



ROYAL TANDOORI



Por motivos de de seguridad los alimentos pueden llevar restos o trazas de los siguientes alérgenos: Gluten, huevos, lácteos, moluscos, pescado, mostaza, granos de sésamo, soja, frutos de cáscara, dióxido de azufre y sulfitos, crustáceos, cacahuetes, apio y altramuces



Dereales
con gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de
cáscara



Apio



Mostaza



Granos de
sésamo



Sulfitos



Moluscos



Altramuces





Estimado Cliente:

Bienvenido a Royal Tandoori, donde cada comida es un viaje al corazón de la auténtica cocina del norte de la India.

Nuestra pasión radica en elaborar sabores tradicionales, ya sea con los ingredientes más frescos como verduras seleccionadas, carnes tiernas, pescados jugosos o nuestro emblemático paneer casero. Para su comodidad, todos nuestros platos pueden personalizarse según sus preferencias.

Además de nuestras especialidades, hemos creado un menú variado con delicias indias diseñadas para deleitar su paladar.

Cada plato se prepara cuidadosamente pensando en usted. Háganos saber su preferencia de picante—suave, medio o intenso—o si desea ajustar algún ingrediente. Nuestro equipo, comprometido y atento, estará encantado de adaptar su comida a la perfección.

Su satisfacción es lo más importante para nosotros. Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda, no dude en compartir sus comentarios. Estamos aquí para garantizar que su experiencia gastronómica sea verdaderamente inolvidable.

Saboree los sabores, relájese y disfrute de su tiempo en Royal Tandoori.

¡Que aproveche!

Atentamente,

El equipo de **Royal Tandoori**

P.D. Todos nuestros platos están completamente libres de glutamato monosódico (MSG). Para más información sobre ingredientes y aditivos, consulte el reverso del menú





STARTERS

1. PAPADUM

0,95 €

Crujientes láminas de lenteja

2. FISH PAKORA



Pescado

6,50 €

Crujientes bocados de pescado rebozados en especias y fritos

3. ALOO TIKKI



Huevos

4,50 €

Croquetas de patata y lentejas especiadas, fritas hasta dorarse

4. PAKORA DE VERDURAS

4,50 €

Verduras frescas cubiertas con harina de garbanzo y fritas

5. PAKORA DE POLLO

4,99 €

Tiras de pollo rebozadas en harina de garbanzo y fritas hasta dorarse

6. BHAJI DE CEBOLLA

4,50 €

Cebolla frita en masa especiada de harina de garbanzo

7. SAMOSA DE VERDURAS CON CHAT

5,50 €

Pasta crujiente rellena de verduras especiadas



Lácteos

8. SAMOSA DE POLLO CON CHAT

6,50 €

Pasta rellena de pollo especiado con un toque de salsa Chat

9. CHAT DE POLLO

5,50 €

Trozos de pollo especiado con salsa de tamarindo



Lácteos

10. PURI DE GAMBAS



Pescado

6,99 €

Puris crujientes con un sabroso curry de gambas especiado. ¡Exquisito y lleno de sabor!

11. PATATAS FRITAS

3,50€





ROYAL MENU

Gamba Tikka, Pakora de pescado, Pollo Tikka, Seekh Kebab, Malai Tikka, Pakora de verduras, Tortas de cebolla, Alitas de Pollo Tandoor, Arroz Kashmiri Dulce, Arroz Pilau, Naan (queso, ajo) y Karahi especial



(PARA 2 PERSONAS)	44,99 €
(PARA 3 PERSONAS)	64,99 €
(PARA 4 PERSONAS)	84,99 €
(PARA 5 PERSONAS)	104,99 €
(PARA 6 PERSONAS)	124,99 €
(PARA 7 PERSONAS)	144,99 €
(PARA 8 PERSONAS)	164,99 €



MENÚ INFANTIL

14. MENÚ INFANTIL

7,99 €

Arroz Pollo + Nuggets + PATATAS FRITAS +
Aloo Tikki
(Acompañado de batido de mango o
helado)





PLATOS TANDOORI BBQ

Todos los platos cocinados en el tandoor

15. PANEER SHASHLIK Lácteos

Brochetas de paneer marinado, pimientos y cebollas, asados en el tandoor.

