



Castillo de Lontano
D.O. Rioja - Crianza **C: 3,40 € - B: 16,50 €**
12 meses barrica de roble francés y americano. Uvas tempranillo y garnacha. Color cereza. Aroma a fruta fresca. En boca suave y agradable. Maridaje: Menús diarios, carrillada ibérica y nuestras carnes.

Arnegui
D.O. Rioja - Crianza **C: 3,70 € - B: 18,80 €**
12 meses en barrica de roble americano. Uva tempranillo. Color rubí. Aromas de cereza, ciruelas rojas. Aromas con taninos suaves y redondeados. Maridaje: Aperitivos, carnes y quesos de de Cádiz.

Ramón Bilbao
D.O. Rioja - Crianza **B: 21,80 €**
Uva tempranillo. 14 meses roble americano y 8 meses en botella. Aroma fruta roja y negra. Con regaliz y jengibre. Fresco, versátil y equilibrado. Color rojo rubí. Maridaje: plato de jamón, quesos S.C y nuestras carnes.

Condado de Oriza
D.O. Duero - Roble **C: 3,70 € - B: 18,80 €**
6 meses barrica de Roble Americano y 6 meses botella. Uva Tempranillo. Color Carmín brillante. Notas Especiadas. Final afrutado muy agradable. Maridaje: quesos de S.C. y nuestras carnes.

Vino de autor
D.O. Duero **C: 3,90 € - B: 19,20 €**
Uva tinta del País. Barrica de Roble Francés de 409 días, de ahí su nombre. Color rubí brillante. Aromas a mora y arándanos. En boca taninos suaves. Maridaje: cordero nacional deshuesado, croquetas y nuestras carnes.

VINOS DE LA TIERRA DE CÁDIZ
Quadix (Assemblage) **C: 3,40 € - B: 18,50 €**
6 meses en barrica. Uvas Merlot, Syrah, Petit Verdot y Tintilla de Rota. Color intenso y brillante. Aromas a frutos negros. Agradable y persistente. Maridaje: guisos, jamón, carnes y quesos de Cádiz.

Finca Moncloa - Arcos de la Frontera
(Premium Cádiz) **B: 28,80 €**
12 meses en barrica roble Francés y Americano. Uva autóctona tintilla de Rota con Syrah, Cabernet Sauvignon. Color rojo picota. Aromas de frutas y fondo balsámico. Equilibrado y fresco. Maridaje: guisos, jamón, carnes y queso de cabra.

Forlong - Marco de Jerez **B: 23,50 €**
Barrica de roble Francés. Uva autóctona tintilla de Rota, Syrah y Merlot. Color cereza y ribete rosado. Aromas frutos rojos y negros. En boca equilibrado. Maridaje: carnes y nuestros pescados.

NUESTRA CARTA DE VINOS Y SU MARIDAJE
VINOS DE SELECCIÓN

Mallelous - Vino de autor
D.O.R. Duero **B: 57,60 €**
18 meses barrica de Roble Francés y 6 meses botella. Color rojo picota intenso con ribetes violáceos. Aromas de mora, ciruela y arándano. En boca potente pero sedoso con taninos pálidos pero equilibrado. Maridaje: cordero nacional deshuesado y jamón ibérico.

200 monjes - D.O. La Rioja **B: 58,90 €**
18 meses barrica de Roble Francés y americano. Uva tempranillo 85%, graciano 10% y garnacha 5%. Color rojo cereza borde granate aroma a frutos rojos , cafe y chocolate. Complejo y equilibrado. Maridaje: cordero nacional.

Pagos de Mogar (Vendimia seleccionada)
D.O.R. Duero **B: 38,80 €**
Uva Tinta del País. Mninimo 12 meses en barrica de Roble Francés y Americano. Color rojo picota. Aromas de frutos rojos maduros. Redondo y potente en boca con taninos dulces. Maridaje: carnes rojas.

Matarromera - D.O. R. Duero **B: 29,90 €**
12 meses en barrica de Roble Americano y 12 en botella. Uva tempranillo. Color cardenal oscuro. Aromas intensos a frutas negras, moras y zarzamoras. Intenso, corpulento y elegante. Maridaje: jamon de bellota, queso S.C. y arroz marinero.

