

PANTHERA

DINNER & DANCE

SPARKLE & SHINE

- Laurent Perrier Brut - 150€ -
- Veuve Clicquot Yellow Label - 150€ -
- Veuve Clicquot Rosé - 175€ -
- Laurent Perrier Rosé - 180€ -
- Luc Belaire Luxe - 150€ -
- Veuve Clicquot Vintage Rosé 2012 - 195€ -
- Veuve Clicquot Rich - 200€ -
- Dom Perignon Luminous - 490€ -
- Dom Perignon Rosé Luminous - 900€ -
- Moët&Chandon Ice Imperial - 250€ -
- Moët&Chandon N.I.R. - 250€ -
- Louis Roederer Cristal - 650€ -
- Armand de Brignac - 750€ -
- Armand de Brignac Rosé- 1300€ -

GRAN FORMATO

Big formats

- Luc Belaire Luxe Magnum (1,5L) - 360€ -
- Veuve Clicquot Brut Yellow Label Magnum (1,5L) - 400€ -
- Veuve Clicquot Rosé Magnum (1,5L) - 500€ -
- Moët&Chandon Ice Imperial Magnum (1,5L) - 550€ -
- Moët&Chandon N.I.R. Magnum (1,5L) - 550€ -
- Veuve Clicquot Brut Yellow Label Jeroboam (3L) - 800€ -
- Dom Perignon Luminous Magnum - 1200€ -
- Armand de Brignac Magnum (1,5L) - 1600€ -
- Louis Roederer Cristal Magnum (1,5L) - 1200€ -
- Moët&Chandon Ice Imperial Jeroboam (3L) - 1400€ -
- Moët&Chandon N.I.R. Jeroboam (3L) - 1400€ -
- Dom Perignon Brut (3L) - 4400€ -
- Dom Perignon Rosé (3L) - 9000€ -

USUALLY SINGLE DRINKS

- Jarra de champagne Veuve Clicquot Rich - 100€ -
- Veuve Clicquot - 14€ - *por copa*

Vinos por copa:

- D.O. Rueda, Albariño, Rioja ,
- Ribera del Duero o Navarra (Rosado) -7€ -

- Combinados Premium - 16€ -

- Shots - 10€ -

- Barca shots - 120€ -

- Oremus Aszu 3 puttonyos Tokaji - 14€ -

- Oremus Aszu 5 puttonyos Tokaji - 24€ -

- Cerveza Mahou Cinco Estrellas - 7€ -

- Cerveza Mahou tostada 0,0 - 7€ -

- Coronita - 7€ -

- Refrescos y agua - 4€ -

- Red Bull - 4€ -

Precios válidos hasta la medianoche.
Descubre nuestra exclusiva carta de
botellas y bebidas del club después
de la medianoche

Prices valid until midnight
Explore our exclusive club menu
for delightful bottles and drinks
after the clock strikes 12

Precios con IVA incluido

VAT included

SIGNATURES

Four seasons Spritz: *Aperol, Barcelo añejo, Pomelo, Limón, Champagne Veuve Clicquot Brut - 16€ -*

Sangre de panthera: *Ron Zacapa 23 años, Plátano, Cassis, Arándanos, Piña, Limón y vainilla - 16€ -*

Welcome to the jungle: *Ron Bacardi Carta Blanca, Maracuyá, Mango, Coco y limón - 16€ -*

Cultura maya: *Mezcal Casamigos, Amaretto, Lima, Mango picante, Soda de jengibre - 16€ -*

PERVERSIONES PANTHERA

Porn star 2.0: *Ciroc red berry, Maracuyá, Lima, Sirope de Champagne & Cereza, Vainilla - 16€ -*

Moscow Mule 2.0: *Vodka Giroc con jengibre, Saint Germain, Lima, Yuzu, Soda - 16€ -*

Espresso Martini 2.0: *Vodka Greygoose, Chocolate, Kahlua, Sirope galleta, Café, Haba tonka - 16€ -*

