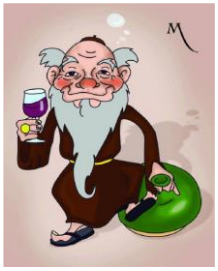
karte

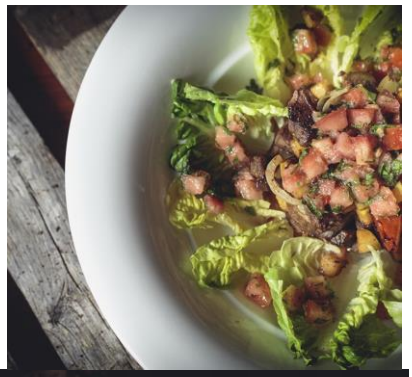
Sie befinden sich auf dem Lande; Umgeben von den sanft abfallenden Hügeln von La Hollera; Wo wir unsere Reben kultivieren, die auf steinigen, aber sehr reichen, fruchtbaren vulkanischen Böden angebaut werden.

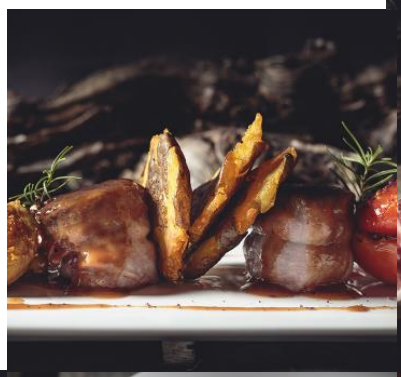
Unsere Weine repräsentieren die Vielfalt der kanarischen Trauben und die Landschaft, in der die Trauben wachsen. Sie sind das Abbild der Landschaft und des Klimas, in dem sie geschaffen werden. Die verwendeten Trauben sind: Listán Negro, Listán Blanco, Tintilla, Negramoll, Vijariego Negro, Marmajuelo... alle sind von dem Reblaus-Virus unberührt geblieben.

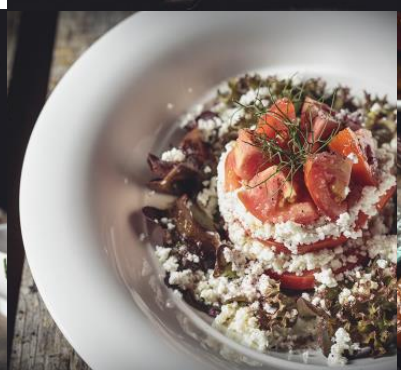
Wir hoffen, dass Sie unser Weingut und die einzigartige Erfahrung genießen, durch Erinnerungen, die Landschaft, die Küche und die Kultur von Bodegas Monje etwas über die kanarische Weintradition zu erfahren.

Guten Appetit!









Weiß

dragoblanco seco 2023

100% listán blanco

Junger trockener Weißwein
Angenehm, zart, fruchtig, trocken

3,50 € Glas
18,00 € Flasche 75 cl

dragoblanco afrutado 2023

100% listán blanco

Junger, fruchtiger, halbtrockener Weißwein
Fruchtigen Aromen und angenehmer Süße entsteht

3,50 € Glas
19,00 € Flasche 75 cl

Rosé

bibiana 2023

100% listán negro

Junger Roséwein
Fruchtig und frisch mit einer schönen Farbe

3,50 € Glas
18,00 € Flasche 75 cl

bibiana afrutado 2022

100% listán negro

Junger Rosé
Intensive Johannisbeerfarbe, zarte Gerbstoffnoten mit frischen Früchten

3,50 € Glas
19,00 € Flasche 75 cl

Igic inbegriffen

Alle unserer Weine können Sie in unserem Laden auf Weingut oder in unserem Online-Shop erwerben
www.bodegasmonje.com

Rot

monje tradicional 2022

85% listán negro, 10% listán blanco,
5% Negramoll

Klassischer Rotwein
Ein typischer, lokaler klassischer Rotwein, der die Besonderheiten des vulkanischen Bodens und der heimischen Rebsorten widerspiegelt

