

---

---

BAR

# GRAN CLAVEL

DE VINOS

---

---

## CARTA DE VINOS / WINE MENU

---

### DE MADRID AL CIELO

FROM MADRID TO HEAVEN

Nuestra cocina es una declaración de intenciones: creemos que Madrid es un lugar maravilloso en el que la gente, la luz y las cañas bien tiradas son, como nuestra gastronomía, ¡increíbles!

*Our cuisine is our Manifesto: We believe that Madrid is a vibrant place, in which its people, its light and a cold beer well served are like our gastronomy, unique!*

## BURBUJAS

---

SPARKLING WINES



<b>Freixenet Brut Barroco</b> <i>D.O. Cava, Macabeo, Parellada y Xarel-lo</i>	4.5 € 19 €
<b>Freixenet Reserva Real Brut</b> <i>D.O. Cava, Macabeo, Parellada y Xarel-lo</i>	35 €
<b>Henri Abelé Brut</b> <i>A.O.C. Champagne, Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier</i>	9 € 40 €
<b>André Clouet Rosé N°3 Grand Cru</b> <i>A.O.C. Champagne, Pinot Noir</i>	58 €
<b>Taittinger Prélude</b> <i>A.O.C. Champagne, Pinot Noir y Chardonnay</i>	90 €



   @granclavel  
[www.granclavel.com](http://www.granclavel.com)

# GENEROSOS

## "GENEROSOS" WINES



<b>Maruja Manzanilla</b> <i>Sanlúcar de Barrameda, Palomino Fino</i>	3.5 € 20 €
<b>Maestro Sierra Fino</b> <i>Jerez, Palomino Fino</i>	4 € 24 €
<b>Juan Piñero Oloroso</b> <i>Jerez, Palomino Fino</i>	4.5 € 22 €
<b>Regente Palo Cortado</b> <i>Jerez, Palomino Fino</i>	6 € 30 €
<b>Hidalgo P.X</b> <i>Jerez, Pedro Ximénez</i>	4.5 € 23 €
<b>MR.</b> <i>Sierras de Málaga, Moscatel de Alejandría</i>	6 € 28 €

## VINOS

### WINE DRINKS

#### VINOS BLANCO / WHITE WINES

<b>La Maldición</b> <i>D.O. Vinos de Madrid, Malvar</i>	3.5 € 18 €
<b>Valdubón</b> <i>D.O. Rueda, Verdejo</i>	3.5 € 18 €
<b>Vionta</b> <i>D.O. Rias Baixas, Albariño</i>	4 € 20 €
<b>Javier Sanz</b> <i>D.O. Rueda, Verdejo</i>	4 € 20.5 €
<b>Finca Nueva</b> <i>D.O.Ca. Rioja, Viura</i>	4.5 € 22 €
<b>Joaquín Rebolledo</b> <i>D.O. Valdeorras, Godello</i>	4 € 22 €
<b>Morlanda</b> <i>D.O.Q. Priorat, Garnacha Blanca y Macabeo</i>	22 €
<b>La Soif</b> <i>A.O.C. Alsacia, Auxerrois, Riesling y Muscat</i>	4 € 22 €
<b>Navaherreros</b> <i>D.O. Vinos de Madrid, Albillo y Macabeo</i>	4.5 € 24 €
<b>Reto</b> <i>D.O. Manchuela, Albilla de Manchuela</i>	24 €
<b>Legardeta "Finca de Villatuerta"</b> <i>D.O. Navarra, Chardonnay</i>	4.75 € 25 €
<b>Attis Lías Finas</b> <i>D.O. Rias Baixas, Albariño</i>	26,5 €
<b>El Sitio</b> <i>D.O.P. Islas Canarias, Malvasía Aromática</i>	27 €
<b>Matrot Bourgogne</b> <i>A.O.C. Borgoña, Chardonnay</i>	34 €
<b>Remirez Ganuza Blanco Reserva</b> <i>D.O.Ca. Rioja, Viura, Malvasía y Garnacha Blanca</i>	35 €

**VINOS ROSADOS / ROSE WINES**

**Chivite Colección 125** 34 €  
*D.O. Navarra Garnacha Tinta y Tempranillo*

**VINOS TINTOS / RED WINES**

**Flor de Vetus** 3.5 € 18.5€  
*D.O. Toro, Tinta de Toro*

**Guímaro** 3.75 € 20 €  
*D.O. Ribeira Sacra, Mencía*

**Valdubón Roble** 4 € 20 €  
*D.O. Ribera del Duero, Tinta del País*

**7 Fuentes** 4 € 21.5 €  
*D.O. Valle de la Orotava, Tenerife, Listán Negro y Tintilla*

**El Jardín de la Emperatriz Crianza** 4.5 € 22 €  
*D.O. Ca. Rioja, Tempranillo, Garnacha, Graciano, Viura y Maturana Blanca*

