

Off-White™  
*la Plage Casanis*

# "CHAMPAGNES"

## Champagnes

	0,75L	1,5L	3L	6L
<i>Veuve Clicquot Brut</i>	<b>145</b>	<b>285</b>		
<i>Ruinart Brut</i>	<b>155</b>	<b>295</b>	<b>865</b>	
<i>Veuve Clicquot Rich</i>	<b>225</b>			
<i>Ruinart Blanc de Blancs</i>	<b>245</b>	<b>525</b>		
<i>Dom Pérignon Brut Vintage</i>	<b>585</b>	<b>1.250</b>	<b>3.800</b>	<b>12.000</b>
<i>Cristal Louis Roederer</i>	<b>720</b>	<b>1.350</b>		
<i>Belle Époque Blanc de Blancs</i>	<b>950</b>			

# "CHAMPAGNES ROSÉ"

## Champagnes rosé

	0,75L	1,5L
<i>Veuve Clicquot Rosé</i>	<b>165</b>	<b>325</b>
<i>Ruinart Rosé</i>	<b>185</b>	<b>355</b>
<i>Veuve Clicquot Rich Rosé</i>	<b>215</b>	
<i>Laurent-Perrier Rosé</i>	<b>225</b>	<b>450</b>
<i>Dom Pérignon Brut Vintage Rosé</i>	<b>780</b>	<b>2.500</b>
<i>Cristal Rosé Louis Roederer</i>	<b>1.100</b>	<b>2.850</b>

# "CAVA"

## Cava

	0,75L
<i>Oriol Brut Nature</i>	<b>90</b>
<i>La Vie en Rosé Brut</i>	<b>100</b>

# "VINOS BLANCOS NACIONALES"

## National White Wines

	0,75L	1,5L
<i>Martivilli</i> <b>Rueda</b> · Verdejo	45	75
<i>Porta da Ría</i> <b>Rías Baixas</b> · Albariño	45	75
<i>Rincón de Nekeas</i> <b>Navarra</b> · Chardonnay	45	
<i>Marco Real</i> <b>Navarra</b> · Sauvignon Blanc	45	
<i>Señorío de Rubio</i> <b>Rías Baixas</b> · Godello	55	
<i>Zinio</i> <b>Rioja</b> · Tempranillo Blanco	58	
<i>Huerto la Condesa</i> <b>Málaga</b> · Viognier, Sauvignon Blanc, Moscatel, Pedro Ximénez	60	
<i>Rocafosca</i> <b>Priorat</b> · Garnacha - Macabeo	68	
<i>Val De Nairoa</i> <b>Ribeiro</b> · Albariño, Godello, Treixadura, Lado	70	140
<i>Chapirete Fermentado Barrica</i> <b>Rueda</b> · Verdejo	75	
<i>Algueira Brandan</i> <b>Ribera Sacra</b> · Godello	78	
<i>Fransola</i> <b>Penedés</b> · Sauvignon Blanc	90	
<i>Reta Campix</i> <b>Cádiz</b> · Palomino	95	
<i>Abadía Retuerta Le Domaine</i> <b>Castilla y León</b> · Sauvignon Blanc, Verdejo	125	
<i>Milmanda</i> <b>Conca de Barberá</b> · Chardonnay	190	
<i>Pedranai</i> <b>Rías Baixas</b> · Albariño	225	

# "VINOS BLANCOS FRANCESES"

## French White Wines

<b>BOURGOGNE</b>	0,75L	1,5L
<i>Chablis 1er Cru Dafeix</i> <b>Chardonnay</b>	<b>138</b>	<b>275</b>
<i>Pouilly-Fuissé Trouillet</i> <b>Chardonnay</b>	<b>150</b>	
<i>Puligny-Montrachet, Matrot</i> <b>Chardonnay</b>	<b>350</b>	
<i>Chassagne-Montrachet Roux</i> <b>Chardonnay</b>	<b>280</b>	
<i>Meursault Faiveley</i> <b>Chardonnay</b>	<b>320</b>	
<i>Corton-Charlemagne Grand Cru</i> <b>Chardonnay</b>	<b>700</b>	
<b>LOIRE</b>		
<i>Sancerre Pascal et Nicolas Reverdy</i> <b>Sauvignon Blanc</b>	<b>80</b>	
<i>Vouvray Cuvee Belle</i> <b>Chenin Blanc</b>	<b>90</b>	
<i>Pouilly-Fumé La Butte</i> <b>Sauvignon Blanc</b>	<b>95</b>	
<i>Pouilly-Fumé Baron de L</i> <b>Sauvignon Blanc</b>	<b>230</b>	<b>445</b>
<b>LANGUEDOC</b>		
<i>Aude Hauterive Cigalus</i> <b>Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier</b>	<b>90</b>	
<b>RHÔNE</b>		
<i>Condrieu M. Chapoutier</i> <b>Viognier</b>	<b>145</b>	
<i>Châteauneuf-du-Pape Château Beaucastel Blanc</i> <b>Roussanne</b>	<b>375</b>	
<b>BORDEAUX</b>		
<i>Graves Thomas Barton</i> <b>Sauvignon Blanc, Sémillon</b>	<b>155</b>	