ROSADOS
Tunante de Azabache **C: 3,70 € - B: 19,50 €**
Uva garnacha. Color rosa-frambuesa. Aromas florales y frutales, refrescante y persistente. Maridaje: Nuestra Ensalada, pescados (dorada a espalda, bacalao y merluza).

BLANCOS
Blanco de Blanco - D.O. Sanlucar **C: 3,70 € - B: 18,80 €**
Seco. Uva Sauvignon Black . Color amarillo brillante. Aroma de fruta tropical, maracuyá y piña. En boca sabroso, fresco y equilibrado. Maridaje: atún a barbateña y ceviches.

Analivia - D.O. Rueda **C: 3,80 € - B: 19,50 €**
Seco. Verdejo selección . Amarillo pálido aromas de perfumes de cítricos y frutas tropicales. Fresco y duradero. Maridaje: nuestra carta de pescados.

Aloloko (Semidulce) **C: 3,60 € - B: 17,50 €**
Uva Verdejo y Sauvignon Blanco. Color Amarillo brillante. Aroma a frutas exóticas. En boca recuerda a piña, pera y manzana. Maridaje: nuestros pescados y ceviche.

La Camioneta
(Frizzante, Vegano) **C: 3,60 € - B: 17,50 €**
Espumoso refrescante de baja graduación. Equilibrado de acidez y dulzor. Goloso y refrescante. Maridaje: combina con cualquier aperitivo y nuestro atún a la barbateña.

Pulpo - D.O. Rias Baixas **B: 19,90 €**
Albariño vino birllante con matices verdosos. Aroma a melocotón y albaricoque. Maridaje: pulpo, pescados (dorada, atún, bacalao, merluza y mariscos.

CAVAS & CHAMPAGNE
Benjamín 1551 (Brut Nature) **C: 7,20 €**
Color amarillo pajizo muy pálido. Aromas afrutados. Maridaje: cualquier aperitivo de nuestra carta. Masia Estalella D.O. Cava (Brut Nature)

Masia Estalella
D.O. Cava (Brut Nature) **B: 15,50 €**
Cava de Uvas, Parellada, Macabeo y Xarel-lo. Vino espumoso. Color amarillo pálido. Aromas intensos y levemente afrutados. Maridaje: tapas y pescados.

Grandin Gran Reserva Brut
D.O. Champagne **B: 38,90 €**
Uvas Chenin Blanc, Chardonnay y Cabernet Franc. Color rosa nacarado. Aromas fresas silvestres, pétalos de rosas. Bouquet fresco y delicado. Maridaje: jamón de bellota y nuestros aperitivos.

Möet & Chandon Brut Imperial
D.O. Champagne **B: 79,80 €**
Uvas Pinot Noir, Chardonnay y Pinot meunier. Color oro amarillo pálido. Aroma intenso de manzana verde y cítricos. Aromas de matices florales, minerales y flores blancas. Maridaje: perfecto con huevos fritos y jamón, quesos y carnes blancas.



OUR WINE LIST AND PAIRINGS
SELECTED WINES

Castillo de Lontano
D.O. Rioja - Crianza
C: 3,40 € - B: 16,50 €
12 months in French and American oak barrels. Tempranillo and Garnacha grapes. Cherry color. Fresh fruit aroma. Smooth and pleasant on the palate. Pairing: Daily menus, Iberian pork cheeks, and our meats.

Arnegui
D.O. Rioja - Crianza
C: 3,70 € - B: 18,80 €
12 months in American oak barrels. Tempranillo grapes. Ruby color. Aromas of cherry and red plums. Soft and rounded tannins. Pairing: Aperitifs, meats, and Cádiz cheeses.

Ramón Bilbao
D.O. Rioja - Crianza
B: 21,80 €
Tempranillo grapes. 14 months in American oak and 8 months in the bottle. Aromas of red and black fruit, with notes of licorice and ginger. Fresh, versatile, and balanced. Ruby red color. Pairing: Ham platter, S.C. cheeses, and our meats.

Condado de Oriza
D.O. Duero - Roble
C: 3,70 € - B: 18,80 €
6 months in American oak barrels and 6 months in the bottle. Tempranillo grapes. Bright carmine color. Spicy notes. Very pleasant fruity finish. Pairing: S.C. cheeses and our meats.