3,50 € Glas
9,00 € Flasche 37,5 cl
18,00 € Flasche 75 cl
32,00 € Magnum 1,5 l

hollera 2022

100% listán negro

Junger Rotwein - Kohlensäuremaischung
Sehr aromatisch, fruchtig, schmackhaft und harmonisch

3,50 € Glas
18,00 € Flasche 75 cl
32,00 € Magnum 1,5 l

tintomonje 2022

90% listán negro, 5% listán blanco y 5% negramoll

Junger Rotwein
50% Tinto Tradicional + 50% Kohlensäuremaischung
Singular, weich und lecker

3,50 € Glas
18,00 € Flasche 75 cl

Igic inbegriffen

Alle unserer Weine können Sie in unserem Laden auf Weingut oder in unserem Online-Shop erwerben
www.bodegasmonje.com

Rotwein aus dem Fass

listán negro 2019

100% listán negro

Gealtert in amerikanischen Eichenfässern für 6 Monate
Edel, elegant und mittelkräftig

4,50 € Glas
22,00 € Flasche 75 cl
44,00 € Magnum 1,5 l

tintilla 2017 (vergriffen)

90% tintilla, 10% listán negro

Für 8 Monate in Französisch Eichenfässern
Trockener wein, das Personal sehr, vollmundig, mit Charakter und Persönlichkeit

5,50 € Glas
29,00 € Flasche 75 cl

Halbtrocken

vino padre Miguel Monje 2021

100% listán negro

Süßer Rotwein
Ein Bouquet von kandierten Früchten, getrocknete Feigen... mit dem richtigen Hauch von Süße

4,50 € Glas
22,00 € Flasche

moscatel 2021

100% moscatel

Süßer Weißwein
Duft mit zarten Noten von Jasmin...

4,50 € Glas
22,00 € Flasche

Igic inbegriffen

Alle unserer Weine können Sie in unserem Laden auf Weingut oder in unserem Online-Shop erwerben
www.bodegasmonje.com

Premium

evento 2021

100% listan blanco
Nür 400 Flaschen

Gärung in neuen amerikanischen Fässern
Sehr trocken, vollmundig, komplex und persönlich

9,00 € Glas
48,00 € Flasche 75 cl

negramoll 2020

100% negramoll
Einzigartige Serie von 383 Flaschen

8 Monate in französischen Fässern gereift
Elegant mit dezenten Aromen der Sorte, weich, elegant und persönlich

8,00 € Glas
43,00 € Flasche 75 cl

bastardo negro 2017

100% bastardo negro
Nür 535 Flaschen

Vor zwanzig Jahren, war diese Rebsorte unter den „Reben von Hollera "noch unbekannt. Früher nannten wir sie "Monje Tinte" aber nach weiteren Studien, wurde sie zum "Schwarzen Bastard". Heute bauen wir sie am selben Ort an, an dem wir sie ursprünglich entdeckt hatten, dem als "La Mostaza" (Senf) bekannten Weinberg, 670 m über dem Meeresspiegel mit Blick auf den Atlantik und den majestätischen Vulkan "Teide"

11,00 € Glas
55,00 € Flasche 75 cl

vijariego negro 2013

100% vijariego negro
Nür 978 Flaschen

Angebaut 600 m über dem Meer auf dem Weinberg welcher den Namen „Mentiroso" trägt und der nach einem alten Weinbauern benannt wurde. Der vulkanische Boden und das Klima von „La Hollera" sind für diese Traubensorte die optimale Bedigungen um ihr Persönlichkeit zu entfalten

9,00 € Glas
49,00 € Flasche 75 cl

Igic inbegriffen

Alle unserer Weine können Sie in unserem Laden auf Weingut oder in unserem Online-Shop erwerben
www.bodegasmonje.com

Schaumwein

brut rosé millésime 2015 (vergriffen)

100% negramoll
Einzelne serie 490 Flaschen

Flaschengärung- traditionelle Methode
Sehr helles Lachsrosa. Feine Perlage und frische und zarte Aromen, Struktur und ausgewogene Säure mit angenehmem Abgang. Eine gute Option, die jedes Gericht kombiniert.

