

BLANCOS

AMADOR DIEZ 2015	46.00
D.O. Rueda - Verdejo con crianza <i>Buena acidez, sensaciones de melocotón, amielados</i>	
CAMPO ELÍSEO CUVÉE ALEGRE	30.00
D.O. Rueda – Verdejo <i>Fresco, sedoso, con notas minerales y salinas</i>	
CAN RAFOLS - Gran Caus	35.00
D.O. Penedès - Xarel.lo, chenin blanc, chardonnay <i>Textura cremosa, acidez firme, notas refrescantes de cítricos</i>	
CHABLIS – LOUIS LATOUR	52.00
A.O.C. Chablis - Chardonnay <i>Chardonnay agradable, afrutado y cremoso de la Borgoña</i>	
CREDO MIRANIUS	31.00
D.O.P. Penedès – Xarel.lo <i>Marcado carácter varietal con una acidez refrescante y pura</i>	
CUATRO RAYAS – CUARENTA VENDIMIAS	22.00
D.O. Rueda - Verdejo <i>Graso y largo con mucha estructura y gran persistencia</i>	
DAVIDE 2º AÑO	36.00
D.O. Rías Baixas - Albariño <i>Con una acidez equilibrada que realza sus sabores frutales, uno de los mejores albariños</i>	
ESCOLINAS BLANCO CASTAÑO	44.00
D.O. P. Cangas (Asturias) – Albarín blanco <i>Descubre el perfume y elegancia varietal del Albarín blanco</i>	
GESSAMI - GRAMONA	26.00
D.O. Penedès – Moscatel de Frontignon, Sauvignon blanc gewürztraminer, moscatel de Alejandría <i>Fresco y goloso, elegantes notas de flores blancas y toque cítrico</i>	
HERMANOS LURTON – VENDIMIA SELECCIONADA	24.00
D.O. Rueda- Sauvignon blanc <i>Con una buena acidez bien integrada y una magnífica carga frutal</i>	
LA SONRISA DE TARES	24.00
D.O. BIERZO - Godello <i>Cítricos y manzana verde, acidez mineral, cuerpo ligero y suave</i>	

BLANCOS

MARKO GURE ARBASOAK – OXER BASTEGIETA	42.00
D.O. Bizkaiko Txakolina – Hondarrabi zuri, hondarrabizerratia, manseng <i>Se aprecia complejidad y cremosidad, con un toque ahumado y un elegante final, mineral y largo</i>	
MARMELLANS	19.00
D.O. Catalunya – Garnatxa blanca, macabeu <i>Entrada amable, muy fresco y envolvente</i>	
MARTIN CODAX	25.00
D.O. Rías Baixas – Albariño <i>Envolvente, fresco y con buen equilibrio, jazmín, azahar, cítricos maduros</i>	
MIQUEL GELABERT ROURE	50.00
D.O. Pla de Llevant - Chardonnay <i>Recuerdos cítricos y a frutas tropicales como la piña, el plátano y el mango, con un ligero toque de mantequilla. Muy largo en boca, bien equilibrado y con mucho cuerpo</i>	
O PEQUEÑO MEIN	32.00
D.O. Ribeiro – Treixadura, godello, albariño, torrontés, loureira <i>Aromático, atractivo e intenso, final amable y sincero</i>	
OREMUS MANDOLÁS – TEMPOS DE VEGA SICILIA	40.00
D.O. Tokaj-Oremus – Furmint Dry <i>Aromas florales, destaca por su frescura y acidez bien presente</i>	
PEQUENO REBENTOS - NAT COLL – MÁRCIO LOPES	38.00
D.O. Minho – Loureiro <i>El objetivo de los vinos ""Nat Cool"" es resaltar la pureza de la fruta y capturar la esencia del terruño en el que se cultivan las uvas</i>	
SANTA CATARINA	28.00
D.O. Binissalem – Prensal <i>Muy redondo, con una acidez integrada, y con un post gusto de fruta madura como la piña o el mango</i>	
SOPHIE SCHAAL	34.00
A.O.C. Alsacia - Riesling <i>En boca está rebotante de cítricos, crema de limón y notas crujientes de manzana verde, seco, ligero con un toque salino muy agradable</i>	
TENTENUBLO	36.00
D.O. Rioja – Jaén, malvasía, viura <i>Paso elegante y graso con buen volumen y un toque de acidez. Final mineral y sabroso</i>	

