

DO GRAN VINO DE RUEDA

• Chapiroete Prefiloxérico. Vino elaborado con uva de cepas centenarias (100% verdejo) 35.00€

DO PENEDES Y D.O. CONCA DE BARBERA

• Viña Sol. Ecológico (Parellada y Garnacha Blanca) 24.00€

• Waltraud (Riesling) 37.50€

• Milmanda. 12 meses de crianza (100% Chardonnay) 80.00€

VINOS TINTOS

VINOS TIERRA DE CÁDIZ

• Garum. De 11 a 14 meses de crianza (Merlot, Syrah & Petit Verdot) 27.00€

• ARX Tesalia. Crianza 12 meses (Tintilla de Rota, Syrah, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon) 32.00€

• Samaruco. De 12 a 16 meses de crianza (Syrah & Petit Verdot) 34.00€

• Tesalia (Petit verdot, Syrah, Tintilla de Rota y Cabernet Sauvignon) 42.50€

• Neso, serie-mito (100% Syrah) 100.00€

DO RIOJA

• Marqués de Riscal Reserva (Tempranillo y Graciano) 29.00€

• Muga. Crianza (Tempranillo, Garnacha Tinta, Mazuelo y Graciano) 35.00€

• La Mateo Colección familiar. Vendimia seleccionada (Tempranillo, Garnacha y Graciano) 38.00€

• Macán Clásico. Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia (100% Tempranillo) 72.50€

• 200 Monges. Gran Reserva 2007 (Tempranillo, Garnacha y Graciano) 95.00€

DO BIERZO

• Ultreia St. Jacques. Raúl Pérez (Mencia) 28.00€

DO RIBERA DEL DUERO

• Arrocal. Tinto Fino Joven Roble (Tinta del país) 22.00€

• Emilio Moro Crianza (Tinta del país) 37.00€

• Matarromera Crianza (Tinta del país) 40.00€

• Malleolus de Emilio Moro (Tinta del País) 55.00€

• Pago de Carraovejas (Tinta del país, Cabernet Sauvignon y Merlot) 58.00€

• PSI. 18 meses de Crianza. Tempos de Vega Sicilia (Tempranillo y Syrah) 70.00€

• Vega Sicilia Valbuena 5º año. 5 años de crianza (Tinta del país y Merlot) 215.00€

• Flor de Pingus (Tinta del país) 225.00€

• Vega Sicilia Unico 2016. 18 meses de crianza en roble y 42 meses en tinas de madera

(Tinto Fino y Cabernet Sauvignon) 600.00€

VINO TIERRA CASTILLA Y LEÓN

• Mauro VS. Vendimia seleccionada. 26 meses de crianza (Tempranillo y Syrah) 75.00€

DO SIERRA DE MÁLAGA

• Seis+Seis. 9 meses de crianza (Tempranillo y Syrah) 28.00€

DO TORO

• San Román (100% tinta de toro) 50.00€

• Pintia. Tempos de Vega Sicilia (100% Tinta de Toro) 95.00€

DO POMEROL

• Château La Fleur-Pétrus (Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot) 500.00€

VINOS ROSADOS

• Muga. DO Rioja (Garnacha y Viura) 25.00€

• Marismilla. VT Cádiz (Tintilla de Rota) 28.00€

• Chivite Las Fincas. DO Riberas (Garnacha y Tempranillo) 29.00€

VINOS ESPUMOSOS

DO CAVA

• Agustí Torelló Mata Reserva Brut (Macabeo, Xarello y Perellada) 28.00€

• Agustí Torelló Mata Rosado (100% Trepat) 28.00€

• Ars Collecta Blanc de Blancs Brut Reserva (Chardonnay, Parellada y Xarello) 34.50€

• Ars Collecta Grand Rosé Reserva (Pinot noir, Xarel-lo y Trepat) 34.50€

DO RÍAS BAIXAS

• Señorío de Rubiós (Albariño) 30.00€

CHAMPAGNES

• Mumm Cordon Rouge Brut (Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier) 62.50€

• Moët & Chandon Brut Imperial (Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir) 70.00€

• Louis Roederer Brut Premier (Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier) 85.00€