32,00 € verkaufspreis im laden
42,00 € degustationsflasche im shop

Unterwasserweine

monje tinto tradicional submarino 2022

Entdecken und genießen Sie unsere innovativen Unterwasserweine aus den Tiefen des Ozeans; es wird ein einmaliges Erlebnis

12,00 € U-Boot-Glas
18,00 € U-Boot-Glas + Zeuge

Handgemachtes Bier

***Enoloca** ist ein helles und zartes **APA** (American Pale Ale) mit einer Intensität, die es ausgewogen und angenehm macht. Sein Aroma zeichnet sich durch einen leichten. Geruch von tropischen Früchten und Bernsteinfarbe aus. Unser APA iste in besonderes und anspruchsvolles Bier.*

2,90 € stock
9,00 € 50cl Flasche

Igic inbegriffen

Alle unserer Weine können Sie in unserem Laden auf Weingut oder in unserem Online-Shop erwerben
www.bodegasmonje.com

Monje de Autor reserva –

Néstor Martín 2012

listán negro, bastardo negro y vijariego negro

Monje de Autor in seiner 6. Auflage ist dem Kanaren Néstor Martín-Fernández de la Torre (1887-1938) gewidmet. Martín-Fernández war ein symbolistischer und modernisticher Maler mit poetischem Genie. Das Néstor Museum mit dem Werk „Sátyro del Valle de Hespérides“ macht diese Bezeichnung möglich.

15,00 € Glas
75,00 € 75cl Flasche
185,00 € Magnumflasche 1,5l

Monje de Autor reserva -

Óscar Domínguez 2000

listán negro, listán blanco, negramoll

Gekeltert aus den Rebsorten Listán Negro, Negramoll und Listán Blanco besitzt dieser rot-leidenschaftliche Reserva ein intensives Aroma voll der feinen Nuancen seiner Rebsorten; im Mund zeigt er sich lebendig, elegant und anregend mit einem kräftigen, lang anhaltenden Abgang

40,00 € Glas
250,00 € Flasche

Monje de Autor reserva -

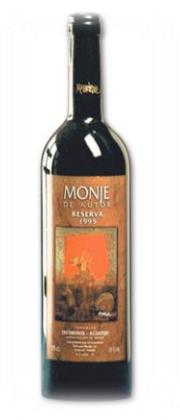
Alfredo Kraus 1998

listán negro, listán blanco, negramoll

Kirschrot, mittlere Stärke, rein und leuchtend. Man muss abwarten, dass sich sein Geruch so richtig entwickelt, um seinen Ausdruck wirklich schätzen zu können; reife Früchte, vermischt mit Holz-, und Trüffelnoten, sowie diesem schwer zu definierenden Eindruck, den ihm die traditionellen Rebsorten vermitteln

75,00 € Glas
450,00 € Flasche

Igic inbegriffen



Monje de Autor reserva - César Manrique 1995

listán negro, listán blanco, negramoll

Rubinrot, mit mittlerer Stärke. Blumen-und Kräuternoten, angeraucht, mit anderen cremigen Vanillenuancen. Reichhaltig, mit Erwägungen von Trockenobst, gute Erscheinung, warme, harmonische Endnote.

80,00 € Glas
490,00 € Flasche

Monje de Autor crianza - Pedro González 1994

listán negro, listán blanco, negramoll

Sofort in Auge fällt seine kräftig granatrote Farbe. Sehr intensives Bukett. Auf dem Gaumen ist er gut strukturiert, mit einem bemerkenswert feinen Tanningehalt und äußerst geschmackvoll. Überzeugend ist auch sein reizvoller, angenehmer Abgang! Zwölf Monate Lagerung in amerikanischen und französischen Eichenfässern

