



## *Selección de vinos*

### *Vinos blancos*

*Cuando son jóvenes, encierran en su palidez aromas frescas de flores, hierbas y frutas. Fermentados y envejecidos en barrica, toman el color del oro y suman a los aromas frutales los cálidos matices de la madera.*

### *Vinos rosados*

*Un auténtico paraíso de color rosa que suma la frescura del blanco y el carácter del tinto joven, presentándose elegantes y frutales en nariz.*

### *Vinos tintos*

*Los tintos son, casi por definición, el vino.*

*Jóvenes, son ya serios, aunque resulten vivos y alegres.*

*Envejecidos, pueden convertirse en auténticas obras de arte donde se armonizan aromas, sabor, fruta, madera y tiempo.*

### *Champagnes & Cavas*

*Son fruto de la paciencia, del silencio, de la oscuridad...  
símbolo de la felicidad.*



## Cavas

### Cavas Blancos

- Juvé & Camps Reserva Família* \_\_\_\_\_ 41,50 €  
D.O. Cava. Macabeo, parellada y xarel.lo. Aroma a frutos secos.
- Juvé & Camps Cinta Purpura* \_\_\_\_\_ 29,50 €  
D.O. Cava. Macabeo, xarel.lo y parellada. Notas de frutas carnosas y fondo floral.
- Agustí Torelló Brut Reserva Ecológico* \_\_\_\_\_ 31,50 €  
D.O. Cava. Macabeo, parellada y xarel.lo. Potente con burbuja fina.
- Gramona Imperial Gran Reserva.* \_\_\_\_\_ 49,50 €  
Corpinnat. La excelencia de la larga crianza.
- Privat Laietà Reserva Ecológico* \_\_\_\_\_ 42,50 €  
Corpinnat. La habilidad de mantener fresca dentro de la madurez.
- Cygnus Orgànic Brut Nature* \_\_\_\_\_ 25,50 €  
D.O. Cava. Parellada, xarel.lo y macabeo. Fresco y elegante.

### Vino Espumoso de Ibiza

- Xumeu Vinya - Brut Rosé* \_\_\_\_\_ 45,50 €  
86% Monastrell, 14% Syrah. Sin azúcar añadido. Cremoso y equilibrado.

### Cavas Rosados

- De Nit Rosé Raventós i Blanc* \_\_\_\_\_ 43,50 €  
D.O. Penedés. Monastrell. Fresco y elegante.
- Ars Collécta ( Gran Reserva ) Grand Rosé* \_\_\_\_\_ 39,75 €  
D.O. Cava. 85% Pinot noir, 15% Xarel-lo. Fresco y equilibrado.
- Laietà Gran Reserva Brut Nature Rosé Ecológico* \_\_\_\_\_ 35,50 €  
Mataró(Monastrell). Muy sabroso y persistente.



## Champagnes

### Champagnes Brut

- Laurent Perrier La Cuvée* \_\_\_\_\_ 90,95 €  
*Épérnay. Chardonnay, pinot noir y pinot meunier. Aromas a cítricos frescos y flores blancas.*
- Moët Chandon Brut Imperial* \_\_\_\_\_ 95,50 €  
*Épérnay. Chardonnay, pinot noir y pinot meunier. Ligero y frutal.*
- Louis Roederer Collection 242* \_\_\_\_\_ 98,50 €  
*Reims Cedex. Pinot Noir, chardonnay y pinot meunier. Delicado y cremoso.*
- Veuve Clicquot Brut Yellow Label* \_\_\_\_\_ 125,50 €  
*Reims. Pinot noir, meunier, chardonnay. Gran estructura, frescura y sensación afrutada*
- Maurice Grumier Blanc de Noirs* \_\_\_\_\_ 59,95 €  
*Venteuil. Pinot meunier y pinot noir. "Vigneron" independiente desde 1743. Elegante y fresco.*
- Drappier Carte d'Or* \_\_\_\_\_ 65,50 €  
*A.O.C. Champagne. Pinot noir 75%, chardonnay 15% y meunier 10%. Potente y complejo.*

