

CERVEZAS

Turia doble	2.85€
Turia pinta	3.95€
Estrella Damm (doble)	2.50€
Estrella Damm pinta	3.75€
Cerveza sin alcohol	2.80€
Cerveza Radler	2.80€
Cobra indio 33cl	3,25€

REFRESCOS

Coca Cola, Cola Zero, Fanta Naranja, Fanta Limón, Sprite	2.50€
Nestea, Aquarius	2.60€
Tónica	2.30€
Agua sin Gas 0.5l	2.10€
Agua con Gas 0.5l	2.50€
Zumo de Naranja, Manzana, Piña	2.25€

BEBIDA NEPALÍ

Banana Lassi	3.95€
Mango Lassi	3.75€

LICORES

APERITIVOS

Martini Blanco	3.90€
Martini Rosso	3.90€
Aperol Spritz	6.50€
Campari	3.90€

GINEBRA

Larios	3.90€
Bombay Sapphire	4.95€
Puerto De Indias	3.90€
Hendrick's	6.50€
Nordes	6.50€

WHISKY

JB 3.90€	
Ballantines	3.90€
Jack Daniels	6.50€
Chivas Regal	6.90€
Double Black Label	7.50€

RON

Bacardi	3.90€
Negrita	3.90€
Barcelo	4.50€
Malibu	3.90€

VODKA

Smirnoff	3.90€
Grey Goose	6.00€

BRANDY

Soberano	3.95€
Carlos I	6.50€
Magno	3.95€
103	3.95€

LICORES

Amaretto	3.90€
Baileys	3.90€
Tia María	3.90€
Cointreau	3.90€
Limoncello	3.00€
Orujo Blanco	3.90€
Crema De Orujo	3.90€
Licor De Hierbas	3.90€
Crema De Arroz	3.75€

Sangria Jarra 1l	12.50€
Tinto De Verano	3.95€

Kathmandu Valencia

Calle Salamanca. 18.
46005, Valencia
☎ 96 082 71 98
631 689 367
kathmanduvalencia@gmail.com
www.kathmanducanovas.com

Kathmandu Moraira

Ctra. Moraira a Calpe, 144
03724, Moraira
☎ 96 649 24 36
647 80 86 36
info@thekathmandu.es
thekathmandu.es

Kathmandu Albir

Cami Vell de gata, 40
03581, Albir
☎ 86 567 71 76
kathmandualbir@gmail.com
kathmandualbires

Kathmandu Denia

Ctra. de Las Marines Km 1 Urb. Playa Sol II, 23
03700, Denia
☎ 96 578 43 45
kathmandudenial@gmail.com

Kathmandu Javea

Av. de la Llibertat, 34,
03730, Playa del Arenal
☎ 96 647 16 84
633 308 497
kathmandujavea@gmail.com
www.kathmandurestaurant.es

NEPALESE & INDIAN CUISINE KATHMANDU RESTAURANT

- Since 2008 -

VINOS DE LA CASA



Capellana Blanco

D.O. UTIEL-REQUENA

3.00 € 13.50 €

Color: Amarillo ligeramente pajizo y brillante. Vino con carácter, con cuerpo y lleno de vida. **Nariz:** Limpio, elegante y con gran persistencia aromática a frutos verdes y fragancias florales. En boca se presenta fresco y vivo. Equilibrado con una acidez correcta, intenso y sedoso con armónica persistencia en el paladar. Amplia y grata persistencia.

Variedad: 100% MACABEO



Capellana Rosado

D.O. UTIEL-REQUENA

3.00 € 13.50 €

Vista: Color rosa pálido de una intensidad sutil. Limpio y brillante. Ribete rosa casi transparente. **Nariz:** De gran intensidad aromática donde aparecen matices de fresa del bosque, naranja roja, pomelo y lácteos con recuerdos a caramelo de anís. **Gusto:** La entrada en boca es untuosa, con una buena acidez, que le aporta frescura, finura y longitud. Postgusto láctico y arándanos.

Maridaje: Ideal para acompañar arroces y pastas.

Variedad: 100% TEMPRANILLO



Capellana Tinto

D.O. UTIEL-REQUENA

3.00 € 13.50 €

Vista: Intenso color rojo granate.

Nariz: Potentes y complejos aromas a frutos rojos.

Gusto: En boca tiene agradables notas frutales, es aterciopelado en el paladar. Posee un equilibrio tánico muy logrado con una acidez ideal que resalta las grandes características de este vino.

Maridaje: Ideal para acompañar carnes, pescados grasos y guisos.

Variedad: 100% TEMPRANILLO



Nodus Rosado

D.O. UTIEL-REQUENA

16.95 €

ELABORACIÓN: Una vez alcanzada la madurez óptima se realiza una corta maceración en frío efectuando la fermentación a 16 °C de temperatura, para posteriormente realizar el método tradicional de sangrado, conservando así el mosto con todos los sabores y aromas de las uvas.

CATA: Brillante color rosa frambuesa, con un intenso aroma a frutos rojos con fondos florales. En boca resulta elegante, sabroso y fresco.

Variedad: BOBAL



Nodus Bobal

D.O. UTIEL-REQUENA

16.95 €

Color: Rojo picota de capa alta, borde violáceo.