Signature Wine
D.O. Duero
C: 3,90 € - B: 19,20 €
Tinta del País grapes. 409 days in French oak barrels, hence its name. Bright ruby color. Aromas of blackberry and blueberry. Smooth tannins on the palate. Pairing: Boneless domestic lamb, croquettes, and our meats.

WINES FROM THE CADIZ REGION

Quadix (Assemblage)
C: 3,40 € - B: 18,50 €
6 months in barrels. Merlot, Syrah, Petit Verdot, and Tintilla de Rota grapes. Intense and bright color. Aromas of black fruits. Pleasant and persistent. Pairing: Stews, ham, meats, and Cádiz cheeses.

Finca Moncloa - Arcos de la Frontera (Premium Cádiz)
B: 28,80 €
12 months in French and American oak barrels. Native Tintilla de Rota grapes blended with Syrah and Cabernet Sauvignon. Deep cherry red. Fruity aromas with a balsamic background. Balanced and fresh. Pairing: Stews, ham, meats, and goat cheese.

Forlong - Marco de Jerez
B: 23,50 €
French oak barrels. Native Tintilla de Rota grapes, Syrah, and Merlot. Cherry color with a pink rim. Aromas of red and black fruits. Balanced on the palate. Pairing: Meats and our fish dishes.

Mallelous - Signature Wine
D.O.R. Duero
B: 57,60 €
18 months in French oak barrels and 6 months in the bottle. Intense deep cherry red color with violet edges. Aromas of blackberry, plum, and blueberry. Powerful yet silky on the palate with smooth but balanced tannins. Pairing: Boneless domestic lamb and Iberian ham.

200 Monjes - D.O. La Rioja
B: 58,90 €
18 months in French and American oak barrels. 85% Tempranillo, 10% Graciano, and 5% Garnacha grapes. Cherry red color with a garnet rim. Aromas of red fruits, coffee, and chocolate. Complex and balanced. Pairing: Domestic lamb.

Pagos de Mogar (Selected Vintage)
D.O.R. Duero
B: 38,80 €
Tinta del País grapes. Minimum 12 months in French and American oak barrels. Deep cherry red color. Aromas of ripe red fruits. Round and powerful on the palate with sweet tannins. Pairing: Red meats.

Matarromera - D.O. R. Duero
B: 29,90 €
12 months in American oak barrels and 12 in the bottle. Tempranillo grapes. Dark cardinal color. Intense aromas of black fruits, blackberries, and brambles. Intense, full-bodied, and elegant. Pairing: Acorn-fed ham, S.C. cheese, and seafood rice.

ROSÉS

Tunante de Azabache
C: 3,70 € - B: 19,50 €
Garnacha grapes. Raspberry pink color. Floral and fruity aromas, refreshing and persistent. Pairing: Our Salad, fish (grilled sea bream, cod, and hake).

WHITES

Blanco de Blanco - D.O. Sanlucar
C: 3,70 € - B: 18,80 €
Dry. Sauvignon Blanc grapes. Bright yellow color. Aromas of tropical fruit, passion fruit, and pineapple. Tasty, fresh, and balanced on the palate. Pairing: Barbate-style tuna and ceviches.

Analivia - D.O. Rueda
C: 3,80 € - B: 19,50 €
Dry. Selected Verdejo. Pale yellow with aromas of citrus and tropical fruit perfumes. Fresh and long-lasting. Pairing: Our fish selection.

Aloloko (Semi-sweet)
C: 3,60 € - B: 17,50 €
Verdejo and Sauvignon Blanc grapes. Bright yellow color. Aromas of exotic fruits. On the palate, reminiscent of pineapple, pear, and apple. Pairing: Our fish dishes and ceviche.

La Camioneta (Frizzante, Vegan)
C: 3,60 € - B: 17,50 €
Refreshing, low-alcohol sparkling wine. Balanced acidity and sweetness. Luscious and refreshing. Pairing: Pairs with any appetizer and our Barbate-style tuna.

Pulpo - D.O. Rías Baixas
B: 19,90 €
Albariño, bright wine with greenish hints. Aromas of peach and apricot. Pairing: Octopus, fish (sea bream, tuna, cod, and hake), and shellfish.