### Champagnes Vintage - Millesime

- Louis Roederer Brut Cristal* \_\_\_\_\_ 395,50 €  
*Reims. Pinot Noir y chardonnay. Elegante y puro.*
- Dom Perignon Vintage* \_\_\_\_\_ 345,50 €  
*Reims. Chardonnay y pinot noir. Refinado y sutil.*
- Perrier Jouet Belle Epoque Blanc* \_\_\_\_\_ 335,50 €  
*Épernay. Chardonnay y pinot noir. Suave y refinado.*



## Champagnes

### Champagnes Blanc de Blancs

*Salon Blanc de Blancs* \_\_\_\_\_ 995,50 €

*Mesnil Sur Oger. 100% Chardonnay. Cremoso, suave y persistente.*

*Perrier Jouet Belle Epoque Blanc de Blancs* \_\_\_\_\_ 785,50 €

*Epernay. 100% Chardonnay. Con mucho cuerpo, suave y refinado. Una viveza armónica.*

*Delamotte Blanc de Blancs* \_\_\_\_\_ 109,95 €

*Mesnil Sur Oger. 100% Chardonnay. Fruta blanca madura con equilibrio.*

### Champagnes Rosé

*Taittinger Prestige Rosé* \_\_\_\_\_ 120,50 €

*Reims. Chardonnay y pinot noir. Agradable con equilibrio y juventud.*

*Laurent Perrier Cuvée Rosé* \_\_\_\_\_ 165,50 €

*Reims. 100% Pinot noir. Sofisticado y de alta calidad.*

*Perrier Jouet Rosé* \_\_\_\_\_ 142,50 €

*Épernay. Pinot noir, chardonnay y pinot meunier. Sutil y seductor.*

*Billecart- Salmon Brut Rosé* \_\_\_\_\_ 145,50 €

*Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir. Burbujas delicadas y espuma persistente.*

*Moët Imperial Rosé* \_\_\_\_\_ 95,95 €

*A.O.C. Champagne. Explosivo y espontáneo.*



## Blancos

### Vinos de Baleares

*Can Rich* \_\_\_\_\_ 26,50 €

*U.T.I. Excelente y cremoso chardonnay y malvasía.*

*Savina Blanc Eco* \_\_\_\_\_ 52,50 €

*D.O. Formentera. Viognier, malvasía, moscatel y garnacha blanca. Aromático con buena fruta blanca.*

### Vinos jóvenes, suaves y afrutados

*Julietas Golden White* \_\_\_\_\_ 36,50 €

*D.O. Ca. Rioja. Viura y garnacha blanca con lias. Envolvente y untuoso.*

*Caraballas Chardonay Ecológico* \_\_\_\_\_ 36,50 €

*Castilla y León. 100% Chardonay. Estructurado con gran frescura y carácter frutal.*

*Muga Blanco* \_\_\_\_\_ 32,00 €

*Viura, garnacha blanca y malsavia de Rioja. Muy fino y elegante.*

*Finca las Caraballas Sector 2.8 Viognier Ecológico* \_\_\_\_\_ 45,50 €

*Castilla y León. Elaborado con uvas verdejo y viognier. Sabroso, untuoso y fresco.*

*Abadal* \_\_\_\_\_ 32,50 €

*D.O. Pla de Bagès. Picapoll 100%. Elegante, exótico y original.*

*Abadia de Poblet* \_\_\_\_\_ 43,50 €

*D.O. Concha de Barbera. Macabeo y parellada brizada. Con cuerpo y sabroso.*

*Vivanco* \_\_\_\_\_ 27,00 €

*D.O. Rioja. 50% Viura, 35% Tempranillo Blanco, 15% Maturana blanco.*

*Enate 234* \_\_\_\_\_ 26,50 €

*D.O. Somontano. Chardonnay. Intenso y aromático, largo en boca.*

*Gessamí Ecológico* \_\_\_\_\_ 37,50 €

*D.O. Penedés. Muscat, sauvignon blanc y gewürztraminer. Explosión de sabores.*

*Gramona Mas Escorpi Ecológico* \_\_\_\_\_ 34,50 €

*D.O. Penedés. 100% Chardonay. Ligero, elegante y con exquisita acidez.*



## Blancos

### D.O. Rueda

#### Aromáticos, sabrosos y tropicales

*Marqués de Riscal Organic* \_\_\_\_\_ 28,95 €  
100% Verdejo. Atractivo y delicioso, referente variedad y su denominación de origen.

