

BEBIDAS Y ALCOHOLES

Whisky/Bourbon	Copa
Macallan	14.00 €
The Glenrothes	13.00 €
Maker's Mark	9.00 €
Jack Daniel's	8.00 €
Jameson	7.00 €
J&B	7.00 €
White Label	7.00 €
DYC 8	7.00 €
Ballantines	7.00 €
Cutty Sark	7.00 €
Red Label	7.00 €

Ron	Copa
Zacapa	14.00 €
Havana Club 7	8.00 €
Cacique	7.00 €
Legendario	7.00 €
Brugal	7.00 €
Matusalem 7	7.00 €
Barceló	7.00 €
Bacardi	7.00 €
Malibú	7.00 €

Cocteles	Copa
San Francisco	7.00 €
Manhattan	7.00 €
Cosmopolitan	7.00 €
Margarita	7.00 €
Dry Martini	7.00 €
Mojito	7.00 €
Cava con frutas	8.00 €

Gin	Copa
G'Vine	12.00 €
Brockmans	10.00 €
Nordés	10.00 €
Martin Miller's	10.00 €
Hendrick's	10.00 €
Tanqueray N° Ten	10.00 €
Bombay Sapphire	8.00 €
Puerto de Indias	8.00 €
Seagram's	7.00 €
Tanqueray	7.00 €
Beefeater	7.00 €
Larios 12	7.00 €

Otros	Chupito	Copa
Duque de Alba		8.00 €
Herradura	5.00 €	
Jose Cuervo	3.00 €	
Sauza	2.00 €	
Torres 10		4.50 €
Martini		4.50 €
Aperol		4.50 €
Chinchon		4.50 €
Tia María		4.50 €
Triple Seco		4.50 €
Jägermeister		4.50 €
Baileys		4.50 €

Cervezas	(0,3cc)	(0,5cc)
<i>Beers</i>		
Warstainer	3.50 €	4.50 € (0.4cc)
Mahou	3.00 €	4.00 €
Maestra	3.50 €	4.50 €
König Ludwig	3.50 €	5.50 €
Alambra 1925 (Tercio)	3.00 €	
Corona (Tercio)	4.00 €	
Mahou (Tercio)	3.00 €	

Juan sin miedo

lounge music bar

En colaboración con
Bodegas BORDINO

VINOS TINTOS

D. O. RIOJA

AMADORA (90% Tempranillo, 10% Graciano) 12 Meses crianza en Barrica, paso por boca frutal, fresco y acidez muy equilibrado, ideal para tomar con Embutidos, Raciones, en cualquier momento del día.

ALTÚN (100% Tempranillo) 12 Meses crianza en Barrica, Vino sedoso, aterciopelado con notas de frutos rojos, ideal para tomar con carne blanca y pescado azul.

D. O. RIBERA DEL DUERO

CAMPUSTAURU (100% Tinto fino) 6 Meses crianza en Barrica, un vino en el que destaca su gran peso de fruta en boca dejando un agradable frescor en su parte final. Ideal para empezar con una copa en barra y acabar en la mesa con una de nuestras deliciosas raciones.

912 DE ALTITUD tierra arcillosa (100% Tempranillo) Premio en Vero 2016, intensidad media donde predominan las frutas rojas con un final de tostado a toques de canela. Ideal para tomar con carnes.

D. O. MADRID

CHOTIS (100% Garnacha centenaria) Un vino ecológico en nariz intensidad media alta, aroma a frambuesas y frutos silvestres, en boca es fresco, con peso de fruta y una acidez bien estructurada ideal para tomar con nuestro Carpaccio.

VINOS BLANCOS

D. O. RUEDA

DESCOMUNAL (100% Verdejo) Color dorado, aromático, afrutado y suave con gran complejidad en boca. Ideal para tomar con nuestro bloc de Foie.

VIÑA DEL SOPIÉ (Verdejo) Color amarillo pajizo verdoso con aromas cítricos en nariz, con notas herbales en boca, ensambla muy bien con nuestro Mojama de Atún Barbate.

D. O. RIAS BAIXAS

VIZCONDE DE BARRANTES (Albariño) Color amarillo pálido con matices verdosos, con aroma de fruta tropical, un vino fresco en boca, equilibrado y largo en boca con buena acidez. Ideal para tomar con nuestro pulpo ahumado

VINOS ROSADO

D. O. NAVARRA

HOMENAJE (100% garnacha) Color rosado con notas violáceas, en nariz afrutado con rosellas y fresa ácida, en boca una entrada golosa con un paso elegante untoso, y un final fresco, muy frutal. Ideal tomar con nuestras jugosas Sardinas o nuestro pollo al horno.

Vinos tintos	Copa	Bot.	Vinos blancos	Copa	Bot.
<i>Red wine</i>			<i>White wine</i>		
Amadora	3.50 €	13.50 €	Descomunal (Seco)	3.00 €	12.50 €
Altún	5.00 €	18.00 €	Viña del Sopié	3.00 €	12.50 €
Campustauru	4.00 €	15.00 €	Vizconde de Barrantes	4.00 €	15.00 €
912 de Altitud	4.50 €	16.00 €	Homenaje (Rosado)	3.00 €	12.50 €
Chotis (Madrid)	5.00 €	18.00 €			

Open until
3:00 a.m.



Abierto hasta
las 3:00 a.m.

Preguntar a nuestro staff por cualquier otro alcohol que no figure en nuestra carta.

www.juansinmiedomadrid.com