# "VINOS BLANCOS INTERNACIONALES"

## International White Wines

	0,75L
<i>Künstler Trocken Rheingau</i> <b>Germany</b> · Riesling	<b>58</b>
<i>Andrian Pinot Grigio</i> <b>Italy</b> · Pinot Grigio	<b>60</b>
<i>Clos Henri</i> <b>New Zealand</b> · Sauvignon Blanc	<b>65</b>
<i>Villa Sparina Gavi di Gavi</i> <b>Italy</b> · Cortese	<b>70</b>

# "VINOS ROSADOS INTERNACIONALES"

## International Rosé Wines

	0,75L	1,5L	3L	6L
<b>SPAIN</b>				
<i>Flor de Muga</i> <b>Rioja</b> · Garnacha	<b>60</b>			
<i>La Lomba</i> <b>Rioja</b> · Garnacha, Viura	<b>78</b>	<b>155</b>	<b>300</b>	
<b>FRANCE</b>				
<i>Berne</i> <b>Côtes de Provence</b>	<b>55</b>			
<i>UP ultimate</i> <b>Côtes de Provence</b>	<b>72</b>	<b>155</b>	<b>320</b>	<b>825</b>
<i>Minuty Prestige</i> <b>Côtes de Provence</b>	<b>78</b>	<b>165</b>		
<i>Lush Blush</i> <b>Côtes de Provence</b>	<b>85</b>	<b>180</b>		
<i>Château Roubine Cru Classé</i> <b>Côtes de Provence</b>	<b>90</b>	<b>185</b>	<b>385</b>	
<i>Gassier Le Pas du Moine</i> <b>Côtes de Provence</b>	<b>100</b>	<b>200</b>		
<i>Domaines Ott Château de Selle</i> <b>Côtes de Provence</b>	<b>110</b>	<b>270</b>	<b>570</b>	<b>1.320</b>
<i>Minuty 281</i> <b>Côtes de Provence</b>	<b>180</b>			
<i>Clos du Temple</i> <b>Languedoc</b>	<b>340</b>			
<i>Whispering Angel</i> <b>Côtes de Provence</b>		<b>250</b>	<b>500</b>	

