

SPIRITS

GINEBRA

Beefeater	9€
Bombay	9€
Seagram's	9€
Tanqueray	9€
Puerto de Indias	9€
Nordés	11€
Bombay Sapphire	11€
Hendrick's	12€
Martin Miller's	12€
G'Vine	13€
Brockmans	13€

BRANDY

Duque de Alba Gran Reserva	11€
Cardenal Mendoza	11€
1866	14€

VODKA

Absolut	9€
Grey Goose	14€
Belvedere	14€

BEERS

Heineken	3,50€
1870	4,00€
Aguila sin filtrar	4,00€
Alcázar	4,00€
Paulaner	6,00€
Cruzcampo Radler	3,50€ / 6,00€ / 12,00€
Aguila Dorada	3,50€ / 6,00€ / 12,00€
Amstel Oro	4,50€ / 7,50€ / 14,00€
Cruzcampo sin gluten	3,50€
Heineken 0,0	3,50€
Amstel Oro 0,0	4,00€

WHISKY

Cutty Sark	9€
JB	9€
Dewar's White Label	9€
Johnnie Walker Red Label	9€
Jameson	11€
Johnnie Walker Black Label	11€
Jack Daniel's	11€
Cardhu	12€
Laphroaig 10	14€
Macallan 12	18€

RON

Brugal	9€
Barceló	9€
Havana 7	12€
1888	14€
Zacapa 23	16€

TEQUILA

José Cuervo Especial	9€
Patrón Reposado	14€

GRAPPA

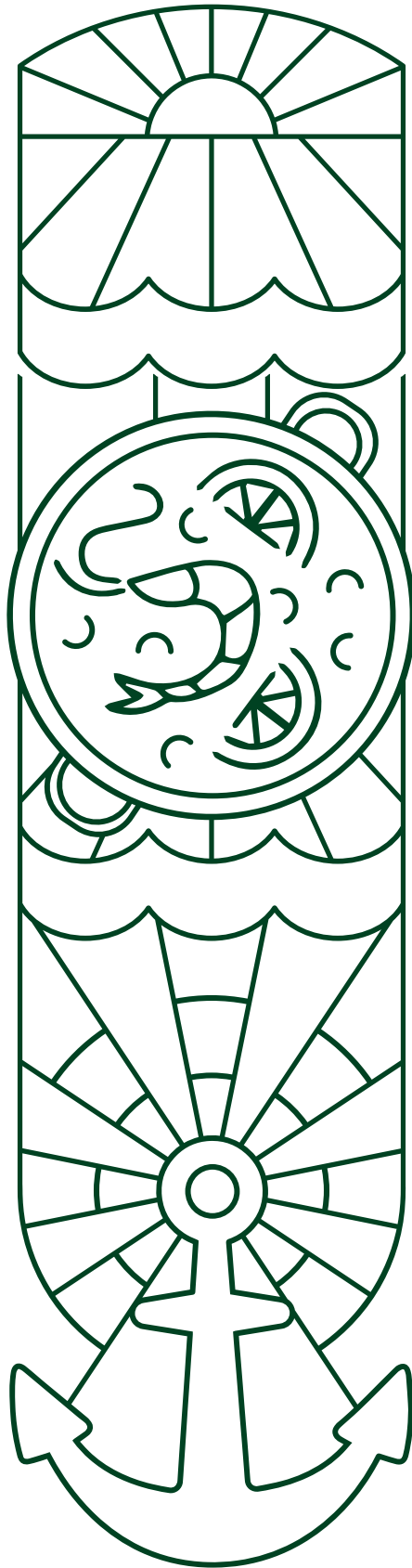
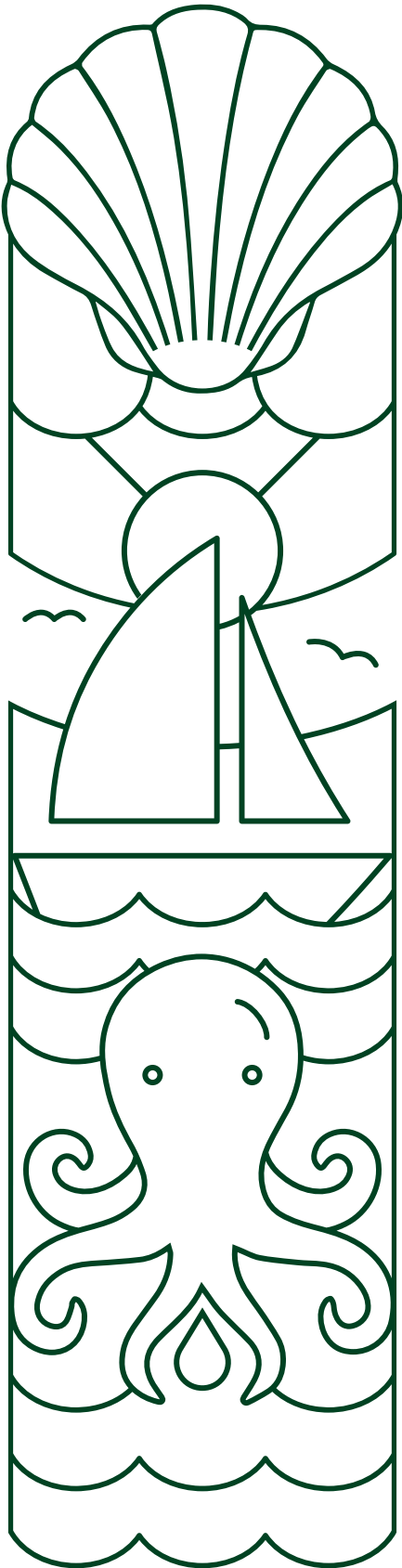
Nonino Friulana	8€
-----------------	----

