

MAUN

-GRILL BAR-

Para Picar

ENSALADA DE TOMATE 7,00 €

ANTXOA EN SALAZON
MAISOR 24,00 €

JAMÓN CARRASCO
CORTADO A CUCHILLO 28,00 €

GAMBA ALISTAO PARRILLA 28,00 €
150 g.

HONGOS A LA PARRILLA 20,00 €

VIEIRA SHITAKE 18,00 €

ALCACHOFA A LA PARRILLA 22,00 €

Postres

TARTA DE QUESO 7,00 €

Seguimos con...

SOPA DE PESCADO 6,50 €

RAVIOLI DE TXULETA
CON CURRY VERDE 9,00 €

MERLUZA PARRILLA Y
SALSA DE CURRY 23,00 €

A la parrilla

TXULETA 60 €/kg
+ Piquillos Confitados 9,00 €

PALETA DE CORDERO
LECHAL 42,00 €

PAELLA DE CARABINERO 65,00 €
2 pax o más

PAELLA DE CONEJO 65,00 €
2 pax o más

TABLA DE QUESOS 16,00 €

IVA Incluido



www.maungrillbar.com
722 761 705

Vinos Tintos

ASÚA – 2017, D.O.C.A RIOJA <i>Tempranillo</i>	22,00 €
LINDES DE REMELLURI – 2018, D.O.C.A RIOJA <i>Tempranillo</i>	25,00 €
VALENCISO CEMENTO – 2018, D.O.C. A RIOJA	25,00 €
REMELLURI RESERVA – 2015, D.O.C.A RIOJA <i>Tempranillo</i>	35,00 €
REMELLURI RESERVA – 2008, D.O.C.A RIOJA <i>Tempranillo</i>	50,00 €
LA ESCALERUELA (VIÑEDO SINGULAR) – 2020, D.O.CA RIOJA <i>Mazuelo</i>	55,00 €
CONTINO GRACIANO – 2016, D.O.CA RIOJA <i>Graciano</i>	120,00 €
CONTINO VIÑA DEL OLIVO – 2016, D.O.CA RIOJA <i>Tempranillo</i>	125,00 €
GAZUR – 2021, D.O. RIBERA DEL DUERO <i>Tinto Fino</i>	21,00 €
CAIR "LA AGUILERA" – 2016, D.O. RIBERA DEL DUERO <i>Tempranillo</i>	28,00 €
KAIRYO – 2018, D.O. RIBERA DEL DUERO <i>100% Tinta fina</i>	35,00 €
TIERRAS DE CAIR RESERVA – 2014, D.O. RIBERA DEL DUERO <i>Tempranillo</i>	55,00 €
VALCAVADO – 2014, D.O. RIBERA DEL DUERO	50,00 €
TOMÁS POSTIGO 3º AÑO – 2019, D.O. RIBERA DEL DUERO <i>Tinto Fino / Cabernet / Sauvignon / Merlot / Malbec</i>	45,00 €
TOMÁS POSTIGO 5º AÑO – 2017, D.O. RIBERA DEL DUERO <i>Tinto Fino / Cabernet / Sauvignon / Merlot / Malbec</i>	70,00 €
FLOR DE PINGUS – 2020, D.O. RIBERA DEL DUERO <i>Tempranillo</i>	175,00 €
LA PODA – 2019, D.O.TORO <i>Tinta de Toro</i>	25,00 €
APONTE – 2017, D.O. TORO <i>100% Tempranillo</i>	50,00 €
HIRUZTA PARCELA 1.7 – 2021, GETARIAKO TXAKOLINA <i>Hondarribi Beltza</i>	40,00 €
CLUNIA – 2017, IGP CASTILLA Y LEÓN <i>100% Syrah</i>	25,00 €
CASTRO CANDAZ – 2016, D.O. RIBEIRA SACRA <i>Mencía</i>	33,00 €
ABADÍA DE GOMARIZ – 2011, D.O.RIBEIRO <i>Sousón / Brancellao / Ferrol / Mencía</i>	23,00 €

