



LA PLAZA

PUENTE ROMANO

COCKTAILS

PICANTE DE LA CASA CÍTRICO / PICANTE 22 €

Tequila Patrón Silver, Agave, Zumo de Limón, Chile Rojo, Cilantro

Tequila Patron Silver, Agave, Lemon Juice, Red Chili, Coriander

DIVISION BELL AFRUTADO / TERROIR 22 €

Mezcal Derrumbes Durango, Aperol, Licor Marrasquino, Solución Cítrica

Mezcal Derrumbes Durango, Aperol, Maraschino Liqueur, Fake Lime Juice

GREAT GATSBY SMOOTH / AFRUTADO 22 €

Vodka Grey Goose, Empirical Symphony 6, Refresco de Pomelo

Grey Goose Vodka, Empirical Symphony 6, Grapefruit Soda

BERNICE DULCE / SORPRENDENTE 22 €

Vodka Grey Goose, Licor Galliano, Solución Cítrica, Absenta

Grey Goose Vodka, Galliano Liqueur, Citrus Solution, Sweetness, Absinthe

PEERFECT GUEST SEXY / WELL BUILD 22 €

Vodka Grey Goose, Licor St Germain, Campari

Grey Goose Vodka, St Germain Liqueur, Campari

COMTE DE SURAU CLASSIC NEVER DIE / SMOOTH 22 €

Vodka Grey Goose, St Germain, Bitter de Apio

Grey Goose Vodka, St Germain, Celery Bitters

HEMINGWAY AFRUTADO / HERBACEO 22 €

Bacardi Carta Blanca, Muyu Vetiver Gris, Zumo de Pomelo, Zumo de Limón

Bacardi Carta Blanca, Muyu Vetiver Gris, Grapefruit Juice, Lemon Juice, Sweetness

COCKTAILS

COCO GEISHA SMOOTH / SEXY 22 €

Dewar's Japanese Smooth, Muyu Jasmine Verte, Agua de Coco, Almidón de Arroz

Dewar's Japanese Smooth, Muyu Jasmine Verte, Coconut Water, Rice Starch

RUM FRUIT CUP AFRUTADO / LONG DRINK 22 €

Bacardi Reserva 8, Licor de Naranja, Vermut Dulce, Amargo de Angostura, Burbujas

Bacardi Reserva 8, Orange Liqueur, Sweet Vermouth, Angostura Bitters, Bubbles

MIDNIGHT STINGER CHARACTER 22 €

Bulleit Bourbon, Fernet Branca, Zumo de Limón

Bulleit Bourbon, Fernet Branca, Lemon Juice, Sweetness

CHEEKY MONKEY SEXY / AFRUTADO 22 €

Ginebra Monkey 47, Vermut Extra Seco, Licor de Flor de Saúco, Vino Aromatizado

y un Toque de Licor de Frambuesa

Monkey 47 Gin, Extra Dry Vermouth, Elderflower Liqueur, Aromatized Wine

& a Touch Of Raspberry Liqueur

ALCOHOL FREE

TEETOTALLER 18 €

Tanqueray 00, Refresco de Melocotón Blanco Y Jazmín

Tanqueray 00, White Peach & Jasmine Soda

COMFORT ZONE 18 €

Selección de Fruta Fresca, Club Soda

Selection Of Fresh Fruit, Club Soda

AMATEUR 18 €

Chia Iced Tea

BY THE GLASS

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier 29

VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ Pinot Noir, Chardonnay 35

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

WHISPERING ANGEL · Cinsault, Grenache 18

VINO BLANCO / WHITE WINE

PALACIO DE BORNOS · Verdejo 13

FINCA LA COLINA · Sauvignon Blanc 14

SEÑORÍO DE SOBRAL · Albariño 16

BOURGONE ÉLÉGANCE P. MAUFOUX · Chardonnay 21

CHABLIS VIGNE DE LA BOISSONNEUSE J. BROCARD · Chardonnay 29

VINO TINTO / RED WINE

MASSIMO · Mencía 12

LZ · Tempranillo 14

ERIAL · Tinta Fina 15

ENRIQUE MENDOZA · Pinot Noir 16

TERRAZAS DE LOS ANDES · Malbec 17



CHAMPAGNE

BLANCO / WHITE

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN	330
R DE RUINART BRUT	330
RUINART BLANC DE BLANCS	420
RUINART BLANC DE BLANCS MAGNUM	820
PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE	490
DOM PÉRIGNON VINTAGE LUMINOUS	750
DOM PÉRIGNON VINTAGE LUMINOUS MAGNUM	1.500
LOUIS ROEDERER CRISTAL	720
LOUIS ROEDERER CRISTAL MAGNUM	1.650
ARMAND DE BRIGNAC GOLD	850
ARMAND DE BRIGNAC GOLD MAGNUM	1.600