BLANCOS - WHITE

- La Obejita Verde.** Bodega Ladrón de Lunas (D.O. C. Valenciana). Verdejo. Fresco y ligero, con aromas de fruta blanca de hueso, almendra y notas vegetales. **18€**
- Finca del Mar.** Bodegas Vicente Gandía (D.O. Valencia). Chardonnay. Aroma intenso a fruta tropical y manzana. Fresco y equilibrado. **18€**
- Tarima Mediterráneo.** Bodega Volver. (D.O. Alicante). Merseguera y Moscatel. Frutal, equilibrado y suave. Marida muy bien con nuestros arroces. **18€**
- Palomo Cojo.** Bodega Carsalo (D.O. Rueda). Verdejo. Aroma intenso, limpio y fresco con notas de fruta blanca y vegetales. Sabroso y glicérico. **24€**
- Marqués de Vizhoja.** (Galicia). Uvas tradicionales de procedencia nacional. Aroma fresco, fino y penetrante, con toques frutales. Equilibrado. **24€**
- Verdes Castros.** Bodega Vinigalicia. (D.O. Valdeorras). Godello. Aroma intenso, sobre fondo de fruta blanca madura y notas a hierbas frescas. Elegante y fresco. **25€**
- Via Romana Do Camiño.** (D.O. Ribeira Sacra). Godello. Aroma intenso a manzana, fruta de hueso y flores blancas. Equilibrado y glicérico. **26€**
- Txomin Etxaniz.** (D.O. Getariako Txakolina). Hondarribi zuri y hondarribi beltza. Aromas frutales y cítricos. Burbuja fina natural. Fresco y equilibrado. **28€**
- Gregal d' Espiells.** Juvé & Camps (D.O. Penedés). Moscatel de Alejandría y Gewuztraminer. Aroma intenso a perfume de rosas. Untuoso y equilibrado. **29€**
- Bobal Blanco.** Bodega Vicente Gandía (D.O. Utiel Requena). Bobal. (Blanc de noirs - Un blanco de uvas tintas). Aroma a fresa silvestre, flores y fruta blancas maduras. Acerbo. **29€**
- Pato Mareado.** Bodega Carsalo. (D.O. Rias Baixas). Albariño. Aroma frutal y floral con notas cítricas y de manzana. Fresco, aromático y sabroso. **32€**
- Mar de Frades.** (D.O. Rias Baixas). Albariño atlántico. Fruta tropical, eucalipto y menta. Carácter salino y mineral. Fluido y refrescante. **36€**
- Ardeche Viognier.** Bodega Louis Latour. (D.O. Ardeche. FR). Viognier. Aroma intenso con notas de albaricoque. Sabroso y redondo. **38€**
- Haus Klosternberg.** Bodega Markus Molitor. (D.O. Baden. Alemania). Riesling. Joven y seco, con frescura, acidez crujiente y aromas florales. Largo y jugoso. **39€**
- Bermejo Malvasía Seco.** (D.O. Tenerife). Malvasía volcánica. Aromas complejos. Frutal al comienzo. **42€**
- Livio Feluga-Pinot Grigio.** (D.O. Friuli Colli Orientali. IT). Pinot grigio. Complejo y especiado, con frutas dulces. Fresco, amplio y salino. **66€**
- Chablis La Chanfleure.** Bodega Louis Latour. (D.O. Chablis. FR). Chardonnay fermentado sobre lías. Aromas cítricos y de fruta madura. Fresco, agradable y con final mineral. **68€**
- De Ladoucette Pouilly-Fumé.** (D.O. Pouilly-Fumé. FR). Sauvignon Blanc. Equilibradas notas tropicales y frescas. Vino complejo, con carácter. Mineral y muy equilibrado en boca. **80€**