BLANCOS

VIÑAS DEL VERO	28.00
D.O. Somontano - Gewürztraminer	
<i>Su aterciopelado ataque y su expresividad, así como su untuosidad, lo hacen realmente singular y atractivo</i>	
WEINRIEDER – RIED SCHNEIDERBERG	31.00
D.O. Austria – Grüner veltliner dry	
<i>Armoniosa acidez, refrescantes toques cítricos y especiados</i>	
XIMÉNEZ-SPÍNOLA EXCEPTIONAL HARVEST	35.00
D.O. Jerez – Pedro ximenez	
<i>Ligero e intenso a la vez, con una textura sutilmente untuosa que equilibra acidez y dulzura, aromas a higos, pasas y ciruelas, combinados con notas de bollería</i>	

ROSADOS

CHIVITE LAS FINCAS	27.00
V.T. 3 Riberas (Navarra) – Garnacha tinta, tempranillo	
<i>Un rosado sobre lías gastronómico, equilibrio perfecto entre acidez y suavidad</i>	
JARDINS – PERELADA	22.00
D.O. Empordà – Ull de llebre, cabernet Sauvignon, garnatxa tinta, merlot, syrah	
<i>Amabilidad e intensidad de fruta fresca, pera, manzana, notas de limón y pomelo</i>	
MART – GRAMONA	26.00
D.O. Penedès – Xarel.lo vermell	
<i>Biodinámico, el lado más refrescante, expresivo y goloso de una variedad ancestral recuperada</i>	
S'OLIVARET	25.00
V.T. Mallorca – Callet, manto negro	
<i>Notas florales y minerales, monte bajo, fondo de frutos rojos silvestres, final limpio</i>	

TINTOS

12 VOLTS – 4 KILOS VINÍCOLA	39.00
V.T. Mallorca – Callet, fogoneu, syrah, cabernet Sauvignon, merlot <i>Sabroso y bien estructurado, frutas rojas maduras, toques de tostado y balsámico</i>	
4 KILOS 2020	54.00
V.T. Mallorca – Callet <i>Muy sabroso, recio, intenso, con estructura, taninos presentes, carnosos, fruta madura y muy buena acidez</i>	
ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL	49.00
V.T. Castilla y León, Saldón del Duero – Tempranillo, cabernet Sauvignon, syrah, merlot, petit verdot <i>Con volumen, sabroso y paso elegante. Taninos finos, suaves y envolventes. Paladar largo y amable</i>	
CARMELO RODERO 9 MESES	27.00
D.O. Ribera del Duero – Tinta del país <i>Fresco y equilibrado, con una textura amplia, notas intensas a frutos rojos y negros</i>	
CHÂTEAU PICHON BARON 2012	320.00
A.O.C. Pauillac, Bordeaux – Cabernet Sauvignon, merlot <i>Rubí profundo y opaco, concentrado con cassis fresco y toques frondosos, tiene taninos abundantes y una acidez justa</i>	
DESCONFÍO DE LA GENTE QUE NO BEBE 2019	66.00
V.T. Mallorca – Mantonegro <i>Al ataque es seco, con volumen, el tanino se muestra maduro bien integrado y con cierta tensión. Un vino con presencia, de final largo y expresivo donde el post gusto muestra aromas de fruta negra fresca, hierbas rojas secas y balsámicos.</i>	
DOMINIO DEL ÁGUILA 2018	110.00
D.O. Ribera del Duero – Tempranillo, garnacha, bobal, albillo <i>Un ribera de corte clásico, complejo, con cuerpo y estructura y la justa frescura</i>	
EL CASTRO DEL VALTUILLE – RAÚL PÉREZ	24.00
D.O. Bierzo - Mencía <i>Jugoso, coherente y amable, ofreciendo una textura sedosa y redonda, libre de asperezas</i>	
EL GRIFO ARIANA	41.00
D.O. Lanzarote – Listán negro, syrah <i>Con aromas de frutos rojos, notas tostadas y un matiz balsámico que le aporta la variedad listán. Su origen insular y su influencia volcánica le confieren singularidad</i>	

TINTOS

ERRÁZURIZ RESERVA	27.00
D.O. Valle del Aconcagua - Carmenere <i>Especiado, con taninos muy finos y agradables. Sabores típicos de la variedad con recuerdos a pimienta, frutos negros y grafito</i>	
FLOR DE VETUS	25.00
D.O. Toro – Tinta de toro <i>Jugoso y refrescante, con una agradable sensación ligeramente golosa que realza su carácter frutal</i>	
GR-174	30.00
D.O.Q. Priorat – Garnatxa, samsó, cabernet Sauvignon y franc, syrah, ull de llebre <i>Entrada dulce y expresiva, ofreciendo una textura cremosa que abraza el paladar. Los taninos son suaves, pero firmes</i>	
GRATALLOPS 2015 – ÁLVARO PALACIOS	89.00
D.O.Q. Priorat – Garnatxa, samsó (cariñena) <i>Gran expresividad de aromas, entrada golosa y untuosa, taninos finos, final armonioso</i>	
JUAN GIL ETIQUETA PLATA	28.00
D.O.P. Jumilla - Monastrell <i>Potente, voluminoso, expresivo y con mucha personalidad, final largo y especiado</i>	
LA CUEVA DE CONTADOR 2018	110.00
D.O.Ca. Rioja - Tempranillo <i>Potente y equilibrado en cuanto a madurez y frescura, tiene un final muy largo y fresco</i>	
LE CARILLON DE ROUGET 2014	74.00
A.O.C. Pomerol – Merlot, cabernet franc <i>Armónico y generoso, con un ataque suave y sabroso mezclando los aromas de frutas rojas y negras. Final persistente con taninos sedosos</i>	
“LES CAMILLE” VIEILLES VIGNES – CLOS SIGUIER	28.00
A.O.C. Cahors - Malbec <i>Malbec bien estructurado, hay profundidad, peso y tanino, todo lo que se espera del suroeste</i>	
MARMELLANS	19.00
D.O. Catalunya – Garnatxa, carinyena <i>Muy aromático con notas frutales de cereza y fresa. Muy fresco</i>	




