

Vinos aperitivos/Aperitif wine

Fino en Rama de Jerez El Maestro Sierra (15%) <i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry (Palomino Fino)</i>	5 €
Manzanilla La Guita (15%) <i>D.O. Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda (Palomino Fino)</i>	6 €
Oloroso Don Nuño Lustau (20%) <i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry (Palomino Fino)</i>	6 €
Oloroso del Puerto Lustau (20%) <i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry (Palomino Fino)</i>	6 €
Porto Ferreira Doña Antonia Tawny 20 años (20%) <i>D.O.C. Porto (Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca y Touriga Nacional)</i>	14 €

Licores aperitivos/Aperitif Liquors

Vermut Yzaguirre (<i>rojo, blanco, extra dry</i>)	7 €
Vermut Saüc (<i>rojo, blanco</i>)	8 €
Campari	9 €
Fernet Branca	8 €
Pastis	8 €
Pimm's	8 €
Combinado con refresco/ Served with soft drink	+ 2 €

Vino Dulce /Sweet Wine

MR Moscatel 2023 (13 %) <i>D.O. Málaga (Moscatel de Alejandría)</i>	9 €
Olivares Dulce 2020 (16%) <i>D.O. Jumilla (Monastrell)</i>	8 €
Chateau Dereszla Aszú - 5 Puttonyos 2021 (11%) <i>Tokaji (Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály, Zéta)</i>	15 €
Ximénez-Spínola PX (15%) <i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry (Pedro Ximénez)</i>	18 €
La Bonagua Sidra de hielo (15%) <i>Gijón, Asturias (Manzanas Regona y Durona)</i>	13 €

Cervezas/Beers

Artesanas de Valencia

The Westin Beer/ Lager - Gluten Free	7 €
Turia Märzen / Märzen Lager	7 €
Zeta Hop / Imperial Pale Ale	7 €
Tyris / Blonde Lager	7 €

España

	Caña/Small	Doble/Large
Mahou barril / Draught Lager	5 €	6,5 €
Heineken 0,0 alcohol		5'5 €
Mahou 0,0 Tostada		5'5 €
Alhambra Reserva 1925 / Extra-Lager		6 €
Águila sin filtrar / Lager		5'5 €
Heineken / Pale Lager		5'5 €

Carta de Vinos/Wine List

Espumosos/Sparkling

	Copa/Glass	Botella/Bottle
Recaredo Terrers Brut Nature Gran Reserva 2021 (12%) <i>Corpinnat</i> <i>Macabeo 54%, Xarel.lo 42%, 4% Parellada</i> <i>61 meses de crianza en cava</i>	14 €	65 €
Raventós de Nit Rosé 2024 (11,9%) <i>Conca del Riu Anoia</i> <i>40% Macabeo, 30% Xarel.lo, 25% Parellada, 5% Monastrell</i> <i>18 meses de crianza en cava</i>	12 €	47 €
CH16 Chozas Carrascal Cava Eterno Brut Nature Gran Reserva (11,9%) <i>Utiel – Requena</i> <i>100% Chardonnay</i> <i>48 meses de crianza en cava</i>		52 €
Gramona Imperial Gran Reserva Brut 2019 (12%) <i>Corpinnat</i> <i>56% Xarel.lo, 30% Macabeo, 10% Parellada, 4% Chardonnay</i> <i>49 meses de crianza en cava</i>		62 €

	Copa/Glass	Botella/Bottle
Perrier-Jouët Grand Brut (12.5%) <i>AOC Champagne</i> <i>Chardonnay 20%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 40%</i> <i>36 meses de crianza en rima</i>	20 €	90 €
Perrier-Jouët Blason Rosé (12.5%) <i>AOC Champagne</i> <i>50% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 25% Pinot Meunier</i> <i>36 meses de crianza en rima</i>	22 €	110 €
Ruinart Blanc de Blancs (12.5%) <i>AOC Champagne</i> <i>100% Chardonnay</i> <i>120 meses de crianza en rima</i>		180 €
Dom Perignon Vintage 2017 Brut (12.5%) <i>AOC Champagne</i> <i>55% Chardonnay, 45% Pinot Noir</i> <i>96 meses de crianza en rima</i>		410 €