• Veuve Clicquot Rosado (Pinot Noir, Chardonnay y Meunier) 88.00€

• Dom Perignon Vintage (Pinot Noir y Chardonnay) 225.00€

VINOS POR COPAS

VINOS BLANCOS

• Barbadillo Castillo de San Diego. VT Cádiz (Palomino Fino) 3.40€ / 17.00€

• Tierra Blanca Semidulce. VT Cádiz (Palomino fino, Moscatel y Riesling) 3.50€ / 18.50€

• Entrechuelos. VT Cádiz (Chardonnay) 4.00€ / 21.00€

• J. Fernando DO Rueda (Verdejo) 4.00€ / 21.00€

• O Cotarelo DO Ribeiro (Godello) 4.50€ / 24.80€

VINOS TINTOS

• Viña Pomal Crianza. DO Rioja (Tempranillo) 4.00€ / 22.80€

• Protos Roble. DO Ribera del Duero (Tinta del País) 4.00€ / 22.80€

• Icení VT Cádiz (Tintilla de Rota y Syrah) 4.30€ / 23.50€

VINOS GENEROSOS

MARCO JEREZ DE LA FRONTERA Y SANLÚCAR DE BARRAMEDA

• Croft Twist 16.00€

• Canasta Cream. Williams Humbert 2.70€ / 18.00€

• Oloroso Seco Alfonso. González Byass 2.80€ / 20.00€

• Oloroso Dulce Solera 1847. González Byass 2.80€ / 20.00€

• Fino Tío Pepe 3.10€ / 23.50€

• Manzanilla Micaela. Bodegas Barón 3.10€ / 23.50€

• Manzanilla Pasada en rama Xixarito. Bodegas Barón 24.00€

• Amontillado NPU. Sánchez Romate 4.50€ / 28.00€

• Palo Cortado Regente. Sánchez Romate 4.50€ / 28.00€

• East Indian Cream. Lustau 4.60€ / 30.00€

VINOS BLANCOS

VINOS DE LA TIERRA DE CÁDIZ

• Barbadillo Vi Cool Frizzante (100% Moscatel) 18.50€

• Sobremar (100% Palomino) 22.50€

• Alba Balbaína. Bodegas Barbadillo (Palomino Fino elaborado en mosto de flor) 25.00€

• Muelle de Olaso. Vino de pasto (Palomino Fino) 27.00€

VINO TIERRA CASTILLA LEÓN

• Pandora Godello. 6 meses sobre lías (100% Godello) 26.00€

• Aalto blanco de parcela (Verdejo, Albillo y Godello) 65.00€

DO RÍAS BAIXAS

• Terras Gaudas (Albariño, Caiño blanco y Loureiro) 30.00€

• Mar de Frades (Albariño) 32.00€

• Pazo de Rubianes (Albariño) 37.50€

• Paco y Lola Vintage (Albariño) 58.50€

DO VALDEORRAS

• Mil Ríos Godello sobre Lías (Godello) 28.00€

• Avancia. Crianza de 10 meses sobre lías (Godello) 45.00€

DO RIBEIRO

• Ramón Do Casar (Varietal) 25.00€

D.O. RUEDA

• Pandora Verdejo. 6 meses sobre lías. Vino de la casa 24.00€

• Marqués de Riscal. Vino Ecológico (Sauvignon blanc) 24.00€

• Pandora Sauvignon Blanc. Criado sobre lías (100% Sauvignon blanc) 24.00€

• Finca la Colina (100% Verdejo) 26.00€

• José Pariente (Verdejo) 26.00€

• Pandora Verdejo. Fermentado en Barrica (100% Verdejo) 32.00€

DO RIBERA DEL DUERO

• Arzuaga Blanco de Bodega (100% albillo mayor) 27.00€

DO RIOJA

• Muga Blanco. Fermentado en Barrica (Viura, Garnacha Blanca y Malvasía de Rioja) 24.00€

• La Mateo Colección familiar. Crianza 6 meses. Fermentado en Barrica (100% Tempranillo) 33.50€

DO SIERRA DE MÁLAGA

• Cloe. 3 meses de crianza (100% Chardonnay) 26.00€

DO TOKAJI (HUNGRÍA)

• Oremus Mandolás. Blanco con crianza. Tempos de Vega Sicilia (100% Furmint) 42.00€

Disponemos semanalmente de novedades en nuestra bodega. Consultar camarero.