**Paraje de los Vidrios** 23.5 €  
*D.O. Vinos de Madrid, Garnacha*

**Finca Nueva Crianza** 24 €  
*D.O. Ca. Rioja, Tempranillo*

**La Maldición "Gleba de Arcilla"** 5 € 24.5 €  
*D.O. Vinos de Madrid, Tempranillo y Malvar*

**Joaquín Rebolledo Barrica** 4.5 € 25 €  
*D.O. Valdeorras, Mencía, Tempranillo, Sousón, Garnacha y Brancellao*

**ÀN/2** 4.75 € 25 €  
*V.T. Mallorca, Callet, Fogoneu, Manto negro y Syrah*

**Finca Moncloa** 5 € 26 €  
*V.T. Cádiz, Syrah, Cabernet, Tintilla Rota, P. Verdot y Merlot*

**Raso** 27 €  
*D.O. Navarra, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Garnacha*

**Pegaso Zeta** 28 €  
*D.O. Cebreiros, Garnacha*

**Tres Picos** 28 €  
*D.O. Campo de Borja, Garnacha*

**Cair Crianza** 28.5 €  
*D.O. Ribera del Duero, Tempranillo*

**Viña Sastre Crianza** 30 €  
*D.O. Ribera del Duero, Tinta del País*

**Svmma Varietalis** 34 €  
*D.O. Dominio de Valdepusa, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Syrah*

**Luis Cañas "Selección de la Familia"** 38 €  
*D.O. Ca. Rioja, Tempranillo*

**Licina Crianza** 39 €  
*D.O. Vinos de Madrid, Cabernet Sauvignon y Syrah*

**Goliardo Caíño** 40 €  
*D.O. Rías Baixas, Caíño Tinto*

**VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES**

**Tattinger Prélude** 90 €  
*A.O.C. Champagne Uvas, Chardonnay, Pinot Noir*

## CÓCTELES / COCKTAILS

Propuestas inspiradas en nuestro querido barrio y la magnífica sensación de caminar entre las letras doradas del Siglo de Oro literario español.

Proposals inspired by our beloved neighborhood and the magnificent sensation of walking among the golden letters of the Spanish literary Golden Age.

# DE LAS LETRAS

FROM LAS LETRAS NEIGHBOURHOOD

### PASEANDO POR MADRID 10 €

Vodka, triple seco, sirope de violeta y zumo de limón

*Vodka, triple seco, violet syrup and lemon juice*

### TIKI MADRID 11 €

Ron blanco, ron oscuro, maracuyá y yuzu

*White rum, brown rum, passion fruit and yuzu*

### CLAVEL 10 €

Ron oscuro, dissaronno, sirope de plátano, fresa y zumo de limón

*Brown rum, dissaronno, banana syrup, strawberry and lemon juice*

### CABALLERO DE GRACIA 12 €

Whiskey infusionado con cardamomo, chile, jengibre, zumo de limón y azúcar

*Whiskey infused with cardamom, chili and ginger, lemon juice and sugar*

### GRAN VÍA FIZZ 12 €

Ginebra infusionada con tomillo y romero, zumo de limón, clara de huevo y azúcar

*Gin infused with thyme and rosemary, lemon juice, egg white and sugar*

### BOLA 8 12 €

Atrévete a descubrirlo...

*Dare to discover it...*

IVA incluido. Todos los precios están en euros.  
VAT included. All prices are in euros.

Recetas que funcionan como homenaje pero que a la vez dan nueva vida a clásicos de toda la vida y que ofrecen un paseo por el mundo a través de sus sabores.