Shōgun ahumado 2.0: *Whisky ahumado Talisker, Limón y azúcar majado con jengibre - 18€ -*

Mezcaloni 2.0: *Mezcal, campari, vermouth, bitter chocolate - 16€ -*

Margarita Nikkei: *Tequila Patrón Silver, yuzu, azúcar de jengibre y tajín - 18€ -*

NEW COLLECTION

Green "Jones": *Ginebra Bombay Sapphire, Azúcar de albahaca, Limón y puré de kiwi - 16€ -*

Dirty Brambel: *Tequila Patrón Reposado, ginebra, frutos rojos, limón - 16€ -*

Panthera de las Nieves: *Baileys, Khalua, Vodka Belvedere y canela - 16€ -*

Bloody Mary Jones: *Vodka Greygoose, zumo de tomate, limón, petróleo (mezcla de especias de la casa) - 16€ -*

Panthera Garden: *Ginebra Bombay Sapphire, fruta de la pasión, midori y limón - 16€ -*

Entusiasmo Panthera: *Patrón Silver, sirope de vainilla, puré de maracuyá, zumo de limón, zumo de arándanos y frambuesas naturales - 18€ -*

Cócteles a partir de las 00 (club) - 18€ -

Puede solicitar a nuestros bartenders la elaboración de cualquier receta de coctelería clásica. - 16€ -

For any classic cocktail recipe, you can ask our bartenders

WHITE WINE

Estampida D.O. Rueda - 28€ -

Jose Pariente D.O. Rueda - 33€ -

Belondrade y Lurton D.O. Rueda - 69€ -

Pazo San Mauro D.O. Rías Baixas - 36€ -

Mar de Frades D.O. Rías Baixas - 39€ -

Casal de Arman D.O. Ribeiro - 35€ -

Valdesil Sobre Lías D.O. Valdeorras - 32€ -

Habla de Ti V.T. Extremadura - 33€ -

Le Domaine Abadía Retuerta V.T. Castilla y León - 62€ -

Viñas del Vero Gewürztraminer D.O. Somontano - 33€ -

Toso Moscato d'Asti D.O. Moscato d'Asti - 32€ -

Dopff & Irion Alsacia D.O. D'Alsace - 32€ -

Louis Latour Chablis D.O. Chablis - 60€ -

Domaine Alexandre 1er Cru Fourchaume D.O. Chablis - 65€ -

RED WINE

Ramón Bilbao Ed. Limitada D.O.Ca. Rioja - 36€ -

Marqués de Murrieta D.O. Rioja - 40€ -

Contino Rva. D.O.Ca. Rioja - 55€ -

Roda I D.O.Ca. Rioja - 69€ -

Antídoto D.O. Ribera del Duero - 38€ -

La Felisa "Ecológico" Bodegas Emilio Moro - 59€ -

Valduero Una Cepa D.O. Ribera del Duero - 55€ -

Pago de Carrovejas D.O. Ribera del Duero - 69€ -

Alión D.O. Ribera del Duero - 105€ -

Vega Sicilia Valbuena 5 años D.O. Ribera del Duero - 180€ -

Vega Sicilia Único D.O. Ribera del Duero - 480€ -

San Román D.O. Toro - 59€ -

Numanthia D.O. Toro - 72€ -

Louis Auguste Bourgogne Hautes Côtes de Nuits - 69€ -

ROSE WINE

Principe de Viana D.O. Navarra - 29€ -

Château de Virecourt Rosé Burdeos - 33€ -

Miraval OTT Cotes de Provence - 62€ -

MAGNUM

Ramón Bilbao Ed. Limitada tinto D.O.Ca. Rioja - 72€ -

Plácet Valtomelloso blanco D.O.Ca. Rioja - 72€ -

Corimbo Crianza D.O. Ribera del Duero - 79€ -

Vega Sicilia Valbuena 5Q año D.O. Ribera de/Duero - 395€ -

Pintia Toro V.T. Castilla y León - 175€ -

Domaines OTT Rosado Cotes de Provence - 114€ -