

PRÊT-À-PORTE

MONEY IS EVERYTHING  
4,9€

# BOULE VARDIER

MAGAZINE







- CHAMPAGNE
- NARANJA
- AUTE CUTURE
- CEREZA
- CÍTRICO

**CHANEL**

Nos basamos en su historia para crear  
les amoureux de Gabrielle.  
Un trago elegante y refinado, con toques cítricos  
de fruta fresca y un punto ácido que redondea  
a la perfección la fina burbuja de champagne.

TOTAL: 9€

**BOULEVARDIER**  
RESTAURANTE

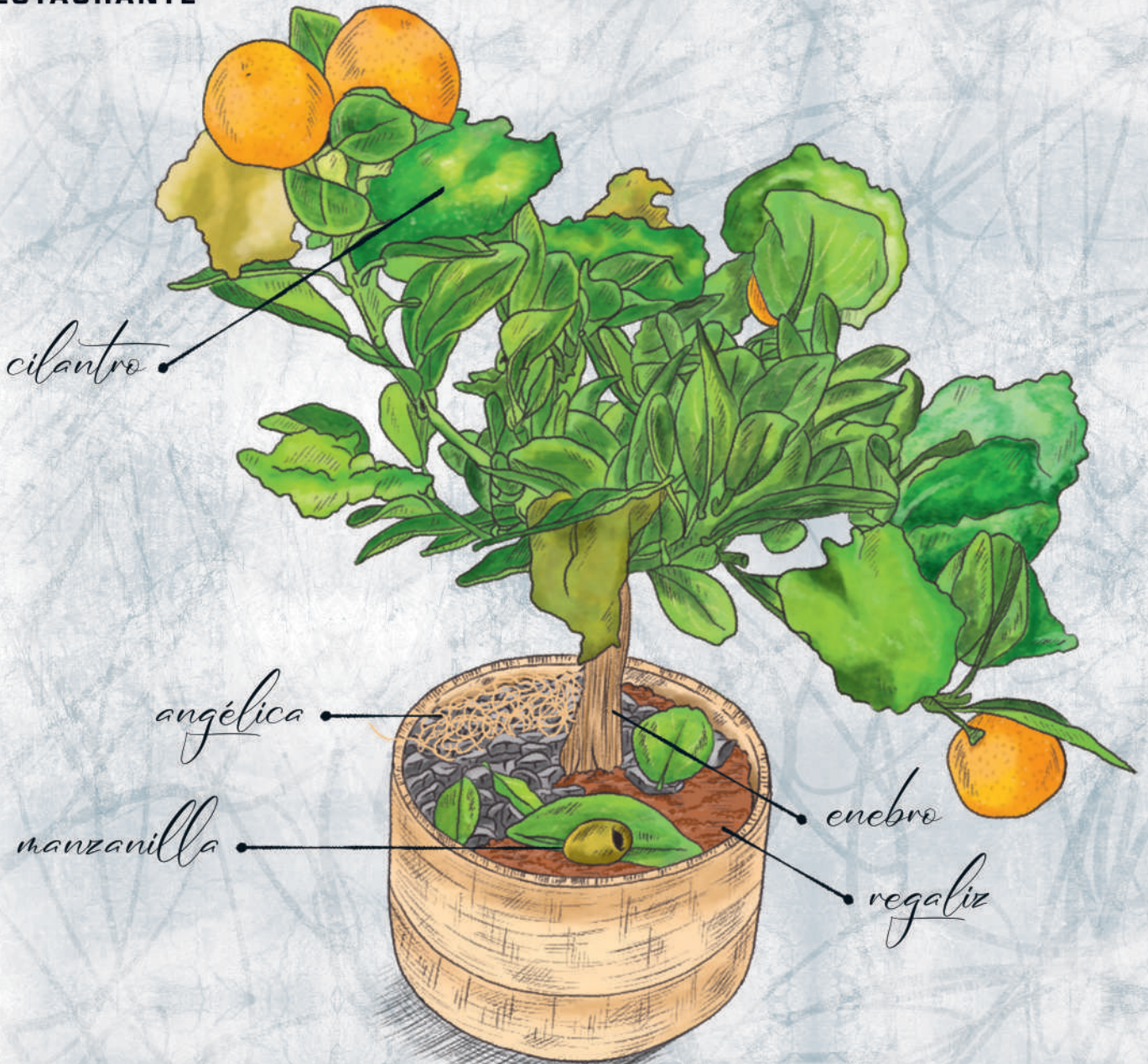
**Les  
Amoureux  
de Gabrielle.**



**BOU  
LE  
VAR  
DIER**

RESTAURANTE

**WORLD CLASS™**  
COMPETITION




**DUALIDADES**

TANQUERAY N° TEN

18<sup>00</sup>  
€





## Oscar de la Renta

Es uno de los dos diseñadores de moda latinos que forman parte de esta lista. Óscar de la Renta nació en Santo Domingo, República Dominicana, en 1932. En España, donde estudiaba Bellas Artes, tuvo su primera aproximación a la moda. Fue trabajando de dibujar trajes para casas de costura y diarios. Conoció a Cristóbal Balenciaga, quien se convirtió en su gran maestro. Trabajó en París para la casa de modas Lanvin, antes de mudarse a Nueva York como director creativo de Elizabeth Arden. Allí despegó su carrera y creó su propia marca. No son muchos los diseñadores de moda que han vestido a cuatro primeras damas. Kennedy, Nancy Reagan, Hillary Clinton y Laura Bush lucieron sus clásicas y glamourosas creaciones. Óscar de la Renta trabajó hasta el último de sus días.