TINTOS - RED

- Finca del Mar.** Bodegas Vicente Gandía (D.O. Valencia). Cabernet sauvignon. **18€**
Aroma a dulce e intensa grosella negra y frambuesa. Armonioso y bien estructurado.
- Muriel Fincas de la Villa Crianza.** (D.O. Rioja). Tempranillo. Aroma a vainilla, coco, **18€**
frutas rojas y regaliz. Amplio y elegante.
- Valparaíso Roble.** (D.O. Ribera del Duero). Tempranillo. Aroma a notas de frutos **22€**
rojos y regaliz. Sabroso, aterciopelado, intenso, largo y persistente.
- Les Alcuses Crianza.** Bodega Celler del Roure (D.O. Valencia). Monastrell, garnacha **26€**
tintorera, petit verdot, syrah, cabernet sauvignon, merlot. Aroma afrutado. Fresco, elegante, complejo y contundente.
- Ramón Bilbao Crianza.** (D.O. Rioja). Tempranillo. Aroma a fruta negra, ciruela, cereza **26€**
y notas de regaliz, pimienta negra y especias dulces. Intenso.
- Bobal Negro.** Bodegas Vicente Gandía (D.O. Utiel Requena). Bobal. Aroma a retama, **26€**
frutos rojos, caramelo inglés y ligeros matices de ahumados. Rotundo e intenso.
- Muga Crianza.** (D.O. Rioja). Tempranillo, garnacha tinta, mazuelo y graciano. Aroma **39€**
primario de arándanos, con toques de especias. Largo, elegante y aterciopelado.
- UNO.** Bodega Rafael Cambra (D.O. Valencia). Monastrell. Vino mediterráneo, **42€**
embotellado sin filtrar. Fresco y sabroso a la par, con lo bueno de la fruta madura y la buena madera. Jugoso, con recuerdos a regaliz.
- Clos de Gallur.** Bodegas Vicente Gandía (D.O. Valencia). Shiraz, tempranillo y **61€**
cabernet sauvignon. Aroma intenso a fruta roja madura y delicado matiz a madera nueva de roble. Carnoso, pulido, redondo, elegante y largo.
- Viña Ardanza Reserva.** Bodega Rioja Alta (D.O. Rioja). Tempranillo y garnacha. **62€**
Equilibrio impecable. Aromas de pimienta negra, clavo, canela y vainilla que se entrelazan con frutos rojos.
- Pago de los Capellanes Crianza.** (D.O. Ribera del Duero). Tempranillo. Aroma **69€**
intenso a frutas rojas y negras con matices especiados a roble francés y marcado regaliz. Amplio, fresco, equilibrado, sedoso y largo final.
- Viña Tondonia Reserva.** Bodegas R. López de Heredia (D.O. Rioja). Tempranillo, **78€**
garnacha, graciano y mazuelo. Vino extraordinario. Pulido y refinado tanto en nariz como en boca.
- Pauillac.** Bodega Pichon-Longueville Baron. (D.O. Pauillac FR). Cabernet sauvignon y **96€**
merlot. Afrutado, suave y equilibrado que destaca por su buena estructura, sus taninos sedosos y su acidez bien integrada. Un vino que combina la potencia y la elegancia características de la A.O.C. de Pauillac.