Nariz: Con buena fruta roja y negra como las fresas, frambuesas, con un acompañamiento de cremosos y ligeros tostados de la barrica, algún toque especiado y algo de regaliz.

Boca: Sabroso, frutoso, de taninos esféricos, buena acidez y ligeros toques de vainilla, humo y tostados. Con garra dentro de su equilibrio.

Variedad: BOBAL



Chaval Bobal

D.O. VALENCIA

15.50 €

Vista: Color rojo violáceo, ribete violáceo, capa media-alta y gruesa lágrima bien tintada. **Nariz:** Notable intensidad con una muy buena frescura de fruta roja y negra, toque de licor de grosellas, hierbas frescas, caramelo de cereza y suave fondo amentolado. **Gusto:** Entrada con una acidez muy refrescante, fruta roja fresca, sabroso, taninos rugosos que aportan carácter al conjunto, suave golosidad, muy directo y buena persistencia.

Variedad: 100% BOBAL. Vino ecológico y vegano.



Irreverente Roble

D.O. RIBERA DEL DUERO

17.95 €

Color rojo guinda picota muy intenso, brillante. De aroma muy intenso y con marcadas sensaciones frutales perfectamente integradas con una madera de calidad que lo envuelve tras sus 5 meses en barrica. De buena estructura y expresión frutal en boca.

Variedad: 100% TINTO FINO



Marqués de la Concordia Cza.

D.O. RIOJA

18.50 €

Color intenso, rojo cereza. Aroma intenso a frutos rojos, mora, licor de especias, notas balsámicas y palisandro. En boca es carnoso, estructurado, equilibrado en alcohol y acidez. Principalmente sabores de fruta roja crujiente, licoroso y eucalipto, vainilla y notas tostadas integradas con taninos dulces y aterciopelados.

Variedad: 100% TEMPRANILLO



Garnacha Centenaria

D.O. CAMPOS DE BORJA

25.50 €

Color: Rojo guinda intenso, de aspecto limpio y brillante.

Aroma: Intensidad alta, aroma frutal y oral, muy limpio y potente de marcado carácter varietal con tonos leves tostados y especiados aportados por la crianza en madera.

Boca: Ataque suave, voluminoso, amplio, carnoso, armónico y estructurado, rico en matices, muy equilibrado y con amplio y muy largo postgusto.

Variedad: 100% GARNACHA



Chafandín

D.O. RIBERA DEL DUERO

49.50 €

Crianza mínima de 21 meses en barricas nuevas de roble francés de 30 litros.

Es un vino profundo, con mucha mineralidad, carbón, especias, fruta negra bañada en licor y en boca transmite firmeza, longitud y un posgusto que te hace reflexionar sobre el resto de sensaciones ya percibidas. Potencial de guarda de más de 20 años.

Variedad: TINTO FINO



Vega Reina Verdejo

D.O. RUEDA

16.50 €

Amarillo pálido pajizo con ribetes verdosos.

Aroma intenso y delicado, donde se conjugan las frutas blancas con recuerdos herbáceos y anisados.

Redondo en boca, suave y untuoso, con agradable amargor final que le aporta gran persistencia.

Maridaje: Ideal para acompañar pescados, mariscos, aperitivos, arroces y carnes blancas.

Variedad: 100% VERDEJO



Nodus Sauvignon Blanc

D.O. UTIEL-REQUENA

17.50 €

Vendimiado por la noche para recoger el fruto fresco, se le realiza una corta maceración del mosto con los hollojos a baja temperatura antes del prensado.

Vista: Amarillo pálido, con detalles verdes y brillantes. **Nariz:** Aroma intensa, fresco y frutal, noble en nariz con recuerdos a fruta tropical. **Gusto:** En boca es un vino muy equilibrado, sabroso con muy buena acidez con un final laroo y perfumado. **Maridaje:** Muy agradable de tomar acompañando platos de pescado y pasta.

Variedad: SAUVIGNON BLANC



Señorio de Lazoiro Blanco

D.O. RIAS BAIXAS

19.00 €

Color brillante y cristalino. En nariz, desprende aroma a piña, manzana y notas cítricas. En boca delicada suavidad y ligereza sutil en el paladar. Un vino radiante.

Variedad: 100% ALBARIÑO



Marqués de la Concordia Cava

BRUT NATURE

14.50 €

De color amarillo pálido y ligeramente pajizo, es un cava muy equilibrado, con gran balance y finos aromas procedentes de su envejecimiento en botella. Le caracteriza un postgusto duradero y burbujeante altamente refrescante en su temperatura de consumo ideal.

Variedad: MACABEO, XARELLÓ y PARELLADA



Nodus Cava

BRUT NATURE (VALENCIANO)

17.95 €

COLOR: Dorado con un perlado fino y corona persistente.

NARIZ: Aromas a fruta mediterránea con ligeros toques de bollería fina francesa.

BOCA: Correcta integración del carbónico, recorrido medio, buena acidez, fresco y frutoso.

En su elaboración se ha cuidado el detalle, con removidos manuales y un tiempo en rima de 10 meses donde se ha ido desarrollando su carácter para terminar con un degüelle manual.

Variedad: MACABEO y CHARDONNAY