*Finca Montico de Marqués de Riscal Organic* \_\_\_\_\_ 34,50 €  
100% Verdejo. Producción ecológica, complejidad varietal con cuerpo y finura.

*José Pariente* \_\_\_\_\_ 34,95 €  
100% Verdejo de viñas viejas. La afirmación más fresca y elegante de nuestra uva autóctona.

*El Perro Verde* \_\_\_\_\_ 33,75 €  
100% Verdejo sobre lías. Fresco, afrutado y sedoso.

*La Charla* \_\_\_\_\_ 28,50 €  
Verdejo con un pequeño porcentaje de sauvignon blanc. Crianza 02 meses sobre lías.

*Caraballas Ecológico* \_\_\_\_\_ 36,95 €  
100% Verdejo. Equilibrio natural. Un auténtico elixir.

#### Sauvignon Blancos Jóvenes

*José Pariente Sauvignon Blanc* \_\_\_\_\_ 34,95 €  
100% Sauvignon blanc de viñas viejas. Limpio, aromático y redondo.

*Palacio de Bornos* \_\_\_\_\_ 27,95 €  
Sauvignon blanc. Elegante y afrutado.

*Habla de Ti* \_\_\_\_\_ 31,95 €  
Sauvignon blanc. Vino fresco, intenso y agradable con larga persistencia frutas tropicales.



# Blancos

## Vinos de Galicia

### D.O. Rias Baixas

*Finca Garabelos* \_\_\_\_\_ 43,50 €  
100% Albariño. Estructurado con buen equilibrio y sensación final de fruta dulce.

*Fillaboa* \_\_\_\_\_ 37,50 €  
Albariño. Delicado, largo y persistente.

*Do Ferreiro* \_\_\_\_\_ 36,50 €  
Albariño. Muy expresivo, sabroso, fresco y afrutado.

*Martin Codax* \_\_\_\_\_ 33,50 €  
Albariño. Aroma a flores blancas, ligero y frutoso.

*Pazo de Señorans* \_\_\_\_\_ 36,50 €  
100% Albariño. Rico y cremoso.

*La Val Sobre Lías* \_\_\_\_\_ 53,95 €  
100% Albariño criado sobre lías durante 3 años. Frescura, sabor y persistencia.

*La Huida* \_\_\_\_\_ 26,50 €  
Albariño. Aroma a flores blancas, ligero y frutoso.

*Terras Gaudas* \_\_\_\_\_ 36,50 €  
Coupage albariño, loureiro y caiño. Cítrico y balsámico.

*Mar de Frades* \_\_\_\_\_ 43,50 €  
Albariño. Afrutado, largo e intenso.

*Tefiñanes* \_\_\_\_\_ 59,95 €  
100% Albariño. Marca su carácter fresco y sabroso con volumen y untosidad.

### D.O. Monterrey

*O Luar do Sil Lías* \_\_\_\_\_ 39,50 €  
Godello. Fresco y muy potente. Equilibrado y goloso con gran amplitud aromática.

*Pazo Mariñan* \_\_\_\_\_ 24,95 €  
Godello, albariño y treixadura. Fruta blanca aromática y mineral.

*Gaba do Xil* \_\_\_\_\_ 37,50 €  
100% Godello. Intensidad media, untuoso y sedoso.



## Blancos

### D.O. Valdeorras

*Louro do Bolo Bio* \_\_\_\_\_ 41,95 €

D.O. Valdeorras. Godello. Elegante y balsámico con aroma a hierbas de monte.

