



BAR

LA OLA

CARTA DE COMIDA / FOOD MENU

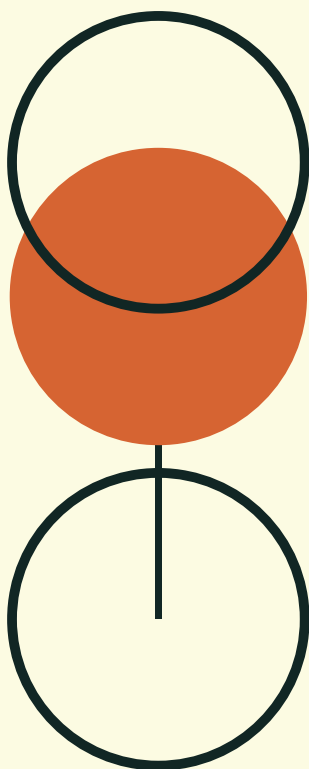


**CONSULTE NUESTRA OFERTA
COMPLETA Y SUS ALÉRGENOS**
*CHECK OUR FULL OFFER
AND ITS ALLERGENS*



**Según lo establecido en el REGLAMENTO (UE) N 1169/2011
sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, le
informamos a nuestros clientes, que este establecimiento tiene
disponible para su consulta la información relativa a la presencia
de alérgenos en nuestros platos.*





VERMOUTHS

**YZAGUIRRE ROJO**

*80 botánicos, especias
y balsámicos*

4€

VENTURA 27

Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez

4,5€

ST. PETRONI BLANCO

*Albariño sobre lías, pimientos
de herbón, asente, botánicos*

4,5€

ST. PETRONI ROJO

*Albariño sobre lías, hibisco,
asente, botánicos*

4,5€

CARPANO PUNT E MES

Blancos secos, 15 plantas aromáticas

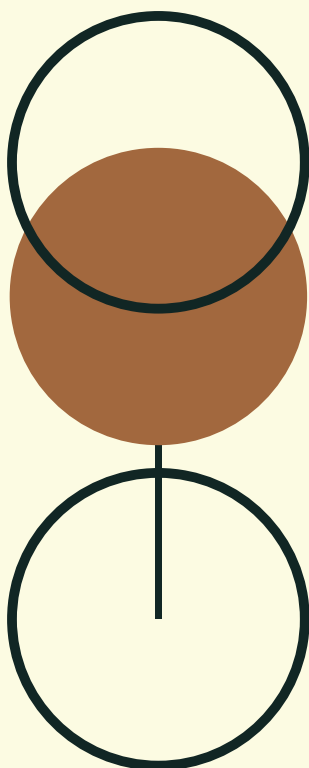
5€

LA COPA RESERVA

*Soleras de Olorosos y Pedro Ximénez,
ajeno, ajedrea, clavo, naranja, nuez moscada,
angélica y quina*