85,00 € Glas
525,00 € Flasche

Monje de Autor crianza - Martín Chirino 1993

listán negro, listán blanco, negramoll

Farblich schwankt er zwischen granat- und kirschrot. Das harmonische Zusammenspiel von markanten Eichenholzakkorden und reifen dunklen Früchten ergeben ein einzigartiges Bukett. Auf dem Gaumen ist er ausgewogen, abgerundet, mit einem Hauch von edlen Tanninen; im Abgang stellt er seine Eleganz und ausgeprägte Persönlichkeit unter Beweis

98,00 € Glas
590,00 € Flasche

Igic inbegriffen

Alle unserer Weine können Sie in unserem Laden auf Weingut oder in unserem Online-Shop erwerben
www.bodegasmonje.com

frühstück vive monje

Nº 1 zwischen den reben

Milchkaffee, Tee oder Orangensaft mit einer Auswahl an Gebäck, Butter, Marmelade, Frischkäse und Tomaten, traditionelles Blätterteiggebäck und ein Glas junger Wein

27 €

Nº 2 milch und gofio

Eine Schüssel Gofio aus der Mühle in El Sauzal mit Milch, Brot mit Brunnenkressebutter, halb gereifter Ziegenkäse und Kürbiskuchen, gefolgt von einer Banane und einem Glas jungen Wein

27 €

Nº 3 wein pressen

Milchkaffee, Tee oder Orangensaft, ein Sortiment von Brot mit Butter und Marmelade von Rührei mit Serrano-Schinken und einem Obstsalat und ein Glas junger Wein

27 €

Nº 4 der Teide von la Hollera

Milchkaffee, Tee oder Orangensaft, ein Sortiment von Brot mit Butter und Marmelade. Eine Auswahl an Ziegen, tapa mit gekochtem Schweinebraten aus unserem Holzofen oder Kabeljau und zum Abschluss weingeschmorter Kuchen und ein Glas junger Wein

27 €

Nº 5 vegetarisch

Saisonale Früchte Saft, begleitet von einem Sortiment von Vollkornbrot, Marmeladen und Olivenöl. Gefolgt von einem Salat aus Kürbis, Zucchini, Sellerie, Wassermelone, frischem Käse und Körnern. Das Menü enthält ein Glas Wein sowie frischer Joghurt mit Honig und Müsli zusammen mit einem Ayurveda-Tee oder Kaffee

27 €

Nº 6 kindermenü

Orangensaft, Tomaten-Frischkäse-Spieß, Omelett mit Brot, Tomaten, Croissants, Blätterteiggebäck und Biskuitkuchen

13 €

Angepasster glutenfreier brunch +2 €

Die Allergendeklaration gemäß der Verordnung (EU) 1169/2011 ist auf Anfrage erhältlich.
Bitte fragen Sie unser Personal danach

Igic inbegriffen

Alle unserer Weine können Sie in unserem Laden auf Weingut oder in unserem Online-Shop erwerben
www.bodegasmonje.com

tapas des Köch

Jeden Monat arbeiten unsere Köche akribisch um ein gastronomisches Meisterwerk zu schaffen
12 €

3 weine 3 tapas

Genießen Sie drei Weine, gepaart mit drei Kanapees: eine Gofiokugel mit geröstetem Gemüse und Brunnenkresse Butter, eine Gofiokugel mit Käse-Knoblauch- Creme und "Cochino Negro" Schweinebraten mit Meersalz-Pellkartoffeln
26 €

4 weine 4 tapas

Genießen Sie vier Weine mit vier Kanapees: eine Gofiokugel mit geröstetem Gemüse und Brunnenkresse Butter. Kartoffel mit Kabeljau und gerösteten Paprika, eine Gofiokugel mit gewürztem Ziegenkäse und "Cochino Negro" Schweinebraten mit Meersalz-Pellkartoffeln
31 €

5 weine, 5 tapas

Genießen Sie fünf Weine mit fünf Kanapees. Kaninchen in Salmorejo-Tomatensoße mit Meersalz-Pellkartoffeln, Gofiokugel mit gebratenem Gemüse und Brunnenkresse, Kartoffel mit Kabeljau und gerösteten Paprika, eine Gofiokugel mit Käse-Knoblauch-Creme und "Cochino Negro" Schweinebraten mit Meersalz-Pellkartoffeln
36 €

