



[www.norayjavea.com](http://www.norayjavea.com)



**NORAY**

· VINOS Y LICORES ·  
WINES AND SPIRITS



---

---

## CARTA DE VINOS

WINES

### BLANCOS · WHITE

<b>Sericis Merseguera Cepas Viejas</b> D.O. Valencia - 100% Merseguera	 17€
<b>Pasión de Moscatel</b> D.O. Valencia - Moscatel Grano Menudo	14€
<b>En la Parra "Vino ecológico"</b> D.O. Valencia - Moscatel y Chardonnay	13€
<b>Enate 234</b> D.O. Somontano - Chardonnay	18€
<b>Viñas del Vero</b> D.O. Somontano - Gewürztraminer	23€
<b>Nodus Chardonnay</b> D.O. Utiel-Requena - Chardonnay	19€
<b>Nodus Sauvignon Blanc</b> D.O. Utiel-Requena - 100% Sauvignon Blanc Ecológico	16€
<b>Menade "Ecológico"</b> D.O. Rueda - Verdejo ecológico 100%	16€
<b>Analivia Blanco</b> D.O. Rueda - Verdejo	14€
<b>Valdebarón Blanco</b> D.O. Ca. Rioja - 100% Tempranillo Blanco	15€
<b>Mara Moura</b> D.O. Monterrei - 100% Godello	21€
<b>Pazo de Señorans</b> D.O. Rías Baixas - Albariño	27€
<b>Martin Codax Lias</b> D.O. Rias Baixas - Albariño	26€
<b>Martin Codax Magnum</b> D.O. Rias Baixas - Albariño	32€

### ROSADOS · ROSÉ

<b>Albret Rocío</b> D.O. Navarra - Garnacha de Lágrima fermentado en barrica	19€
<b>Pasión de Bobal</b> D.O. Valencia - Bobal	16€
<b>El chaval Rosé</b> D.O. Utiel-Requena - Bobal	15€
<b>Marqués de Cáceres Excellens Rosé</b> Garnacha y Tempranillo	16€

## CARTA DE VINOS

WINES

### TINTOS · RED

<b>Pepe Mendoza Casa Agrícola</b> D.O. Alicante - Monastrell y Syrah	<b>19€</b>
<b>Pasión de Bobal</b> D.O. Valencia - Bobal	<b>19€</b>
<b>Nodus Merlot Delirium</b> D.O. Utiel - Requena - Merlot de Viñedos Viejos	<b>21€</b>
<b>Sericis Monastrell "Cepas Viejas"</b> D.O. Alicante - 100% Monastrell	<b>19€</b>
<b>Dominio de Tares Cepas Viejas</b> D.O. Bierzo - Mencía	<b>24€</b>
<b>Monteabellón 14 Meses Crianza</b> D.O. Ribera del Duero - Tinta del País	<b>23€</b>
<b>Carmelo Rodero 9 meses barrica Crianza</b> D.O. Ribera del Duero	<b>24,50€</b>
<b>Carramimbre Crianza</b> D.O. Ribera del Duero - Tinta del País y Cabernet Sauvignon	<b>21€</b>
<b>Cerro Añon "Crianza 14 meses"</b> D.O.C. Rioja - Tempranillo, Graciano y Mazuelo	<b>16€</b>
<b>Artadi "Viñas de Gain"</b> D.O.C. Rioja - Tempranillo de Rioja Alavesa	<b>31€</b>
<b>La Montesa Crianza</b> D.O. Rioja - Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo	<b>22€</b>
<b>El Pacto Crianza</b> D.O.C. Rioja - Tempranillo, Graciano y Mazuelo	<b>18€</b>
<b>Barranc del Cirers</b> D.O. Castellon - Garnacha, Merlot y Cabernet Sauvignon	<b>18€</b>

### GRANDES VINOS DE ESPAÑA · SOME OF THE BEST WINES FROM SPAIN

<b>Valduero "Una Cepa"</b> D.O. Ribera del Duero - 100% Tinta del País	<b>36€</b>
<b>Víctorino</b> D.O. Toro - Tinta de Toro y Tempranillo	<b>48€</b>
<b>Viña Magna Tempranillo Pago de los basconcillos</b> D.O. Ribera del Duero -	<b>29,50€</b>
<b>Finca Terrerazo Vino de Pago</b> D.O. Utiel Requena - Bobal	<b>49€</b>



## CARTA DE VINOS

WINES

### CAVAS Y CHAMPAGNE

<b>Nodus Brut Nature</b> D.O. Cava - Chardonnay y Mancebo	<b>18€</b>
<b>Dominio de Requena Brut Nature</b> D.O. Cava - 100% Macabeo	<b>17€</b>
<b>Raventós i Blanc La Finca</b> D.O. Conca del Rio Ainoa - Xarel-lo, Macabeo y Parellada	<b>31€</b>
<b>Raventós i Blanc De Nit Rosé</b> D.O. Conca del Rio Ainoa - Macabeo, Xarel-lo, Parellada y Monastrell	<b>26€</b>
<b>Perrier Jouet Grand Brut</b> Champagne - Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay	<b>69€</b>
<b>Perrier Jouet Blason Rosé</b> Champagne - Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay	<b>90€</b>
<b>Barons de Rothschild Brut</b> A.O.C. Champagne - Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay	<b>63€</b>
<b>Veure clicquot Brut</b> Champagne - Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay	<b>85€</b>