11,99 €

16. KEBAB DE POLLO SEEKH Lácteos Huevos

Pollo picado, sazonado y asado en brochetas

7,99 €

17. KEBAB SEEKH DE TERNERA Lácteos

Carne de res picada especiada asada en brochetas

8,99 €

19. POLLO TIKKA Lácteos

Pollo tierno marinado en yogur y especias, cocinado a la perfección

7,99 €

20. TIKKA DE LANGOSTINOS AL AJO Pescado

Langostinos jugosos marinados en ajo y asados a la parrilla

13,99 €

21. LANGOSTINOS REYES TANDOORI Pescado

Langostinos grandes marinados en especias y cocinados en el tandoor

17,99 €

22. PARRILLADA ROYAL MIXTA Lácteos Huevos

(2 PERSONAS)

Una selección premium de nuestros mejores platos tandoori

17,99 €

22A - MUSLOS DE POLLO TANDOORI Lácteos

Muslos de pollo tiernos marinados en una mezcla de especias aromáticas de Tandoori, asados a la perfección para un toque ahumado y sabroso

9,99 €



Nota: Todos los platos a la parrilla se sirven en un plato de hierro



SALADS

23. ENSALADA VERDE

Una refrescante mezcla de pepino, lechuga, cebolla, aceitunas y tomate

4,99 €

24. ENSALADA MIXTA

Una colorida mezcla de pepino, lechuga, aceitunas, cebolla, zanahorias, tomate, queso y maíz dulce

5,50 €

25. ENSALADA DE ATÚN



Pescado

Atún con pepino, lechuga, aceitunas, cebolla, zanahorias y tomate

6,50 €

26. ENSALADA REAL ESPECIAL CON POLLO TANDOORI



Lácteos

Pollo tandoori servido sobre una cama de pepino, lechuga, aceitunas, cebolla, zanahorias, tomate y maíz dulce

7,99 €



SOPAS

27. SOPA DE DAAL

Sopa de lentejas al estilo del sur de la India, elaborada con lentejas rojas, hierbas selectas y especias suaves

3,99 €

28. SOPA DE POLLO

Sopa de pollo al estilo del norte de la India, aromatizada con ajo, jengibre, canela, cardamomo y especias aromáticas

4,50 €

29. SOPA DE TOMATE

Sopa sabrosa preparada con tomates frescos, hierbas y una mezcla equilibrada de especias

3,99 €

30. SOPA DE VERDURAS

Deliciosa sopa hecha con verduras frescas del jardín, hierbas y especias suaves

3,99 €





PAN INDIO

- 31. NAAN NORMAL**   **2,50 €**

Pan plano tradicional indio horneado en el horno de barro

- 32. NAAN CON MANTEQUILLA**   **3,50 €**

Naan cubierto con mantequilla derretida

- 33. NAAN DE AJO**   **3,50 €**

Naan infundado con ajo

- 34. NAAN DE QUESO**    **3,50 €**

Naan relleno de queso derretido

- 35. NAAN DE QUESO Y AJO**    **3,99 €**

Una mezcla perfecta de queso y ajo en naan

- 36. NAAN PESHAWARI**     **3,99 €**

Naan relleno de coco, almendras y pasas dulces

- 37. NAAN DE KEEMA**    **4,50 €**

Naan relleno de carne picada especiada

- 38. PARATHA DE PATATA**    **4,99 €**

Pan plano relleno de puré de patata sazonado

- 39. ROTI/CHAPATI**  **2,50 €**

Pan integral horneado a la perfección





ARROZ (RICE)

40. ARROZ BASMATI 5,50 €

Arroz basmati aromático al vapor

41. ARROZ PULAO 5,99 €

Arroz basmati con garbanzos y especias suaves

42. ARROZ KEEMA 7,99 €

Arroz basmati cocido al horno con carne picada especiada

43. ARROZ KASHMIRI 7,50 €



Arroz fragante cocido con especias, cubierto con queso derretido para un sabor rico