### Selección de vinos fermentados en roble francés

*Ossian de Pago de Carraovejas* \_\_\_\_\_ 54,75 €

D.O. Rueda Viñas viejas verdejo 100%. Viticultura ecológica.

*Belondrade & Burton* \_\_\_\_\_ 79,95 €

D.O. Rueda. Verdejo. Aroma a fruta madura, elegante y cremoso.

*Sierra Cantabria Organza* \_\_\_\_\_ 42,50 €

D.O. Rioja. Viura, malvasía y garnacha blanca. Cítrico y cremoso.

*Remelluri* \_\_\_\_\_ 110,95 €

D.O. Rioja. 18 meses en barricas de roble francés. Ecológico y excepcional.

*Capellania de Marques de Murrieta* \_\_\_\_\_ 105,95 €

D.O. Rioja. 100% Viura. Toques amielados y recuerdos torrefacto.

*La Comtesse de Pazo Barrante* \_\_\_\_\_ 105,95 €

D.O. Rias Baixas. 100% Albariño. Puro, mineral y sedoso.

*As Sortes* \_\_\_\_\_ 99,95 €

D.O. Valdeorras. 100% Godello. Equilibrado con cuerpo, nervio y finura.

*Abadia Retuerta Le Domaine* \_\_\_\_\_ 65,50 €

D.O. Castilla y León. 6 meses en barricas de roble francés. Acidez perfecta, fresco con largo final.

### Vinos Blanco Ribera del Duero

*Valduero Blanco* \_\_\_\_\_ 41,95 €

100% Albillo Mayor. Aroma frutal con fondo de piña y pomelo. Equilibrado en boca.





## Blancos

### Vinos Blancos de Importación

<i>Vicente Pinard Harmonie</i>	95,50 €
<i>A.O.C. Sancerre. Sauvignon blanc. Majestuoso con equilibrio perfecto.</i>	
<i>Chablis Louis Moreau</i>	44,75 €
<i>Bourgogne, Francia. Chardonnay. Mineralidad y pureza única.</i>	
<i>Joseph Drouhin Chablis Bio</i>	49,50 €
<i>Bourgogne, Francia. 100% Chardonnay. Equilibrio y fruta blanca.</i>	
<i>Pouilly Fuissé Bouchard</i>	49,95 €
<i>Bourgogne, Francia. Chardonnay. Muy perfumado, sedoso y elegante.</i>	
<i>Joseph Drouhin Chassagne Montrachet Bio</i>	172,50 €
<i>Bourgogne, Francia. Mineralidad, equilibrio y textura.</i>	
<i>Antan Silex Sancerre</i>	102,50 €
<i>Valle del Loira, Francia. Sauvignon Blanc. Fruta blanca exótica con equilibrio mineral.</i>	
<i>La Vigne Blanche Sancerre</i>	52,50 €
<i>Valle del Loira, Francia. 100% Sauvignon Blanc. Citrico y floral.</i>	
<i>Cà Maiol Molin Lugana</i>	45,50 €
<i>Lombardia, Italia. 100% Trebbiano di Lugana. Fresco con toques a fruta amarilla y hierbas aromáticas.</i>	
<i>Pinot Grigio Santa Margherita</i>	39,95 €
<i>Valle dell'Adige, Italia. Pinot Grigio. Es seco, fresco con excelente acidez.</i>	
<i>Villa Lanata Gavi di Gavi La Toledana</i>	47,95 €
<i>Piemonte, Italia. 100% Cortese de Gavi. Combinación floral, frutal y de especias.</i>	
<i>Errazuriz Aconcagua Costa Sauvignon Blanc</i>	39,50 €
<i>Valle del Aconcagua, Chile. 100% Sauvignon Blanc de nuevo mundo.</i>	
<i>Marimar Estate Acero Chardonnay</i>	53,50 €
<i>Russian River Valley, California. Chardonnay sobre lias. Fresco y alegre con intensos aromas frutales.</i>	
<i>Ardèche Louis Latour</i>	34,50 €
<i>Ródano, Francia. Amplio, elegante y complejo.</i>	



