



Tintos

D.O Rioja

Luberri Maceración Carbónica
(Tempranillo, Viura)

- 12,4€ -

Roda Reserva
(Tempranillo, Graciano)

- 23,6€ -

Paco García Seis
Barrica
(Tempranillo)

- 18,6€ -

Ramón Bilbao Crianza
(Tempranillo)

- 14,6€ -

Sierra Cantabria Crianza
(Tempranillo)

- 16,9€ -

Izadi Crianza
(Tempranillo)

- 17,4€ -

Ostatu Crianza
(Tempranillo, Graciano,
Mazuelo, Garnacha)

- 21€ -

Campillo Crianza
(Tempranillo)

- 22,8€ -

D.O Yecla

Solanera Cepas Viejas
(Monastrell, Cabernet, Garnacha)

- 17,8€ -

D.O Bierzo

Tilenus Roble
(Mencia)

- 18,4€ -

Dominio de Tares Cepas Viejas
(Mencia)

- 21,6€ -

Pyjama Crianza
(Mencia)

- 21,6€ -

D.O Campo de Guardia

Martúe Barrica
(Cabernet, Merlot, Tempranillo,
Petit Verdot, Syrah)

- 16,5€ -

Extremadura

Habla Doce
(Syrah)

- 29€ -

Habla del Silencio
(Cabernet, Syrah,
Tempranillo)

- 19,5€ -

D.O Toro

Pintia Vega Sicilia Crianza
(Tempranillo)

- € 48,80 -

Prima Crianza
(Tempranillo, Garnacha)
- 18,2€ -

Matsu - El Pícaro
(Tinta de Toro)
- 14,7€ -

Matsu - El Recio Barrica
(Tinta de Toro)
- 22,25€ -

Mallorca

12 Volts
(Merlot, Sirah, Callet,
Cabernet Sauvignon)
- 29€ -

Àn/2
(Callet, Fogoneu,
Cabernet Sauvignon)
- 22,5€ -

Ribera Del Queiles

Nueve
(Tempranillo
y Cabernet Franc)
- 21€ -

D.O Navarra

Palacio de Otazu Crianza
(Cabernet Sauvignon,
Tempranillo y Merlot)
- 18,6€ -

D.O Calatayud

Baltasar Gracián
Viñas Viejas
(Garanacha)
- 16€ -

D.O Méntrida

Malpaso
(Syrah)
- 18,5€ -

D.O Alicante

Paquito Chocolatero
(Monastrell, Garnacha,
Garnacha Tintorera)
- 14€ -

D.O Ribera del Duero

Milú
(Tempranillo)
- 14€ -

La Perra Gorda
(Mencía, Cabernet
Sauvignon, Merlot)
- 14,2€ -

Protos Roble
(Tinto Fino)
- 14,7€ -

Corimbo
(Tinto Fino)
- 29,8€ -

Eremus Joven (Ecológico)
(Tinta Del País)
- 14€ -

Eremus Roble (Ecologico)
(Tinta Del País)
- 16,2€ -

D.O Ribera Sacra

Lalama Crianza
(Mencía)
- 23€ -

D.O Priorat

Formiga
(Garnacha, Cariñena
y Syrah)
- 18,4€ -

Mendoza/ Argentina

Colonia Las Liebres
(Bonarda)
- 16,4€ -

Llama
(Malbec)
- 16,2€ -

Portugal

Dão
(Tinta Roriz
y Touriga Nacional)
- 19,6€ -

California

Mcmanis
(Pinot Noir)
- 21€ -

Tintos Naturales

Pino Rojo (Crianza)
/ Alpujarra Granada
(Pinot Noir)
- 24€ -

Demontre (Ampurdán)
(Garnacha Negra y Samsó)
- 18€ -

Els Vilars (Ampurdán)
(Garnacha, Cabernet Sauvignon,
Syrah y Cariñena)
- 19,6€ -

Violette
(Auvergne, Francia)
(Gamay)
- 21€ -

Les 3 Bonhommes
(Auvergne, Francia)
(Pinot Noir)
- 25€ -

A Toi Nous
(Ródano, Francia)
Syrah
- 19,5€ -

Blancos

Costa de Cantabria

Ribera del Asón
(Albariño, chardonnay)

- 17€ -

Casona Micaela
(Albariño y riesling)

- 14,5€ -

Yenda
(albariño y godello)

- 16,7€ -

D.O Rias Baixas

Tricó
(Albariño)

- 21€ -

Zoe
(Albariño)

- 16,7€ -

Do Ferreiro
(Albariño)

- 19,8€ -

D.O Ribeiro

Versatus
(Treixadura, Torrentés,
Loureira y Godello)

- 18,6€ -

País Vasco

Gorka Izaguirre
(D.O Bizkaiko Txakolina)