44. ARROZ FRITO CON HUEVO 6,99€



Arroz basmati frito con huevos y especias

45. BIRYANI DE VERDURAS 10,99 €

Arroz basmati aromático al vapor con verduras, hierbas y especias

46. BIRYANI ESPECIAL 13,99 €



Una combinación Royal de pollo, ternera, camarones y especias aromáticas

47. BIRYANI DE POLLO 11,99 €

Arroz basmati al vapor con pollo especiado y hierbas

47.A ARROZ CON LIMON 6,50 €

47.B ARROZ CON GUISANTES 6,99€

47.C ARROZ AJO 6,50 €

47.D BIRIYANI DE TERNERA 12,50 €

Arroz especiado con ternera y sabores indios





CURRY

Un plato principal en la cocina india no es fácil de preparar. Consiste en diversos ingredientes que deben ser perfectamente combinados. Las seis a veinte especias son particularmente importantes para la carne o los vegetales, así como el líquido de la salsa. En el norte de la India, el “garam masala” u otras especias aromáticas determinan la base del sabor. Se prepara con cebollas frescas, tomates, ajo, jengibre y variedades selectas de especias indias

48. CURRY DE POLLO

10,50 €

49. CURRY DE TERNERA

12,50 €

50. CURRY DE GAMBA  Pescado

13,50 €

51. CURRY DE PESCADO  Pescado

12,50 €

52. CURRY DE PANEER  Lácteos

10,50 €

53. CURRY DE VEGETALES

9,99 €





KARAHI

Un tipo de wok, es decir, una sartén profunda de hierro fundido con un fondo abovedado.

El Karahi se utiliza para preparar platos con una base de tomate reducido y sabores dulces y ácidos, con la adición de cebolla. Es uno de los platos más representativos de la cocina del norte de la India. Se prepara con trozos frescos de tomate, ajo, cebolla y jengibre en una salsa espesa

54. POLLO KARAHÍ

10,99 €

55. TERNERA KARAHÍ

12,99 €

56. GAMBA KARAHÍ



Pescado

13,99 €

57. PESCADO KARAHÍ



Pescado

12,99

58. PANEER KARAHÍ



Pescado Lácteos

10,99 €

59. VEGETALES KARAHÍ

10,50 €

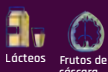




KORMA

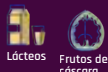
Originario de la cocina Mughlai, el Korma es una delicada mezcla de pasta de cebolla morada, anacardos, crema o yogur, y una variedad de especias, todo cocinado lentamente a fuego bajo. Es un plato suavemente especiado y ligeramente dulce. Preparado con anacardos, ajo, cebolla roja, jengibre y yogur

60. KORMA DE POLLO



11,50 €

61. KORMA DE TERNERA



13,50 €

62. KORMA DE GAMBA



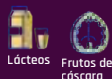
14,99 €

63. KORMA DE PESCADO



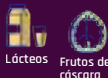
12,99 €

64. KORMA DE PANEER



11,99 €

65. KORMA VEGETAL



10,99 €





VINDALOO

Un elemento de la cocina Goana y Konkani que proviene del portugués "Carne de Vinha d'Alhos." La carne o los vegetales se cocinan con vinagre, papas, jengibre fresco, chile picante y una mezcla de especias.

Preparado con papas, vinagre, ajo, jengibre y chile picante

66. VINDALOO DE POLLO 10,99 €

67. VINDALOO DE TERNERA 12,99 €

68. VINDALOO DE GAMBA  Pescado 13,99 €

69. VINDALOO DE PESCADO  Pescado 12,99 €

70. VINDALOO DE PANEER  Lácteos 11,50 €

71. VINDALOO VEGETAL 10,99

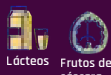




TIKKA MASALA

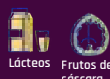
El Tikka Masala es uno de los platos más populares de la cocina india. Consiste en trozos de carne o paneer marinados delicadamente en una mezcla de especias exóticas que van desde el garam masala hasta el comino, y luego se asan. El término 'tikka' hace referencia a los trozos marinados, mientras que 'masala' y 'yogur' son las especias y la base cremosa que realzan los sabores del plato. Es ligeramente dulce y terroso al gusto. Preparado con cebollas y tomates puré, especias cremosas, menta y almendras

72. TIKKA MASALA DE POLLO



11,99 €

73. TIKKA MASALA DE TERNERA



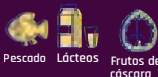
13,99 €

74. TIKKA MASALA DE GAMBA



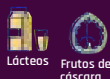
14,99 €

75. TIKKA MASALA DE PESCADO



12,99 €

76. TIKKA MASALA DE PANEER



11,99 €





BUTTER MASALA

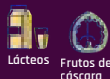
El Butter Masala es uno de los platos más queridos de la cocina india. Presenta trozos de carne, mariscos o paneer marinados delicadamente, infusionados con una mezcla exótica de garam masala, comino y otros sabores. El plato se prepara con una rica salsa de tomate y mantequilla, creando un perfil cremoso, mantecoso y ligeramente dulce con un toque de almendras