COCKTAILS & DRINKS

WINE & CHAMPAGNE

ESPUMOSOS - SPARKLING

- La Cacciatora.** (D.O. del'Emilia Romagna'Italia). Lambrusco. Espumoso, ligero, seco y dulce. **18€**
- El Miracle Brut Rosé.** Bodega Vicente Gandía (D.O. Cava Valencia). Garnacha. Aroma intenso a fruta roja madura sobre fondo de pastelería. Amplio y persistente. **26€**
- Alsina & Sardà Brut Nature Reserva.** (D.O. Cava). Macabeo, xarel-lo, parellada. Aroma a notas de manzana verde, pera, piña y frutos secos. Amplio y afrutado. **27€**
- Authentique Brut Nature Reserva.** Dominio de la Vega (D.O. Cava Valencia). Macabeo y xarel-lo. Aroma fresco, floral y de frutas cítricas. Burbuja fina. Fresco con final graso. **31€**
- Essential Brut Reserva.** Bodega Juvé & Camps (D.O. Cava Penedés). Xarel-lo. Aroma silvestre a hinojo, romero, tomillo. Burbuja fina. Cremoso, fresco, amable. **35€**
- Gran Juvé & Camps Gran Reserva Brut.** (D.O. Cava Penedés). Xarel-lo, macabeo, parellada. 42 meses de crianza. Aroma penetrante, fresco. **70€**
- Moët & Chandon Imperial.** (D.O. Champagne). Pinot noir, pinot meunier y chardonnay. Aroma chispeante, de intenso olor a manzana verde y cítricos. **90€**
- Louis Roederer Collection.** (D.O. Champagne). Chardonnay, pinot noir, pinot meunier. Elegante, clásico, fresco, fino y alegre. **120€**

ROSADOS - ROSÉ

- Castillo de Monjardín Rosado.** (D.O. Navarra). Garnacha. Aroma predominante a cereza y frambuesa. Muy fresco y largo. **19€**
- Aurora d'Espells.** Juvé & Camps (D.O. Penedés). Pinot noir, xarel-lo. Aroma intenso y fresco a notas sutiles de frutas rojas. Rosado muy pálido. Sedoso y afrutado. **27€**
- Bobal Rosa.** Bodegas Vicente Gandía (D.O. Utiel Requena). Bobal. Aroma delicado a rosa, frutas rojas y pomelo. Rosado muy pálido. Ágil, fresco, amable, untuoso. **29€**
- Flor de Muga.** Bodegas Muga (D.O. Rioja). Garnacha tinta. Aroma complejo e intenso a fruta roja de hueso, flor blanca, cítricos y sutil nota especiada a vainilla y canela. Brillante rosado pálido. Acidez marcada, largo y vivo. **39€**
- Château de Selle Coeur de Grain Rosé.** Bodega Domaines Ott (D.O. Côtes de Provence). Cabernet sauvignon, garnacha, syrah, cinsault. De los mejores rosados del mundo. Pálido, fresco con aroma a fresa, melocotón y toque cítrico. Ligero y refrescante. **84€**

COCKTAILS

Cóctel sin alcohol

7,95€

Cóctel con alcohol

9,95€

Sangría de vino (tinto o blanco)

Copa 8,95€ / Jarra (1,2L) 20,00€

Sangría de cava

Copa 9,95€ / Jarra (1,2L) 24,00€

Agua de Valencia

Copa 9,95€ / Jarra (1,2L) 24,00€

Vodka, gin, cava y zumo de naranja natural.

Aperol Spritz

Aperol, cava y soda.

Margarita

Tequila, triple seco, zumo de lima y sirope de azúcar.

Mojito Fresa / Maracuya

Ron blanco, soda, azúcar moreno, lima y hierba buena.

Negroni

Gin, Campari y vermouth rojo.

Moscow Mule

Vodka, zumo de lima y ginger beer.

Sex on the beach

Vodka, licor de durazno, jugo de naranja, jugo de arándano rojo.

Bloody Mary

Vodka, zumo de tomate, zumo de lima y tabasco

Piña Colada

Ron blanco, Malibú, piña y coco.

Caipirinha / Caipiroska

Cachaça, vodka, azúcar y lima.

Sour Pisco / Whisky / Amaretto

Clara de huevo, zumo de lima y sirope de azúcar.