# "VINOS TINTOS NACIONALES"

## National Red Wines

### ANDALUCÍA

0,75L

*Camarolos*

**Málaga** · Cabernet Sauvignon

55

*Tesalia*

**Cádiz** · Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

60

*Cortijo Aguilares*

**Málaga** · Garnacha

75

### RIOJA

*Tío Martín*

Tempranillo, Garnacha

45

*Bideona Las Parcelas*

Tempranillo

58

*Monte Gatún*

Tempranillo, Mazuelo, Graciano

70

### RIBERA DEL DUERO

*Valpincia*

Tinta del País

45

*Palacio de Villachica*

Tinta del País

55

*Cruz De Alba*

Tinta del País

70

*Territorio Luthier Reserva*

Tinta del País

120

*La Sabia*

Tinta del País

250

### OTHER REGIONS

*A Merce*

**Bierzo** · Mencía

60

*San Román*

**Toro** · Tinta de Toro

95

*Abadía Retuerta Pago de Negralada*

**Castilla y León** · Tempranillo

160

# "VINOS TINTOS INTERNACIONALES"

## International Red Wines

### FRANCE

0,75L

*Mercrey Les vignes de Maillonge*

**Bourgogne** · Pinot Noir

100

*Châteauneuf-Du-Pape Télégramme*

**Rhône** · Garnacha, Mourvèdre, Cariñena

150

*Gevrey-Chambertin Faiveley*

**Bourgogne** · Pinot Noir

185

*Pauillac Lynch Bages Grand Cru Classé*

**Bordeaux** · Cabernet, Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

360

### ITALIA

*Amarone della Valpolicella Tedeschi*

**Véneto**

170

### ARGENTINA

*Catena Zapata*

**Mendoza** - Malbec

220

### EE.UU.

*Marimar Estate La Masía*

**California** · Pinot Noir

120

# "EN COPA"

By the Glass

## CHAMPAGNE

*Veuve Clicquot Brut* 25

## CAVA

*Oriol Brut Nature* 15

## WHITE WINE

*Martivilli* 12  
**Rueda** · Verdejo

*Porta da Ría* 12  
**Rías Baixas** · Albariño

*Rincón de Nekeas* 12  
**Navarra** · Chardonnay

*Marco Real* 12  
**Navarra** · Sauvignon Blanc

## ROSÉ WINE

*Berne* 12  
**Côtes de Provence**

## RED WINE

*Tío Martín* 12  
**Rioja** · Tempranillo, Garnacha

*Valpincia* 12  
**Ribera del Duero** · Tinta del País

# "VERMUT & APERITIVOS"

## Vermouth & Aperitifs

	Glass
<i>Martini Riserva Speciale Rubino (Red Vermouth), Martini Riserva Speciale Ambrato (White Vermouth), Martini Bitter (Red Bitter), Martini Fiero (Aperitif) ,</i>	<b>17</b>
<i>Martini Vibrante 0,0%, Martini 0,0% Florale</i>	<b>14</b>

# "VODKA"

	Shot	Glass	0,75L	1,5L	3L	6L
<i>Grey Goose</i>	<b>15</b>	<b>22</b>	<b>390</b>	<b>800</b>	<b>1.800</b>	<b>2.800</b>
<i>Grey Goose Altius</i>	<b>30</b>	<b>55</b>	<b>800</b>	<b>1.500</b>		
<i>HAKU</i>	<b>15</b>	<b>22</b>	<b>390</b>			
<i>Belvedere</i>	<b>16</b>	<b>23</b>	<b>400</b>			
<i>Belvedere 10</i>	<b>40</b>	<b>65</b>	<b>850</b>			

# "FLAVORED VODKA"

	Shot	Glass	0,70L
<i>Grey Goose La Poire</i>	<b>15</b>	<b>22</b>	<b>390</b>
<i>Grey Goose Berry Rouge</i>	<b>15</b>	<b>22</b>	<b>390</b>

## "GIN"

	Shot	Glass	0,70L
<i>Bombay Sapphire</i>	15	22	335
<i>Roku</i>	15	22	335
<i>Beefeater 0,0%</i>	15	22	335
<i>Bombay Premier Cru</i>	16	23	360
<i>Sipsmith</i>	16	23	360
<i>Le Tribute</i>	16	23	360
<i>Martin Miller's</i>	16	23	360
<i>Monkey 47</i>	16	24	390
<i>Beefeater Crown Jewel</i>	16	24	390
<i>Seventy One</i>	30	55	800

## "FLAVORED GIN"

<i>Bombay Pressé (Mediterranean lemon)</i>	15	22	335
<i>Malfy (Grapefruit)</i>	15	22	335
<i>Beefeater Pink (Strawberries)</i>	15	22	335

## "RON"

	Shot	Glass	0,70L
<i>Bacardi Carta Blanca</i>	15	22	335
<i>Bacardi Spiced</i>	15	22	335
<i>Bacardi Carta Negra</i>	15	22	335
<i>Brugal 1888 (Doble Añejo)</i>	15	23	370
<i>Bacardi 8</i>	15	23	370
<i>Matusalem 15</i>	15	23	370
<i>Santa Teresa 1796</i>	16	24	390
<i>Havana Selección de Maestros</i>	16	24	390
<i>Planteray Cut &amp; Dry (Coconut)</i>	15	22	370
<i>Planteray Stiggins Fancy (Pineapple)</i>	15	22	370
<i>Plantation Trinidad 2016 Single Cask</i> <i>An exclusive release of 132 bottles produced exclusively for</i> <i>the <b>Casanis Group</b>, aged in mezcal barrels.</i>	16	22	390
<i>Matusalem 23 Gran Reserva</i>	20	35	480
<i>Zacapa XO</i>	35	52	700