Vinos Blancos

VALDEBARÓN – 2020, D.O.C.A RIOJA <i>Tempranillo blanco</i>	22,00 €
RIOJA VEGA RESERVA – 2018, D.O.C.A RIOJA <i>Tempranillo blanco</i>	50,00 €
QUÉ BONITO CACAREABA – 2019, D.O.C.A RIOJA <i>Garnacha Blanca / Viura / Malvasía</i>	75,00 €
QUÉ BONITO CACAREABA – 2020, D.O.C.A RIOJA <i>Garnacha Blanca / Viura / Malvasía</i>	70,00 €
200 MONGES RESERVA – 2010, D.O.C.A RIOJA <i>Viura</i>	70,00 €
REMÍREZ DE GANUZA GRAN RESERVA – 2016, D.O.C.A RIOJA <i>Viura / Malvasía / Garnacha blanca / Otras</i>	100,00 €
REMELLURI ECOLÓGICO – 2015, D.O.C.A RIOJA <i>9 variedades de uva, entre ellas: Garnacha Blanca, Chardonnay y Viognier</i>	105,00 €
D.O. FERREIRO CEPAS BELLAS – 2020, D.O. RÍAS BAIXAS <i>Albariño</i>	42,00 €
AVELEDA – 2020, VINHO REGIONAL MINHO <i>Albariño</i>	18,00 €
CASERÍO DE DUEÑAS 2018, D.O. RUEDA <i>Verdejo Superior</i>	20,00 €
ALBRET – 2018, D.O. NAVARRA <i>Chardonnay</i>	18,00 €
TAMERÁN – 2021, D.O. GRAN CANARIA <i>Malvasia Volcánica</i>	50,00 €
BALOIRO – 2019, D.O. BIERZO <i>Godello / Doñablanca / Jerez</i>	18,00 €
REGUEIRÓN – 2018, D.O. VALDEORRAS <i>Godello</i>	40,00 €
TOMÁS POSTIGO – 2019, IGP CASTILLA Y LEÓN <i>Verdejo</i>	35,00 €

DRAPPIER BRUT NATURE – CHAMPAGNE	60,00 €
KATXIÑA – 2019, D.O. GETARIAKO TXAKOLIÑA <i>Hondarribizuri</i>	20,00 €
AITAREN – 2020, D.O. GETARIAKO TXAKOLIÑA <i>Hondarribizuri</i>	35,00 €
SIDRA – ZELAIA PREMIUM (EUSKAL SAGARDOA)	8,00 €

Vinos Dulces

MR – 2020, D.O. MÁLAGA	24,00 €
MR – 2020, D.O. MÁLAGA	6,00 €/copa
TINTILLA – CÁDIZ	25,00 €

MAUN

-GRILL BAR-

To Snack

TOMATO SALAD 7,00 €

SALTED ANCHOVES 24,00 €

KNIFE CUT CARRASCO HAM 28,00 €

GRILLED ALISTAO PRAWN 28,00 €
150 g.

GRILLED MUSHROOMS 20,00 €

SCALLOP WITH SHITAKE 18,00 €

GRILLED ARTICHOKE 22,00 €

Dessert

CHEESECAKE 7,00 €

Following with...