## Rosados

<i>Rita Habla</i> _____	49,95 €
<i>Rosé-Côte de Provence. Syrah y garnacha. Suave, redondo y delicado.</i>	
<i>Flor de Muga</i> _____	48,95 €
<i>D.O. Rioja. Largo, fino y elegante.</i>	
<i>Ibizkus</i> _____	43,50 €
<i>Tierra de Ibiza. Monastrell. Intenso y floral.</i>	
<i>Izadi Larossa</i> _____	28,50 €
<i>D.O. Ca. Rioja. Garnacha. Fascinante color y frescor.</i>	
<i>XFSierra Cantabria</i> _____	44,50 €
<i>D.O. Ca. Rioja. Garnacha, sauvignon blanc, viura, maturana y tempranillo. Lleno emoción y floral.</i>	
<i>Dhalia Rosé</i> _____	29,75 €
<i>D.O. Penedés. 100% Garnacha. Ligero, fresco, floral y agradable.</i>	
<i>Julietas Golden Rosé</i> _____	36,50 €
<i>D.O. Ca. Rioja. Tempranillo. Frutos rojos, cereza y fresa. Elegante y sabroso.</i>	

## Rosados Internacionales

<i>Studio By Miraval</i> _____	40,50 €
<i>A.O.C. Côtes de Provence. Cinsault, garnacha tinta, rolle, tibouren. Fresco y salino.</i>	
<i>Whispering Angel</i> _____	50,50 €
<i>A.O.C. Côtes de Provence. Garnacha, rolle y vermentino. Maduro y carnoso.</i>	
<i>Château Des Marres Prestige Rosé</i> _____	41,75 €
<i>A.O.C. Côtes de Provence. Syrah, garnacha y cinsault. Poderoso con una agradable frescura.</i>	
<i>Minuty Prestige</i> _____	49,50 €
<i>A.O.C. Côtes de Provence. Syrah, garnacha y cinsault. Simple pero seductor.</i>	
<i>Château Beaulieu Cuvée Alexandre</i> _____	34,50 €
<i>D.O. Coteaux d'Aix-en-Provence. Garnacha, cabernet sauvignon y syrah.</i>	
<i>Château Pigoudet Classic Rose</i> _____	43,50 €
<i>D.O. Coteaux d'Aix-en-Provence. Cinsault y garnacha. Agradable y deliciosamente aromático.</i>	
<i>Cap Rosé</i> _____	40,75 €
<i>A.C.O. Côtes de Provence - Saint Tropez. Garnacha, tibouren, cinsault, y syrah. Seductor.</i>	



## Tintos

### Baleares

<i>Can Rich Selección</i> _____	34,50 €
<i>Tierra de Ibiza. Tempranillo, merlot y cabernet. Aroma intenso y especiado.</i>	
<i>Anima Negre AN/2</i> _____	45,50 €
<i>Tierra de Mallorca. Callet, mantonegro, fogoneu. Floral y espirituoso.</i>	

### D.O. Ca. Rioja, Crianza

<i>Vivanco Brunos Ecológico</i> _____	34,50 €
<i>90 % Tempranillo, 10% maturana tinto. Ecológico y vegano.</i>	
<i>Bodegas Lanzaga LZ</i> _____	30,50 €
<i>Tempranillo, graciano y garnacha. Recuerdos afrutados y notas minerales.</i>	
<i>Ukan</i> _____	69,75 €
<i>100% Tempranillo. Concentrado con aromas de frutas rojas, final largo y duradero.</i>	
<i>Arienzo de Marqués de Riscal</i> _____	27,50 €
<i>Tempranillo, graciano y mazuelo de cuerpo medio, fresco y elegante.</i>	
<i>La Montesa Bio Eco</i> _____	36,50 €
<i>Garnacha, tempranillo y mazuelo. Limpio y brillante.</i>	
<i>Vivanco Cza</i> _____	27,50 €
<i>95% Tempranillo, 2% maturana tinta, 3% graciano. Fresco y muy equilibrado.</i>	
<i>Sierra Cantabria</i> _____	28,95 €
<i>Tempranillo. Expresivo, intenso y aromático.</i>	
<i>Sierra Cantabria Colección Privada</i> _____	61,95 €
<i>Tempranillo. Fino, elegante, sedoso y fresco.</i>	
<i>Muga</i> _____	45,95 €
<i>Perfecta combinación de tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano.</i>	
<i>El Puntido</i> _____	78,95 €
<i>Tempranillo. Envolvente, sabroso, noble y balsámico.</i>	
<i>San Vicente</i> _____	78,95 €
<i>Tempranillo. Equilibrado y sedoso con final largo.</i>	
<i>Campillo</i> _____	29,95 €
<i>Tempranillo. Limpio y agradable con aromas a frutos rojos.</i>	
<i>Azpilicueta Crianza</i> _____	29,50 €
<i>Tempranillo, graciano y mazuelo. Crianza suave equilibrado y agradable.</i>	