CAVAS & CHAMPAGNE

Benjamín 1551 (Brut Nature)
C: 7,20 €
Very pale straw yellow color. Fruity aromas. Pairing: Any appetizer from our menu.

Masia Estalella
B: 15,50 €
D.O. Cava (Brut Nature)
Cava made from Parellada, Macabeo, and Xarel·lo grapes. Sparkling wine. Pale yellow color. Intense and slightly fruity aromas. Pairing: Tapas and fish.

Grandin Gran Reserva Brut
B: 38,90 €
D.O. Champagne
Chenin Blanc, Chardonnay, and Cabernet Franc grapes. Pearly pink color. Aromas of wild strawberries and rose petals. Fresh and delicate bouquet. Pairing: Acorn-fed ham and our appetizers.

Moët & Chandon Brut Impérial
B: 79,80 €
D.O. Champagne
Pinot Noir, Chardonnay, and Pinot Meunier grapes. Pale yellow-gold color. Intense aroma of green apple and citrus. Aromas with floral, mineral, and white flower notes. Pairing: Perfect with fried eggs and ham, cheeses, and white meats.

G: Glass - B: Bottle

Prices include VAT/tax



LA NOSTRA CARTA DEI VINI E I SUOI ABBINAMENTI

VINI DI SELEZIONE

Castillo de Lontano

D.O. Rioja - Crianza

C: 3,40 € - B: 16,50 €

12 mesi barrique rovere francese e americano. Uve Tempranillo e Garnacha. Colore ciliegia. Aroma frutta fresca. Morbido e piacevole. Abbinamento: Menu del giorno, guanciali iberici e nostre carni.

Arnegui

D.O. Rioja - Crianza

C: 3,70 € - B: 18,80 €

12 mesi barrique rovere americano. Uva Tempranillo. Colore rubino. Aromi di ciliegia e prugne rosse. Tannini morbidi e rotondi. Abbinamento: Aperitivi, carni e formaggi di Cadice.

Ramón Bilbao

D.O. Rioja - Crianza

B: 21,80 €

Uva Tempranillo. 14 mesi rovere americano e 8 mesi bottiglia. Frutta rossa e nera, liquirizia e zenzero. Fresco, versatile ed equilibrato. Colore rosso rubino. Abbinamento: Piatto di prosciutto, formaggi S.C. e nostre carni.

Condado de Oriza

D.O. Duero - Roble

C: 3,70 € - B: 18,80 €

6 mesi barrique rovere americano e 6 mesi bottiglia. Uva Tempranillo. Colore carminio brillante. Note speziate. Finale molto piacevole e fruttato. Abbinamento: Formaggi S.C. e nostre carni.

Vino d'autore

D.O. Duero

C: 3,90 € - B: 19,20 €

Uva Tinta del País. 409 giorni barrique rovere francese, da cui il nome. Colore rubino brillante. Aromi di mora e mirtillo. Tannini morbidi. Abbinamento: Agnello locale disossato, crocchette e nostre carni.

VINI DELLA TERRA DI CADICE

Quadix (Assemblage)

C: 3,40 € - B: 18,50 €

6 mesi barrique. Uve Merlot, Syrah, Petit Verdot e Tintilla de Rota. Colore intenso e brillante. Aromi di frutti neri. Piacevole e persistente. Abbinamento: Stufati, prosciutto, carni e formaggi di Cádiz.

Finca Moncloa - Arcos de la Frontera

(Premium Cadice)

B: 28,80 €

12 mesi barrique rovere francese e americano. Tintilla de Rota con Syrah e Cabernet Sauvignon. Colore rosso picota. Aromi di frutta e note balsamiche. Equilibrato e fresco. Abbinamento: Stufati, prosciutto, carni e formaggio di capra.

Forlong - Marco de Jerez

B: 23,50 €

Barrique rovere francese. Tintilla de Rota, Syrah e Merlot. Colore ciliegia con riflessi rosati. Aromi di frutti rossi e neri. Equilibrato. Abbinamento: Carni e nostro pesce.

Mallelous - Vino d'autore

D.O.R. Duero

B: 57,60 €

18 mesi barrique rovere francese e 6 mesi bottiglia. Rosso picota intenso con riflessi violacei. Mora, prugna e mirtillo. Potente ma setoso, tannini delicati ed equilibrati. Abbinamento: Agnello locale disossato e prosciutto iberico.

