

Riofrío



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**



Riofrío

VINOS TINTOS

75cl 37cl

D.O. Alicante

Enrique Mendoza crianza (Bod. Enrique Mendoza)

18.10

Pinot Noir 12 meses en barrica

Maridaje: Aperitivos, aves, carnes, quesos

D.O. Campo de Borja

Coto de hayas Garnacha Centenaria (Bod. Aragonesas)

18.10

Garnacha 3 meses en barrica

Maridaje: Carnes, asados, estofados

D.O. Cariñena

Quinta la Mozuela (Bod. Quinta la Mozuela)

21.20

Tempranillo, Merlot 10 meses en barrica

Maridaje: Aves, ibéricos, carnes

D.O. Cigales

Museum Real Reserva (Bod. Finca Museum)

19.10

Tinta del país 24 meses en barrica

Maridaje: Carnes, ibéricos

D.O. Madrid

Valdeguerra Lacuna crianza (Bod. Vinos y Aceites Laguna)

15.70

Tempranillo 12 meses en barrica

Maridaje: Carnes, asados, estofados

D.O. Mentrída

Arrayan (Bod. La Verdosa)

25.20

Petit Verdot 12 meses en barrica

Maridaje: Asados, guisos, carnes

D.O. Navarra

Chivite Colección 125 Reserva (Bod Julián Chivite)

30.20

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot 14 meses en barrica

Maridaje: Carnes, guisos, verduras



VINOS TINTOS

	75cl	37cl
D.O. Priorato		
Les Terrases (Bod. Álvaro Palacios)	32.30	
Cariñena, Garnacha, Cabernet, Syrah	12 meses en barrica	
Maridaje: Aves, guisos, carnes		
D.O. Ribera		
Atalayas de Golbán Crianza (Bod. Atalayas de Golbán)	20.10	
Tinta del país	12 meses en barrica	
Maridaje: Aves, guisos		
Dominio de Atauta (Bod. Dominio de Atauta)	35.10	
Tempranillo	17 meses en barrica	
Maridaje: Asados, guisos, caza, carnes		
Emilio Moro (Bod. Emilio Moro)	25.20	
Tinta del país	12 meses en barrica	
Maridaje: Asados, carnes, aves		
Hacienda Monasterio (Bod. Hacienda Monasterio)	39.60	
Tinta del país, Cabernet Sauvignon, Merlo	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	5 meses en barrica	
Maridaje: Carnes, caza		
Protos crianza (Bod. Protos)	23.20	14.40
Tinta Fina	14 meses en barrica	
Maridaje: Aves, guisos, carnes		



VINOS TINTOS

	75cl	37cl
D.O. Ribera de Guadiana		
PQ crianza (Bod. Alvear)	19.10	
Syrah	6 meses en barrica	
Maridaje: Aves, guisos, carnes		
D.O. Rioja		
Cvne crianza (Bod. Cvne)	16.20	9.00
Tempranillo, Mazuelo, Garnacha	12 meses en barrica	
Maridaje: Aves, carnes		
Dionisio Ruiz ljalba crianza (Bod. ljalba)	24.20	
Maturana tinta	13 meses en barrica	
Maridaje: Aves, carnes, quesos grasos		
Marqués de Arienzo crianza (Bod. Domecq)		15.70 9.00
Tempranillo, Mazuelo, Garnacha	12 meses en barrica	
Maridaje: Aperitivos, aves, carnes		
Melquior crianza (Bod Melquior)	17.70	
Tempranillo	14 meses en barrica	
Maridaje: Aperitivos, aves, carnes		
Melquior Reserva Colección Familiar (Bod. Melquior)	25.20	
Tempranillo, Graciano, Mazuelo	18 meses en barrica	
Maridaje: Aves, guisos, carnes		
Montesa crianza (Bod. Palacio Remondo)		18.10
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo	12 meses en barrica	
Maridaje: Aves, carnes, quesos grasos		
Muga crianza (Bod. Muga)	24.20	
Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha	24 meses en barrica	
Maridaje: Aves, carnes		
Prado Enea Gran Reserva (Bod. Muga)	50.00	
Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha	54 meses en barrica	
Maridaje: Guisos, caza, carnes		
Viña Ardanza Reserva Especial 2001 (Bod. Rioja Alta)	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 bodega	
Maridaje: Aves, carnes, quesos grasos		
D.O. Toro		
San Román crianza (Bod. San Román)	31.30	
Tinta de Toro	24 meses en bodega	
Maridaje: Asados, guisos, carnes, quesos		
D.O. Utiel Requena		
Álvarez Nolting crianza (Bod. Álvarez Nolting)	26.20	
Tempranillo, Cabernet Sauvignon	12 meses en bodega	
Maridaje: Carnes, ibéricos, quesos		
D.O. Yecla		
Casa de las Especies crianza (Bod. Casa de las Especies)	19.10	
Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah	10 meses en bodega	
Maridaje: Carnes, Ibéricos, quesos		
Vinos de la Tierra Castilla y León		
Abadía Retuerta Selec. Especial (Bod. Abadía Retuerta)	28.20	
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	18 meses en bodega	
Maridaje: Aperitivos, ibéricos, aves, carnes		
Mauro (Bod. Mauro)	35.10	
Tempranillo, Garnacha, Syrah	15 meses en bodega	
Maridaje: Guisos, carnes, asados		
Premeditación (Bod. Julio Crespo)	18.10	
Prieto Picudo		
Maridaje: Guisos, carnes, asados		