## Tintos

### D.O. Rioja, Reserva

<i>Remirez de Ganuza</i> _____	103,95 €
<i>Tempranillo 90%, Graciano 5%, pieles de viura y malvasia 5%. Delicado y largo.</i>	
<i>Viña Pomal Reserva Selección 106 Barricas</i> _____	46,50 €
<i>90% Tempranillo, 5% garnacha, 5% graciano. Edición limitada, excelente.</i>	
<i>Marqués de Riscal RUA</i> _____	37,95 €
<i>Tempranillo, graciano y mazuelo. El estilo más clásico de la Rioja.</i>	
<i>Marqués de Murrieta</i> _____	47,95 €
<i>Tempranillo, mazuelo y garnacha. Aroma tostado y especiado.</i>	
<i>Contino</i> _____	49,75 €
<i>Tempranillo, graciano y garnacha. Intenso con aroma a café.</i>	
<i>Roda I RUA</i> _____	89,95 €
<i>Tempranillo. Sabroso, goloso y equilibrado.</i>	
<i>Remelluri RUA</i> _____	43,95 €
<i>Tempranillo, Garnacha y graciano. Sedoso y estructurado.</i>	
<i>Luis Cañas Selección de Familia</i> _____	46,75 €
<i>Tempranillo y cabernet sauvignon. Fruta negra madura y elegantes tostado.</i>	

### D.O. Ribera del Duero

<i>Matarromera</i> _____	48,50 €
<i>100% Tempranillo. Intenso, sabroso y muy duradero con persistencia y equilibrio.</i>	
<i>Arzuaga Crianza</i> _____	47,50 €
<i>100% Tempranillo. Equilibrado y denso con sensaciones frutales y cremosas.</i>	
<i>Pago de los Capellanes</i> _____	49,50 €
<i>100% Tempranillo. Estilo fresco y vivo con notas aromáticas de frutas rojas y frutos del bosque.</i>	
<i>Begaris Moradillo de Roa</i> _____	56,50 €
<i>100% Tinto fino. Vivaz, intenso y largo.</i>	
<i>Begaris Alcubilla de Avellaneda</i> _____	56,50 €
<i>100% Tinto fino. Vino de Pueblo. Elegancia, frescura con toque floral.</i>	