Murió en 2014 pocos días después de haber nombrado a su sucesor. Ese mismo año había diseñado el vestido de novia de Amal Clooney.

PRECIO: 9€

**BOULEVARDIER**  
RESTAURANTE



- RON
- LIMA
- PALO CORTADO
- CÍTRICO
- ELEGANTE

# Oscar for Her.



GUCCI

Nuestra propuesta ofrece un viaje sensual a través de delicados tonos florales con notas suaves y reconfortantes, el corazón forma un acuerdo dulce entre la ginebra y el melocotón y las violetas forman una rica y suave capa que besarán tus labios.

TOTAL: 9€

BOULEVARDIER  
RESTAURANTE

# Bitter Peach.



- GIN
- FERNET BRANCA
- AMARETO
- VIOLETAS
- FRESCO
- FLORAL
- ALEGRE





A PESAR DE LAS CONNOTACIONES OSCURAS QUE SIEMPRE HA TENIDO EL NEGRO, NADIE LO HARIA DESAPARECER DE SU VIDA.



- APERITIVO ITALIANO
- PISCO
- VINO
- COCO
- SUAVE
- DELICADO

# Dark.





- GIN GVINE
- CAMPARI
- FRESA
- SOFISTICADO
- SEDUCTOR



Christian  
*Louboutin*

Nuestro Rouge se sirve muy frío.  
Se compone de vermut francés, bitter italiano y ginebra de uva  
ugni blanc. Tiene matices de vetiver, bergamota y piel de lima  
Para nosotros representa victoria, lujuria, seducción, sexo y pecado.