Daikiri Frozen Limon / Fresa / Maracuyá

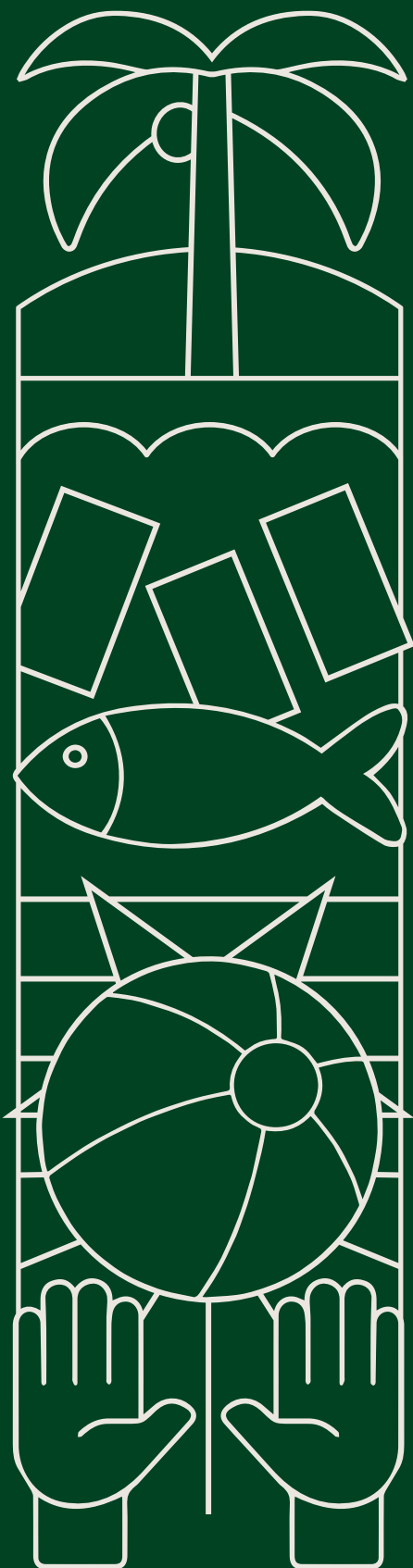
Ron blanco, zumo de lima y fresa o maracuyá.

Espresso Martini

Vodka, sirope de azúcar, Kahlua y café recién hecho.

Porn Star Martini

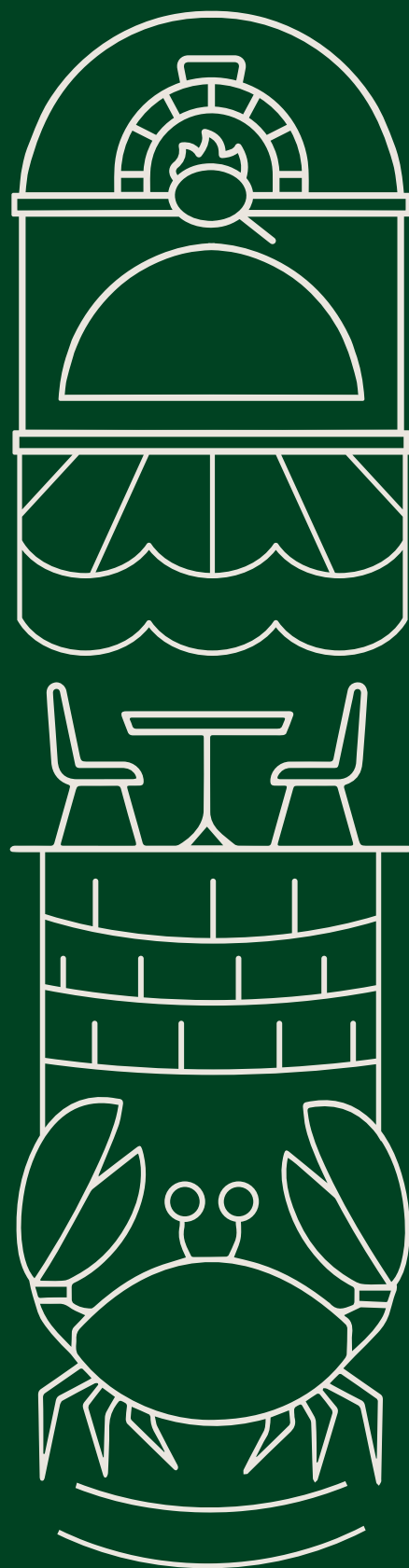
Vodka, maracuyá y zumo de limón.

A vertical column of white line-art icons on a dark green background. From top to bottom: a burger with a slice being lifted, a scalloped-edged wave, a cupcake, and a steaming cup of coffee.

Paseo de Neptuno 16-18
46011 - Valencia

www.CASABASSA.com

 
casabassavlc





WINES & DRINKS