



Le presentamos nuestra carta de vinos  
especialmente seleccionados para que los disfrute  
con nuestra oferta culinaria.

Por favor, no dude en solicitar **su botella para llevar**  
si no la consume entera.

Pruebe **nuestros postres**,  
elaborados diariamente en nuestro obrador,  
maridados con nuestra Selección de **vinos dulces**



## VINOS TINTOS

75cl

37cl

### D.O. Alicante

Enrique Mendoza crianza (Bod. Enrique Mendoza)

18.50

Pinot Noir

13 meses en bodega

Maridaje: Aperitivos, aves, carnes, quesos

### D.O. Campo de Borja

Coto de hayas Garnacha Centenaria (Bod. Aragonesas)

18.10

Garnacha

4 meses en bodega

Maridaje: Carnes, asados, estofados

### D.O. Cariñena

Quinta la Mozuela (Bod. Quinta la Mozuela)

22.90

Tempranillo, Merlot

8 meses en bodega

Maridaje: Aves, ibéricos, carnes

### D.O. Madrid

Valdeguerra Lacuna crianza (Bod. Vinos y Aceites Laguna)

16.90

Tempranillo

12 meses en bodega

Maridaje: Carnes, asados, estofados

### D.O. Mentrída

Arrayan (Bod. La Verdosa)

25.20

Petit Verdot

12 meses en bodega

Maridaje: Asados, guisos, carnes

### D.O. Navarra

Chivite Colección 125 Reserva (Bod Julián Chivite)

30.20

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

14 meses en bodega

Maridaje: Carnes, guisos, verduras

## VINOS TINTOS

75cl

37cl

### D.O. Ribera

Emilio Moro (Bod. Emilio Moro)

26.50

Tinta del país

12 meses en barrica

Maridaje: Asados, carnes, aves

Figuero 4 ( Bod, García Figuro )

20.20

Tinta del país

4 meses en barrica

Maridaje: Pasta, arroces con carne, carnes, quesos de vaca

Hacienda Monasterio (Bod. Hacienda Monasterio)

39.60

Tinta del país, Cabernet Sauvignon, Merlot

18 meses en barrica

Maridaje: Aves, guisos, caza, carnes

Matarromera crianza (Bod. Matarromera)

29.20

Tempranillo

12 meses en barrica

Maridaje: carnes, caza, asados

Pago de Capellanes crianza (Bod. Pago de los Capellanes)

29.20

Tempranillo, Cabernet Sauvignon

12 meses en barrica

Maridaje: Carnes, caza

Protos crianza (Bod. Protos)

23.20

14.40

Tinta Fina

14 meses en barrica

Maridaje: Aves, guisos, carnes

### D.O. Ribera de Guadiana

PQ crianza (Bod. Alvear)

19.10

Syrah

6 meses en barrica

Maridaje: Aves, guisos, carnes

## VINOS TINTOS

	75cl	37cl
<b>D.O. Rioja</b>		
<b>Cvne crianza (Bod. Cvne)</b>	16.20	9.00
Tempranillo, Mazuelo, Garnacha		
12 meses en barrica		
Maridaje: Aves, carnes		
<b>Dionisio Ruiz Ijalba crianza (Bod. Ijalba)</b>	24.20	
Maturana tinta		
13 meses en barrica		
Maridaje: Aves, carnes, quesos grasos		
<b>Melquior crianza (Bod Melquior)</b>	17.70	9.00
Tempranillo		
14 meses en barrica		
Maridaje: Aperitivos, aves, carnes		
<b>Melquior Reserva Colección Familiar (Bod. Melquior)</b>	25.20	
Tempranillo, Graciano, Mazuelo		
18 meses en barrica		
Maridaje: Aves, guisos, carnes		
<b>Montesa crianza (Bod. Palacio Remondo)</b>	18.10	
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo		
12 meses en barrica		
Maridaje: Aves, carnes, quesos grasos		
<b>Muga crianza (Bod. Muga)</b>	25.90	
Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha		
24 meses en barrica		
Maridaje: Aves, carnes		
<b>Prado Enea Gran Reserva (Bod. Muga)</b>	53.00	
Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha		
54 meses en barrica		
Maridaje: Guisos, caza, carnes		
<b>Viña Ardanza Reserva Especial 2001 (Bod. Rioja Alta)</b>	30.20	17.00
Tempranillo, Garnacha		
36 meses en barrica		
Maridaje: Aves, guisos, carnes		

## VINOS TINTOS

75cl

37cl

### D.O. Somontano

Absum Varietales (Bod. Irius)

20.10

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah 8 meses en barrica

Maridaje: Aves, carnes, quesos grasos

### D.O. Toro

San Román crianza (Bod. San Román)

31.50

Tinta de Toro 24 meses en barrica

Maridaje: Asados, guisos, carnes, quesos

### D.O. Valencia

Viña Los Almendros ( Bod. El Angosto )

25.20

Garnacha, Marselan, Syrah 14 meses en barrica

Maridaje: Carnes, ibéricos, quesos

### Vinos de la Tierra Castilla y León

Abadía Retuerta Selec. Especial (Bod. Abadía Retuerta)

25.50

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot 12 meses en barrica

Maridaje: Aperitivos, ibéricos, aves, carnes

Mauro (Bod. Mauro)

35.10

Tempranillo, Garnacha, Syrah 15 meses en barrica

Maridaje: Guisos, carnes, asados

Premeditación (Bod. Julio Crespo)

18.10

Prieto Picudo

Maridaje: Guisos, carnes, asados

### Vinos de la Tierra de las Islas Baleares

12 Volts ( Apolonia Viticultors )

22.90

Merlot, Syrah, Callet, Cabernet Sauvignon, Fogoneu 12 meses en barrica

Maridaje: Carnes rojas, guisos, asados, quesos curados

### Francia ( Burdeos )

Michel Lynch ( Bod. Michel Lynch )