### VINOS DE POSTRE · DESSERT WINES

<b>Mistela Vall de Xaló</b> D.O. Valencia - Moscatel	<b>3,50€</b>
<b>Fusta Nova Blanco Dulce</b> D.O. Alicante - Monastrell de Alejandría	<b>3,80€</b>
<b>Palo Cortado</b> D.O. Jerez-Xerez-Sherry - Gonzalez byass	<b>7,50€</b>
<b>Castaño Tinto Dulce</b> D.O. Yecla - 100% Monastrell	<b>5,00€</b>

### VINOS DE LA CASA POR COPAS · WINE OF THE HOUSE BY GLASSES

BLANCOS	ROSADOS	TINTOS	CAVAS
Rioja <b>3,40€</b>	Rosado <b>3,50€</b>	Rioja <b>3,40€</b>	Brut Nature <b>4,5€</b>
Verdejo <b>3,40€</b>		Ribera del Duero <b>3,80€</b>	
Chardonnay <b>3,80€</b>		del Terreno <b>3,40€</b>	
Albariño <b>3,80€</b>			

---

---

## CÓCTELES

COCKTAILS

### Dry Martini

**Ginebra William Chase Extra seco y Martini Seco**

William Chase extra dry gin and dry Martini

### Daiquiri

**Fresa - Mango - Piña - Maracuyá**

**Ron, fruta a su elección, limón, azúcar y granadina**

Strawberry - Mango - Pineapple - Passion Fruit

Rum, fruit to your choice, lemon, sugar and grenadine

### Negroni

**Ginebra, Vermouth y Campari**

Gin, Vermouth and Campari

### Manhattan

**Whisky, Vermouth y Angostura**

Scotch Whisky, Vermouth and Angostura

### Margarita

**Tequila, zumo de limón y sal.**

Tequila, lemon juice and salt

### Mojito

**Ron, lima, menta, soda y azúcar moreno**

Rum, lime, mint, soda and brown sugar

### Bloody Mary

**Vodka, zumo de tomate y especias**

Vodka, tomato juice and spices

**7,00€**

### Cosmopolitan

**Vodka citron, Cointreau, zumo de lima y zumo de arándanos**

Vodka citron, Cointreau, lime juice and cranberry juice

**7,50€**

### Mojito de Fruta (Fresa – Mango)

**Fruta a su elección, menta, soda y azúcar moreno**

Fruit Mojito (Strawberry - Mango)

Fruit to your choice, mint, soda and brown sugar

**7,50€**

### Caipirinha

**Cachaça, lima y azúcar**

Cachaça, lime and sugar

**7,50€**

### Caipiroska

**Maracuyá - Fresa - Mango**

**Cachaça, fruta a su elección y azúcar**

Passion Fruit - Strawberry - Mango

Cachaça, fruit to your choice and sugar

**7,50€**

### Piña Colada

**Ron, coco, y zumo de piña**

Rum, coconut and pineapple juice

**7,50€**

### Long Island ice tea

**Ron, vodka, tequila, ginebra, Cointreau, zumo de limón y cola**

Rum, vodka, tequila, gin, Cointreau, lemon juice and cola

**7,50€**

**8,00€**

**8,00€**

**8,00€**

**8,00€**

**8,00€**

**9,00€**

---

---

## SIN ALCOHOL

ALCOHOL FREE

### San Francisco

**Zumo de naranja, piña, melocotón y un toque de granadina**

Orange, pineapple and peach juice with a touch of grenadine

**6,00€**

### Seven Pasion

**Zumo de piña, naranja, maracuyá, gaseosa, fresa natural, menta y un toque de granadina**

Pineapple, orange and passion fruit juice with lemonade, strawberry, mint and a touch of grenadine

**6,00€**

### Mojito

**Lima, hierbabuena, azúcar y Ginger Ale**

Lime, spearmint, sugar and Ginger Ale

**6,00€**

---

---

## CON CAVA

WITH CAVA

### Kir Royal

**Crema de Cassis y cava -** Cassis cream and cava

**5,50€**

### Mimosa

**Cava, Cointreau, zumo de naranja y angostura de naranja**

Cava, Cointreau, orange juice and orange angostura

**6,00€**

---

---

## JARRAS ESPECIALES

JUGS

### Sangría

Red wine, Cointreau, Martini Rosso, brandy, lemon Fanta, lemonade, gin and sugar

**6,00€**

**15,00€**

### Sangría de vino blanco

**Vino blanco, Martini blanco dulce, triple seco, ginebra, fruta y sirope de caña**

White Wine Sangria · White wine, sweet white Martini, triple sec, gin, fruit and cane syrup

**6,00€**

**15,00€**

### Sangría de Cava

**Cava, vino blanco, apricot brandy, Martini Bianco, Cointreau, zumo de naranja, gin y azúcar**

Sangria with Cava · Cava, white wine, apricot brandy, Martini Bianco, Cointreau, orange juice, gin and sugar