ROSÉ

VEUVE CLICQUOT ROSÉ	370
RUINART ROSÉ	380
RUINART ROSÉ MAGNUM	750
LAURENT PERRIER ROSÉ	390
LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÉ	1.150
DOM PÉRIGNON VINTAGE ROSÉ LUMINOUS	1.250
DOM PÉRIGNON VINTAGE ROSÉ LUMINOUS MAGNUM	2.400

VINOS - WINES

BLANCO | WHITE

PALACIO DE BORNOS · Verdejo	100
FINCA LA COLINA · Sauvignon Blanc	100
SEÑORÍO DE SOBRAL · Albariño	100
BOURGONE ÉLÉGANCE D. P. MAUFOUX · Chardonnay	130

CHABLIS

VIGNE DE LA BOISSONNEUSE J. BROCARD · Chardonnay	180
PREMIER CRU CÔTE DE LECHET · Chardonnay	250
POUILLY-FUMÉ BARON DE L · Sauvignon Blanc	350
CHÂTEAU DE BEAUCASTEL V.V. · Rousanne	450
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU BERTHELEMOT · Chardonnay	700



VINOS - WINES

ROSADO | ROSÉ

WHISPERING ANGEL ROSÉ · Cinsault, Grenache 150

LUSH BLUSH ROSÉ · Cinsault, Grenache 180

TINTO | RED

MASSIMO · Mencía 100

LZ · Tempranillo 100

ERIAL · Tinto Fino 100

SAN ROMÁN · Tinta de Toro 140

HACIENDA MONASTERIO · Tinto Fino, Cabernet, Malbec 170

TERRAZAS DE LOS ANDES · Malbec 200

PSI · Tinto Fino 250

MERCUREY PREMIER CRU JUILLLOT · Pinot Noir 300

CHATEAU TALBOT · Cabernet Sauvignon, Merlot 400



SHERRY & SWEET WINES

POR COPA | BY THE GLASS

VINOS GENEROSOS | FORTIFIED WINES

FINO TÍO PEPE · Palomino Fino	12
MANZANILLA PAPIRUSA · Palomino Fino	12
QUINTA DO NOVAL LBV · Port Blend	12
QUINTA DO NOVAL TAWNY 10 YRS · Port Blend	14

DULCES | SWEET WINES

PX ALVEAR 1927 · Pedro Ximénez	14
VICTORIA N°2 · Moscatel de Alejandría	16



SANGRÍA

POR COPA | BY THE GLASS

WHITE SANGRIA · SANGRÍA BLANCA	14
RED SANGRIA · SANGRÍA TINTA	16
CAVA SANGRIA · SANGRÍA DE CAVA	18

JARRAS | JUG

WHITE SANGRIA · SANGRÍA BLANCA	65
RED SANGRIA · SANGRÍA TINTA	75
CAVA SANGRIA · SANGRÍA DE CAVA	85

CERVEZA | BEER

CAÑA	10
PINTA	14
SAN MIGUEL O'O	10
ALHAMBRA RESERVA	11
HEINEKEN	11
CORONITA	11

REFRESCOS | SOFT DRINKS

REFRESCOS	10
RED BULL	11

AGUA | WATER

LANJARÓN	10
PERRIER	10



SPIRITS

APERITIFS

MARTINI RUBINO <small>ITALY</small>	16
MARTINI AMBRATO <small>ITALY</small>	16
NOILLY PRAT DRY <small>FRANCE</small>	16
PERNOD	16
ANTICA FORMULA 1786 <small>ITALY</small>	18
PUNT&MES <small>ITALY</small>	16

GIN
CITRUS

BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU MURCIAN LEMON	20 / 380
BEEFEATER 24 LONDON	22 / 320
ROKU <small>JAPAN</small>	24 / 380
TANQUERAY N° 10 <small>SCOTLAND</small>	20 / 380

FLORAL

G'VINE FLORAISON <small>FRANCE</small>	22 / 340
HENDRICK'S <small>SCOTLAND</small>	24 / 380
MARTIN MILLER'S <small>ENGLAND</small>	22 / 380
GIN MARE	22 / 380
MALFY ROSA <small>ITALY</small>	20 / 340
MONKEY 47 <small>GERMANY</small>	30 / 500