77. POLLO BUTTER MASALA



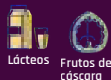
11,99 €

78. TERNERA BUTTER MASALA



13,99 €

79. GAMBA BUTTER MASALA



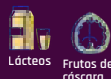
14,99 €

80. PESCADO BUTTER MASALA



12,99 €

81. PANEER BUTTER MASALA



11,99 €

82. VEGETALES BUTTER MASALA



10,99 €





MADRAS

Madras es un curry picante, ácido, caliente y ligeramente dulce inspirado en la cocina Tamil. Este sabroso plato, a menudo servido con arroz basmati o acompañado de Chapati, Roti o Parathas, es un favorito para los amantes de las especias. El origen del curry Madras está relacionado con los comerciantes Tamil de Madras (ahora Chennai), que introdujeron el polvo de curry a los viajeros y colonos británicos en la India. Con el tiempo, esto llevó a la creación de varios currys inspirados en la cocina india, que se convirtieron en alimentos básicos en los restaurantes británicos de comida india y en las casas de curry

83. POLLO MADRAS

10,99 €

84. TERNERA MADRAS

12,99 €

85. GAMBA MADRAS



Pescado

13,99 €

86. PESCADO MADRAS



Pescado

12,99 €

87. PANEER MADRAS



Pescado



Lácteos

11,50 €

88. VERDURAS MADRAS

10,99 €





JALFREZI

Jalfrezi es un sabroso plato indio preparado salteando una mezcla de verduras, especias y hierbas. Es una opción rápida, sencilla y saludable que combina perfectamente con arroz blanco o aromatizado, chapati, roti, naan, o incluso arroz al vapor o frito

89. POLLO JALFREZI	10,99 €
90. TERNERA JALFREZI	12,99 €
91. GAMBA JALFREZI  Pescado	13,99 €
92. PESCADO JALFREZI  Pescado	12,99 €
93. PANEER JALFREZI  Lácteos	11,50 €
94 . VERDURAS JALFREZI	10,99 €





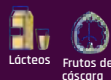
ESPECIALIDADES DE CORDERO

95. CURRY DE CORDERO

17,99 €

Un clásico de la cocina india con tiernos trozos de cordero cocidos a fuego lento en una rica y sabrosa salsa de curry, infundada con especias y hierbas aromáticas

96. KORMA DE CORDERO



18,99 €

Cordero tierno cocinado en una salsa cremosa a base de yogur y especias suaves, delicadamente sazonado con nueces y un toque de azafrán

97. CORDERO CON MANGO



18,99 €

Una fusión única de cordero tierno y mango maduro, cocinado a fuego lento en un curry ligeramente ácido y dulce, ofreciendo un perfil de sabor exótico

98. SAAG DE CORDERO



17,99 €

Cordero tierno cocinado con espinacas frescas y una mezcla de especias, creando un plato nutritivo y robusto en sabor

99. GOA DE CORDERO

18,99 €

Una especialidad de Goa con cordero cocinado en un curry a base de coco ácido y picante, mejorado con tamarindo y especias costeras

100. BHUNA DE CORDERO

18,50 €

Una preparación seca y sabrosa de cordero cocinado a fuego lento con cebollas, tomates y una mezcla audaz de especias, perfecta para los amantes de los sabores intensos

101. KARAHÍ DE CORDERO

(CON O SIN HUESO)

18,50 €

Un plato tradicional cocinado en una sartén estilo wok, con cordero salteado con tomates frescos, chiles verdes y especias fragantes para una experiencia rica y sabrosa



PLATOS ESPECIALES DE POLLO

102. POLLO MANGO

Una fusión única de pollo tierno y mango maduro, cocidos a fuego lento en un curry ácido y ligeramente dulce, ofreciendo un perfil de sabor exótico

12,50 €

103. POLLO SAAG

Pollo tierno cocinado con espinacas frescas y una mezcla de especias, creando un plato nutritivo y robusto en sabor

11,50 €

104. POLLO SABJI

Pollo tierno y verduras frescas cocinadas con especias aromáticas para un plato saludable y lleno de sabor

11,50 €

105. POLLO DAAL

Pollo tierno cocinado con lentejas y especias aromáticas, creando un plato robusto y lleno de sabor