**7,00€**

**18,00€**

### Agua de Valencia

**Cava, ginebra, vodka, zumo de naranja natural y azúcar**

Cava, gin, vodka, squeezed orange juice and sugar

**7,00€**

**18,00€**



## GIN TONIC PREMIUM

PREMIUM GIN TONIC

**Bombay Sapphire London Dry 9,00€**

**Aromas de los 10 tipos diferentes de plantas aromáticas algunas de ellas enebro, corteza de limón, cilantro, regaliz**

Aromas of 10 different types of herbs some juniper, lemon peel, coriander, licorice

**Puerto de Indias 10,50€**

**Ginebra tipo London Dry Gin macerada con fresas de Huelva que le dan un toque muy especial**

Of the London Dry Gin type, macerated strawberries from Huelva to give a very special touch

**Tanqueray Ten 11,50€**

**47,3% · Es una ginebra tipo London Dry Gin de aromas cítricos con origen en la fábrica fundada por Charles Tanque**

47,3% · Of the London Dry Gin type, with citric aromas originated in the distillery founded by Charles Tanque

**Martin Miller's 11,50€**

**40% · Con sabores cítricos, filtrada a través de roca volcánica de Islandia**

40% · With citric flavours, filtered through Icelandic volcanic rock

**Mombasa Club 11,50€**

**41,5% · Levemente dulzona, elegante y fresca. Retrogusto amargo y largo**

41,5% · Slightly sweet first taste. With a long and bitter flavour

**The London N°1 11,50€**

**47% · Cilantro, canela, almendra, cassia y aceite de bergamota**

47% · Coriander, cinnamon, almond, cassia and bergamot oil

**Bulldog 11,50€ Gin mare 12,00€**

**40% · Enebro, corteza de cítricos, regaliz y una gota de Bitter de naranja**

40% · Juniper, citric peel, liquorice and a drop of orange Bitters

**47% · Tomillo, albahaca, romero y oliva. Sabor de hierbas, equilibrado y muy Mediterráneo**

47% · Thyme, basil, rosemary and olive. Herb flavours, balanced and very Mediterranean

**Hendrick's 12,00€ Alkemist 12,00€**

**Aromas clásicos a cítricos y enebro que se funde muy bien con las notas a pepino y finos toques florales**

Classic aromas of citrus and juniper that blends nicely with notes of cucumber, and fine floral touches

**40% · Destilada a la luz de la luna llena, floral y carnosa, recuerdo de uva y fruta**

40% · Distilled in the light of the full moon, flowery, meaty, memory of grape and fruit

**Fyfty Pounds 12,00€ Brockman's 12,50€**

**43,5% · Aromas cítricos y tres componentes secretos**

43,5% · Citric aromas and three secret ingredients

**40% · Diez botánicos · Aromas cítricos y de frutos rojos**

40% · Ten botanicals · Citric and red fruit aromas

**Citadelle 12,00€**

**44% · De los 19 botánicos que lleva resalta un sabor amargo y largo**

44% · A long, bitter flavour is derived from its 19 different botanicals

**G'Vine Floraison 12,00€**

**40% · Obtenida con el alcohol de la uva Ugni Blanc de la zona de Cognac que se destila con flores de vid**

40% · Obtained from the Ugni Blanc grape of the Cognac region, distilled with vine flowers

**Ginself 12,00€**

**40% · Con aromas a enebro y cítricos. Sabor con predominio de chufa y mandarina**

40% · With citric and juniper aromas, a strong tiger-nut and mandarin flavour

### SUPLEMENTO

**+1,00€**

Fever Tree

Fever Tree Light

**Schweppes Premium (Pimienta rosa, cardamomo, lavanda)**

Schweppes Premium (Pink pepper, cardamom, lavender)

## LICORES PREMIUM

PREMIUM LIQUEURS

### RON · TRADITIONAL RUMS

Matusalem 15 · Cuba	10,00€
Pampero reserva · Venezuela	10,00€
Santa teresa 1796	12,00€
Brugal 1888 · Rep. Dominicana	10,00€

### VODKA

Grey goose · Francia France	10,00€
William chase Patata Inglesa · Bran Bretaña UK	9,00€
Belvedere Polonia	10,00€

### WHISKY

Knockando 12 años 12 years	9,00€
Glenfidich 12 años 12 years	12,00€
Chivas Regal 12 años 12 years	8,50€
Black label 12 años 12 years	8,50€
Cardhu 12 años 12 years	8,50€
Laphroaig · Islay 10	12,00€

Macallan amber 12 años 12 years	12,00€
Glenrothes	12,00€
Oban	12,00€

### COÑAC · COGNAC

Martell · VS	9,50€
Hennessy · VS	10,50€
Remy Martin · VSOP	11,00€

### BRANDY

Pettersen	10,00€
Carlos I · Jerez	8,00€
Gran Duque de Alba · Jerez	10,00€
1866 · Jerez	12,00€

### CALVADOS

Pays d'auge	9,00€
-------------	-------



**NORAY**

#SienteElMediterráneo