6€





MARCO DE JEREZ



MANZANILLA XIXARITO

Bodega Barón

D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda I

Palomino Fino

4€

18€

FINO TIO PEPE

Bodega Tío Pepe

D.O. Jerez-Xérès-Sherry I Palomino Fino

4€

18€

OLOROSO DULCE SOLERA 1847 CREAM

Bodega Tío Pepe

D.O. Jerez-Xérès-Sherry I Palomino Fino

Pedro Ximénez

4€

18€

PALO CORTADO LEONOR 12 AÑOS SOLERA

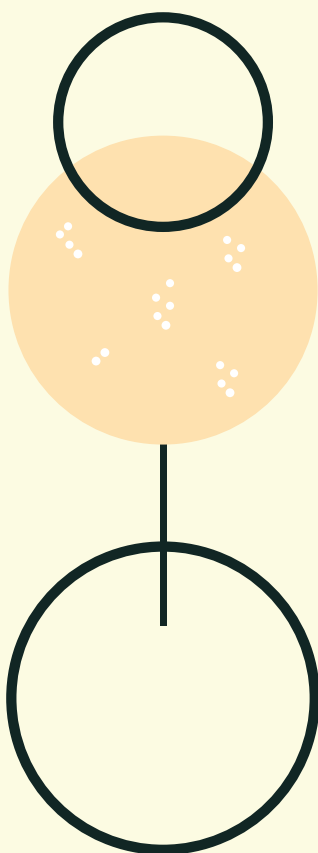
Bodega González Byass

D.O. Jerez-Xérès-Sherry I Palomino Fino

6€

36€





ESPUMOSOS

Sparkling Wines



PERELADA BRUT NATURE

RESERVA 2022

D.O. Cava | Brut Nature

Xarel-lo, Parellada, Macabeo

4,8€

27€

GRAMONA ARGENT 2019

D.O. Cava | Brut

Chardonnay

9€

68€

MUMM CORDON ROUGE

D.O. AOC Champagne | Brut

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

11€

72€

LA VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL

D.O. AOC Champagne | Brut

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

14€

89€

RUINART BLANC DE BLANCS

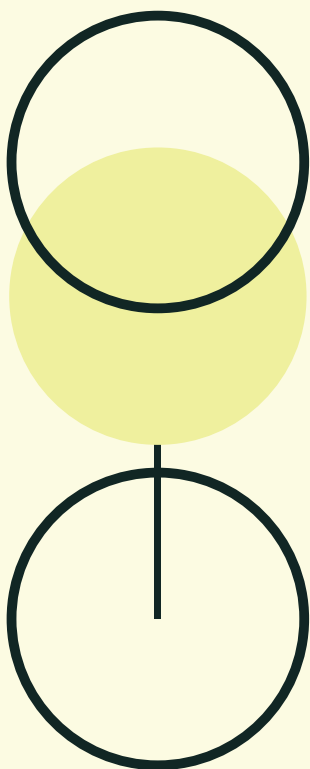
D.O. AOC Champagne | Brut

Chardonnay

19€

140€





BLANCOS

White Wines



JAVIER SANZ SEMIDULCE 2023

Bodega Javier Sanz
D.O. Rueda I Verdejo

3,7€

19 €

ALBA MARTIN 2023

Bodega Martin Codax
D.O. Rias Baixas I Albariño

4€

22 €

LA DONCELLA 2024

Bodega Pago Guijunoso
D.O. IGP Tierra de Castilla I Chardonnay

4,2€

22 €

JAVIER SANZ VERDEJO 2023

Bodega Javier Sanz
D.O. Rueda I Verdejo

4,2€

24 €

RIESLING 2022

Bodega Clos Cor Vi
D.O. Valencia I Riesling

5€

28 €

ORCHIDEA 2023

Bodega Inurrieta
D.O. Navarra I Sauvignon Blanc

5€

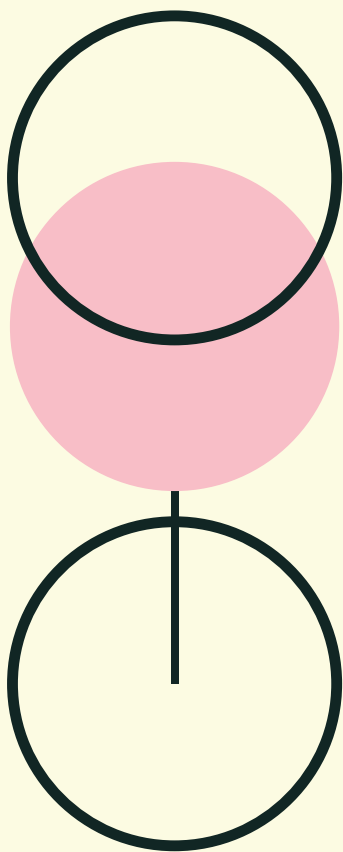
