

BLANCOS

RUEDA

CARRASVIÑAS / 16€

Verdejo. Vino complejo goloso con equilibrio entre la acidez y el amargor. Aromas de fruta blanca y anisados

PROTOS / 19€

Verdejo. Vino seco con buena acidez, ligeramente amargo. Aromas a frutas tropicales e hinojo

BIERZO

TILENUS / 22€

100% Godello. Equilibrado, con cuerpo y frescura. Notas de fruta blanca madura y cítricas

POLVORETE (Bodegas Emilio Moro) / 24€

100% Godello. Vino fresco y armonioso. Aromas de flores blancas frescas y manzanas verdes

RÍAS BAIXAS

PACO Y LOLA / 26€

Albariño 100%. Fresco, buena acidez y muy frutal

PAZO DE SAN MAURO / 33€

Albariño 100%. Graduación 12,5%. Intensidad aromática alta. Nariz con notas afrutadas

PENEDÉS

BACH Semi-Dulce / 16€

Graduación 11,5%. Aromas a miel, orejones, vainilla y sabor a frutas confitadas

ROSADOS

CIGALES

OVIDIO GARCÍA / 15€

Tempranillo. Graduación 13,5%. Vino sabroso, carnoso y sabor a fruta madura

SOMONTANO

ENATE / 20€

100% Cabernet Sauvignon. Equilibrada acidez. Aromas intensos de arándanos y frambuesas

CAVA

ANNA CODORNIU Brut / 20€

Graduación 11,5%. Amarillo pajizo. Delicadas notas cítricas. Refrescante, suave, persistente. Burbuja fina

GRAMONA IMPERIAL Brut / 48€

Graduación 12%. Origen Corpinnat. Crianza de más de 50 meses. Dorado pálido. Frescura electrizante, cremoso, aromas de fruta blanca madura y un aire floral

VINO DULCE

CANASTA CREAM Jerez (copa) / 5€

Oloroso dulce. Mínimo 6 años de vejez en botas de roble americano. 50% Palomino, 50% Pedro Ximénez. Ideal para acompañar postres, dulces, fruta, chocolates



NUESTRA BODEGA

TINTOS

RIOJA

FINCA CIENVACAS Joven / 13€

Rioja Alta. 100% Tempranillo. Vino joven natural, fresco, aromas a uva fermentada, acidez justa

AZPILICUETA Crianza (1/2 Botella) / 13€

Rioja Alta. Tempranillo 85%, Graciano y Mazuelo. 12 meses en bodega de roble francés y americano. Suave, estructurado y elegante

ARTUKE Joven / 21€

Rioja Alavesa, 95% Tempranillo con 5% de uva blanca Viura. Muy fresco, aromático, frutal, ligero acidez vibrante

ATHUS Crianza / 21€

Rioja Alta. 90% Tempranillo y 10% Mazuelo. Envejecido 12 meses en bodega de roble francés y americano y reposo adicional en botella. Sabor suave, retrogusto persistente, aromas a fruta madura, tostados y vainilla

SIERRA CANTABRIA Crianza / 24€

Haro, Tempranillo, Garnacha y Graciano. 14 meses en bodegas de roble francés y americano. Sabroso y equilibrado. Aromas de frutos rojos con matices de cacao y torrefactos

ANDÉN DE LA ESTACIÓN Crianza / 26€

Rioja Alta. Tempranillo 85% y Garnacha. 14 meses en bodegas de roble francés. Redondo, sedoso, acidez fresca, afrutado

MARQUÉS DE RISCAL Reserva / 36€

Rioja Alavesa. 90% Tempranillo y 10% Graciano y Mazuelo. 24 meses en bodega de roble americano. Aromas de regaliz, canela y frutos negros maduros. Elegante, denso

LINDES DE REMELLURI / 37€

Rioja Alavesa. Viñedos de Labastida. Tempranillo, Garnacha y Graciano. Crianza de 12 y 14 meses en bodegas de roble francés. Aromas intensos a cerezas, moras y violetas. Acidez frescos con final largo y refinado

RIBERA DEL DUERO

ARROYO Joven / 15€

Tempranillo. Para acompañar guisos suaves de carne

CARRAMIMBRE Roble / 18€

90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon. Fresco con aromas a frutos rojos

MONTELAGUNA Viñas del Páramo (Ecológico) / 19€

100% Tempranillo. Cultivo ecológico. Fermentación natural, entre 6 y 9 meses en bodega de roble. Acidez equilibrada, con notas intensas de frutas maduras

ARROCAL Village Roble / 22€

Tempranillo, Garnacha y Albillo Mayor. Entre 9 y 12 meses en bodega de roble francés y americano. Aroma intenso de frutos rojos y negros con toques de regaliz y cacao. Taninos finos y sedosos y un final fresco

RIBERA DEL DUERO

TARSUS Crianza / 26€

100% Tinta del país. 12 meses en bodegas de roble y 12 meses en botella. Rojo con bordes violáceos. Aromas frutales y tostados. Elegante, afrutado y equilibrado. Para acompañar carnes rojas y quesos curados

CARRAMIMBRE Crianza / 27€

90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon. Equilibrado, estructurado, persistente

PROTOS Crianza / 34€

Tempranillo. 12 meses en bodegas de roble francés y americano

MATARROMERA Crianza / 39€

Tempranillo. 12 meses en bodegas de roble francés y americano y 12 en botella. Vino muy versátil para acompañar quesos y todo tipo de carnes

VALDUERO Reserva / 54€

100% Tempranillo. 30 meses en bodegas de roble y reposo de 18 meses en botella. Aromas a fruta negra. Contundente, envolvente y potente

MADRID

TAGONUS Roble / 18€

Tielmes. Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. De 6 a 7 meses en bodegas de roble. Perfil afrutado y toques especiados y tostados

INITIO Crianza / 29€

San Martín de Valdeiglesias. 100% Garnacha tinta de viñas viejas. 14 meses de crianza en bodega de roble francés. Aromas a monte bajo, regaliz y fruta roja

EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO / 27€

Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo. 6 meses de crianza en bodegas de roble francés. Aromas de fruta negra madura, regaliz, chocolate y pimienta negra. Goloso, fresco y equilibrado

TORO

VETUS / 27€

Uva 100% tinta de Toro. Graduación 14,5%. 12 meses en bodegas de roble francés. Aromas de fruta negra madura, agradable en boca con notas de tofo

BIERZO

HEREDAD 26 ROBLE / 25€

Mencia 100%. 6 meses en bodegas de roble. Vino frutal fresco y con viveza

DOMINIO DE TARES CEPAS VIEJAS / 32€

Mencia 100%. Crianza entre 9 y 12 meses en bodegas de roble francés y americano. Vino redondo, con taninos suaves, elegante y cremoso. Aromas a ciruela, moras y regaliz. Graduación 14,5%