

Blancos



Vino De la Casa	(Afrutado, aromático y fresco)	¼ L	½ L	1 L
		2,95	5,75	8,95
			Copa	Bot
Carmen Rubia (D.O Conca de Barberá)	(Afrutado, aromático y fresco)	2,75	9,60	
Monte Blanco Ramón Bilbao (D.O Rueda) Verdejo	(Notas frutales, tacto glicérico y equilibrado)	3,75	13,95	
Marieta (D.O Rías Baixas) Albariño	(Frutal, cítrico, goloso e intenso)	3,95	15,95	
				Bot
Viña Sol Torres (D.O Catalunya) Parellada y Garnacha Blanca	(Suave, seco y afrutado)	12,75		
Espelt Vailet (D.O Empordá) Garnacha Blanca y Macabeo	(Seco y ligero con aromas de frutas blancas maduras)	15,95		
Castell del remei Oda (D.O Costers del Segre) Chardonnay y Macabeo	(Glicérico, elegante y suave) Fermentado en barrica	19,95		
Jean Leon 3055 Chardonnay (D.O Penedés) Chardonnay	(Ecológico, intenso con notas florales y frutas exóticas)	21,95		

Rosados



Vino de la Casa		¼ L	½ L	1 L
		2,95	5,75	8,95
			Copa	Bot
Carmen Pelirroja (D.O Conca de Barberá)		2,75	9,60	
				Bot
Lambrusco Rosado (D.O Reggio Emilia-Italia) Grapasporsosa, Maestri, Marani, Montericco, Salamino y Sorbara	(Simpático y espumoso)	9,95		
Ramón Bilbao Rosado (D.O Rioja) Garnacha	(Con aroma frutales, florales, fresco y sedoso)	13,95		
Augustus (D.O Penedés) Cabernet Sauvignon	(Fresco con aromas a frutas rojas)	15,25		

Basa Telmo Rodríguez (D.O Rueda) Verdejo, Viura y Sauvignon Blanc (Muy expresivo, fresco y equilibrado) 17,95

José Pariente (D.O Rueda) Verdejo (Frutas blancas y de hueso, con aromas de hinojo) 19,90

O Luar Do Sil (D.O Valldeorras) Godello (Brillante, con notas minerales y vivaz) 20,75

Terras Gauda (D.O Rías Baixas) Albariño (Sabroso complejo y untuoso) 22,50

Mar de Frades (D.O Rías Baixas) Albariño (Fresco, sedoso y aromas frutales) 23,45

Recomendación del Sommelier

Santa Digna Valle central (Chile) Chardonnay (Equilibrado, denso y frutal) 19,55

Brancott Estate Marlborough (Nueva Zelanda) Sauvignon Blanc (Intenso y afrutado) 21,85

Alta Vista Premiun Mendoza (Argentina) Chardonnay (Amable, estructural y con notas a fruta tropical) 24,95

Quinta Apolonia Belondrade y Lurton (Rueda) Verdejo (Amplio, envolvente y untuoso) Crianza en lías 90 pts Parker 91 pts Peñín 29,50

Capellanía (Rioja) Viura (Gastronómico, complejo y con alma de tinto) Envejecido 17 meses en barrica de roble francés 49,85

Cavas



Mont Marçal Brut (Fresco, elegante y jovial) 10,85

Copa Cava Brut 2,60

Mont Marçal Rosado (Afrutado, elegante y suave) 11,50

Oriol Rossell Brut Nature (Limpio, brillante y con notas a fruta blanca) 16,75

Gramona Imperial Brut (Intenso, amplio y con notas de frutas de hueso y flores blancas) 28,50

Mumm Cordon Rouge Champagne (Francia) (Notas de fruta blanca, volumen, carbónico bien integrado y notable acidez) 49,00

Tintos



Vino De la Casa	(Intensa fruta roja)	¼ L	½ L	1 L
		2,95	5,75	8,95
			Copa	Bot
Carmen Morena (D.O Conca de Barberá)	(Intensa fruta roja)	2,75	9,60	
Ramón Bilbao Crianza (D.O Rioja) Tempranillo	(Frutal y equilibrado) Crianza en barrica de roble americano	3,75	16,75	
Vizcarra senda del Oro Roble (D.O Ribera del Duero) Tempranillo	(Equilibrado, afrutado y notas de madera) Crianza 7 meses en barrica de roble	3,95	16,95	
				Bot
Raimat Abadia (D.O Costers del Segre) Cabernet Sauvignon y Tempranillo	(Agradable, frutal y persistente)	12,95		
El Modernista (D.O Terra Alta) Garnacha Tinta	(Goloso y con matices especiados y suaves)	14,85		
Roca Plana (D.O Penedés) Syrah	(Intenso, especiado y con notas de frutas negras maduras) Crianza de 6 meses en barricas de roble francés	19,95		
Mineral del Montsant (D.O Montsant) Cariñena y Garnacha	(Intenso, mineral y frutal)	20,95		
López de Haro Crianza (D.O Rioja) Garnacha, Graciano, Tempranillo	(Suave, expresivo y afrutado) Crianza 14 meses en barrica	13,95		
La Montesa Crianza (D.O Rioja) Garnacha y Tempranillo	(Sabroso y frutal) Crianza 12 meses en barrica 92pts Parker	23,95		



Sangría / Tisana

Sangría ½ Litro	7,95
Sangría 1 Litro	12,95
Tisana 1 Litro	13,95

Marqués de Murrieta Reserva (D.O Rioja) Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha. (Precisión y elegancia sorprendente) 91 puntos Parker Envejecido durante 20 meses en barricas de roble americano 27,75

Matsu el Pícaro (D.O Toro) Tinta de Toro (Complejo y con aromas frutales) 18,35

Gazur Telmo Rodríguez (D.O Ribera del Duero) Tempranillo (Potente y con notas especiadas) 22,95

Venta Las Vacas Crianza (D.O Ribera del Duero) Tempranillo (Fragante, sedoso, armónico y equilibrado) Envejecido durante 12 meses en barricas de roble 27,95

Recomendación del Sommelier

Las Mulas Valle central (Chile) Carbenet Sauvignon (Profundo, largo y persistente) Vino orgánico 19,55

Alta Vista Premiun Crianza Mendoza (Argentina) Malbec (Intenso, especiado y con notas de fruta negra madura) Criado durante 14 meses en barrica de roble 29,95

Camins del Priorat (D.O Priorat) Garnacha, Carbenet Sauvignon, Cariñena, Syrah y Merlot. (Potente, voluminoso y elegante) Vino de Álvaro Palacios 32,50

Abadía Retuerta Crianza Selección Especial (D.O Castilla y León) Tempranillo, Carbenet Sauvignon y Syrah (Corpulento, especiado, armónico y perseverante) Envejecido 18 meses en barrica de roble francés y americano 36,50

Pago de Carvejas Crianza (D.O Ribera del Duero) Tempranillo, Carbenet Sauvignon y Merlot (Especiado, equilibrado, sedoso y con recuerdos a fruta madura mezclado con notas torrefactas de la madera) Viñas de 30 años Crianza de 12 meses 59,95

