

PANTHERA

DINNER & DANCE

SPARKLE & SHINE

- Laurent Perrier Brut - 150€ -
- Veuve Clicquot Yellow Label - 150€ -
- Veuve Clicquot Rosé - 175€ -
- Veuve Clicquot Vintage 2012 - 170€ -
- Laurent Perrier Rosé - 180€ -
- Luc Belaire Luxe - 180€ -
- Veuve Clicquot Vintage Rosé 2012 - 195€ -
- Veuve Clicquot Rich - 200€ -
- Dom Perignon Blanc Luminous - 490€ -
- Dom Perignon Rosé Luminous - 900€ -
- Moët&Chandon Ice Imperial - 250€ -
- Moët&Chandon N.I.R. - 250€ -
- Louis Roederer Cristal - 600€ -
- Armand de Brignac - 750€ -

Gran formato

Big formats

- Luc Belaire Luxe Magnum (1,5L) - 360€ -
- Veuve Clicquot Brut Yellow Label Magnum (1,5L) - 400€ -
- Veuve Clicquot Rosé Magnum (1,5L) - 500€ -
- Moët&Chandon Ice Imperial Magnum (1,5L) - 550€ -
- Moët&Chandon N.I.R. Magnum (1,5L) - 550€ -
- Veuve Clicquot Brut Yellow Label Jeroboam (3L) - 800€ -
- Dom Perignon Blanc Luminous Magnum - 1200€ -
- Louis Roederer Cristal Magnum (1,5L) - 1200€ -
- Moët&Chandon Ice Imperial Jeroboam (3L) - 1400€ -
- Moët&Chandon N.I.R. Jeroboam (3L) - 1400€ -
- Dom Perignon Brut (3L) - 4400€ -
- Dom Perignon Rosé (3L) - 9000€ -

USUALLY SINGLE DRINKS

- Sangría de champagne Veuve Clicquot Rich - 70€ -
- Veuve Clicquot - 14€ - *por copa*
- Laurent Perrier Brut - 14€ - *por copa*
- Laurent Perrier Rosé - 18€ - *por copa*

- Paco y Lola, Albariño - 7€ - *blanco, por copa*
- Estampida, Rueda - 6€ - *blanco, por copa*
- Sierra Cantabria, Rioja - 7€ - *tinto, por copa*
- Marqués de Burgos, Ribera del Duero - 7€ - *tinto, por copa*
- Principe de Viana, Navarra - 7€ - *rosado, por copa*

- Combinados Premium - 16€ -
- Shots - 10€ -
- Barca shots - 120€ -
- Oremus Aszu 3 puttonyos Tokaji - 14€ -
- Oremus Aszu 5 puttonyos Tokaji - 24€ -
- Cerveza Mahou especial - 7€ -
- Cerveza Mahou tostada 0,0 - 7€ -
- Coronita - 7€ -
- Refrescos y agua - 4€ -
- Red Bull - 4€ -

Precios con IVA incluido

VAT included

SIGNATURES

Four seasons Spritz: *Aperol, Barcelo añejo, Pomelo, Limón, Champagne Veuve Clicquot Brut - 16€ -*

Sangre de panthera: *Ron Santa Teresa 1796, Plátano, Cassis, Arándanos, Piña, Limón y vainilla - 14€ -*

Samba: *Cachaça, Limón, Sirope agave, Maracuyá y Top ginger ale - 14€ -*

Welcome to the jungle: *Ron Bacardi Carta Blanca, Maracuyá, Mango, Coco y limón - 15€ -*

PERVERSIONES PANTHERA

Porn star 2.0: *Ciroc red berry, Maracuyá, Lima, Sirope de Champagne & Cereza, Vainilla - 16€ -*

Moscow Mule 2.0: *Vodka Giroc con jengibre, Saint Germain, Lima, Yuzu, Soda - 15€ -*

Expreso martini 2.0: *Vodka Chocolate, Kahlua, Sirope galleta, Café, Haba tonka - 16€ -*

Margarita 2.0: *Tequila Don Julio Blanco, Lima Chile poblano, Aji amarillo ahumado, Crusta tajín - 15€ -*

NEW COLLECTION

Sweet nikkei: *Ron Zacapa 23, Mango, Piña, lichi, Maracuyá, Limón, Manzana - 14€ -*

Cultura maya: *Mezcal Casamigos, Amaretto, Lima, Mango picante, Soda de jengibre - 14€ -*

Noche en el Mediterráneo: *Ginebra Tanqueray Ten, Albahaca, Romero, Soda de pepino - 15€ -*

Carpe Diem: *Vodka, Italicus, Chartreuse amarillo, Saint Germain, Lima y lulo - 16€ -*

Puede solicitar a nuestros bartenders la elaboración de cualquier receta de coctelería clásica. - 14€ -

For any classic cocktail recipe, you can ask our bartenders

WHITE WINE

Estampida D.O. Rueda - 26€ -

Jose Pariente D.O. Rueda - 33€ -

Belondrade y Lurton D.O. Rueda - 69€ -

Paco y Lola D.O. Rías Baixas - 33€ -

Mar de Frades D.O. Rías Baixas - 39€ -

Casal de Arman D.O. Ribeiro - 45€ -

Valdesil Sobre Lías D.O. Valdeorras - 39€ -

Habla de Ti V.T. Extremadura - 33€ -

Quinta Apolonia V.T. Castilla y León - 35€ -

Le Domaine Abadía Retuerta V.T. Castilla y León - 62€ -

Viñas del Vero Gewürztraminer D.O. Somontano - 33€ -

Toso Moscato d'Asti D.O. Moscato d'Asti - 29€ -

Oremus Mandolas Furmint D.O. Tokaj-Hegyalja - 37€ -

Dopff & Irion Alsacia D.O. D'Alsace - 29€ -

Louis Latour Chablis D.O. Chablis - 62€ -

Domaine Alexandre 1er Cru Fourchaume D.O. Chablis - 65€ -

RED WINE

Ramón Bilbao Ed. Limitada D.O.Ca. Rioja - 34€ -

Marqués de Vargas Reserva 2016 Rioja - 38€ -

Contino Rva. D.O.Ca. Rioja - 55€ -

Roda I D.O.Ca. Rioja - 69€ -

Portocello D.O. Ribera del Duero - 29€ -

La Felisa "Ecológico" Bodegas Emilio Moro - 59€ -

Pago de los Capellanes D.O. Ribera del Duero - 45€ -

AAalto Bodegas AAlto D.O. Ribera del Duero - 75€ -

Alión D.O. Ribera del Duero - 105€ -

Vega Sicilia Valbuena 5 años D.O. Ribera del Duero - 180€ -

Vega Sicilia Único D.O. Ribera del Duero - 480€ -

Prima san Román D.O. Toro - 32€ -

Numanthia D.O. Toro - 72€ -

Louis Auguste Bourgogne Hautes Côtes de Nuits - 69€ -

Chateau Brun Pomerol Burdeos Pomerol - 49€ -

ROSE WINE

Principe de Viana D.O. Navarra - 29€ -

Château de Virecourt Rosé - Burdeos - 33€ -

Domaines OTT Cotes de Provence - 56€ -

MAGNUM

Ramón Bilbao Ed. Limitada tinto D.O.Ca. Rioja - 72€ -

Plácet Valtomelloso blanco D.O.Ca. Rioja - 72€ -

Corimbo Crianza D.O. Ribera del Duero - 79€ -

Vega Sicilia Valbuena 5Q año D.O. Ribera de/Duero - 395€ -

Pintia Toro V.T. Castilla y León - 160€ -

Domaines OTT rosado Cotes de Provence - 114€ -