200 monjes - D.O. La Rioja

B: 58,90 €

18 mesi barrique rovere francese e americano. 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Garnacha. Rosso ciliegia con bordo granato. Frutti rossi, caffè e cioccolato. Complesso ed equilibrato. Abbinamento: Agnello locale.

Pagos de Mogar (Vendemmia selezionata)

D.O.R. Duero

B: 38,80 €

Tinta del País. Minimo 12 mesi barrique rovere francese e americano. Rosso picota. Frutti rossi maturi. Rotondo e potente, tannini dolci. Abbinamento: Carni rosse.

Matarromera - D.O. R. Duero

B: 29,90 €

12 mesi barrique rovere americano e 12 mesi bottiglia. Tempranillo. Rosso cardinale scuro. Intensi aromi di frutti neri, more e more selvatiche. Intenso, corpulento ed elegante. Abbinamento: Prosciutto di ghianda, formaggi S.C. e riso alla pescatora.

ROSATI

Tunante de Azabache

C: 3,70 € - B: 19,50 €

Garnacha. Rosa lampone. Aromi floreali e fruttati, rinfrescante e persistente. Abbinamento: Nostra insalata, pesci (orata, baccalà e nasello).

BIANCHI

Blanco de Blanco - D.O. Sanlúcar

C: 3,70 € - B: 18,80 €

Secco. Sauvignon Black. Giallo brillante. Frutta tropicale, frutto della passione e ananas. Saporito, fresco ed equilibrato. Abbinamento: Tonno alla barbateña e ceviche.

Analivia - D.O. Rueda

C: 3,80 € - B: 19,50 €

Secco. Verdejo selezionato. Giallo pallido. Agrumi e frutta tropicale. Fresco e persistente. Abbinamento: Nostra carta dei pesci.

Aloloko (Semidolce)

C: 3,60 € - B: 17,50 €

Verdejo e Sauvignon Blanc. Giallo brillante. Frutti esotici. Note di ananas, pera e mela. Abbinamento: Nostri pesci e ceviche.

La Camioneta

(Frizzante, Vegano)

C: 3,60 € - B: 17,50 €

Frizzante rinfrescante a bassa gradazione. Equilibrato tra acidità e dolcezza. Goloso e rinfrescante. Abbinamento: Qualsiasi aperitivo e nostro tonno alla barbateña.

Pulpo - D.O. Rías Baixas

B: 19,90 €

Albariño brillante con sfumature verdastre. Pesca e albicocca. Abbinamento: Polpo, pesci (orata, tonno, baccalà, nasello) e frutti di mare.

CAVE E CHAMPAGNE

Benjamín 1551 (Brut Nature)

C: 7,20 €

Giallo paglierino molto pallido. Aromi fruttati. Abbinamento: Qualsiasi aperitivo della nostra carta.

Masia Estalella

B: 15,50 €

D.O. Cava (Brut Nature)

Uve Parellada, Macabeo e Xarel-lo. Spumante. Giallo pallido. Aromi intensi e leggermente fruttati. Abbinamento: Tapas e pesci.

Grandin Gran Reserva Brut

D.O. Champagne

B: 38,90 €

Chenin Blanc, Chardonnay e Cabernet Franc. Rosa naccherato. Fragoline di bosco e petali di rosa. Bouquet fresco e delicato. Abbinamento: Prosciutto di ghianda e i nostri aperitivi.

Moët & Chandon Brut Impérial

D.O. Champagne

B: 79,80 €

Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier. Giallo oro pallido. Intensa mela verde e agrumi. Note floreali, minerali e di fiori bianchi. Abbinamento: Perfetto con uova fritte e prosciutto, formaggi e carni bianche.

C: Calice - B: Bottiglia

I prezzi includono l'IVA/tasse



NOTRE CARTE DES VINS ET SES ACCORDS
VINS DE SÉLECTION

Castillo de Lontano
D.O. Rioja - Crianza **C: 3,40 € - B: 16,50 €**
12 mois en fûts de chêne français et américain. Cépages Tempranillo et Garnacha. Robe cerise. Arômes de fruits frais. En bouche, souple et agréable. Accords : Menus du jour, joues de porc ibérique et nos viandes.