PRECIO: 9€

**BOULEVARDIER**  
RESTAURANTE



# Rouge.

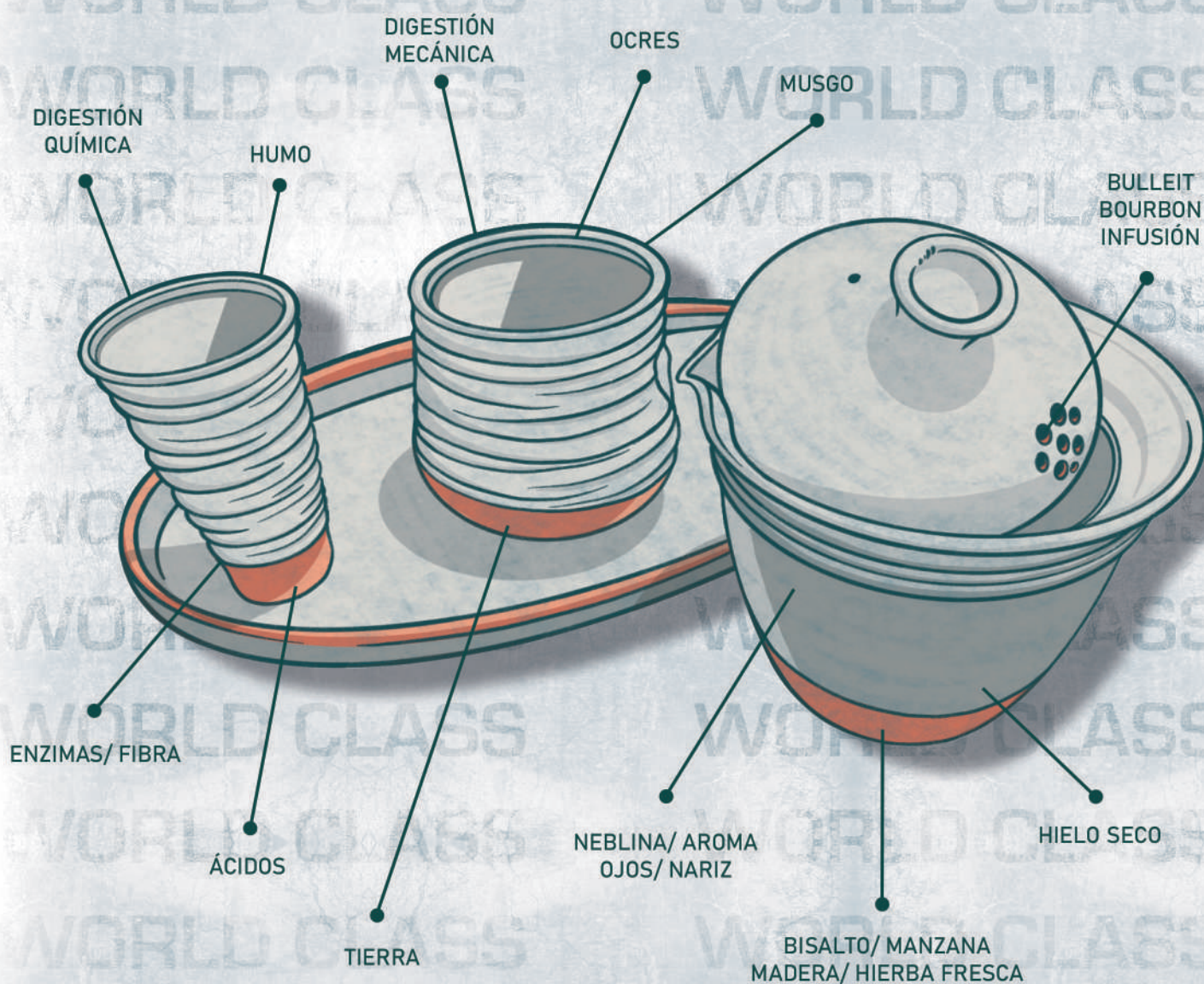




# WORLD CLASS™

## COMPETITION

2022



NOS ENORGULLECEMOS DE CONTAROS QUE FORMAMOS PARTE DEL TOP 50 DE #WORLDCLASSPAIN2022  
OS DAMOS LAS GRACIAS POR EL APOYO Y LA CONFIANZA EN #TAMASHITACHI

GRACIAS ZARAGOZA.





- RON BACARDI DE BARRICA
- MIEL DE AGAVE
- SIDRA DE MANZANA PERA Y MEMBRILLO
- INTENSO
- COMPLEJO

# BALENCIAGA

Después de un viaje magnífico en Guetaria visitando el museo de BALENCIAGA, conociendo sus gentes y costumbres y disfrutando de su sidra. Intentamos darle vida al estilo intransigente del couturier con esta sidra escanciada, con matices frutales y toques ácidos.