- 16,3€ -

D.O Lanzarote

El Grifo
(Malvasía)
- 21€ -

D.O Navarra

Aroa Laia
(Garnacha)
- 13,5€ -

Inurrieta Orchidea
(Sauvignon Blanc)
- 12,6€ -

D.O Somontano

Enate
(Chardonnay)
- 16,6€ -

D.O Rueda

Tramoya
(Verdejo)
- 11,8€ -

Circe
(Verdejo)
- 16,2€ -

Yllera
(Verdejo Espumoso)
- 11,8€ -

José Pariente
(Verdejo)
- 16,6€ -

Francia

G.Tremblay Chablis
(Chardonnay)
- 31€ -

L.Sipp
(Riesling)
- 24€ -

Alemania

Neiss
(Riesling)
- 16,8€ -

Vila Wolf
(Gewurztraminer)
- 16,7€ -

Sudáfrica

Good Hope
(Chenin Blanc)
- 15,4€ -

Blancos Naturales

Aire en el patio/ Cuenca
(Airén)
- 17,9€ -

Garniel/ Coteaux
du Layon (Francia)
(Chenin)
- 21€ -

Nature/ Domaine Julien Meyer
(Alsacia, Francia)
(Riesling)
- 19,5€ -

Rosados

Tremendus
(D.O Rioja)
(Cordovín)

- 11,9€ -

Ochoa
(D.O Navarra)
(Garnacha, Cabernet Sauvignon)

- 15,3€ -

Aroa Larrosa
(D.O Navarra) / Ecológico
(Tempranillo Y Garnacha)

- 13,8€ -

Espumosos

Juve y Camps Brut Nature
(Cava)/ Penedés

- 25€ -

G.H MUMM
(Champagne, Francia)

- 40€ -

Brut de Pacs
(Cava, Penedés)/ Orgánico

- 14,5€ -

Blanca Cusiné
(Cava, Penedés)/ Orgánico

- 26,4€ -

Rosa Cusiné
(Cava, Penedés)/ Orgánico

- 31,9€ -

COCKTAILS

Aperitivos

Negroni

con ginebra, campari,
vermouth y soda

- 5€ -

Dry martini

con ginebra,
vermouth y aceituna

-5€-

Martini frizz

con vino blanco espumoso,
martini, ginebra macerada
en anís y canela y soda
de naranja

-5€-

Pisco Sour

con pisco reposado
macerado en uva y albahaca,
jugo de lima, sirope de
canela y clara de huevo

- 7€ -

Bloodymary

con vodka infusionado
en chile, worcester, limón,
pimienta, apio y sal

-6,5€-

COCKTAILS TAILS

Digestivos

Vainilla Espresso Martini

con vodka Ketel One infusionado
en vainilla, kahlua, sirope de
vainilla y café

- 6€ -

Escocés Cream

con café, regaliz, canela, wishky
Chivas, helado de vainilla
y espuma de te chai

- 7€ -

Gin frizz

con ginebra Siderit, zumo
de lima, clara de huevo, soda
y aire de limón

- 7€ -

Piña Colada 2.0

con ron tostado, piña
licuada, azúcar moreno,
menta y granizado de coco

- 7€ -

SAN GRÍAS

Sangría de vino blanco
espumoso con pera, jengibre,
menta y bergamota (1L)
- 13,5€ -

Sangría de vino tinto
con higos, canela, naranja
y martini (1L)
- 16€ -

CERVEZA

Dougall's (cerveza de Liérganes):

- 3€ (942 Pale Ale 33cl/caña) -
- 3,5€ (Raquera Pilsen) -
- 3,5€ (Leyenda Especial bitter) -

Estrella Galicia:

- 1,80€ (Pale Lager 25cl/caña) -
- 2,2€ (1906) -

Mahou

33cl (botellín)
- 2€ -

CAFÉS

Solo/ cortado - 1,2€

Mediano - 1,3€

Con leche - 1,4€

Americano - 1,3€

Doble - 2,2€

Cappuccino - 2€

Bombón - 2,2€

Carajillo - 2,5€

Café con helado - 3€

Irlandés - 3,5€

Escocés - 3,5€



Infusiones

- 2,20€ -

Te blanco con flores

Antioxidante y con delicado sabor.

⌚ 3-5 min

Manzanilla dulce

Digestivo, acompañado con manzana y canela.

⌚ 5 min

La siesta

Relajante y digestiva. Con menta, lavanda, manzanilla, zarzamora y hojas de girasol.

⌚ 4 min

Rooibos

Relajante y digestiva, rica en minerales.

⌚ 5 min

Pu Erh (rojo)

Depurativa, digestiva y baja en teína. De sabor terroso.

⌚ 3 min

Pu Erh con naranja

Te rojo con corteza de naranja que matiza el sabor terroso.

⌚ 3 min

Cocktail de frutas

Dulce y refrescante, sin teína. Con hibisco, piña, papaya, mango y naranja.

⌚ 8 min



Japan Sencha (verde)

Suave y refrescante. De sabor herboso, bajo en teína.

⌚ 3 min

Chai latte 2,50

Energizante y rico en teína. Te negro infusionado en leche con mezcla de especias: clavo, cardamomo, canela, vainilla.

⌚ 4 min

Moruno verde 2,50

Dulce y refrescante. Con hierbabuena fresca.

⌚ 2 -5 min



Síguenos!



@dosruedas



/restaurantelabicileta



www.restaurantelabicileta.com