Blancos/White

	Copa/Glass	Botella/Bottle
Ca-La-Gata 2024 (14.5%) <i>D.O. Utiel-Requena (Valencia)</i> 100 % Merseguera 4 meses de crianza sobre lías	8 €	34 €
Perro Verde 2025 (13%) <i>D.O. Rueda (Castilla y León)</i> 100 % Verdejo Vino Joven	7 €	29 €
Martin Codax 2025 (12,5%) <i>D.O. Rías-Baixas (Pontevedra)</i> 100 % Albariño	8 €	35 €
Enate-234 2025 (13.5%) <i>D.O. Somontano (Huesca)</i> 100 % Chardonnay Vino Joven	7 €	29 €
Fenomenal 2025 (13.5%) <i>D.O. Rueda</i> 100 % <u>Sauvignon Blanc</u> Vino Joven	7 €	29 €
Cullerot 2024 (12.5%) <i>D.O. Valencia (Moixent)</i> 35% Chardonnay, 25% Macabeo, 25% Malvasía, 10% Pedro Ximénez, 5% Verdil Crianza de 5 meses en tinaja de barro sobre lías	7 €	30 €
Pulpo 2025 (12.5%) <i>D.O. Rías-Baixas (Galicia)</i> 100 % Albariño Vino Joven		29 €
Alvear 3 Miradas Vino de Pueblo 2021 (13%) <i>D.O. Montilla-Moriles (Córdoba)</i> 100% Pedro Ximénez 8 meses de crianza sobre lías bajo velo de flor		25 €
Finca Calvestra 2025 (13,5%) <i>DO Vinos de España (Utiel-Requena)</i> 100% Merseguera 9-11 meses de crianza sobre lías		42 €
Terras Gauda 2025 (12,5%) <i>D.O. Rías-Baixas (Pontevedra)</i> 70% Albariño, 23% Caiño blanco, 7% Loureiro Vino Joven		35 €

Blancos/White

	Botella/Bottle
Waltraud 2025 (12%) <i>D.O. Penedés (Villafranca del Penedés – Barcelona)</i> 100% Riesling Vino Joven	52 €
Belondrade y Lurton 2024 (14%) <i>D.O. Rueda (La Seca – Valladolid)</i> 95% Verdejo, 5% Otras variedades 9 meses de crianza sobre lías y 5 meses en barrica nueva de roble francés	65 €
Adorado de Menade (15,5%) <i>Vino de España (Valladolid)</i> 100% Verdeja Solera de 1900 – Crianza oxidativa en tinaja bajo velo de flor	85 €

Rosados/Rosé

	Copa/Glass	Botella/Bottle
Chivite Las Fincas 2024 (13.5%) <i>D.O. Navarra</i> 65% Garnacha, 35% Tempranillo Breve crianza en lías	7 €	30 €
Gran Caus Rosado 2024 (13%) <i>D.O. Penedés</i> 100% Merlot Vino joven		50 €
By Ott Rosé 2024 (13%) <i>A.O.C. Côtes de Provence – Francia</i> Garnacha 60%, Cinsault 25%, Syrah 10%, Morvedre 5% Vino joven		55 €
Whispering Angel Rosé 2025 (13%) <i>A.O.C. Côtes de Provence – Francia</i> 72% Garnacha, 13% Rolle, 7% Syrah, 4% Cinsault, 4% Tibouren Vino joven		55 €
Marques de Murrieta Primer Rosé 2024 (13,5%) <i>D.O.C.a. La Rioja</i> 100% Mazuelo 6 meses de crianza sobre lías		72 €

Tintos/Red

	Copa/Glass	Botella/Bottle
Cerro Negro 2023 (12.5%) <i>D.O. Valencia (Alto Turia)</i> 100% Mencía <i>Vino Joven</i>	8 €	38 €
Juan Gil Etiqueta Plata 2023 (15 %) <i>D.O.P. Jumilla</i> 100% Monastrell <i>Crianza en barricas de roble francés y americano</i>	8 €	34 €
Muro Reserva 2021 (14.5%) <i>D.O.Ca. Rioja</i> 90% Tempranillo, 10% Graciano <i>17 meses en bodega de roble francés y americano</i>	9 €	40 €
Emilio Moro 2023 (14%) <i>D.O. Ribera del Duero (Valladolid)</i> 100% Tinto Fino <i>14 meses de crianza en roble francés y americano</i>	9 €	42 €
Raíz Voy Olé 2024 (14.5%) <i>D.O. Ribera del Duero</i> 100% Tempranillo <i>Vino joven</i>	8 €	38 €
Fagus 2023 (14.5%) <i>D.O. Campo de Borja</i> 100% Garnacha <i>Crianza de 9 meses en barricas de roble francés</i>	10 €	55 €
Lindes del Remelluri 2022 (13,5%) <i>D.O.C.a. Rioja</i> 88% Tempranillo, 10% Garnacha, 2% Otras <i>12 meses de crianza en roble francés</i>		40 €
Pétalos 2023 (14%) <i>D.O. Bierzo</i> 94% Mencía, 6% Otras <i>9 meses de crianza en roble francés</i>		40 €
Bassus 2023 (14%) <i>D.O. Utiel-Requena</i> 100% Pinot Noir		51 €
Pago de los Balagueses Syrah 20212 (14'5 %) <i>D.O.P. Los Balagueses – Vino de Pago de Utiel-Requena</i> 100% Syrah <i>12 meses en bodega de roble francés y húngara</i>		51 €