*Recipes that work as a tribute but at the same time give new life to lifelong classics and offer a walk through the world through its flavors.*

# VERSIONADOS

## COVERS

**DRY WASABI** 11 €  
Ginebra, dry vermú y wasabi  
*Gin, dry vermouth and wasabi*

**MOJITO DIABLO** 11 €  
Tequila, cassis, lima, menta y azúcar moreno  
*Tequila, cassis, lime, mint and brown sugar*

**MEZCAL JULEP** 12 €  
Mezcal, whiskey bourbon, azúcar y menta  
*Mezcal, bourbon, sugar and mint*

**BLOODY SHERRY** 11 €  
Zumo de tomate, fino, zumo de limón, salsa perrins, tabasco, sal y pimienta  
*Tomato juice, sherry, lemon juice, perrins sauce, tabasco, salt and pepper*

**CHERRY MULE** 12 €  
Vodka, ginger beer, sirope de cereza y zumo de lima  
*Vodka, ginger beer, cherry syrup and lime juice*

**MARGARITA ASIÁTICA** 11 €  
Tequila, triple seco, zumo de limón, azúcar y wasabi  
*Tequila, triple seco, lemon juice, sugar and wasabi*

IVA incluido. Todos los precios están en euros.  
VAT included. All prices are in euros.

Cócteles legendarios que sobreviven a las modas y que cobran nuevo vigor con el paso del tiempo, una mezcla de historias y leyendas que hacen estos clásicos tragos aún más apetecible.

*Legendary cocktails that survive trends and take on new vigour over time, a mixture of stories and legends that make these classic drinks even more appetizing.*

---

# CLÁSICOS

---

## CLASSICS

- |   |      |
|---|------|
| <b>NEGRONI</b><br>Ginebra, vermú rojo y campari<br><i>Gin, red vermouth and campari</i>   | 9 €  |
| <b>TEQUILA SUNRISE</b><br>Tequila, zumo de naranja y granadina<br><i>Tequila, orange juice and grenadine</i>  | 10 € |
| <b>EXPRESSO MARTINI</b><br>Vodka, kahlua y café expresso<br><i>Vodka, kahlua and espresso</i>   | 9 €  |
| <b>MANHATTAN</b><br>Rye whiskey y vermú rojo<br><i>Rye whiskey and red vermouth</i>   | 9 €  |
| <b>OLD-FASHIONED</b><br>Bourbon whiskey, azúcar y angostura<br><i>Bourbon whiskey, sugar and angostura</i>  | 10 € |
| <b>LONG ISLAND ICED TEA</b><br>Tequila, ron blanco, vodka, ginebra, triple seco y zumo de lima<br><i>Tequila, white rum, vodka, gin, triple seco and lime juice</i> | 10 € |
| <b>DAIQUIRI</b><br>Ron blanco y zumo de lima<br><i>White rum and lime juice</i>   | 9 €  |
| <b>PISCO SOUR</b><br>Pisco, zumo de limón, azúcar, clara de huevo<br><i>Pisco, lemon juice, sugar and egg white</i>   | 9 €  |

IVA incluido. Todos los precios están en euros.  
VAT included. All prices are in euros.