11,99 €

106. POLLO CHILLI

Jugosos trozos de pollo salteados con pimientos, cebollas y salsas picantes para un plato audaz y sabroso

12,50 €

107. POLLO GOA

Pollo tierno cocinado en un curry ácido a base de coco, infusionado con especias de Goa para un sabor rico y sabroso

12,99 €

108. POLLO BHUNA

Pollo succulento cocinado a fuego lento con cebollas, tomates y especias audaces para un plato espeso, rico y lleno de sabor

11,50 €





PLATOS ESPECIALES DE TERNERA

109. TERNERA DE MANGO



13,99 €

Carne de res tierna cocinada en un curry ácido y ligeramente dulce infusionado con mango, con sabores exóticos

110. TERNERA CON SAAG



12,99 €

Carne de res tierna cocinada a fuego lento con espinacas frescas y especias aromáticas, creando un plato robusto y sabroso

111. TERNERA CON SABJI

Trozos de carne de res tierna cocinados con verduras mixtas y especias aromáticas para un plato sabroso y saludable.

12,99 €

112. TERNERA CON CHANNA

Carne de res tierna cocinada con garbanzos y una mezcla de especias, creando un plato robusto y sabroso

12,99 €

113. TERNERA GOA

Carne de res tierna cocinada en un rico curry ácido a base de coco, con especias de Goa para una experiencia sabrosa y aromática

13,99 €

114. TERNERA BHUNA

Carne de res succulenta cocinada a fuego lento con cebollas, tomates y especias audaces para un plato espeso, rico y profundamente sabroso

12,99 €





PLATOS ESPECIALES DE LANGOSTINOS

115. LANGOSTINOS MANGO



14,99 €

Langostinos jugosos cocinados en un curry ácido y dulce de mango, infusionados con especias para un sabor delicioso y exótico

116. LANGOSTINOS SAAG



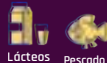
14,50 €

Langostinos succulentos cocinados con espinacas frescas y especias aromáticas, creando un plato sabroso y nutritivo

117. LANGOSTINOS SABJI

Langostinos tiernos cocinados con verduras mixtas y una mezcla de especias aromáticas para un plato sabroso y saludable

118. LANGOSTINOS GOA



14,99 €

Langostinos jugosos cocinados en un curry ácido a base de coco, con especias de Goa, ofreciendo un sabor rico y sabroso

119. LANGOSTINOS BHUNA



14,50 €

Langostinos succulentos salteados con cebollas, tomates y especias audaces, creando un curry seco rico y sabroso

120. LANGOSTINOS CHILLI



14,99 €

Langostinos tiernos salteados con chiles verdes, pimientos y especias para un sabor audaz y picante





PLATOS ESPECIALES DE PESCADO

121. PESCADO MANGO



13,50 €

Pescado fresco cocinado en un curry ácido y dulce de mango, infusionado con especias aromáticas para un plato vibrante y sabroso

122. PESCADO SAAG



12,99 €

Pescado delicado cocinado con espinacas frescas y especias aromáticas, creando un plato sabroso y nutritivo

123. PESCADO SABJI



12,99 €

Pescado tierno cocinado con verduras mixtas y una mezcla de especias aromáticas para un plato sabroso y saludable

124. PESCADO GOA



13,99 €

Pescado fresco cocinado en un curry ácido a base de coco con especias de Goa, ofreciendo un sabor rico y aromático

125. PESCADO BHUNA



12,50 €

Pescado succulento cocido a fuego lento con cebollas, tomates y especias audaces, creando un curry seco rico y sabroso

126. PESCADO CHILLI



13,99 €

Pescado tierno salteado con chiles verdes, cebollas y pimientos, entregando un sabor audaz y picante



PLATOS ESPECIALES DE VERDURAS

127. DAAL TADKA



9,50 €

Un plato clásico de lentejas cocinado con especias aromáticas, cubierto con un temperado chisporroteante de ghee, comino y ajo para un acabado rico y sabroso

128. DAAL MAKHANI



11,99 €

Lentejas negras cremosas y frijoles rojos cocidos a fuego lento en una rica salsa con mantequilla, infusionados con una mezcla de especias para un plato abundante y indulgente





129. VERDURAS MANGO

11,99 €

Una combinación única de verduras mixtas cocinadas en un curry ácido y dulce de mango, ofreciendo un equilibrio perfecto de sabores