HARMONIOUS

BOMBAY SAPPHIRE <small>ENGLAND</small>	20 / 380
OXLEY LONDON	22 / 380
NO 3 LONDON	20 / 380
THE BOTANIST ISLAY DRY SCOTLAND	20 / 380



SPIRITS

VODKA

CLEAN AND CRISP

GREY GOOSE <small>FRANCE</small>	23 / 380
ABSOLUT <small>SWEDEN</small>	21 / 320
BELVEDERE <small>POLAND</small>	24 / 380
CRYSTAL HEAD <small>CANADA</small>	24 / 380
KETEL ONE <small>NETHERLANDS</small>	21 / 380

CREAMY AND SMOOTH

BELUGA GOLD LINE <small>RUSSIA</small>	40 / 460
STOLI ELIT <small>LATVIA</small>	22 / 400

SINGLE MALT WHISKY

HIGHLAND

ABERFELDY 12 YO	26 / 380
GLENMORANGIE 18 YO	22 / 380

SPEYSIDE

CRAIGELLACHIE 13 YO	22 / 380
GLENFIDDICH 12 YO	22 / 380
MACALLAN 12	23 / 500
MACALLAN 15	45 / 680
MACALLAN 18	58 / 620



SPIRITS

ISLAY / ISLANDS

LAGAVULIN 16 YO	36 / 400
LAPHROIG 10 YO	22 / 340
TALISKER STORM	22 / 320
TALISKER 10 YO	23 / 340

BLENDED WHISKEY

DEWAR'S 12	23 / 320
DEWAR'S 15	28 / 420
DEWAR'S 18	32 / 490
CHIVAS REGAL 12	24 / 320
CHIVAS REGAL 18	26 / 440
JW BLACK LABEL	21 / 380
JW BLUE LABEL	58 / 700

AMERICAN WHISKY

BULLEIT BOURBON	21 / 320
BULLEIT RYE	22 / 320
MAKER'S MARK	21 / 320
WOODFORD RESERVE	35 / 500

IRISH WHISKEY

JAMESON	20 / 320
TEELING	21 / 320

JAPANESE WHISKY

SUNTORY HIBIKI HARMONY	48 / 700
YAMAZAKI 12	48 / 700

SPIRITS

AGAVE - DRIVEN, TEQUILA CREAMY AND SMOOTH

PATRON SILVER	22 / 320
PATRON EL CIELO	66 / 900
DON JULIO BLANCO	23 / 380
DON JULIO REPOSADO	29 / 440

VEGETAL AND SPICY

PATRON REPOSADO	24 / 340
PATRON AÑEJO	28 / 380
CLASE AZUL PLATA	35 / 400
CLASE AZUL REPOSADO	45 / 700

EXCEPTIONAL AND LONG AGED

DON JULIO 1942	50 / 650
CLASE AZUL AÑEJO	85 / 910

AGAVE - DRIVEN, MEZCAL

ALIPUS SAN ANDRES	28 / 340
DERRUMBES OXACA	18 / 320
CLASE AZUL DURANGO	79 / 880
CLASE AZUL GUERRERO	70 / 880



SPIRITS

SUGAR CANE

STONE FRUITS AND FRESH SPICES

BACARDI SUPERIOR CARTA BLANCA, ^{CUBA}	22 / 320
LEBLON, ^{BRAZIL}	20 / 320

FLORAL AND ZESTY FRUITS

BACARDI 8 YO, ^{CUBA}	24 / 380
HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTRO, ^{CUBA}	40 / 400
SANTA TERESA 1796, SOLERA RUM	22 / 420

RICH, CHOCOLATE AND DARK SPICES

BACARDI SPICED	22 / 320
BACARDI CARTA NEGRA	22 / 320
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA, ^{VENEZUELA}	24 / 380
BRUGAL 1888	24 / 380
HAVANA CLUB 7 YO, ^{CUBA}	20 / 400
ZACAPA CENTENARIO 23	25 / 550
ZACAPA XO	44 / 750

PISCO

1615 QUEBRANTA	22
1615 ACHOLADO	22

COGNAC

REMY MARTIN V.S.O.P	36 / 400
HENNESSY XO	45 / 600
REMY MARTIN XO	42 / 580



CLICK HERE OR ASK YOUR WAITER FOR THE RESORT'S MASTER WINE LIST

Haga clic aqui o pregunte a su camarero por la carta de vinos del Resort