Arnegui
D.O. Rioja - Crianza **C: 3,70 € - B: 18,80 €**
12 mois en fûts de chêne américain. Cépage Tempranillo. Robe rubis. Arômes de cerise et de prunes rouges. Tanins doux et ronds. Accords : Apéritifs, viandes et fromages de Cadix.

Ramón Bilbao
D.O. Rioja - Crianza **B: 21,80 €**
Cépage Tempranillo. 14 mois en chêne américain et 8 mois en bouteille. Arômes de fruits rouges et noirs. Notes de réglisse et de gingembre. Frais, polyvalent et équilibré. Robe rouge rubis. Accords : Assiette de jambon, fromages S.C. et nos viandes.

Condado de Oriza
D.O. Duero - Roble **C: 3,70 € - B: 18,80 €**
6 mois en fûts de chêne américain et 6 mois en bouteille. Cépage Tempranillo. Robe carmin brillante. Notes épicées. Finale très agréable et fruitée. Accords : Fromages S.C. et nos viandes.

Vin d'auteur
D.O. Duero **C: 3,90 € - B: 19,20 €**
Cépage Tinta del País. Élevé 409 jours en fûts de chêne français, d'où son nom. Robe rubis brillante. Arômes de mûre et de myrtilles. En bouche, tanins souples. Accords : Agneau du pays désossé, croquettes et nos viandes.

VINS DE LA TERRE DE CADIX

Quadix (Assemblage) **C: 3,40 € - B: 18,50 €**
6 mois en fût. Cépages Merlot, Syrah, Petit Verdot et Tintilla de Rota. Robe intense et brillante. Arômes de fruits noirs. Agréable et persistant. Accords : Ragoûts, jambon, viandes et fromages de Cádiz.

Finca Moncloa - Arcos de la Frontera
(Premium Cadix) **B: 28,80 €**
12 mois en fûts de chêne français et américain. Cépage autochtone Tintilla de Rota assemblé avec du Syrah et du Cabernet Sauvignon. Robe rouge picota. Arômes fruités et fond balsamique. Équilibré et frais. Accords : Ragoûts, jambon, viandes et fromage de chèvre.

Forlong - Marco de Jerez **B: 23,50 €**
Fûts de chêne français. Cépage autochtone Tintilla de Rota, Syrah et Merlot. Robe cerise aux reflets rosés. Arômes de fruits rouges et noirs. En bouche, équilibré. Accords : Viandes et nos poissons.

Mallelous - Vin d'auteur
D.O.R. Duero **B: 57,60 €**
18 mois en fûts de chêne français et 6 mois en bouteille. Robe rouge picota intense aux reflets violacés. Arômes de mûre, de prune et de myrtille. En bouche, puissant mais soyeux, avec des tanins délicats et équilibrés. Accords : Agneau du pays désossé et jambon ibérique.

200 monjes - D.O. La Rioja **B: 58,90 €**
18 mois en fûts de chêne français et américain. Cépage Tempranillo 85%, Graciano 10% et Garnacha 5%. Robe rouge cerise à la bordure grenat, arômes de fruits rouges, de café et de chocolat. Complexe et équilibré. Accords : Agneau du pays.

Pagos de Mogar (Vendange sélectionnée)
D.O.R. Duero **B: 38,80 €**
Cépage Tinta del País. Minimum 12 mois en fûts de chêne français et américain. Robe rouge picota. Arômes de fruits rouges mûrs. Rond et puissant en bouche avec des tanins doux. Accords : Viandes rouges.

Matarromera - D.O. R. Duero **B: 29,90 €**
12 mois en fûts de chêne américain et 12 mois en bouteille. Cépage Tempranillo. Robe rouge cardinal sombre. Arômes intenses de fruits noirs, de mûres et de mûres sauvages. Corsé, charpenté et élégant. Accords : Jambon de gland, fromage S.C. et riz du pêcheur.

ROSÉS

Tunante de Azabache **C: 3,70 € - B: 19,50 €**
Cépage Garnacha. Couleur rose framboise. Arômes floraux et fruités, rafraîchissant et persistant. Accords : Notre salade, poissons (daurade royale, morue et merlu).