TINTOS

MATALAZ – OXER BASTEGIETA	42.00
D.O. Rioja Alavesa – Tempranillo, mazuelo, graciano, viura <i>Acidez agradablemente fresca, fino y largo en boca. Vino muy sutil</i> Matalaz, sacerdote que encabezó una revuelta popular fallida contra la nobleza y el ejército francés y en pro de los intereses de los campesinos. Fue decapitado y su cabeza se colgó en la entrada de la ciudad para escarmiento del pueblo	
MUGA CRIANZA	40.00
D.O. Ca. Rioja – Tempranillo, garnacha tinta, graciano, mazuelo <i>Largo, equilibrado y elegante, con una acidez bien integrada y taninos suaves. Su final es frutal y persistente</i>	
PAGOS DE ANGUIX COSTALARA	40.00
D.O. Ribera del Duero – Tinto fino <i>Untuoso, amplio, fresco y mineral, intensidad fruta roja, notas balsámicas, regaliz</i>	
PANAL – NIT DE LES GARNATXES - MARMELLANS	26.00
D.O. Montsant- Garnatxa / Llamamos ‘panal’ al suelo franco arenoso. <i>Desborda con sus notas de frutos rojos, cuerpo voluptuoso, fruta madura y unos taninos muy bien integrados. Meloso y seductor</i>	
PENFOLDS MAX’S	42.00
South Australia – Syrah, cabernet Sauvignon <i>Un vino robusto y sabroso digno de homenaje 18 meses en barricas</i>	
PÉTALOS DEL BIERZO	38.00
D.O. Bierzo – 92% Mencía, 5% variedades tintas, 3% variedades blancas <i>Un vino perfumado y seductor, ideal para disfrutar en cualquier ocasión</i>	
RAMÓN BILBAO CRIANZA	26.00
D.O.Ca Rioja - Tempranillo <i>Fruta negra, toques de regaliz, notas lácticas y especiadas de vainilla, canela y comino</i>	
SAN ROMÁN 2019	52.00
D.O.Toro – Tinta de Toro <i>Plena, corpórea, incisiva y con mucho peso de fruta y tacto terroso</i>	
TÁRTALO 2019 – OXER BASTEGIETA	240.00
D.O.Ca Rioja – Tempranillo, viura, graciano <i>Vino parcelario único, notas marcadas de monte bajo, tomillo y romero con fondo mineral. Un vino fresco, de excelente acidez, taninos suaves y fluidos</i>	
VIÑA REAL CRIANZA	22.00
D.O.Ca Rioja – Tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano <i>Estructurado, redondo y con buen equilibrio entre la fruta y la madera. Amplio final de boca, tanino fino y equilibrado y grata persistencia en el retrogusto</i>	

ESPUMOSOS

ALBET I NOYA – EFECTE ANCESTRAL	30.00
D.O. Penedès – Xarel.lo	
<i>Burbuja delicada y persistente, fruta blanca madura. Método tradicional, no se les ha añadido ni azúcar ni levaduras externas para provocar una segunda fermentación</i>	
GRAMONA IMPERIAL	36.00
D.O. Corpinnat – Macabeu, xarel.lo, parellada, chardonnay	
<i>Crianza de mas de 49 meses, prácticas biodinámicas, burbuja finísima y cremosidad</i>	

VINOS POR COPAS

 MARMELLANS – Garnatxa, carinyena, merlot	3.80
VIÑA REAL CRIANZA – Tempranillo, garnacha, mazuelo	4.20
EL CASTRO DE VALTUILLE – Mencía	5.20
 MARMELLANS – Garnatxa, macabeu	3.80
CUATRO RAYAS – Verdejo	4.20
HERMANOS LURTON – Sauvignon blanc	5.20
 JARDINS – Rosado	4.20