Tintos/Red

Botella/Bottle

Las Mercedes del Cabriel 2021 (14,5%) <i>D.O. Utiel - Requena</i> <i>100% Bobal</i> <i>16-18 meses de crianza en roble frances</i>	51 €
Camins del Priorat 2024 (14.5%) <i>D.O.Q. Priorat (Tarragona)</i> <i>54% Garnacha, 15% Cabernet Sauvignon, 11% Samsó, 10% Syrah, 6% Merlot, 4% Otras.</i> <i>Crianza 4-6 meses en tinas y barrica</i>	58 €
Remelluri Reserva 2017 (14%) <i>D.O.C.a. Rioja</i> <i>90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Garnacha</i> <i>22 meses de crianza en roble francés</i>	58 €
Natural del Moreno 2016 (15.5%) <i>D.O Valencia</i> <i>100% Bobal</i> <i>60 meses de crianza</i>	60 €
Mauro 2023 (14.5%) <i>V.T. Castilla y León</i> <i>90% Tempranillo, 10% Otras</i> <i>15 meses de crianza en roble francés y americano</i>	65 €
El Sequé 2022 (14.5%) <i>D.O. Alicante</i> <i>100% Monastrell</i> <i>12 meses de crianza en roble francés</i>	60 €
Pago de Carraovejas 2023 (15%) <i>D.O. Ribera del Duero</i> <i>93% Tinto fino, 4% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot</i> <i>12 meses de crianza en roble francés y americano</i>	65 €
San Vicente 2022 (14.5%) <i>D.O.C.a. Rioja</i> <i>100% Tempranillo</i> <i>20 meses de crianza en roble francés y americano</i>	75 €
200 Monges Reserva 2014 (14.5%) <i>D.O.C.a. Rioja</i> <i>85% Tempranillo, 10% Graciano 5% Garnacha</i> <i>20 meses de crianza en roble francés y americano y 16 meses crianza en botella</i>	80 €

Tintos/Red

	Botella/Bottle
Contino Viña del Olivo 2021 (13.5%) <i>D.O.C.a. La Rioja</i> <i>69% Tempranillo, 23% Graciano, 8% Mazuelo</i> <i>14 meses de crianza en roble francés y americano</i>	140 €
Casa Turús 2020 (14.5%) <i>D.O. Valencia</i> <i>Monastrell y Tempranillo</i> <i>20 meses de crianza en roble francés</i>	130 €
Victorino 2023 (14.5%) <i>D.O. Toro</i> <i>100% Tinta de Toro</i> <i>18 meses de crianza en roble francés</i>	130 €
PSI 2023 (14%) <i>D.O. Ribera del Duero</i> <i>93% Tempranillo 7% Garnacha Negra</i> <i>18 meses de crianza en roble francés</i>	125 €
Vega Sicilia Valbuena 5º Año 2021 (14.5%) <i>D.O. Ribera del Duero</i> <i>94% Tinto Fino 6% Merlot</i> <i>60 meses de crianza en roble francés y botella</i>	300 €
Flor de Pingus 2023 (13 %) <i>D.O. Ribera del Duero</i> <i>100% Tempranillo</i> <i>14 meses de crianza en roble francés</i>	360 €

Agua/Water

Sin Gas/ Still

Bezoya (500ml)	4 €
----------------	-----

Con Gas/ Sparkling

Pedrás (500ml)	5 €
----------------	-----

San Pellegrino (500ml)	6 €
------------------------	-----

Perrier (330ml)	5 €
-----------------	-----

Refrescos/Soft drinks

Coca-Cola, Sprite, Fanta, Ginger Ale, Nestea, Aquarius, Bitter Kas	5 €
--	-----

Red Bull	7 €
----------	-----

Ginger Beer	6 €
-------------	-----

Kombucha MUN – Superberries	8 €
-----------------------------	-----

Kombucha MUN – GingerLemon	8 €
----------------------------	-----

Tónicas

Schweppes	5 €
-----------	-----

Fever Tree Premium Indian	6 €
---------------------------	-----

Match Tonic Açai y Jazmín	7 €
---------------------------	-----

Zumos y Batidos/Juices and Shakes

De naranja o pomelo natural <i>Fresh squeezed orange juice</i>	6,5 €
Limonada natural <i>Natural lemonade</i>	6 €
Zumos naturales envasados (Melocotón, piña, tomate, manzana y arándanos) <i>Packaged natural juices (Peach, pineapple, tomato, apple, blackcurrant)</i>	5 €
Batidos caseros con helado artesano <i>Homemade milkshakes with artisan ice cream</i>	9 €