VINOS BLANCOS

	75cl	37cl
D.O. Rías Baixas		
Terras Gauda (Bod. Terras Gauda)	20.10	
Albariño	Maridaje: Pescados y mariscos	
D.O. Rioja		
Muga (Bod. Muga)	16.70	
Viura, Malvasía	Maridaje: Pescados	
D.O. Rueda		
Palacio de Bornos (Bod. de Crianza Castilla la Vieja)	15.20	
Sauvignon Blanc	Maridaje: Aperitivos, ensaladas, pastas, quesos	
Palacio de Bornos (Bod. de Crianza Castilla la Vieja)	15.20	9.00
Verdejo	Maridaje: Aperitivos, ensaladas, pastas, arroces	
Mantel Blanco (Bod. Álvarez y Diez)	14.20	10.90 (50 cl)
Verdejo	Maridaje: Aperitivos, ensaladas, pastas, arroces	
Mantel Blanco fermentado en bodega (Bod. Álvarez y Diez)	20.10	
Verdejo	Maridaje: Pescados, mariscos, carnes blancas	
Marqués de Riscal (Bod. Marques de Riscal)	16.20	
Verdejo	Maridaje: Aperitivos, ensaladas, pastas, arroces	
D.O. Somontano		
Absum (Bod. Irius)	19.10	
Chardonnay, Gewurtztraminer, Pinot Noir	Maridaje: Pastas, pescados, arroces	
Viñas del Vero Gewurtztraminer (Bod. Viñas del Vero)	18.10	
Gewurtztraminer	Maridaje: Pastas, pescados, arroces	
D.O. Tierras de León		
Lágrima de Villeza (Bod. Francisco González)	15.20	
Albarín	Maridaje: Pescados, mariscos, arroces	
D.O. Utiel Requena		
Álvarez Nolting (Bod. Álvarez Nolting)	22.20	
Chardonnay	Maridaje: Pescados, arroces	
D.O. Valdeorras		
Ollo de Galo (Bod. Mencías de Dos)	19.10	
Godello	Maridaje: Pescados, mariscos, carnes blancas	
D.O. Valencia		
Angosto Blanco (Bod. El Angosto)	14.70	
Chardonnay, Verdejo, Sauvignon, Moscatel	Maridaje: Aperitivos, ahumados, arroces	
Alemania		
Anselmann Riesling (Bod. Anselmann)	15.20	
Riesling	Maridaje: Pastas, pescados	



VINOS ROSADOS

	75cl	37cl
D.O. Cigales		
Malvanegra (Bod. Vegapisuerga)	16.10	
Garnacha	Maridaje: Aperitivos, arroces, pastas	
D.O. Navarra		
Gran Feudo (Bod. Julián Chivite)	13.70	7.00
Garnacha	Maridaje: Verduras, pastas, arroces	
Ochoa Rosado de Lágrima (Bod. Ochoa)	16.10	
Garnacha, Cabernet Sauvignon	Maridaje: Verduras, pastas, arroces, carnes blancas	
D.O. Valladolid		
Peñascal (Bod. Peñascal)	14.70	
Garnacha, Tempranillo	Maridaje: Verduras, pastas, arroces	
Lambrusco		
La Cacciatora	13.70	
Lambrusca, Emilia Romana	Maridaje: Arroces, pastas	
CHAMPAGNES		
Dom Perignon Brut	Pinot Noir, Chardonnay	151.50
Veuve Clicquot Ponsardin	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	57.10
Möet & Chandon Brut Imperial	Pinot Noir, Chardonnay	50.50
CAVAS Y ESPUMOSOS		
D.O. Cava		
Juve & Camps Brut Nature	Macabeo, Parellada, Xarel.lo	22.30
Maridaje: Arroces, pastas, pescados plancha		
D.O. La Mancha		
Carolus Brut Reserva Imperial Brut Nature	Macabeo	17.20
Maridaje: Arroces, pastas, pescados plancha		
D.O. Penedés		
Emendis Rosado	Trepat	19.20
Maridaje: Arroces, pastas, pescados plancha		



VINOS DULCES

	COPA
D.O. Jerez	
Pedro Ximénez Romate (Bod. Sánchez Romate)	3.35
Pedro Ximénez	Maridaje: Aperitivo, postres con frutos rojos, quesos azules
Solera 1847 (Bod. González Byass)	3.35
Palomino	Maridaje: Aperitivo, queso
D.O. Jumilla	
Casa de la Ermita Dulce	4.60
Voignier	Maridaje: Macedonias, frutas blancas, milhojas, pates
D.O. Málaga	
Málaga Virgen (Bod. Málaga Virgen)	3.35
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