# VERMUTS

VERMOUTHS



**Vermut de grifo**  
**Draft vermouth**  
**ZECCHINI**  
**3.5 €**

*Con o sin soda*  
*With or without*  
*soda*

**Botella 25 €**  
 *Bottle*

**La Cuesta** 4 €  
*Rioja*

**Petroni Blanco** 4,5 €  
*Galicia*

**F. De Castilla Blanco** 5 €  
*Jerez*

**F. De Castilla Rojo** 5 €  
*Jerez*

**Petroni Rojo** 5 €  
*Galicia*

**Guerra R. Rojo** 4,5 €  
*Castilla Y León*

**61 Cuatro Rayas** 4 €  
*Castilla Y León*

**González Byass** 4 €  
**La Copa**  
*Jerez*

**Vermú Domingo** 4,5 €  
*Castellón*

**COMBINADOS COPAS / GLASS LONG DRINKS 9 €**

## LICORES / LIQUEURS

**Pacharán, Cremas y orujos** 5 €  
*Pacharán, Cream and herb liqueurs*

**Brandy Carlos III** 3.5 €  
*La Castellana*

## APERITIVOS

APERITIFS

**Tinto**  
**de verano**  
**6.5 €**

**Sangría**  
**8 €**

**Campari / Aperol** 6 €

**Negroni** 9 €  
*(Gin, bitter and vermouth)*

**Media combinación** 9 €  
*(Gin and red vermouth)*

**Americano** 9 €  
*(Vermouth, campari and soda)*

**Garibaldi** 9 €  
*(Campari and orange juice)*

**Campari / Aperol Spritz** 9 €

## CERVEZAS / BEERS

**Caña** 1.9 €  
*Small draft beer*

**Doble** 3.2 €  
*Double draft beer*

**Selección de**  
**cervezas**  
**artesanas**  
**de Madrid** 5 €  
*Madrid draft*  
*beer selection*

**Mahou 5**  
**Estrellas 1/3** 3.5 €



**Mahou** 3.5 €  
**sin gluten 1/3**  
*Gluten-free Mahou*

**Alhambra** 4 €

**Mahou sin alcohol** 3 €  
**tostada**  
*Alcohol-free Mahou*  
*roasted*

**Clara con** 3 €  
**limón o gaseosa**  
*Shandy with lemonade*  
*or soda*

## ZUMOS ECOLÓGICOS, AGUAS Y REFRESCOS

ORGANIC JUCIES, WATERS AND SOFT DRINKS

**Naranja natural** 3.5 €  
*Orange juice*

**Zumos ecológico** 4 €  
*Organic juices*

**Refrescos** 3.5 €  
*Soft drinks*

**Gaseosa** 3 €  
*Soda*

**Agua sin gas** 2.5 €  
*Still water*

**Agua con gas** 3.5 €  
*Sparkling water*

---

# RACIONES

SHARING PLATTERS

---

**ENSALADA BURRATA** 13 €

**CON TOMATE KUMATO Y PESTO**

*Burrata, kumato and pesto salad*



**ENSALADA DE TOMATE CON BONITO** 12 €

*Tomato salad with "bonito" tuna*



**SALMOREJO CORDOBÉS TRADICIONAL** 8.5 €

*Traditional "salmorejo"*



**CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO** 9 €

*Homemade iberico ham croquettes*



**TORREZNOS CON SALSA BRAVA** 10 €

*Pork rind with spicy sauce*



**PINCHO DE TORTILLA** 6.5 €

**CON TOSTA DE PAN Y TOMATE**

*Spanish tortilla with tomato bread toast*



**STEAK TARTAR CON ENCURTIDOS Y** 15 €

**MAHONESA DE KIMCHI**

*With pickles and kimchi mayonnaise*



**TARTAR DE SALMÓN** 17 €

**CON AGUACATE Y SALSA HOISIN**

*Salmon tartar with avocado and hoisin sauce*



**VIEIRAS SOASADAS CON VINAGRETA DE** 17 €

**MARACUYA Y SAL DE AJO**

*Seared scallop with passion fruit*

*vinaigrette and garlic salt*



---

## ULTRAMARINOS

## LATAS Y QUESOS

GROCERIES, TINS & CHEESES

---

**MEJILLONES EN ESCABECHE** 9.5 €

*Pickled Mussels*



**BERBERECHOS AL NATURAL** 16 €

*Cockles in their own juice*



**NAVAJAS AL NATURAL** 13 €

*Razor Clams in their own juice*





# EMBUTIDOS Y QUESOS

COLD CUTS AND CHEESES

**JAMON IBÉRICO DE BELLOTA** 24 €

*Acorn-fed Iberian ham (75gr)*

**CECINA DE LEÓN** 11.5 €

*Smoked Dried Beef*



**SALCHICHÓN IBÉRICO** 8 €

*Iberian Cured Sausage*



**CHORIZO IBÉRICO** 8 €

*Iberian Chorizo*



**LOMO IBÉRICO** 15 €

*Iberian Pork Loin*



**TABLA DE QUESOS** 11.5 € 1/2 22.5 €

*Market Cheese Board*



## POSTRES

DESSERTS

**TARTA DEL DÍA** 6.5 €

*Daily choice cake*



**BROWNIE** 6.5 €



**HELADOS** 4.5 €

*Ice creams*



GLUTEN



MILK  
LECHE



EGG  
HUEVO



FISH  
PESCADO



PEANUT  
CACAHUETE



NUT  
FT. CÁSCARA



SHELLFISH  
CRUSTÁCEOS



SHELLFISH  
MOLUSCOS



SULPHITE  
SULFITO



SOY  
SOJA



MUSTARD  
MOSTAZA



CELERY  
APIO



SESAME  
SÉSAMO



LUPINS  
ALTRAMUCES

Si tienes alguna intolerancia, por favor informa a nuestro personal, puede contener trazas.

Todos nuestros pescados han sido tratados conforme a la legislación vigente. IVA incluido.  
Todos nuestros precios están en euros.

*Please inform our staff if you have any food intolerances, may contain traces.*

*All our raw fish are treated according to the existing legislation. VAT included.  
All of our prices are in euros.*