



COCKTAILS & WINES

VINOS & COCKTAIL

COCKTAILS

Creaciones Yama

Yama creations

Peach & Jasmine Highball

Vodka, licor de melocotón blanco y soda.

Vodka, white peach liqueur & soda.

12 €

Yuzu Sour

Whisky japonés y zumo de yuzu.

Japanese whisky & yuzu juice.

12 €

Wasabi Margarita

Tequila blanco, triple seco, zumo de lima fresco y wasabi.

White tequila, triple sec, fresh lime juice & wasabi.

12 €

Sakura Negroni

Ginebra, mirin y campari.

Gin, mirin & Campari

13 €

Matcha Espresso Martini

Vodka, licor de cacao y sirope de matcha.

Vodka, cocoa liqueur & matcha syrup.

12 €

Clásicos

Classics

Negroni

La fusión perfecta de Gin, Campari y Vermut Rojo.

The perfect blend of gin, Campari and red vermouth.

12 €

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco y soda.

Aperol, Prosecco and soda.

10 €

Margarita

Tequila, zumo de lima y Cointreau.

Tequila, lime juice and Cointreau.

12 €

Moscow Mule

Vodka, Ginger Beer y un toque cítrico de lima.

Vodka, ginger beer and a hint of lime.

12 €

Paloma

Tequila, mezcal, lima y refresco de pomelo.

Tequila, mezcal, lime and grapefruit soda

12 €





Por copa

By Glass

Champagne

R de Ruinart Brut Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	18 €
---	------

Blancos

Cryard Riesling	5 €
---------------------------	-----

Flor de nieve Gewürztraminer	5 €
--	-----

Rosados

Clos Cibonne Garnacha, Cinsault, Syrah, Tibouren	5 €
--	-----

Tintos

Bardos viñedos de altura (R. del Duero) Tempranillo	5 €
---	-----

El Pacto ojo gallo (Rioja) Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano	6 €
---	-----

SAKE

Fukumitsuya Tokebetsu Junmai	42 €
-------------------------------------	------

Fukumitsuya DoDo Yamahai Junmai	60 €
--	------

Fukumitsuya Kuroobi Junmai Ginjo	85 €
---	------

 **Espumosos**
Sparkling Wine

A.O.C CAMPAGNE

R de Ruinart Brut Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	95 €
Ruinart Blanc de Blanc Chardonnay	130 €
Ruinart Brut Rose Pinot Noir, Chardonnay	140 €
Dom Pérignon Vintage 2015 Chardonnay, Pinot Noir	370 €
Krug Grande Cuvée 169 eme Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	420 €

CORPINAT

Gramona III Lustros, Rsva, Brut Nature Xarel-lo, Macabeo	60 €
--	-------------

 **Vino Rosado**
Rosé Wine

D.O. Ca Rioja

Muga Garnacha y Viura	28 €
200 Monges Garnacha y Viura	90 €

Côtes de Provence

Clos Cibonne Garnacha, Cinsault, Syrah, Tibouren	28 €
Whispering Angel Garnacha, Cinsault, Vermentino, Syrah, Cariñena, Monastrell, Tibouren	39 €





Vino Blanco

White Wine

D.O Rias Baixas	
Attis Lías Finas Albariño	35 €
D.O. Valdeorras	
Louro Do Bolo Godello	38 €
D.O. CA Rioja	
Cryard Riesling	27 €
Flor de nieve Gewürztraminer	27 €
D.O Rueda	
Bardos Verdejo	30 €
Belondrade y Lurton Verdejo	72 €
D.O.Ca. Priorat	
Murmuri Max Doix Garnacha Blanca, Macabeo	45 €
D.O. Tokai	
Oremus Mandolas Furmint	38 €
A.O.C Chablis	
Brocard Jean Marc Chablis 2024 Chardonnay	48 €
Grossot Chablis 2023 Chardonnay	65 €
D.O. Pfaltz	
Dr. Burklin Riesling	51 €
D.O Rheingau	
Peter Jakob Khün Quarzit Riesling	55 €

 **Vino Tinto**
Red Wine

D.O Ribera Del Duero

Bardos Viñedos de Altura Tempranillo	30 €
San Cobate Tempranillo	35 €
Carmelo Rodero Crianza Tinta Fina	42 €
Alion Tinto Fino	132 €
Valbuena 5 Año Tempranillo, Merlot	250 €
Unico Vega Sicilia 2014 Tinta Fina, Cabernet Sauvignon	530 €

D.O. Ca. Rioja

Viña Alberdi Crianza Tempranillo	38 €
El Pacto ojo gallo Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano	36 €
Finca de los Locos Tempranillo	42 €
Marques De Murrieta Reserva Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano	45 €
Classica Gran Reserva (Lopez de Haro) Garnacha tinta, Tempranillo	89 €
La Rioja Alta Gran Reserva 904 Tempranillo, Graciano	115 €
La Rioja Alta Gran Reserva 890 Tempranillo, Graciano, Mazuelo	295 €





 **Vino Tinto**
Red Wine

Ribera Del Duero (Fuera de la D.O)

Mauro Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Graciano	55 €
DIFERENTES D.O	
Matsu El Recio / Toro Tinta de Toro	35 €
Set Tota la Vida/Montsant Garnacha, Syrah, Cariñena	35 €
Catena Zapata Malbec	35 €
Salanques/Priorato Syrah, Garnatxa Negra, Cariñena	57 €
Demougeot P.N.C.D'OR 2023 / Bourgogne Pinot Noir,	52 €
Matrot 2023/ Bourgogne Pinot Noir,	62 €

ALTA GASTRONOMÍA
JAPONESA EN UN ENTORNO
TAN IMPONENTE COMO **SUTIL**.

Descubre dos ambientes que unen la alta gastronomía en un entorno tan imponente como sutil. El restaurante con una propuesta fusión y un cocktail bar que enciende el espíritu après ski.