<i>Valduero Tierra Alta en 2 Maderas</i> _____	44,50 €
<i>Tempranillo. Aromas a fruta roja y negra madura. Entrada potente y aterciopelada.</i>	
<i>Magallanes</i> _____	48,50 €
<i>Tempranillo. Sabroso, potente y complejo.</i>	
<i>Emilio Moro</i> _____	44,50 €
<i>Tinto fino. Equilibrado, sabroso y tánico.</i>	
<i>Arzuaga la Planta</i> _____	25,50 €
<i>Tempranillo joven. Versátil y fresco.</i>	
<i>Hacienda Monasterio</i> _____	65,50 €
<i>Tinto fino, merlot y cabernet sauvignon. Largo, sabroso y complejo.</i>	
<i>Carmelo Rodero</i> _____	46,50 €
<i>Tinta pais 90% y cabernet sauvignon 10%. Equilibrado con intenso sabor.</i>	
<i>Viña Pedrosa Reserva</i> _____	62,50 €
<i>Tinto fino y cabernet sauvignon. Intenso, cremoso y balsámico.</i>	
<i>Pago de Carraovejas</i> _____	69,95 €
<i>Tinto fino. Elegante con sabor y aromas a frutas pasas.</i>	
<i>Pesquera</i> _____	45,95 €
<i>Tempranillo. Elegante y expresivo con notas tostadas.</i>	
<i>Tomás Postigo</i> _____	52,50 €
<i>Tinto Fino 88%, Cabernet Sauvignon 6%, merlot 4,5%. Sabroso e intenso.</i>	
<i>Begaris Parámos</i> _____	45,50 €
<i>100% Tinto Fino. Fresco y sabroso con tanino sedoso y redondo.</i>	
<i>Cair Selección de la Aguilera</i> _____	40,50 €
<i>100% Tinto fino. Elegante con marcada tipicidad.</i>	
<i>Eremus Ecológico</i> _____	27,50 €
<i>100% Tinto fino. Natural con buena maceración y completo en boca.</i>	

## *Tierra de Castilla y León*

<i>Quinta Sardonía Bio</i> _____	61,95 €
<i>Sardón de Duero. Tinto fino, cabernet sauvignon, syrah, malbec. Excelente, amplio y firme.</i>	
<i>Abadía Retuerta Selección Especial</i> _____	47,95 €
<i>Sardón de Duero. Tempranillo, cabernet y merlot. Equilibrado y personal.</i>	
<i>Mauro</i> _____	66,50 €
<i>Tempranillo y syrah. Aroma a especias dulces.</i>	



## Tintos

### Vinos de diferentes zonas de España

<i>Abadia de Poblet</i> _____	45,50 €
<i>D.O. Conca de Barberà. Garnacha, garrut, tempranillo, trepat. Entrada elegante y delicada.</i>	
<i>Habla del Silencio Ecológico</i> _____	35,50 €
<i>Syrah, cabernet sauvignon y tempranillo. Con abundantes notas frutales.</i>	
<i>Scala Dei Garnatxa</i> _____	33,95 €
<i>D.O. Priorat. 100% Garnacha. Fresco y atractivo.</i>	
<i>Scala Dei Garnatxa Mas Deu</i> _____	138,50 €
<i>D.O. Priorat. 100% Garnacha. Especiado y mineral con notas herbáceas.</i>	
<i>Las Terrases Vinyes Velles Bio</i> _____	68,95 €
<i>D.O. Priorat. Samsó y garnacha. Expresivo con recuerdos minerales y succulenta fruta roja.</i>	
<i>Pago del Vicario 50-50</i> _____	33,50 €
<i>Tierra de Castilla. Tempranillo y cabernet sauvignon. Intenso y sedoso.</i>	
<i>Almirez</i> _____	43,95 €
<i>D.O. Toro. Tinta de Toro. Con gran riqueza y expresion frutal.</i>	
<i>Alabaster</i> _____	295,50 €
<i>D.O. Toro. Tinta de Toro. Potente en boca, elegante y delicado.</i>	
<i>Victorino</i> _____	87,95 €
<i>D.O. Toro. 100% Tinta fina. Potente, amplio y expresivo.</i>	
<i>Enate</i> _____	30,95 €
<i>D.O. Somontano. Cabernet sauvignon y merlot. Varietal y especiado.</i>	
<i>Pittacum</i> _____	34,95 €
<i>D.O. Bierzo. Mencía. Sabroso, elegante e intenso. Con un retrogusto lleno de fruta.</i>	

### Vinos modernos y de expresión

<i>Sierra Cantabria Mágico</i> _____	895,95 €
<i>D.O. Ca. Rioja. Garnacha y tempranillo. Inmensamente sorprendente.</i>	
<i>Los Yelsores</i> _____	255,50 €
<i>D.O. Ca. Rioja. Fermentación en barrica roble francés, fresco y calizo en boca.</i>	
<i>El Tiznado</i> _____	320,50 €
<i>D.O. Ca. Rioja. Gran diversidad de clones de tempranillo.</i>	