FISH SOUP 6,50 €

TXULETA RAVIOLI WITH
GREEN CURRY 9,00 €

GRILLED HAKE AND
CURRY SAUCE 23,00 €

Grill

TXULETA (T-BONE STEAK) 60 €/kg
+ *Piquillo peppers* 9,00 €

SHOULDER OF SUCKLING
LAMB 42,00 €

CARABINERO PAELLA 65,00 €
2 pax or more


RABBIT PAELLA 65,00 €
2 pax or more

CHEESEBOARD 16,00 €

VAT Included

VAT Included

www.maungrillbar.com

 722 761 705

Red Wines

ASÚA – 2017, D.O.C.A RIOJA <i>Tempranillo</i>	22,00 €
LINDES DE REMELLURI – 2018, D.O.C.A RIOJA <i>Tempranillo</i>	25,00 €
VALENCISO CEMENTO – 2018, D.O.C. A RIOJA	25,00 €
REMELLURI RESERVA – 2015, D.O.C.A RIOJA <i>Tempranillo</i>	35,00 €
REMELLURI RESERVA – 2008, D.O.C.A RIOJA <i>Tempranillo</i>	50,00 €
LA ESCALERUELA (VIÑEDO SINGULAR) – 2020, D.O.CA RIOJA <i>Mazuelo</i>	55,00 €
CONTINO GRACIANO – 2016, D.O.CA RIOJA <i>Graciano</i>	120,00 €
CONTINO VIÑA DEL OLIVO – 2016, D.O.CA RIOJA <i>Tempranillo</i>	125,00 €
GAZUR – 2021, D.O. RIBERA DEL DUERO <i>Tinto Fino</i>	21,00 €
CAIR "LA AGUILERA" – 2016, D.O. RIBERA DEL DUERO <i>Tempranillo</i>	28,00 €
KAIRYO – 2018, D.O. RIBERA DEL DUERO <i>100% Tinta fina</i>	35,00 €
TIERRAS DE CAIR RESERVA – 2014, D.O. RIBERA DEL DUERO <i>Tempranillo</i>	55,00 €
VALCAVADO – 2014, D.O. RIBERA DEL DUERO	50,00 €
TOMÁS POSTIGO 3º AÑO – 2019, D.O. RIBERA DEL DUERO <i>Tinto Fino / Cabernet / Sauvignon / Merlot / Malbec</i>	45,00 €
TOMÁS POSTIGO 5º AÑO – 2017, D.O. RIBERA DEL DUERO <i>Tinto Fino / Cabernet / Sauvignon / Merlot / Malbec</i>	70,00 €
FLOR DE PINGUS – 2020, D.O. RIBERA DEL DUERO <i>Tempranillo</i>	175,00 €
LA PODA – 2019, D.O. TORO <i>Tinta de Toro</i>	25,00 €
APONTE – 2017, D.O. TORO <i>100% Tempranillo</i>	50,00 €
HIRUZTA PARCELA 1.7 – 2021, GETARIAKO TXAKOLINA <i>Hondarribi Beltza</i>	40,00 €
CLUNIA – 2017, IGP CASTILLA Y LEÓN <i>100% Syrah</i>	25,00 €
CASTRO CANDAZ – 2016, D.O. RIBEIRA SACRA <i>Mencía</i>	33,00 €
ABADÍA DE GOMARIZ – 2011, D.O. RIBEIRO <i>Sousón / Brancellao / Ferrol / Mencía</i>	23,00 €

White Wines

VALDEBARÓN – 2020, D.O.C.A RIOJA <i>Tempranillo blanco</i>	22,00 €
RIOJA VEGA RESERVA – 2018, D.O.C.A RIOJA <i>Tempranillo blanco</i>	50,00 €
QUÉ BONITO CACAREABA – 2019, D.O.C.A RIOJA <i>Garnacha Blanca / Viura / Malvasía</i>	75,00 €
QUÉ BONITO CACAREABA – 2020, D.O.C.A RIOJA <i>Garnacha Blanca / Viura / Malvasía</i>	70,00 €
200 MONGES RESERVA – 2010, D.O.C.A RIOJA <i>Viura</i>	70,00 €
REMÍREZ DE GANUZA GRAN RESERVA – 2016, D.O.C.A RIOJA <i>Viura / Malvasía / Garnacha blanca / Otras</i>	100,00 €
REMELLURI ECOLÓGICO – 2015, D.O.C.A RIOJA <i>9 variedades de uva, entre ellas: Garnacha Blanca, Chardonnay y Viognier</i>	105,00 €
D.O. FERREIRO CEPAS BELLAS – 2020, D.O. RÍAS BAIXAS <i>Albariño</i>	42,00 €
AVELEDA – 2020, VINHO REGIONAL MINHO <i>Albariño</i>	18,00 €
CASERÍO DE DUEÑAS 2018, D.O. RUEDA <i>Verdejo Superior</i>	20,00 €
ALBRET – 2018, D.O. NAVARRA <i>Chardonnay</i>	18,00 €
TAMERÁN – 2021, D.O. GRAN CANARIA <i>Malvasia Volcánica</i>	50,00 €
BALOIRO – 2019, D.O. BIERZO <i>Godello / Doñablanca / Jerez</i>	18,00 €
REGUEIRÓN – 2018, D.O. VALDEORRAS <i>Godello</i>	40,00 €
TOMÁS POSTIGO – 2019, IGP CASTILLA Y LEÓN <i>Verdejo</i>	35,00 €

DRAPPIER BRUT NATURE – CHAMPAGNE	60,00 €
KATXIÑA – 2019, D.O. GETARIAKO TXAKOLIÑA <i>Hondarribizuri</i>	20,00 €
AITAREN – 2020, D.O. GETARIAKO TXAKOLIÑA <i>Hondarribizuri</i>	35,00 €
SIDRA – ZELAIA PREMIUM (EUSKAL SAGARDOA)	8,00 €

Sweet Wines

MR – 2020, D.O. MÁLAGA	24,00 €
MR – 2020, D.O. MÁLAGA	6,00 €/copa
TINTILLA – CÁDIZ	25,00 €