PRECIO: 9€

**BOULEVARDIER**  
RESTAURANTE

# Ugly.





- BULLEIT BOURBON
- VERMUT DE JEREZ
- CAMPARI
- PINO
- AGAVE

LOS QUE JUEGAN LIMPIO  
NO SE LAVAN LAS MANOS  
W. CHEFF



**pierre cardin**

Desestructurando paradoxe, una de las fragancias más notorias de Pierre!!!  
Notamos musgo de roble y cuero en el corazón, siempre fue un visionario con una  
característica muy futurista. Seremos capaces de trasladarlo a un cóctel?

PRECIO: 9€

**BOULEVARDIER**  
RESTAURANTE

# La Paradoja de Pietro.





# Jean Paul GAULTIER

Es difícil pensar en Gaultier sin recordar de inmediato las rayas azules y blancas y su amor por los marineros. Nace así la pregunta, que bebería un sexi marinero de Jean Paul Gaultier?

TOTAL: 9€

**BOULEVARDIER**  
RESTAURANTE



- TANQUERAY TEN
- LIMÓN
- ALGAS
- MARINO
- FRESCO
- SCHWEPPEs

# Amour Fou.





- CAMPARI
- NARANJA
- FERNET BRANCA
- LIGERO



# PRADA

Un cocktail refinado, ideal para un aperitivo o para una larga jornada del  
bebercio dado a su bajo grado alcohólico.  
Con notas frescas, matices cítricos y rojo pasión.

TOTAL: 9€

**BOULEVARDIER**  
RESTAURANTE

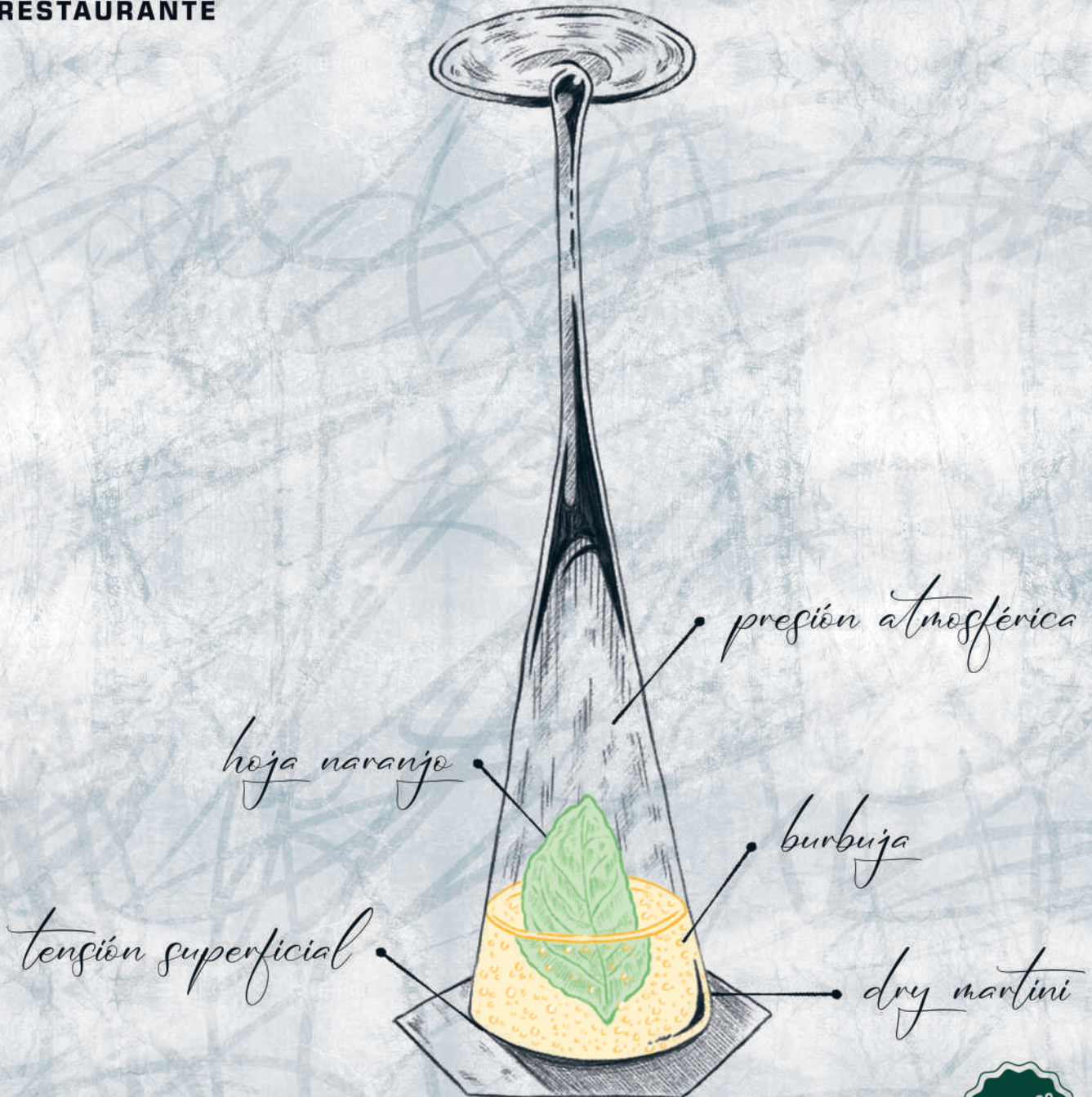
# Martha Campari.