<i>Cuentaviñas</i>	73,75 €
<i>D.O. Ca. Rioja. Garnacha 100%. Garnachas centenerias. Pureza de fruta fresca y carnosa.</i>	
<i>Alomado</i>	87,50 €
<i>D.O. Ca. Rioja. Calagraño, malvasía, tempranillo, viura.</i>	
<i>CUC 88</i>	895,95 €
<i>D.O. Ca. Rioja. Tempranillo 100%.</i>	
<i>Teso la Monja</i>	1.650,00 €
<i>D.O. Toro. 100% Tinta de Toro. Un vino que refleja la esencia de Toro.</i>	
<i>La Nieta</i>	210,50 €
<i>D.O. Ca. Rioja. Tempranillo. Elegante y delicado en textura y acidez.</i>	
<i>Finca El Bosque</i>	193,75 €
<i>D.O. Ca. Rioja. Tempranillo. Carnoso, aterciopelado y rico en matices.</i>	
<i>Amancio</i>	181,50 €
<i>D.O. Ca. Rioja. Tempranillo. Concentrado y energético con gran volumen.</i>	
<i>Aalto</i>	79,50 €
<i>D.O. Ca. Ribera del Duero. Tinto fino. Elegante con notas de frutas rojas.</i>	
<i>Abadal 5</i>	46,50 €
<i>D.O. Pla de Bagés. Merlot. Estructurado y carnoso.</i>	
<i>P.S.I. Dominio de Pingus</i>	84,50 €
<i>D.O. Ribera del Duero. Tinto fino. Expresivo, intenso y aromático.</i>	
<i>Pingus</i>	2.100,00 €
<i>D.O. Ribera del Duero. Tinto Fino. La obra Maestra de Peter Sisseck</i>	
<i>Vega Sicilia Valbuena 5º Año</i>	295,50 €
<i>D.O. Ribera del Duero. Tinto fino, merlot y malbec. El vino convertido en mito.</i>	
<i>Flor de Pingus</i>	295,50 €
<i>D.O. Ribera del Duero. Tinto fino. Especiado, tostado y frutal.</i>	
<i>Hiru de Luis Cañas</i>	249,50 €
<i>D.O. Ca. Rioja. 100% Tempranillo de viñas viejas. Goloso, tanino, suave y cremoso.</i>	
<i>Cirsion de Roda</i>	325,00 €
<i>D.O. Rioja. 100% Tempranillo seleccionado. Pura seda.</i>	
<i>Terreus de Mauro</i>	260,00 €
<i>Judela del Duero. 100% Tinto Fino y syrah. Elegante, delicado pero intenso.</i>	
<i>Malleolus</i>	69,75 €
<i>D.O. Ribera del Duero. 100% Tinto Fino. Selección de altura, elegante y potente.</i>	



## Tintos

### Vinos Tintos de Importación

*Joseph Drouhin Moulin a Vent, Bourgogne* \_\_\_\_\_ 46,50 €

*Borgoña. 100% Pinot noir. Suavidad y cremosidad.*

*Chateau Lacroiz Chantecaille St. Emilion Bordeaux* \_\_\_\_\_ 61,95 €

*Burdeos. Merlot y cabernet franc. Compota de fruta madura con buen equilibrio tánico.*

*Pauillac de Chateau Latour Pauillac Bordeaux* \_\_\_\_\_ 198,50 €

*Burdeos. Cabernet Sauvignon y cabernet franc. Potencia y eleganci.*

*Tommasi Ripasso Veneto Italia* \_\_\_\_\_ 48,50 €

*Veneto. Corvina y corvinon. Concentración de fruta y pureza de compota.*

### Magnums Crianza

*Muga* \_\_\_\_\_ 78,95 €

*D.C. Ca. Rioja.*

*Sierra Cantabria Crianza D.O. Rioja* \_\_\_\_\_ 60,50 €

*D.C. Ca. Rioja.*