

ESPUMOSOS



Botter Prosecco 20 cl (Prosecco D.O.C. Treviso) . . . 5,00 €
Glera 100% / Extra Dry



Mas Codina (D.O. Cava) 14,50 €
Xarel.lo, Macabeo, Chardonnay, P.Noir / Brut Nature-Reserva



Huguet Can Feixes (Corpinnat) **Espumoso Estrella** 22,50 €
Parellada, Macabeo, Pinot Noir / Brut Nature - Gran Reserva



Louis Roederer Collection (A.O.C. Champagne) . . . 67,00 €
Chardonnay 42%, Pinot Noir 36%, Meunier 22% / Brut



AT Roca Rosado (D.O. Penedès / Clàssic Penedès) . 22,50 €
Macabeo 50%, Garnacha 50% / Brut Nature - Reserva



Bellavita (I.G.T. Lambrusco di Módena) 11,50 €
Lambrusco 100% / Joven Espumoso



Somarroza (Sidra de Cantabria) 12,00 €
Manzanas: Dulces, amargas y ácidas / Dulce

BLANCOS



Barahonda Orgánic (D.O.p. Yecla) 12,00 €
Verdejo, Sauvignon Blanc / Joven  2,80 €



Todo sobre mí (D.O.p. Jumilla) 15,50 €
Chardonnay 100% / 10 meses sobre lía



Salto del Usero (D.O.p. Bullas) 21,00 €
Macabeo 100% / Fermentado y criado en barrica



Marina Alta (D.O. Alicante) 14,00 €
Moscatel de Alejandría 100% / Joven



Blanc Pescador (D.O. Alicante) 14,00 €
Macabeo, Xarel.lo, Parellada / Joven Espumoso



Costers de Vinya (D.O. Penedés) 17,00 €
Macabeo, Malvasía, Xarel.lo / Joven **Selección del Restaurante**




Baltasar Gracián Blanco de Hielo (D.O. Calatayud) . 15,00 €
Macabeo 100% / Joven / Semiseco



Luis Cañas Viñas Viejas (D.O.c. Rioja) 21,00 €
Viura 90%, Malvasía 10% / Fermentado y criado en barrica



El Canto del Cuco (D.O. Ribeiro) 18,00 €
Treixadura, Godello, Albariño / Joven  3,90 €



Martín Códax (D.O. Rías Baixas) 19,00 €
Albariño 100% / Joven 3/8L 11,00 €



Pazo Señoráns (D.O. Rías Baixas) **Blanco Estrella** 21,00 €
Albariño 100% / 5 meses sobre lías



Dominio do Bibei Lapola (D.O. Ribeira Sacra) . . . 31,50 €
Godello 80%, Dona Blanca 15%, Albariño 5% / Fermentado y criado en barrica, fudres y depósitos ovoides de hormigón



José Aristegui (D.O. Valdeorras) 21,00 €
Godello 100% / Crianza sobre lías  4,90 €



Finca Tresolmos Sobre Lías (D.O. Rueda) 15,00 €
Verdejo 100% / Joven



José Pariente (D.O. Rueda) 17,50 €
Verdejo 100%/Fermentado en hormigón,tina e inox. 4m sobre lías



José Pariente (D.O. Rueda) 17,50 €
Sauvignon Blanc/Fermentado en hormigón,tina,inox. 4m sobre lías



Borgo delle Oche (I.G.T. Giulia - Venezia) 17,50 €
Pinot Grigio 100% / Joven

ROSADOS



Barahonda Orgánic (D.O.p. Yecla) 12,00 €
Monastrell 60%, Syrah 40% / Joven  2,80 €




De Casta (D.O. Catalunya) 12,50 €
Garnacha, Cariñena, Syrah, Tempranillo / Joven



Ochoa Lágrima Rosa (D.O. Navarra) 14,00 €
Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot / Sangrado de lágrima

TINTOS



Barahonda Orgánic (D.O.p. Yecla) 12,00 €
Monastrell 60%, Merlot 40% / Joven  2,80 €



Remordimiento (D.O.p. Jumilla) **Selección Rte.** 16,00 €
Monastrell 85%, Garnacha 15% / 14 meses en ánfora y barrica



Summum (D.O.p. Yecla) 23,00 €
Monastrell 100% / 16 meses en barrica



Juan Gil (D.O.p. Jumilla) 21,50 €
Monastrell 100% / Crianza en barrica



Chaveo (D.O.p. Bullas) 19,00 €
Monastrell 100% / 8 meses en barrica



Azabache (D.O.c. Rioja) 15,00 €
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo / Crianza  3,40 €



Conde de Valdemar (D.O.c. Rioja) 17,50 €
Tempranillo, Graciano / Crianza



Amaren Selección de Viñedos (D.O.c. Rioja) . . . 21,50 €
Tempranillo 90%, Garnacha 10% / 12m barrica **Tinto Estrella**




Luis Cañas (D.O.c. Rioja) 25,00 €
Tempranillo 95%, Graciano 5% / Reserva



Losada (D.O. Bierzo) 20,00 €
Mencía 100% / 12 meses en barrica



Pradorey Origen (D.O. Ribera del Duero) 13,50 €
Tempranillo 95%, Cabernet 3%, Merlot 2%  3,25 €
Ligera crianza en barrica y ánforas



Carmelo Rodero (D.O. Ribera del Duero) 19,00 €
Tempranillo, Cabernet Sauvignon / 9 meses



Valderiz de Chiripa (D.O. Ribera del Duero) 22,00 €
Tinto Fino 95%, Albillo 5% / 12 meses en barrica



Dehesa de los Canónigos (D.O. Ribera del Duero) 30,50 €
Tinto Fino 88%, Cabernet Sauvignon 12% / 15 meses en barrica



Viña Pedrosa (D.O. Ribera del Duero) 31,50 €
Tinto Fino 100% / Crianza

DULCE



Béllum "El Remate" 50 cl (D.O.p. Yecla)  2,00 €
Monastrell 100% / 24 meses en barrica / Tinto dulce