Juices

ENERGY

De zanahoria, naranja, jengibre, cúrcuma y mango <i>Carrot, orange, ginger, turmeric and mango</i>	12 €
---	------

DETOX

De apio, pepino, lima y agua de coco <i>Celery, cucumber, lime and coconut water</i>	12 €
---	------

Smoothies

RENEWAL

Arándano, espinaca, aguacate, leche de soja <i>Cranberry, spinach, avocado, soya milk, granola</i>	14 €
---	------

VITALITY

Frambuesa, fresa, menta, dátiles y leche de soja
Raspberry, strawberry, mint, dates, soya milk

14 €

WESTIN®

Cafés/Coffee

Café solo	4 €
Cortado	4,5 €
Café con leche	5 €
Capuccino	6 €
Latte machiatto	6 €
Bombón	5 €
Cremaet	8 €
Café Irlandés / <i>Irish coffee</i>	12 €

Bebidas Calientes/Hot drinks

Colacao	5 €
Chocolate caliente	5 €

Tés e Infusiones/Teas by JING

Té Negro / Black Tea

English Assam Breakfast	6 €
Earl Grey	6 €

Té Verde / Green Tea

Jade Sword	6 €
Perlas de Jazmín/ <i>Jasmine Pearls</i>	7 €
Melocotón y Jazmín en flor/ <i>Flowering Jasmine Peach</i>	8 €

Té Blanco / White Tea

Peonia Blanca/ <i>White Peony</i>	7 €
-----------------------------------	-----

Té Rojo /Red Tea

Pu-Erh Vintage	6 €
----------------	-----

Infusiones / Herbal & fruits teas

Manzanilla/ <i>Camomile tea</i>	7 €
Hojas de menta/ <i>Mint Tea</i>	7 €
Rooibos	7 €
Grosellas e Hibisco/ <i>Blackcurrant & Hibiscus</i>	7 €

Spritz Time

	Copa/Glass	Jarra/Jug
Aperol Spritz	13 €	
Aperol, cava y agua con gas		
Hugo	15 €	
Flor de sauco, menta, lima, cava y agua con gas		
Venice Spritz	15 €	
Licor Italicus, Vermú, menta y limonada de rosas		
Lavender Spritz	14 €	
M'Alegra Gin, Saint Germain, zumo de limón, bitter de lavanda y cava		
Agua de Valencia	15 €	34 €
Cava, ginebra, zumo de naranja y Cointreau		

Signature Cocktails

“El Jardí” Fizz	16 €
Ginebra herbal, St. Germain, clara de huevo, azúcar, zumo de lima y soda	
Eva Green	15 €
Vodka, apio, manzana, limón, azúcar y clara de huevo.	
Blackberry Smash	15 €
Brandy, menta fresca, zumo de limón, moras, Cointreau y miel de flores	
Don't Tommy's Margarita	16 €
Mezcal, puré de jengibre y lima, sirope de agave y mango picante	
Old Barrel	16 €

Bourbon, Mezcal, chocolate syrup, orgeat, lemon juice and angostura

WESTIN

Cocktails clásicos

	Copa/Glass	Jarra/Jug
Sangría Tinta	14 €	35 €
Vino tinto, brandy, vermouth rojo, zumo de naranja.		
Sangría Blanca	14 €	35 €
Vino blanco, ron, licor italicus, zumo de manzana, zumo de limón y azúcar		
Sangría de Cava	14 €	35 €
Cava, ron, licor italicus, zumo de manzana, zumo de limón y azúcar		
Pisco Sour		15 €
Pisco, zumo de lima, azúcar y clara de huevo		
Penicilium		15 €
Whisky blended, Whisky Islay, limón, sirope de miel y extracto de jengibre		
Spicy Margarita		16 €
Tequila, Licor de chile poblano, Cointreau, limón y sal de chile rojo		
Moscow Mule		14 €
Vodka, menta, ginger beer y lima		
Cosmo 1934		14 €
Ginebra, zumo de limón, sirope de frambuesa, Cointreau y sal		
Pídanos un clásico... “Ask us for a classic”		14 €