**BOU  
LE  
VAR  
DIER**

**RESTAURANTE**

**WORLD CLASS™**  
COMPETITION



# DUALIDADES

TANQUERAY N° TEN

by Joan Bebo

18<sup>.00</sup> €



# SELECCIÓN DE VINOS Y CÓCTELES DE AUTOR



RESTAURANTE

## BLANCO / ROSADOS / NARANJA

• GRAN CAUS (D.O PENEDES) (MERLOT)	26€
• TEMIDE (ORANGE) (D.O VALENCIA) (MALVASÍA)	26€
• DOMINIO DE ES LE ROSÉ (D.O RIBERA DEL DUERO) (TEMPRANILLO)	72€
• CANTAYANO (LA SECA SIN D.O) (VERDEJO)	22€
• ALGUEIRA BRANDAN (D.O VALDEORRAS) (GODELLO)	24€
• VALDUERO (D.O RIBERA DEL DUERO) (ALBILLO)	28€
• TAGANAN (VC ISLAS CANARIAS) (LISTÁN BLANCO, MALVASÍA, MARMAJUELO, ALBILLO, GUAL Y FORASTERA)	42€
• VIÑA MEIN O GRAN MEIN (D.O RIBEIRO) (TREIXADURA, TORRONTÉS, ALBARIÑO, GODELLO, LOUREIRO, CAIÑO)	52€
• OREMUS MANDOLAS (D.O TOKAJI) (FURMINT)	28€
• TERRA VITA VINUM "GRANDES ROGIERES" (D.O ANJOU, LOIRA) (CHENIN BLANC)	88€
• DOMAINE GRAND TRADITION (D.O JURA) (CHARDONNAY, SAVAGNIN)	43€
• MAISON EN BELLES LIES (D.O SATENAY SOUS LA ROCHE, BORGOÑA) (CHARDONNAY)	62€
• DOMAINE JEAN CLAUDE RATEAU (D.O COTES DE BEAUNE, BORGOÑA) (CHARDONNAY)	48€
• DEMULLER 8 MADERAS (D.O TARRAGONA) (CHARDONNAY)	24€
• WEINGÜTER WEGELER OESTRICHER TROCKEN (D.O RHIENGAU) (RIESLING)	27€
• WEINGÜTER WEGELER ROTHENBERG GG GROOSE LAGE (D.O RHIENGAU) (RIESLING)	82€