BLANCS

Blanco de Blanco - D.O. Sanlúcar **C: 3,70 € - B: 18,80 €**
Sec. Cépage Sauvignon Black. Robe jaune brillante. Arômes de fruits tropicaux, de fruit de la passion et d'ananas. En bouche, savoureux, frais et équilibré. Accords : Thon à la barbataña et ceviches.

Analivia - D.O. Rueda **C: 3,80 € - B: 19,50 €**
Sec. Verdejo de sélection. Jaune pâle, arômes de parfums d'agrumes et de fruits tropicaux. Frais et persistant. Accords : Notre carte de poissons.

Aloloko (Demi-sec) **C: 3,60 € - B: 17,50 €**
Cépages Verdejo et Sauvignon Blanc. Robe jaune brillante. Arômes de fruits exotiques. En bouche, notes d'ananas, de poire et de pomme. Accords : Nos poissons et ceviche.

La Camioneta **C: 3,60 € - B: 17,50 €**
(Pétillant, Végan)
Pétillant rafraîchissant à faible teneur en alcool. Équilibre entre acidité et douceur. Gourmand et rafraîchissant. Accords : S'accorde avec tous nos apéritifs et notre thon à la barbataña.

Pulpo
D.O. Rías Baixas **B: 19,90 €**
Albariño brillant aux reflets verdâtres. Arômes de pêche et d'abricot. Accords : Poulpe, poissons (daurade, thon, morue, merlu) et fruits de mer.

CAVAS & CHAMPAGNES

Benjamín 1551
Brut Nature) **C: 7,20 €**
Robe jaune paille très pâle. Arômes fruités. Accords : Tous les apéritifs de notre carte.

Masia Estalella
D.O. Cava (Brut Nature) **B: 15,50 €**
Cava élaboré à partir des cépages Parellada, Macabeo et Xarel-lo. Vin effervescent. Robe jaune pâle. Arômes intenses et légèrement fruités. Accords : Tapas et poissons.

Grandin Gran Reserva Brut
D.O. Champagne **B: 38,90 €**
Cépages Chenin Blanc, Chardonnay et Cabernet Franc. Robe rose nacré. Arômes de fraises des bois et de pétales de rose. Bouquet frais et délicat. Accords : Jambon de gland et nos apéritifs.

Moët & Chandon Brut Impérial
D.O. Champagne **B: 79,80 €**
Cépages Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier. Robe jaune or pâle. Arôme intense de pomme verte et d'agrumes. Notes florales, minérales et de fleurs blanches. Accords : Parfait avec les œufs au plat et le jambon, les fromages et les viandes blanches.



UNSERE WEINKARTE UND SPEISEEMPFEHLUNGEN
AUSGEWÄHLTE WEINE

Castillo de Lontano
D.O. Rioja - Crianza C: 3,40 € - B: 16,50 €
12 Mon. franz. & amerik. Eiche. Tempranillo & Garnacha. Kirschrot, frischfruchtig, am Gaumen weich. Empfehlung: Tageskarte, iberische Backen, unsere Fleischgerichte.

Arnegui
D.O. Rioja - Crianza C: 3,70 € - B: 18,80 €
12 Mon. amerik. Eiche. Tempranillo. Rubinrot. Kirsch- & Pflaumenaromen, weiche Tannine. Empfehlung: Aperitifs, Fleisch & Käse aus Cádiz.

Ramón Bilbao
D.O. Rioja - Crianza B: 21,80 €
Tempranillo. 14 Mon. amerik. Eiche, 8 Mon. Flaschenreife. Rubinrot. Rote & schwarze Früchte, Lakritz, Ingwer. Frisch & balanciert. Empfehlung: Schinken, S.C.-Käse, unsere Fleischgerichte.

Condado de Oriza
D.O. Duero - Roble C: 3,70 € - B: 18,80 €
6 Mon. amerik. Eiche, 6 Mon. Flasche. Tempranillo. Leuchtendes Karminrot. Würzig, fruchtiger Abgang. Empfehlung: S.C.-Käse, unsere Fleischgerichte.

Vino de autor
D.O. Duero C: 3,90 € - B: 19,20 €
Tinta del País. 409 Tage franz. Eiche. Leuchtendes Rubinrot. Brombeere & Heidelbeere, weiche Tannine. Empfehlung: Entbeintes Lamm, Kroketten, unsere Fleischgerichte.

