

Eh voilà!

CRÉPASTAURANTE CASUAL

Carta de bebidas

En Eh Voilà no servimos jarras de agua, sangría u otras bebidas no embotelladas (excepto cerveza), nos reservamos el derecho a cobrar 0,50€ por vaso de agua no embotellada en concepto de servicio de mesa.

Aperitivos

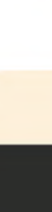
Vermouth Yzaguirre 3,25€



Vermouth elaborado según la tradición de las antiguas productoras nacidas en las estribaciones de los Alpes italianos. Su fórmula exclusiva combina cerca de 80 hierbas y especias que le dan un sabor muy especial. Blanco o Rojo. 15°

Bebidas no alcohólicas

Agua Sólán de Cabras 50 cl 1,90€



Agua muy brillante, con un suave y agradable sabor. Es un agua con una intensidad media, que se presenta en boca fresca y ligera.

Bisolán Multifrutas 33cl 2,25€



Refresco sin gas y bajo en calorías. Elaborado con agua mineral natural Solán de Cabras y alto contenido de zumo (13,5-20%). Aporta vitaminas y Ácido fólico. Sabor equilibrado que recuerda a la reineta en aroma y sabor.

Agua con gas Cabreiroá 50 cl 2,95€



Agua Pura, con gas de origen magmático. Esta combinación de gas carbónico natural y bicarbonato estimula del sentido del gusto.

Refrescos 35 cl 2,95€

(Cola-Cola, Fanta, Nestea, Aquarius)



Cervezas

Formato Barril

Mahou 5 Estrellas - BARRIL 2,55€ 3,25€



Cerveza de baja fermentación elaborada con las mejores variedades de malta, lúpulo y levadura. 5,5°

Maridaje: La opción de barril válida para cualquier plato.

Formato botella 70cl

Alhambra Reserva 1925 - 70CL 9,25€



Cerveza de balance amargo/dulce perfectamente equilibrado, con notas que van desde la naranja amarga hasta un final ligeramente caramelizado. 6,4°

Maridaje: Lasaña de verduras, Bacalao con pesto rojo o crêpe de Marisco

Alhambra Reserva Roja - 70CL 9,25€



Cerveza con notas de cereal tostado y manzana verde envuelta en una elegante nota de alcohol que ayuda a añadir intensidad. 7,2°

Maridaje: Platos con quesos fuertes y carnes rojas como nuestro Entrecot con Salsa de Roquefort

Cervezas artesanas Scone 33cl

Scone Blonde Ale 3,50€



Cerveza rubia de baja graduación. 100% maltas de cebada acompañadas por notas cítricas del lúpulo. Un sabor redondo que nos lleva a notas de cereal y miel. 5°

Maridaje: Carnes, Tiras de Pollo, Carpaccios, Poke, Ensalada César de Salmón.

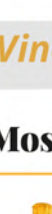
Scone Pale Ale 3,50€



Estilo característico de Inglaterra, con maltas de cebada 100% inglesas y un equilibrio perfecto entre el cereal y el lúpulo. 5°

Maridaje: Carnes, Bacalao con pesto rojo, platos con quesos fuertes.

Scone Scotch Ale 3,95€



Cerveza tostada con malta de cebada y un aporte de trigo malteado y copos de avena. Una explosión de sabores de cereal, toffe y frutas pasas. 7,5°

Maridaje: Carnes, Lasaña supreme o Crêpes Albany y Tejana.

Cervezas comerciales

Magna de San Miguel - 33CL 2,95€



Cerveza lager de color dorado y brillante. Se aprecian intensidades ligeras a frutas blancas y maduras junto a notas herbales y florales de lúpulo fresco y aromas a malta tostada. 5,7°

Maridaje: Ensalada de la Abadía, tomates del chef, Quiche de la Huerta.

Mahou Maestra - 33CL 3,25€



Color ámbar con reflejos anaranjados, amargor fino y persistente. Con recuerdos a granos de café envueltos en miel. 5,8°

Maridaje: Lasaña supreme o Crêpes Albany y Tejana.

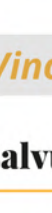
König Ludwig Weissbier - 50CL 4,50€



Cerveza de trigo blanco de sabor fresco y con una gama de aromas frutales que aportan sus levaduras especiales. 5,5°

Maridaje: Crêpes Fondue o Aquitania, Lasaña mar y monte.

