

# 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.

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 €

## 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

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

# Vinos Blancos

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

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

## **Vinos Dulces**

---

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

# 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.

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 €

## 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](http://www.maungrillbar.com)



722 761 705

# Red Wines

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

## White Wines

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

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

## **Sweet Wines**

---

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