# "WHISKY"

## "SINGLE MALT"

	Shot	Glass	0,70L
<i>Macallan 12 Double Cask</i>	<b>15</b>	<b>22</b>	<b>390</b>
<i>Macallan 15 Double Cask</i>	<b>22</b>	<b>42</b>	<b>540</b>
<i>Macallan 18 Double Cask</i>	<b>34</b>	<b>68</b>	<b>800</b>
<i>Macallan Rare Cask</i>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>920</b>
<i>Glenmorangie 18</i>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>920</b>
<i>Lagavulin 16</i>	<b>22</b>	<b>42</b>	<b>540</b>

## "BLENDED SCOTCH"

<i>Dewar's 12</i>	<b>15</b>	<b>22</b>	<b>360</b>
<i>Ballantine's 10</i>	<b>15</b>	<b>22</b>	<b>360</b>
<i>Chivas 12</i>	<b>15</b>	<b>22</b>	<b>360</b>
<i>Dewar's 15</i>	<b>16</b>	<b>23</b>	<b>390</b>
<i>Dewar's 18</i>	<b>20</b>	<b>40</b>	<b>440</b>
<i>Chivas Regal 18</i>	<b>20</b>	<b>40</b>	<b>440</b>
<i>Johnnie Walker Blue Label</i>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>800</b>

## "AMERICAN WHISKY"

<i>Maker's Mark (Bourbon)</i>	<b>15</b>	<b>22</b>	<b>335</b>
<i>Jack Daniel's (Tennessee)</i>	<b>15</b>	<b>22</b>	<b>335</b>
<i>Bulleit (Rye)</i>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>360</b>

## "JAPANESE WHISKY"

<i>Hibiki Japanese Harmony</i>	<b>20</b>	<b>40</b>	<b>420</b>
<i>Hibiki 21</i>	<b>90</b>	<b>180</b>	<b>1800</b>
<i>Yamazaki D.R</i>	<b>22</b>	<b>42</b>	<b>460</b>
<i>Hakushu D.R</i>	<b>23</b>	<b>44</b>	<b>470</b>

## "IRISH WHISKY"

<i>Jameson</i>	<b>15</b>	<b>22</b>	<b>335</b>
<i>Jameson Black Barrel</i>	<b>15</b>	<b>22</b>	<b>360</b>

## "AGAVE" "TEQUILA"

	Shot	Glass	0,70L	1,5L
<i>Patrón Silver</i>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>335</b>	
<i>Patrón Reposado</i>	<b>17</b>	<b>23</b>	<b>360</b>	
<i>Patrón Añejo</i>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>370</b>	
<i>Patrón Café XO</i>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>335</b>	
<i>Patrón Cristalino</i>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>370</b>	
<i>Patrón Cielo Silver</i>	<b>32</b>	<b>55</b>	<b>820</b>	
<i>Patrón El Alto Reposado</i>	<b>32</b>	<b>55</b>	<b>880</b>	<b>1.700</b>
<i>Don Julio 1942 Añejo</i>	<b>35</b>	<b>62</b>	<b>900</b>	<b>1.750</b>
<i>Clase Azul Reposado</i>	<b>35</b>	<b>62</b>	<b>900</b>	<b>1.750</b>
<i>Clase Azul Gold (Añejo-Plata-Reposado Blend)</i>	<b>70</b>	<b>120</b>	<b>1.400</b>	
<i>Clase Azul Añejo</i>	<b>95</b>	<b>165</b>	<b>1.900</b>	
<i>Clase Azul Ultra</i>			<b>5.900</b>	

## "MEZCAL"

<i>Ilegal Joven</i>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>335</b>	
<i>Ilegal Reposado</i>	<b>17</b>	<b>23</b>	<b>360</b>	
<i>Ilegal Añejo</i>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>370</b>	
<i>Clase Azul Durango</i>	<b>70</b>	<b>120</b>	<b>1.400</b>	
<i>Clase Azul Guerrero</i>	<b>70</b>	<b>120</b>	<b>1.400</b>	
<i>Clase Azul San Luis Potosí</i>	<b>70</b>	<b>120</b>	<b>1.400</b>	