Estrella Galicia 1906 - 33CL 3,25€



Malts tostadas, lúpulo aromático y una guarda prolongada para crear un sabor y aroma con carácter único. 6,5°

Maridaje: Lasaña supreme o Crêpes Albany y Tejana.

Manila de San Miguel - 33CL 3,50€



Cerveza elaborada con lúpulos florales, fruta tropical y cítricos que recuerdan al cereal suavemente tostado, miel y caramelo. 6,2°

Maridaje: Platos especiados y picantes como Pollo Tikka Masala, Ensalada Teriyaki o crêpe Hindú.

Mahou 0,0 Tostada - 33CL 3,50€



La malta, su principal elemento, la responsable de su color dorado y contribuyente del sabor, aroma y cuerpo que la caracterizan.

Maridaje: La tostada 0,0% perfecta para maridar sin beber alcohol

Mahou Sin - 33CL 3,25€



Cerveza cremosa y consistente, con ligeros tonos a lúpulo y cereal. De cuerpo ligero, presenta un amargor bajo con un leve dulzor. 0,9°


Maridaje: Tu mejor opción si no quieres tomar alcohol.

Bodega

Vinos blancos

Mocén



D.O. Rueda  13,95€

Vino joven añada 2019.

Verdejo 100%  2,00€

José Pariente



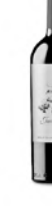
D.O. Rueda  18,95€


Vino joven añada 2019.

Verdejo 100%. Viñas viejas.

Vinos Frizzantes y espumosos

Moscato Espumante Arione



D.O.C. Piamonte  14,50€

100% Moscato

Yllera 5.5

D.O. Rueda 17,95€

Vino joven añada 2019

parcialmente fermentado.

100% Verdejo

Sangría Alma Atlántica

Elaborada a partir de albariño, 17,95€

cañío blanco y loureira, en las profundidades del Atlántico.

Reunite Rosé Amabile

I.G.P. Emilia 12,95€

Vino joven rosado.

Lambrusco Marani y Lambrusco Salamino

Reunite II Fojonco Grasparrassa di Castelvetro

I.G.P. Emilia 13,95€

Vino joven tinto.

85% Lambrusco grasparrassa

15% Uva d'oro e Malbo Gentile

Idilicum Brut Nature

D.O. Cava 13,95€

12 meses crianza en botella.

100% Macabeo

Vino Rosado

Salvueros

D.O. Cigales 12,50€

Vino joven añada 2019.

80% Tempranillo

20% Albillo y Verdejo

Vinos tintos joven

Vizar

D.O. VT Castilla y León 12,95€

Vino joven ecológico añada 2019.

100% Tempranillo 2,00€

828

D.O.C. Rioja 11,95€

Vino joven añada 2019.

100% Tempranillo 1,80€

Vinos Tintos Roble

Finca Resalso

D.O. Ribera del Duero 17,95€

Crianza 4 meses en roble francés, añada 2019.

100% Tempranillo

Carmelo Rodero - 9 meses

D.O. Ribera del Duero 19,95€

Crianza 9 meses en roble francés, añada 2019.

100% Tempranillo

Rejadorada

D.O. Toro 15,95€

Crianza 6 meses en roble francés y americano, añada 2018.

100% Tinta de Toro

13 Cántaros Nicolás

D.O. Cigales 14,95€

Crianza 8 meses en barrica, añada 2018.

100% Tempranillo 2,60€

Vinos Tintos Crianza

Dehesa de los Canónigos

D.O. Ribera del Duero 25,95€

Crianza 15 meses en roble americano, añada 2017.

88% Tempranillo

12% Cabernet Sauvignon

Carmelo Rodero

D.O. Ribera del Duero 25,95€

Crianza 15 meses en roble francés, añada 2017.

90% Tempranillo

10% Cabernet Sauvignon

Luis Cañas

D.O.C. Rioja 22,95€

Crianza 12 meses en roble francés y americano, añada 2017.

95% Tempranillo

5% Garnacha

Juan Gil

D.O.P. Jumilla 21,95€

Crianza 12 meses en roble francés, vino ecológico, añada 2017.

100% Monastrell