2 Süßweine 2 pralinen

Zwei süße Weine, *moscatel* und *padre miguel monje* Rotwein, begleitet von unseren mit Macho Essig gefüllten Pralinen
19 €

2 Süßweine 2 früchte

Eine Probe von zwei süßen Weinen; *moscatel* und *padre miguel monje* Rotwein, begleitet von zwei Früchten, Papaya und Feige mit Gofio
19 €

Die Allergendeklaration gemäß der Verordnung (EU) 1169/2011 ist auf Anfrage erhältlich.
Bitte fragen Sie unser Personal danach

Igic inbegriffen

Alle unserer Weine können Sie in unserem Laden auf Weingut oder in unserem Online-Shop erwerben
www.bodegasmonje.com

karte

Vorspeisen

Verschiedene kanarische Käsesorten serviert mit salzigen und süßen Knabberein auf einer “Duela”	16,75 €
Iberischer Schinken mit Wein- Toastbrot und Pesto aus getrockneten Tomaten	17,75 €
Salat Wine&Sex	15,50€
Tomaten-millefeuille mit Ziegenkäsecreme und Knoblauch-berg-oregano- dressing	11,75€
Kürbissuppe mit gebratenem Käse und zerstoßenem Koriander und Gofio aus vier Getreidearten	6,75€
Kichererbsen “Tante Lola”	9,25 €
Tintenfisch- Safran- Spieß mit saisonale Kartoffeln	19,75 €
Geröstetes Gemüse aus dem Holzofen mit einer leichten Ziegenkäsecreme	12,90 €
Samosas aus Kabeljau mit Süßkartoffel, Mandeln, Moscatel-Rosinen mit kanarischer Mojo-Soße	11,25 €
Gänseleberpastete auf Milchbrot mit Zwiebelmarmelade und Ginster-Honig	13,75 €
Rührei mit kanarischen Kartoffeln, Chorizo und zwiebeln in wein	10,50 €

Die Allergendeklaration gemäß der Verordnung (EU) 1169/2011 ist auf Anfrage erhältlich.
Bitte fragen Sie unser Personal danach

Igic inbegriffen

Alle unserer Weine können Sie in unserem Laden auf Weingut oder in unserem Online-Shop erwerben
www.bodegasmonje.com

Fleisch

Kalbs-Lendenbraten-Medaillons und Süss *vino padre* soße	22,00 €
Gebratene Entenbrust auf einem Bett aus Meersalz und Birnen mariniert in Wein und Essig	17,50 €
Kaninchen “Doña Angela” in Salmorejo-Soße serviert mit einer Gofiokugel und kanarischen Kartoffeln	14,95 €
Ochsenschwanz-Eintopf mit *tintilla* -Wein	17,75 €

Unsere Spezialitäten von ‘Cochino Negro’

Fritierte Schweineschwarte in Gofio	7,50 €
Große Krokette mit Schwein und roter Mojo-Sauce	9,75 €
Festtagsfleischspieße mit Kartoffleln "Papas bonitas" und Safran-Mojo	10,95 €
Geröstetes Schweinefleisch mit Chayoten Kompott und kanarischen Gewürzen	17,95 €

Fisch

Gegrilltes Filet vom Wrackfisch mit Safransoße und sautierten Gemüse	18,95 €
Kabeljau serviert mit ‘Pil-Pil’ Paprikasoße und Püree aus neuen Kartoffeln	17,95 €

Die Allergendeklaration gemäß der Verordnung (EU) 1169/2011 ist auf Anfrage erhältlich.
Bitte fragen Sie unser Personal danach

Igic inbegriffen

Alle unserer Weine können Sie in unserem Laden auf Weingut oder in unserem Online-Shop erwerben
www.bodegasmonje.com