18.10

Cabernet, Merlot

Maridaje: Carnes rojas, guisos, asados, quesos curados

## VINOS BLANCOS

	75cl	50cl
<b>D.O. Rías Baixas</b>		
Terras Gauda (Bod. Terras Gauda)	20.10	
Albariño	Maridaje: Pescados y mariscos	
<b>D.O. Rioja</b>		
Muga (Bod. Muga)	16.90	
Viura, Malvasía	Maridaje: Pescados	
<b>D.O. Rueda</b>		
Palacio de Bornos (Bod. de Crianza de Castilla la Vieja)	15.20	
Sauvignon Blanc	Maridaje: Aperitivos, ensaladas, pasta, quesos	
Mantel Blanco (Bod. Álvarez y Diez)	14.50	11.10
Verdejo	Maridaje: Aperitivos, ensaladas, pasta, arroces	
Mantel Blanco fermentado en barrica (Bod. Álvarez y Diez)	20.10	
Verdejo	Maridaje: Pescados, mariscos, carnes blancas	
Marqués de Riscal (Bod, Marques de Riscal)	16.20	14.90
Verdejo	Maridaje: Aperitivos, ensaladas, pasta, arroces	
<b>D.O. Somontano</b>		
Absum varietales (Bod. Irius)	19.10	
Chardonnay, Gewurtztraminer, Pinot Noir	Maridaje: Pasta, pescados, arroces	
Viñas del Vero Gewurtztraminer (Bod Viñas del Vero)	19.50	
Gewurtztraminer	Maridaje: Pasta, pescados, arroces	
<b>D.O. Tierra de León</b>		
Lágrima de Villeza (Bod. Francisco González)	15.50	
Albarín	Maridaje: Pescados, mariscos, arroces	
<b>D.O. Valdeorras</b>		
Ollo de Galo (Bod. Mencías DE DOS)	19.10	
Godello	Maridaje: Pescados, mariscos, carnes blancas	
<b>D.O. Valencia</b>		
Angosto Blanco (Bod. El Angosto)	14.70	
Chardonnay, Verdejo, Sauvignon, Moscatel	Maridaje: Aperitivos, ahumados, arroces	
<b>D.O. Vinos de Madrid</b>		
Navaherreros (Bod. Viñedos Bernabeleva )	18.10	
Albillo, Macabeo	Maridaje: Pasta, pescado	
<b>Francia ( Borgoña - Chablis )</b>		
Grossot ( Dom. Corinne et jean P. Grossot )	22.20	
Chardonnay	Maridaje: Pasta, pescado	

## VINOS ROSADOS

	75cl	50cl
<b>D.O. Cigales</b>		
Valdelosfrailes (Bod. Valdelosfrailes)	15.00	
Tinta del Pais, Garnacha, Verdejo	Maridaje: Pescados azules, quesos, embutidos, patés	
<b>D.O. Navarra</b>		
Gran Feudo (Bod. Julián Chivite)	13.90	7.00
Garnacha	Maridaje: Verduras, pasta, arroces	
Ochoa Rosado de Lágrima (Bod. Ochoa)	16.10	
Garnacha, Cabernet Sauvignon	Maridaje: Verduras, pasta, arroces, carnes blancas	
<b>D.O. Valladolid</b>		
Peñascal (Bod. Peñascal)	15.00	
Garnacha, Tempranillo	Maridaje: Verduras, pasta, arroces	
<b>Lambrusco</b>		
La Cacciatora	13.90	
Lambrusca, Emilia Romagna	Maridaje: Arroces, pasta	
<b>Vinos de la Tierra de Extremadura</b>		
Nadir (Bod. Pago de las Encomiendas )	19.90	
Tempranillo, Syrah	Maridaje: Pescado, especialmente Bacalao	
<b>CHAMPAGNES</b>		
Dom Perignon Brut	Pinot Noir, Chardonnay	155.00
Veuve Clicquot Ponsardin	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	64.00
Möet & Chandon Brut Imperial	Pinot Noir, Chardonnay	55.00
<b>CAVAS Y ESPUMOSOS</b>		
<b>D.O. Cava</b>		
Juve & Camps Brut Nature		22.50
Macabeo, Parellada, Xarel.lo	Maridaje: Arroces, pasta, pescados parrilla	
<b>D.O. La Mancha</b>		
Carolus Brut Reserva Imperial Brut Nature		17.50
Macabeo	Maridaje: Arroces, pasta, pescados parrilla	
<b>D.O. Penedés</b>		
Emendís Rosado		19.50
Trepat	Maridaje: pasta, pescados parrilla	

## VINOS DULCES

COPA

### D.O. Jerez

Pedro Ximénez Romate (Bod. Sánchez Romate)

3.40

Pedro Ximénez

Maridaje: Aperitivo, postres con frutos rojos, quesos azules

Solera 1847 (Bod. González Byass)

3.40

Palomino

Maridaje: Aperitivo, queso

### D.O. Jumilla

Casa de la Ermita Dulce ( Bod Casa de la Ermita )

4.60

Voigner

Maridaje: Frutos rojos, chocolates, quesos azules

### D.O. Málaga

Málaga Virgen (Bod. Málaga Virgen)

3.40

Pedro Ximénez

Maridaje: Aperitivo, postres, quesos

### D.O. Navarra

Ochoa Moscatel (Bod. Ochoa)

4.60

Moscatel

Maridaje: Postres, quesos

### Oporto

Oporto Offley (Bod. Offley)

4.60

Touriga, Roriz, Amarela, Cão

Maridaje: Postres, dulces, quesos