130. ALOO PALAK

10,50 €

Papas tiernas cocinadas con espinacas frescas y especias aromáticas, creando un plato saludable y sabroso

131. ALOO GOBI

10,99 €

Un plato sabroso de papas y coliflor cocinados con una mezcla de especias, perfecto para una comida vegetariana reconfortante

132. PANEER MATAR

10,99 €

Papas y guisantes cocidos en una salsa especiada, creando un curry delicioso y abundante

133. CHANNA MASALA

10,99 €

Garbanzos cocidos en una rica salsa de tomate especiada, ofreciendo una opción vegetariana sabrosa y abundante

134. PANEER SAAG

11,50 €

Cubos de paneer suaves cocinados con espinacas frescas y especias aromáticas para un plato rico y cremoso

135. SHAHI PANEER

12,50 €

Cubos de paneer cocinados en una salsa real y cremosa hecha con nueces, azafrán y una mezcla de especias aromáticas, creando un sabor lujoso y rico

136. MALAI KOFTA

12,99 €

Delicados albóndigas de verduras en una salsa cremosa de tomate especiada, ofreciendo una experiencia vegetariana rica y indulgente

137. VERDURAS GOA

11,99 €

Verduras mixtas cocinadas en un curry ácido a base de coco con especias de Goa, proporcionando un plato rico y sabroso

138. VERDURAS BHUNA

11,50 €

Verduras mixtas cocinadas en una salsa espesa y especiada, ofreciendo un curry seco rico y sabroso





POSTRES

139. GULAB JAMUN



4,50 €

Dulce suave y caliente, remojado en jarabe, elaborado con sólidos de leche y harina, ideal para cualquier ocasión



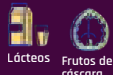
140. HALWA



4,50 €

Postre espeso y sabroso, hecho con vegetales, legumbres o frutas ralladas, cocinado en ghee y azúcar

141. MANGO KULFI



4,50 €

Delicioso helado cremoso con sabor a mango, una refrescante delicia india



142. PISTA KULFI



5,50 €

Helado tradicional indio elaborado con pistachos, leche y cardamomo para un sabor intenso y cremoso



143. COCONUT KULFI



4,50 €

Helado suave y cremoso con infusión de coco, ofreciendo un toque tropical

144. CHOCOLATE ICE / VANILLA ICE

4,50 €

Exquisito helado de chocolate o vainilla, perfectamente congelado para disfrutar de un dulce refrescante



145. KHEER



4,50 €

Pudín cremoso de arroz preparado con leche, azúcar y aromatizado con cardamomo y azafrán





BATIDOS

146. BATIDO DE MANGO	  Lácteos Frutos de cáscara	4,50 €
146. BATIDO MANZANA	  Lácteos Frutos de cáscara	4,50 €
147. BATIDO DE PLÁTANO	  Lácteos Frutos de cáscara	4,50 €
148. BATIDO MIX ESPECIAL	  Lácteos Frutos de cáscara	5,99 €
148. BATIDO DE MANZANA	  Lácteos Frutos de	4,50 €
148. BATIDO DE YOGUR	  Lácteos Frutos de	4,50 €



DRINKS (BEBIDAS)

AGUA

1. AGUA NATURAL (0,50L)	1,99 €
2. AGUA (1,1L)	2,50 €
2. AGUA GAS	2,60 €

CERVEZAS

3. CERVEZA NORMAL	2,50 €
4. CERVEZA COBRA INDIA	3,50 €
5. CERVEZA KINGFISHER	3,50 €

REFRESCOS

6. COCA-COLA, SPRITE, FANTA	2,50 €
-----------------------------	--------





VINO

SULA INDIAN VINO (TINTO - BLANCO - ROSE)	16,99 €
GRACIANTE RIOJA	14,99 €
FINCA ENGALIA	14,99 €
VINO DE LA TIERRA DE EXTREMADURA	13,99 €
LA MANCHA VERDEJO	10,99 €
MARQUÉS DEL ATRIO	15,99 €
COTO MAYOR RIOJA CRIANZA	15,99 €
RAMÓN BILBAO RIOJA CRIANZA	16,99 €
LA PLANTA RIBERA DEL DUERO	16,99 €
VINO CASA	8,99 €
COPA VINO	2,99 €
COPA VINO INDIA SULA	3,99 €