Mocktails

Ginger Fresh	12 €
Zumo de limón, extracto de jengibre, menta, soda	
Red Lips	12 €
Sandía, infusión de frutos rojos e hibisco, azúcar, limón	

Pomelo Space

12 €

Zumo de pomelo, lima, spicy mango y ginger beer

WESTIN®

Ginebra

Beefeater 24 (Reino Unido/ UK) <i>Servido con piel de limón /Served with lemon twist</i>	14 €
M'Alegra Gin (Valencia – España/Spain) <i>Servido con piel de Naranja /Served with lemon twist</i>	14.50 €
Seagrams (EEUU/USA) <i>Servido con canela y piel de naranja /Served with cinnamon & Orange twist</i>	14 €
Bombay Sapphire (Reino Unido/UK) <i>Servido con piel de lima / Served with lime twist</i>	14 €
Ginebra Xoriguer (España/Spain) <i>Servido con uva y limón/Served with grape & lemon</i>	14 €
Martin Millers (Reino Unido/ UK) <i>Servido con piel de lima/Served with lime twist</i>	15 €
Tanqueray Ten (Reino Unido/UK) <i>Servido con piel de pomelo/ Served with grapefruit twist</i>	14.50 €
Hendricks (Reino Unido/UK) <i>Servido con láminas de pepino/ Served with cucumber sheets</i>	15 €
Gin Mare (España/Spain) <i>Servido con piel de naranja y romero/Served with orange twist & rosemary</i>	15 €
Mombasa Strawberry (Reino Unido/UK) <i>Servido con fresa/Served with strawberry</i>	15 €
G`Vine Floraison (Francia/France) <i>Servido con rodajas de uva tinta/Served with red grape slices</i>	16 €
Brockmans (Reino Unido/UK) <i>Servido con twist de lima y fresas/ Served with lime twist and strawberries</i>	18 €
Monkey 47 (Alemania/Germany) <i>Servido con piel de lima y limón/ Served with lime & lemon twists</i>	18 €
Bobby's Gin (Países Bajos/Netherlands) <i>Servido con piel de limón y enebro/ Served with lemon twist and juniper</i>	18 €
Combinado con refresco premium/Served with premium mixer	+2 €

Vodka

Absolut (Suecia/Sweden)	14 €
Belvedere (Polonia/Poland)	16 €
Grey Goose (Francia/France)	16 €
Ciroc (Francia/France)	15 €

Combinado con refresco premium/Served with premium mixer + 2 €

Tequila & Mezcal

Tequila 1800 Silver	14 €
Tequila 1800 Reposado	16 €
Patrón Silver	18 €
Patrón Reposado	19 €
Mezcal Unión	17 €

Ron

Havana Club 3 años (Cuba)	14 €
Bacardi Carta Blanca (Venezuela)	14 €
Matusalem 10 años (Cuba)	15 €
Captain Morgan Black Jamaica (Barbados)	15 €
Flor de caña 7 años (Nicaragua)	15 €
Havana Club 7 años (Cuba)	15 €
Kraken Black Spiced (USA)	15 €
Santa Teresa (Venezuela)	18 €
Zacapa Solera 23 (Guatemala)	20 €
Diplomático (Venezuela)	18 €
Brugal Extra Viejo (Rep. Dominicana)	15 €
Barceló Imperial (Rep. Dominicana)	16 €

Brandy Español

Carlos I Gran Reserva	14 €
Mascaró Narciso Privé	15 €
1866 Gran Reserva	16 €

Cognac y Armagnac

Remy Martin VSOP	16 €
-------------------------	------

WESTIN

Whisky

Blended

Chivas Regal 12 años	14 €
J&B 15 años	16 €
Johnnie Walker Black Label	16 €
Johnnie Walker Blue Label	63 €

Highlands & Lowlands

Oban 14	16 €
Glenkinchie 12	16 €
The Macallan 12	22 €
Glenmorangie 18	26 €

Speyside

Cardhú 12 años	15 €
Glenfiddich 12	15 €
Glenlivet	15 €
Knockando 12	20 €
Glenrothes Vintage Reserve	18 €

Island & Islay

Talisker 10	18 €
Lagavulin 16	25 €

Whisky

Bourbon, Tennessee & Irish

Jameson (Irish)	14 €
Jack Daniels (Tennessee)	14 €
Makers Mark (Kentucky)	14 €
Bulleit (Bourbon)	15 €
Bulleit Rye	15 €

Aguardientes & Licores

Orujo Martin Codax - Blanco o Hierbas	7 €
Pacharán Baines Oro	7 €
Limoncello Villa Massa	7 €
Sambuca Molinari	7 €
Grappa Nonino	8 €
Cassalla Cavaller	7 €