Nachspeisen

Kanarische Vanillecreme mit Weinkuchen und *hollera* Marmelade	5,50 €
Feigen in Süß *vino padre* sauce mit gefrorenem Joghurt	5,50 €
Kaffee und Plätzchen Dessert	5,50 €
Naturjoghurt mit Guavensirup und Gofiostaub	5,50 €
Kuchen nach Art des Hauses	6,50 €
Eiercreme	5,50 €

Die Allergendeklaration gemäß der Verordnung (EU) 1169/2011 ist auf Anfrage erhältlich.
Bitte fragen Sie unser Personal danach

Igic inbegriffen

Alle unserer Weine können Sie in unserem Laden auf Weingut oder in unserem Online-Shop erwerben
www.bodegasmonje.com

menü schweinebraten 'cochino negro'

Unsere Spezialität des Hauses, seit 25 Jahren. In unserem Holzofen wird das Fleisch aus der Region, langsam gebraten um den Ursprungsgeschmack beizubehalten

Vorspeise

Frisch gebackenes Brot mit einer Auswahl an Brotaufstrichen
(Brunnenkressebutter, Käse-Knoblauch-Creme, Chorizo aus La Palma)

*

Ersten Gang

Brunnenkressesuppe mit Garnitur, Käse und Zwiebeln

*

Zweiten Gang

Menü "Paletilla" Schulterstück vom Schwein	**39 €**
Menü "Cochino Negro" Schwarzes kanarisches Schwein	**47 €**

Das gebratene Fleisch wird mit süßem Gemüse, grüner Mojo mit Mandeln, Meersalz-Pellkartoffeln und einem Salat mit Monje Macho Essig serviert

*

Nachspeise

Kanarische Vanillecreme mit Weinkuchen und ***hollera*** Marmelade

Kaffee oder Tee

*

Getränke, ½ Flasche junger Wein pro Person von unseren weißen ***dragoblanco*** seco**,** ***dragoblanco afrutado***, rosé ***bibiana, bibiana afrutado*** und rot ***hollera*** Maceración Carbónica, ***tintomonje***, ***tradicional***, oder Wasser, Softdrink, Saft

Die Allergendeklaration gemäß der Verordnung (EU) 1169/2011 ist auf Anfrage erhältlich.
Bitte fragen Sie unser Personal danach

Igic inbegriffen

Alle unserer Weine können Sie in unserem Laden auf Weingut oder in unserem Online-Shop erwerben
www.bodegasmonje.com

vulkan menü

dragoblanco

Käsebrett mit Fruchten garniert mit Oregano aus den Bergen

*

hollera monje

Pilzsuppe (aus wild wachsenden Pilzen), Rührei mit Kastanien und Schinken

*

monje tradicional

Filet vom Wrackbarsch mit Safranmojo und Gemüse

*

monje tintilla

“Cochino Negro” gebratenes Schweinefleisch aus unserem Holzofen

*

monje moscatel

Weingeschmorter Kuchen mit Vanilleeis

Getränke; ein Glas von jeder Wein mit Wasser und Kaffee oder Tee

66 €

Die Allergendeklaration gemäß der Verordnung (EU) 1169/2011 ist auf Anfrage erhältlich.
Bitte fragen Sie unser Personal danach

Igic inbegriffen

Alle unserer Weine können Sie in unserem Laden auf Weingut oder in unserem Online-Shop erwerben
www.bodegasmonje.com

vegetarisches menü

Erster Gang

Avocado Tartar mit Basilikum Öl und saisonalen Garten Gemüse

*

Zweiter Gang

Eine Aubergine gefüllt mit saisonalen Gemüse

*

Nachspeise

Kanarische Papaya und Orange

*

Getränke, ½ Flasche junger Wein pro Person von unseren weißen ***dragoblanco*** seco**,** ***dragoblanco afrutado***, rosé ***bibiana, bibiana afrutado*** und rot ***hollera*** Maceración Carbónica, ***tintomonje***, ***tradicional***, oder Wasser, Softdrink, Saft

37 €

Die Allergendeklaration gemäß der Verordnung (EU) 1169/2011 ist auf Anfrage erhältlich.
Bitte fragen Sie unser Personal danach

