

TROPICANA
Beach Club

CARTA DE VINOS /
WINE MENU

CONSULTE NUESTRA OFERTA
COMPLETA Y SUS ALÉRGENOS
*CHECK OUR FULL OFFER
AND ITS ALLERGENS*



**Según lo establecido en el REGLAMENTO (UE) N 1169/2011
sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, le
informamos a nuestros clientes, que este establecimiento tiene
disponible para su consulta la información relativa a la presencia
de alérgenos en nuestros platos.*



VERMOUTHS



YZAGUIRRE ROJO

*80 botánicos, especias
y balsámicos*

4€

VENTURA 27

Moscatel de Alejandria y Pedro Ximénez

4,5€

ST. PETRONI BLANCO

*Albariño sobre lías, pimientos
de herbón, asente, botánicos*

4,5€

ST. PETRONI ROJO

*Albariño sobre lías, hibisco,
asente, botánicos*

4,5€

CARPANO PUNT E MES

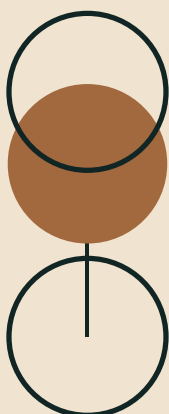
Blancos secos, 15 plantas aromáticas

5€

LA COPA RESERVA

*Soleras de Olorosos y Pedro Ximénez,
ajenjo, ajedrea, clavo, naranja, nuez
moscada, angélica y quina*

6€



MARCO DE JEREZ

Sherry Wines

MANZANILLA XIXARITO

Bodega Barón
D.O. Manzanilla-Sanlúcar de
Barrameda | Palomino Fino



4€



18€

FINO TIO PEPE

Bodega Tío Pepe
D.O. Jerez-Xérès-Sherry |
Palomino Fino

4€

18€

OLOROSO DULCE SOLERA 1847 CREAM

Bodega Tío Pepe
D.O. Jerez-Xérès-Sherry |
Palomino Fino Pedro
Ximénez

4€

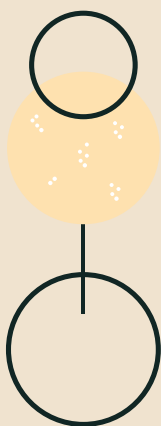
18€

PALO CORTADO LEONOR 12 AÑOS SOLERA

Bodega González Byass
D.O. Jerez-Xérès-Sherry |
Palomino Fino

6€

36€



ESPUMOSOS

Sparkling Wines

PERELADA BRUT NATURE RESERVA 2022

*D.O. Cava | Brut Nature
Xarel·lo, Parellada, Macabeo*

GRAMONA ARGENT 2019

D.O. Cava | Brut Chardonnay

MUMM CORDON ROUGE

*D.O. AOC Champagne | Brut
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot
Noir*

LA VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL

*D.O. AOC Champagne | Brut
Pinot Noir, Meunier, Chardonnay*

RUINART BLANC DE BLANCS

*D.O. AOC Champagne | Brut
Chardonnay*



4,8€

27€

9€

68€

11€

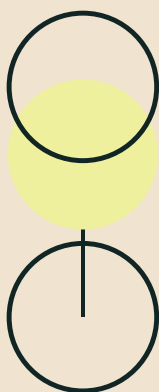
72€

14€

89€

19€

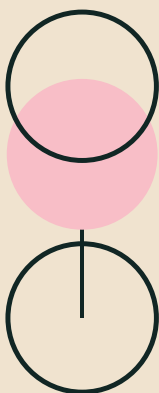
140€



BLANCOS

White Wines

		
JAVIER SANZ SEMIDULCE 2023 <i>Bodega Javier Sanz</i> <i>D.O. Rueda Verdejo</i>	3,7€	19€
ALBA MARTIN 2023 <i>Bodega Martin Codax</i> <i>D.O. Rías Baixas Albariño</i>	4€	22€
LA DONCELLA 2024 <i>Bodega Pago Guijunoso</i> <i>D.O. IGP Tierra de Castilla Chardonnay</i>	4,2€	22€
JAVIER SANZ VERDEJO 2023 <i>Bodega Javier Sanz</i> <i>D.O. Rueda Verdejo</i>	4,2€	24€
RIESLING 2022 <i>Bodega Clos Cor VÍ</i> <i>D.O. Valencia Riesling</i>	5€	28€
ORCHIDEA 2023 <i>Bodega Inurrieta</i> <i>D.O. Navarra Sauvignon Blanc</i>	5€	28€
COBIJA DEL POBRE 2023 <i>Bodega Mencía & Godello</i> <i>D.O. Bierzo Godello</i>	5,6€	35€



ROSADOS

Rose Wines

QUELÍAS

*Bodega Sinforiano
D.O. Cigales | Albillo,
Tempranillo, Verdejo, Garnacha*

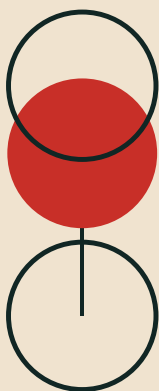


4,5€



26€

**Elegido mejor vino rosado del mundo 2019 en "Concours Mondial de Bruxelles". Best world rose wine 2019 at "Concours Mondial de Bruxelles".*



TINTOS

Red Wines



CERRO AÑON CRIANZA 2021

4€

24€

*Bodega Olarra
D.O. Rioja | Tempranillo,
Mazuelo, Graciano*

VIÑEDOS DE ALTURA CRIANZA 2020

4,5€

26€

*Bodega Bardos D.O. Ribera del
Duero | Tinta Fina, Albillo
Mayor, Garnacha Tinta*

PRIMERO JOVEN 2024

4.5€

26€

*Bodega Fariña D.O. Toro | Tinta
de Toro*

MATARROMERA CRIANZA 2020

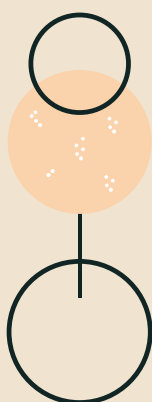
38€

*Bodega Matarromera D.O.
Ribera del Duero | Tempranillo*

MARÍA 2020

82€

*Bodega Alonso del Yerro María
D.O. Ribera del Duero |
Tempranillo*



DULCES

Sweet Wines

		
MOSCATEL MÁLAGA VIRGEN <i>Bodega Málaga Virgen D.O. Málaga y Sierras de Málaga Moscatel</i>	3,5€	18€
PX DELICADO 2019 <i>Bodega Ximénez Spínola D.O. Jerez-Xérès-Sherry Pedro Ximénez</i>	6€	42€

¡SÍGUENOS Y
COMPARTE!



**CONSULTE NUESTRA OFERTA
COMPLETA Y SUS ALÉRGENOS**
*CHECK OUR FULL OFFER
AND ITS ALLERGENS*



**Según lo establecido en el REGLAMENTO (UE) N.º 1169/2011
sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, le
informamos a nuestros clientes, que este establecimiento tiene
disponible para su consulta la información relativa a la presencia
de alérgenos en nuestros platos.*

