

WINERY • GRILL

ERRE

& URRECHU



SIGNATURE COCKTAILS MENU

NEGRONI 23

Experimenta, disfruta y sonríe con nuestra nueva versión del clásico negroni. Buscamos los matices y las sensaciones aportadas por el cuidado ron Zacapa 23 y un vermut de nuestra tierra con uva Moscatel y Pedro Ximénez, producido especialmente para Erre & Urrechu.

Sin lugar a dudas es nuestra mezcla perfecta para empezar la velada, con un poco más de sutileza que el clásico.

Ron Zacapa 23
Campari
Vermut Dimobe Don Pepe

15€



Experience, enjoy and smile with our new version of the classic negroni. We look for the nuances and sensations provided by the careful Zacapa 23 rum and a vermouth from our land with Moscatel and Pedro Ximénez grapes, produced especially for Erre & Urrechu.

Without a doubt it is our perfect mix to start the evening, with a little more subtlety than the classic.

Rum Zacapa 23
Campari
Vermouth Dimobe Don Pepe

15€

SHERRY CONECTION

Hacemos una conexión hispano-italiano-francesa, buscando combinar los matices de cada región.

Fusionamos la manzanilla de Sanlúcar, sur de Andalucía, con sus matices estructurados y salinos, el licor italiano de bergamota que aporta tonos herbáceos y el destilado francés de Flor de Saúco que nos da esas notas frutales. Es un trago seco, amable y cítrico, perfecto para empezar la velada como aperitivo.

MANZANILLA PAPIRUSA
ITALICUS
ST-GERMAINS
ZUMO DE PIÑA
ZUMO DE LIMA
MIX DE CÍTRICOS

15€



We make a Spanish-Italian-French connection, seeking to combine the nuances of each region.

We fuse the chamomile of Sanlúcar, southern Andalusia, with its structured and saline nuances, the Italian bergamot liqueur that provides herbaceous tones and the French distillate of Elderflower that gives us those fruity notes.

It is a dry, friendly and citrus drink, perfect to start the evening as an aperitif.

PAPIRUSA SHERRY WINE
ITALICUS
ST-GERMAINS
PINEAPPLE JUICE
LIME JUICE
CITRUS MIX

15€

APPLE TEMPTATION

Trago fácil de beber, con un marcado carácter donde predomina la manzana y su equilibrada acidez. La base alcohólica principal es la ginebra dry de Bombay Sapphire, que potencia los matices y hace de esta mezcla una elegante combinación.

Disfrútelo tanto al principio, como al final de su velada, gracias a sus notas cítricas y frescas.

GINEBRA DRY BOMBAY SAPHIRE
ITALICUS (LICOR DE BERGAMOTA)
ZUMO DE LIMA
MANZANA VERDE

15€



Easy drink to drink, with a marked character where the apple predominates and its balanced acidity. The main alcoholic base is Bombay Sapphire dry gin, which enhances the nuances and makes this mixture an elegant combination.

Enjoy it both at the beginning and at the end of your evening, thanks to its citrus and fresh notes.

GIN DRY BOMBAY SAPHIRE
ITALICUS
LIME JUICE
GREEN APPLE

15€

Disponible en su versión sin alcohol
Also available without alcohol

MAGIC SMOKE

Nos adentramos al centro de Guatemala, con esa pasión por el ron y la canela quemada. Se trata de un cóctel de corte Tiki, contiene tonalidades afrutadas y tropicales, con un toque final de burbujas de jengibre. Este cóctel no tiene orden, los amantes del ron podrán disfrutarlo durante toda su experiencia.

ZACAPA23
BACARDÍ BLANCO
FRUTA DE LA PASIÓN
ZUMO DE LIMA
SIROPE FALERNUM
GINGER ALE

15€



We enter the center of Guatemala, with that passion for rum and burnt cinnamon. It is a Tiki cut cocktail, contains fruity and tropical tones, with a final touch of ginger bubbles. This cocktail has no order, rum lovers will be able to enjoy it throughout their experience.

RUM ZACAPA 23
WHITE BACARDI
PASSION FRUIT
LIME JUICE
FALERNUM SYRUP
GINGER ALE

15€

EXOTIC & SOUR

Partimos de un clásico reinventado con aires exóticos gracias al lichy, el cual aporta matices tropicales, proporcionando un sabor más dulce y calmado, sin dejar de lado la esencia de nuestro Macallan 12 doble cask.

WHISKY MACALLAN 12 DOBLE CASK
ZUMO DE LIMA
PURÉ DE LICHY
CLARA DE HUEVO

15€



We start from a classic reinvented with exotic airs thanks to the lichy, which provides tropical nuances, providing a sweeter and calmer flavor, without neglecting the essence of our Macallan 12 double cask.

MACALLAN 12 DOUBLE CASK WHISKEY
LIME JUICE
LYCHEE PUREE
EGG WHITE

15€

MEZKYNA

Este trago resurge de sus cenizas, con mucha potencia de sabor, predominando los ahumados del single malt escocès y el destilado de agave mexicano. El punto cítrico de la mandarina junto al toque fresco de la albahaca y el leve picor del jengibre, consiguen posicionarlo como una muy buena opción de maridaje para nuestras carnes maduras y cocinadas sobre leña de encina.

MEZCAL GUSANO ROJO
WHISKY LAPHROAIG
MANDARINA
ZUMO DE LIMA
ALBAHACA
GINGER BEER

15€



his drink rises from its ashes, with a lot of flavor power, predominating the smoked single malt Scotch and the distillate of Mexican agave. The citrus point of the mandarin together with the fresh touch of basil and the slight spiciness of ginger, manage to position it as a very good pairing option for our matured meats and cooked on oak wood.

GUSANO ROJO MEZCAL
LAPHROAIG WHISKEY
MANDARIN
LIME JUICE
BASIL
GINGER BEERS

15€

TANGY-TANGO

Para los más atrevidos, traemos este cóctel picante e intenso, que representa los sabores mexicanos. Los principales ingredientes son el chile y el mezcal, que equilibramos con zumo de limón, clara de huevo y sirope de agave. Perfecto para abrir apetito o acompañar algunas de nuestras opciones veganas a la brasa cocinadas con madera de naranjo.

MEZCAL GUSANO ROJO
AGAVE
MIEL DE CHILE
ZUMO DE LIMÓN
CLARA DE HUEVO
ESPUMA DE MIEL DE CHILE

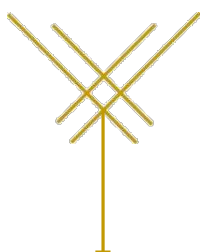
15€



For the more daring, we bring this spicy and intense cocktail, which represents Mexican flavors. The main ingredients are chili and mezcal, which we balance with lemon juice, egg white and agave syrup. Perfect to whet your appetite or accompany some of our grilled vegan options cooked with orange wood.

GUSANO ROJO MEZCAL
AGAVE
CHILI HONEY
LEMON JUICE
EGG WHITE
CHILI HONEY FOAM

15€



SIGNATURE COCKTAILS MENU

HOTEL DON PEPE
— A GRAN MELIÁ HOTEL —
MARBELLA