Igic inbegriffen

Alle unserer Weine können Sie in unserem Laden auf Weingut oder in unserem Online-Shop erwerben
www.bodegasmonje.com

mojos workshop

Lernen Sie und haben Sie Spaß an einem Workshop "Mojo Picón und kanarische Kartoffeln". Rot oder grün aus Koriander, Petersilie oder Kürbis. Unser Küchenchef wird Sie in die Geheimnisse einweihen welche den besten Geschmack bei der Herstellung eines der sieben gastronomischen Wunder Spaniens ausmacht

*

Frischgebackenes Brot mit einer Auswahl von Aufstrichen (Brunnenkressebutter, Käse-Knoblauch-Creme und Chorizo aus La Palma), dünn geschnittener Käse auf geröstetem Brot und Meersalz- Pellkartoffeln mit Mojo.

Begleitet von drei Gläsern unserer jungen Weine ***dragoblanco*** seco**,** ***dragoblanco afrutado***, rosé ***bibiana*** und rot ***hollera*** Maceración Carbónica, ***tintomonje***, ***tradicional***, oder Wasser, Soft drink oder Saft

***Mojo Workshop mit Weinprobe* 44 €**

*

Frisch gebackenes Brot mit einer Auswahl an Brotaufstrichen (Brunnen-kressebutter, Käse-Knoblauch-Creme und Chorizo aus La Palma), und dünn geschnittenem Käse auf geröstetem Brot, gefolgt von einem Schweinebraten aus unserem Holzofen *, begleitet von süßem Gemüse, Mandelmojo, Meersalz-Pellkartoffeln und Salat mit Monje Macho Essig.

Nachspeise: Kanarische Vanillecreme mit Weinkuchen und ***hollera*** Marmelade

***Mojo Workshop mit Mittagessen* 56 €**

*

Getränke, ½ Flasche junger Wein pro Person von unseren weißen ***dragoblanco*** seco**,** ***dragoblanco afrutado***, rosé ***bibiana*** und rot ***hollera*** maceración carbónica, ***tintomonje***, ***tradicional***, oder Wasser, Softdrink oder Saft

**Alternativ kann das Fleisch auch durch Fisch oder einen Gemüseteller ersetzt werden*

Die Allergendeklaration gemäß der Verordnung (EU) 1169/2011 ist auf Anfrage erhältlich.
Bitte fragen Sie unser Personal danach

Igic inbegriffen

Canary WINE

Alle unserer Weine können Sie in unserem Laden auf Weingut oder in unserem Online-Shop erwerben
www.bodegasmonje.com

getränke

Kaffee

Arabica Espresso	1,50 €
Kaffee mit Eiswürfeln	1,80€
Espresso mit Milch	1,80 €
Milchkaffee	1,50 €
Barraquito (mit Kondensmilch)	2,50 €
Saperoco (mit Zitrone und Likör)	2,50 €
Cappuccino	2,50 €
Heisse Schokolade	2,00 €
Tee	2,00 €

Mineralwasser

Cristal klein	1,80 €
Cristal groß	2,50 €

Soft drinks / Bier

Soft drinks	2,50 €
Bier	2,50 €
Monje Bier (vom Fass)	2,90 €

Igic inbegriffen

Alle unserer Weine können Sie in unserem Laden auf Weingut oder in unserem Online-Shop erwerben

www.bodegasmonje.com

Spirituosen

Liköre	5,00 €
Vodka	5,50 €
Gin	5,50 €
Premium Gin	7,50 €
Rum	5,50 €
Premium Rum	7,50 €
Whisky	5,50 €
Premium Whisky	7,50 €
Brandy	4,00 €
Wermut	4,50 €
Schnaps	4,50 €
Cognac	7,90€
Kombination (+ Erfrischungsgetränk)	+ 2,00€

Cocktails

Klassiker	7,50 €
Premium	9,50 €
Ohne Alkohol	6,00 €

Igic inbegriffen

Alle unserer Weine können Sie in unserem Laden auf Weingut oder in unserem Online-Shop erwerben

www.bodegasmonje.com