## TINTOS

• 17 BY PINEA (D.O RIBERA DEL DUERO) (TEMPRANILLO)	65€
• ARENISCA (SIN D.O) (TINTA DE TORO)	25€
• ADELE (D.O VALENCIA) (MONASTRELL)	33€
• NIEPOORT LADREDO (D.O RIBEIRA SACRA) (MENCIA)	68€
• ALGUEIRA PATRIMONIO (D.O RIBEIRA SACRA) (MENCIA, SOUSON, TINTORERA)	28€
• CICLÓN (D.O SIERRA DE SALAMANCA) (RUFETE)	25€
• REMELLURI RESERVA (D.O RIOJA) (TEMPRANILLO, GRACIANO, VIURA, MALVASIA)	49€
• ARTUKE (D.O RIOJA) (TEMPRANILLO, VIURA)	21€
• LAMBUENA E.D (D.O RIBERA) (TEMPRANILLO, TINTA DE TORO, TINTA DEL PAÍS, TINTO FINO, ULL DE LLEBRE, CENCIBEL)	38€
• CHAMINÉ (D.O ALENTEJO) (ARAGONEZ, RORIZ, TOURIGA, SYRAH)	27€
• TENUTA DI CARLEONE UNO (D.O CHIANTI) (SANGIOVESE)	85€
• LES PENSEES DE PALLUS (D.O LOIRA) (CABERNET FRANC)	34€
• DOMAINE MAYARD (D.O CHATEAUNEUF DU PAPE, RODANO) (GARNACHA, CINSAULT, MURVIEDRE, SYRAH)	75€
• CHATEAU DE CHARODON "CLOS DU ROY" (D.O MARSANNAY, BORGOÑA) (PINOT NOIR)	59€



# SELECCIÓN DE VINOS Y CÓCTELES DE AUTOR



RESTAURANTE

## CÓCTELES DE AUTOR DEL REINO DE ARAGÓN

• DAROCA (PERA DE ABUGO, MANTEQUILLA, MANZANILLA, OLOROSO, TEQUILA)	8€
• BARBASTRO (TOMATE DE BARBASTRO, TEQUILA DE TOMATE, MEZCAL DE TOMATE)	8€
• TORRES DE ALBARRACÍN (MANZANA REINETA, SIDRA DE MANZANA, RON DE MANZANA)	8€
• VALDEJALON (CIRUELA ROSE, LICOR DE CIRUELA, BOURBON)	8€
• ZARAGOZA (BORRAJA, BRUT FRANCÉS)	8€
• GALLUR (CEBOLLA ROJA DE GALLUR ENCURTIDA, GINEBRA)	8€
• CALANDA (MELOCOTÓN DE CALANDA, VINO, VODKA)	8€

## CÓCTELES CLÁSICOS

• BOULEVARDIER	8€
• DRY MARTINI	8€
• OLD FASHIONED	8€
• MOJITO CLARIFICADO	8€
• DAIQUIRI	8€
• MANHATTAN	8€
• EXPRESSO MARTINI	8€
• PALOMA	8€
• MARGARITA	8€

## APERITIVOS

• VERMUT DE MULLER GRAN RESERVA	4€
• FERNET BRANCA	3€
• CINZANO REPOSADO EN BARRICA	3,5€
• CAMPARI REPOSADO EN BARRICA	6€
• ANTICA FÓRMULA	6€
• PUNT E MES	4€

## ESPUMOSOS & DULCES & ESPIRITUOSOS

• JEEPER GRAND ASSEMBLAGE (D.O CHAMPAGNE) (CHARDONNAY, PINOT NOIR, MENIEUR)	11€ (COPA) /55€
• JEEPER ROSÉ (D. O CHAMPAGNE) (CHARDONNAY, PINOT NOIR)	16€ (COPA) /79€
• CHAVOST BRUT NATURE (D.O CHAMPAGNE) (CHARDONNAY, PINOT NOIR, MENIEUR)	62€
• RAVENTOS I BLANC DE BLANC (D.O CONCA DE LA RIA NOIA) (MACABEO, PERELLADA, XAREL-LO)	4,5€ (COPA) /24€
• OREMUS LATE HARVEST (D.OTOKAJI) (FURMINT)	7€ (COPA) /35€
• OREMUS 5 PUTT (D.OTOKAJI) (FURMINT)	17€ (COPA) /85€
• VINO DE MISA (D.O TARRAGONA) (MACABEO, GARNACHA BLANCA)	5€
• VINO RANCIO DE MULLER ( D.O TARRAGONA) (GARNACHA, CARIÑENA)	6€
• PALO CORTADO (ALVARO DOMECH V.O.R.S)	10€