

# Aixe

## COCKTAILS

### APERITIVO

#### AGUA BENDITA 16€

Martini blanco, ginebra, zumo de limón, con remolacha, tomillo y romero  
SECO

#### MARIANA 16€

Mezcal Bruxo, falernum casero, zanahoria, gengibre y lima  
AFRUTADO- CÍTRICO

#### COWBOY 16€

Tennessee whisky, Bourbon whiskey, Montenegro, cordial piña, maíz, zumo de naranja, limón y frambuesa  
LIGERO, AMARGO Y AFRUTADO

### ALL DAY

#### AMOR DE VERANO 16€

Vodka Belvedere, sirope de arándanos, zumo de sandía, sirope de cereza y zumo de lima.  
FRESCO - LEGERO

#### WEY BALEAR 16€

Ron Don Papa, licor de chipotle, cordial de higos y melón, orgeat de almendra y zumo de lima  
LEVE - PICANTE - DULCE

#### A LA CATALANA 16€

Ratafia, licor de pera, sirope de romero y tomillo, clara de huevo y zumo de lima.  
DULCE Y AROMÁTICO

### AFTER DINNER

#### FLOW TROPICAL 16€

Ron blanc Bacardi, cachaça Leblon, piña, coco, vainilla, leche condensada, pasión, clara de huevo y zumo de lima  
DULCE Y AFRUTADO

#### ISLEÑO 16€

Malphy de limón, bitter de limón, limoncelo, romero, tomillo, zumo de limón y burbujas  
CÍTRICO - DIGESTIVO

#### MIGJORN 16€

Café, orgeat de pistacho, tequila blanco Volcan  
DULCE Y AROMÁTICO

### MOCKTAILS

**PANOTXA** Piña, maíz, pasión, zumo de manzana y zumo de lima DULCE Y CÍTRICO 10€

**AMORÓS** Zumo de sandía, frambuesa, arándanos y lima FRESCO Y LIGERO 10€

**MEDITERRANIO** Tanqueray O'O, bitter de limón, romero, tomillo y burbujas CÍTRICO Y DIGESTIVO 10€

**SUNSET** Zanahoria, gengibre, zumo de lima, romero y ginger ale AFRUTADO Y CÍTRICO 10€

### CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial Champagne - Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier 84,50€

Moët Chandon Ice Imperial Champagne - Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier 102,50€

Dom Pérignon Vintage 2010 Champagne - Pinot Noir i Chardonnay 265€

### CHAMPAGNE ROSÉ

Moët & Chandon Rosé Impérial Champagne - Pinot Noir i Chardonnay 94,5€

### A COPAS

#### VINO BLANCO FRESCO

Màgia Vinos Jubany - Xarello y Garnacha Blanca 5€

Do Ferreiro Rías Baixas - Albariño 5€

#### VINO BLANCO AROMÁTICO

Vibrant Vinos Jubany - Chardonnay y Macabeu 5€

#### VINO ROSADO

Whispering Angel Côtes de Provence - Garnacha 7€

#### VINO TINTO DE MEDIO CUERPO

Rouge Vinos Jubany - Garnacha, Syrah y Garrut 5€

#### VINO TINTO DE MEDIO CUERPO

Equilibri Vinos Jubany - Tempranillo, otros 6€

#### CAVA

Encisador Vinos Jubany - Macabeo y Xarello 8€

#### CHAMPAGNE

Moët Chandon Brut Imperial Pinot Noir 16€

#### CHAMPAGNE ROSÉ

Moët Chandon Rosé Impérial - Pinot Noir 19€

### SANGRIA

Blanca Vibrant - Vins Jubany 36€

Tinta J de Jubany - Vins Jubany 36€

Rosada Rosat de Barbrà Forés 36€

Cava Encisador 38€

Cava rosado Aire de l'Origan Rosé 40€

Champagne Moët Chandon Imperial 105€

Champagne Rosé Moët Chandon rosé Impérial 140€

### VINOS BLANCOS

#### AROMÁTICOS

El Jardín de Lucía Albariño 32€

Malcorta Viognier, Malvasia y otros 34,50€

Livio Feluga Pinot Grigio 42€

#### FRESCOS

Equilibrista blanc Xarello 32€

Godeval, Cepas Viejas Godello 40,50€

Cloudy Bay Sauvignon Blanc 58€

#### CON TACTO

El Paraguas Treixadura, Godello Y Albariño 43,50€

Formiga de seda Garnacha y Viognier 36,50€

Chablis Les Deux Rives Chardonnay 65€

### VINOS ROSADOS

Rosat de Bàrbara Forés Garnacha, Syrah y Carinyena 29€

La Rosa Sumoll 27€

Whispering Angel Garnacha, Rolle, Syrah, Cinsault 45€

### ESPUMOSOS

#### Espumosos

Coquet Cava - Xarello, Macabeu y Parellada 26€

Milesimé Cava - Chardonnay 40,5€

#### Espumosos Rosados

Martínez Rosé Cava - Pinot Noir y Garnatxa 26€

Aire de l'Origan Rose Corpinnat - Pinot Noir 35,5€

De nit Cava - Macabeo, Xarello, Parellada y Monastrell 37€

Mestres rosado Cava - Macabeu, Xarello, Parellada y Monastrell 35,5€

### LOS VINOS JUBANY

#### BLANCOS

Hi Canten els Àngels Blanc afrutado - Verdejo 25€

Vibrant Blanco afrutado - Chardonnay y Macabeo 25€

Màgia Blanco fresco - Xarello y Garnacha Blanca 25€

#### TINTOS

Rouge medio cuerpo - Garnacha, Syrah y Garrut 25€

Obsessió medio cuerpo - Cariñena y Garnacha 25€

Equilibri medio cuerpo - Tempranillo, Graciano, otros 25€

Alteri medio cuerpo - Garnacha, Carinyena, otros 33€

#### ESCUMOSOS

Encisador, Rva Brut - Macabeo y Xarello 30€

### VINOS TINTOS

#### LIGEROS

La Montesa Rioja - Garnacha y Tempranillo 32€

Trepal Molí dels Capella 27,50€

El Hombre Bala Vinos de Madrid - Garnacha 44€

MEDIO CUERPO

Via Edatana 29€

Gomes Cruzado 36€

El Rapolao 41,50€

CON CUERPO

CostaLara 2019 Tempranillo 36€

Martiner Bru 46€

### MÀGNUM

VINO BLANCO FRESCO

Màgia Vinos Jubany - Xarello y Garnacha Blanca 50€

VINO BLANCO AFRUTADO

Cloudy Bay Marlboroug - Sauvignon Blanc 115€

VINO ROSADO

Whispering Angel Château d'Esclans - Garnacha, otros 92€

VINO TINTO DE MEDIO CUERPO

Rouge Vinos Jubany - Garnacha, Syrah y Garrut 55€

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial Magnum 173,5€

CHAMPAGNE ROSADO

Moët & Chandon Rosé Impérial 209€

### GRANDES VINOS

Gaia & Rey 2019 Langhe - Chardonnay 420€

J. Drouhin, Montrachet G. Cru Montrachet-Chardonnay 980€

L. Latour Echezeaux G. Cru 2016 Echezeaux - Pinot Noir 600€

Quiñon de Valmira 2015 Rioja - Garnacha 950€

Mouton Rothschild 2011 Pauillac - Cabernet Sauvignon, Merlot i Cabernet Franc 1100€

La Faraona 2015 Bierzo - Mencía 1600€