28 €

COBIJA DEL POBRE 2023

Bodega Mencía & Godello
D.O. Bierzo I Godello

5,6€

35 €



ROSADOS

Rosé Wines



QUELÍAS

Bodega Sinforiano

*D.O. Cigales / Albillo, Tempranillo,
Verdejo, Garnacha*

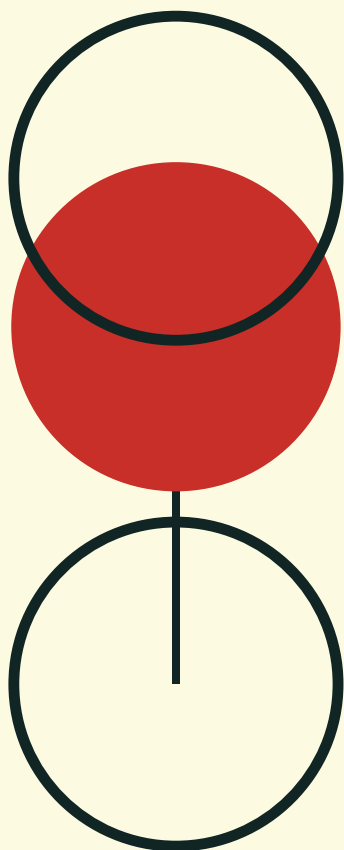
4,5€

26€

**Elegido mejor vino rosado del mundo 2019 en
"Concours Mondial de Bruxelles".*

Best world rose wine 2019 at "Concours Mondial de Bruxelles".





TINTOS

Red Wines



CERRO AÑON CRIANZA 2021

Bodega Olarra

D.O. Rioja I Tempranillo, Mazuelo, Graciano

4€

24€

VIÑEDOS DE ALTURA CRIANZA 2020

Bodega Bardos

D.O. Ribera del Duero I Tinta Fina,
Albillo Mayor, Garnacha Tinta

4,5€

26€

PRIMERO JOVEN 2024

Bodega Fariña

D.O. Toro I Tinta de Toro

4,5€

26€

MATARROMERA CRIANZA 2020

Bodega Matarromera

D.O. Ribera del Duero I Tempranillo

38€

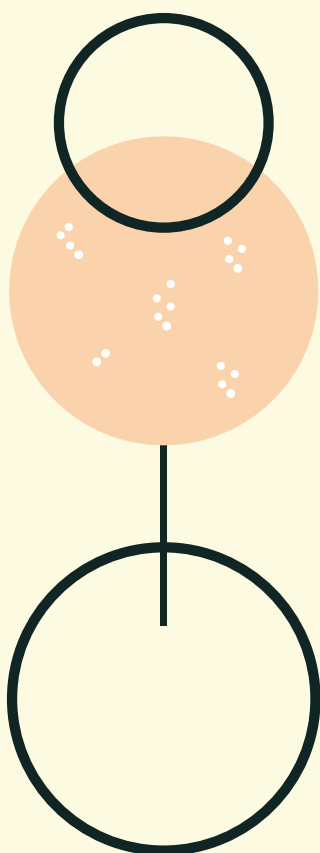
MARÍA 2020

Bodega Alonso del Yerro María

D.O. Ribera del Duero I Tempranillo

82€





DULCES

Sweet Wines



MOSCATEL MÁLAGA VIRGEN

Bodega Málaga Virgen

D.O. Málaga y Sierras de Málaga | Moscatel

3,5€

18€

PX DELICADO 2019

Bodega Ximénez Spínola

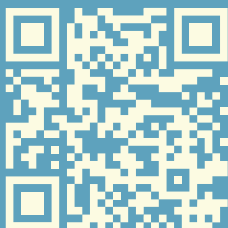
D.O. Jerez-Xérès-Sherry | Pedro Ximénez

6€

42€



¡SÍGUENOS Y
COMPARTE!



**CONSULTE NUESTRA OFERTA
COMPLETA Y SUS ALÉRGENOS**
*CHECK OUR FULL OFFER
AND ITS ALLERGENS*



**Según lo establecido en el REGLAMENTO (UE) N 1169/2011
sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, le
informamos a nuestros clientes, que este establecimiento tiene
disponible para su consulta la información relativa a la presencia
de alérgenos en nuestros platos.*