## "RAICILLA & SOTOL"

<i>Raicilla La Venenosa Tabernas</i>	<b>15</b>	<b>22</b>	<b>335</b>	
<i>Sotol Nocheluna</i>	<b>16</b>	<b>23</b>	<b>350</b>	

## "BRANDY"

	Shot	Glass	0,70L
<i>Torres 20</i>	<b>15</b>	<b>22</b>	<b>335</b>
<i>Jaime I</i>	<b>28</b>	<b>48</b>	<b>420</b>

## "COGNAC"

<i>Hennessy V.S.O.P</i>	<b>18</b>	<b>22</b>	<b>385</b>
<i>Hennessy</i>	<b>28</b>	<b>48</b>	<b>580</b>
<i>Armagnac</i>	<b>15</b>	<b>22</b>	<b>335</b>
<i>Calvados</i>	<b>15</b>	<b>22</b>	<b>335</b>

## "LIQUEURS"

<i>Amaretto</i>	<b>10</b>	<b>17</b>	<b>260</b>
<i>Amaretto Velvet</i>	<b>10</b>	<b>17</b>	<b>260</b>
<i>Baileys</i>	<b>10</b>	<b>17</b>	<b>260</b>
<i>Frangelico</i>	<b>10</b>	<b>17</b>	<b>260</b>
<i>Limoncello</i>	<b>10</b>	<b>17</b>	<b>260</b>
<i>Pacharán</i>	<b>10</b>	<b>17</b>	<b>260</b>
<i>Giffard Fruit Liqueurs</i>	<b>10</b>	<b>17</b>	<b>260</b>

## "NON ALCOHOLIC"

<i>0,0% Giffard Premium Liqueurs</i>	<b>9</b>	<b>15</b>	<b>200</b>
<i>Caribbean pineapple</i>	<b>9</b>	<b>15</b>	<b>200</b>
<i>Grapefruit</i>	<b>9</b>	<b>15</b>	<b>200</b>
<i>Elderflower</i>	<b>9</b>	<b>15</b>	<b>200</b>
<i>Ginger</i>	<b>9</b>	<b>15</b>	<b>200</b>

## "SANGRIA"

	Glass	Pitcher
<i>Red</i>	<b>15</b>	<b>55</b>
<i>White</i>	<b>15</b>	<b>55</b>
<i>Prosecco</i>	<b>17</b>	<b>75</b>
<i>Champagne</i>	<b>30</b>	<b>125</b>

*Base de sangria LP: Martini Rubino, Licor 43, brandy de Jerez y licor de frutas. Todo macerado en especias .*

*Sangria LP base: Martini Rubino, Licor 43, brandy de Jerez and Fruit liqueur. All macerated in spices.*

## "BEER"

<i>Caña Alhambra</i>	<b>6</b>
<i>Pinta Alhambra</i>	<b>10</b>
<i>Alhambra 1925</i>	<b>10</b>
<i>Coronita</i>	<b>10</b>
<i>Heineken</i>	<b>10</b>
<i>Katrina (Artisanal, lager with a touch of agave)</i>	<b>10</b>
<i>San Miguel 0,0</i>	<b>9</b>
<i>San Miguel Gluten free</i>	<b>9</b>

## "MICHELADAS"

	Glass
<i>La Plage</i>	<b>17</b>
<i>Coronita, aliño mexicano, lima, clamato y tajín</i>	
<i>Coronita beer, Mexican dressing, lime, clamato &amp; tajin</i>	

## "WATER"

<i>Agua sin gas</i> <i>Still water</i>	<b>6</b>
<i>Agua con gas San Pellegrino</i> <i>Sparkling water</i>	<b>7</b>

## "SOFT DRINKS"

<i>Refrescos</i> <i>Soft drinks</i>	<b>6</b>
<i>Red bull</i>	<b>8</b>
<i>Kombucha (menta, jengibre y moringa)</i> <i>(peppermint, ginger &amp; moringa)</i>	<b>9</b>
<i>Zumo de naranja natural</i> <i>Fresh orange juice</i>	<b>7,5</b>

## "COFFEE & TEA"

<i>Coffee, herbal teas</i>	<b>5</b>
<i>Cappuccino</i>	<b>6</b>
<i>Carajillo</i>	<b>7</b>
<i>Irish coffee</i>	<b>18</b>

Off-White™  
*la Plage Casanis*