WEINE AUS CÁDIZ

Quadix (Cuvée) C: 3,40 € - B: 18,50 €
6 Mon. Fass. Merlot, Syrah, Petit Verdot, Tintilla de Rota. Intensiv & leuchtend. Schwarze Früchte, anhaltend. Empfehlung: Eintöpfe, Schinken, Fleisch & Käse aus Cádiz.

Finca Moncloa - Arcos de la Frontera
(Premium Cádiz) B: 28,80 €
12 Mon. franz. & amerik. Eiche. Tintilla de Rota, Syrah, Cabernet Sauvignon. Dunkelkirschrot. Fruchtig-balsamisch, frisch & balanciert. Empfehlung: Eintöpfe, Schinken, Fleisch, Ziegenkäse.

Forlong - Marco de Jerez B: 23,50 €
Franz. Eiche. Tintilla de Rota, Syrah, Merlot. Kirschrot mit rosa Rand. Rote & schwarze Früchte, am Gaumen balanciert. Empfehlung: Fleisch & unsere Fischgerichte.

Mallelous - Autorenwein
D.O.R. Duero B: 57,60 €
18 Monate französische Eiche, 6 Monate Flasche. Intensives Dunkelkirschrot mit Violettreflexen. Aromen von Brombeere, Pflaume und Heidelbeere. Kraftvoll, samtig mit feinen Tanninen. Empfehlung: Entbeintes einheimisches Lamm und iberischer Schinken.

200 monjes - D.O. La Rioja B: 58,90 €
18 Monate französische & amerikanische Eiche. 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Garnacha. Kirschrot mit Granatrand. Rote Früchte, Kaffee, Schokolade. Komplex und ausgewogen. Empfehlung: Einheimisches Lamm.

Pagos de Mogar (Ausgewählte Lese)
D.O.R. Duero B: 38,80 €
Tinta del País. Mind. 12 Monate französische & amerikanische Eiche. Dunkelkirschrot. Reife rote Früchte. Rund und kraftvoll mit weichen Tanninen. Empfehlung: Rotes Fleisch.

Matarromera - D.O. R. Duero B: 29,90 €
12 Monate amerikanische Eiche, 12 Monate Flasche. Tempranillo. Dunkles Kardinalsrot. Intensive Aromen nach schwarzen Früchten und Brombeeren. Körperreich, strukturiert und elegant. Empfehlung: Eichelschinken, S.C.-Käse und Reis nach Fischerart.

ROSÉWEINE

Tunante de Azabache C: 3,70 € - B: 19,50 €
Garnacha. Himbeerrosa. Floral und fruchtig, erfrischend und anhaltend. Empfehlung: Unser Salat, Fische (Goldbrasse, Kabeljau, Seehecht).

WEISSWEINE

Blanco de Blanco - D.O. Sanlúcar C: 3,70 € - B: 18,80 €
Trocken. Sauvignon Black. Leuchtendes Gelb. Tropische Früchte, Passionsfrucht und Ananas. Frisch, geschmackvoll und ausgewogen. Empfehlung: Thunfisch nach Barbateña-Art und Ceviche.

Analivia - D.O. Rueda C: 3,80 € - B: 19,50 €
Trocken. Ausgewählter Verdejo. Blassgelb. Zitrus und tropische Früchte. Frisch und anhaltend. Empfehlung: Unsere Fischkarte.

Aloloko (Halbtrocken) C: 3,60 € - B: 17,50 €
Verdejo & Sauvignon Blanc. Leuchtendes Gelb. Exotische Früchte. Noten von Ananas, Birne und Apfel. Empfehlung: Unsere Fische und Ceviche.

La Camioneta
(Frizzante, Vegan) C: 3,60 € - B: 17,50 €
Erfrischender, alkoholarmer Frizzante. Ausgewogenes Verhältnis von Säure & Süße. Genussvoll & erfrischend. Empfehlung: Zu jedem Aperitif & unserem Thunfisch nach Barbateña-Art.

Pulpo - D.O. Rías Baixas B: 19,90 €
Albariño, brilliant mit grünlichen Nuancen. Aroma nach Pfirsich & Aprikose. Empfehlung: Tintenfisch, Fische (Goldbrasse, Thunfisch, Kabeljau, Seehecht) & Meeresfrüchte.

CAVAS & CHAMPAGNER

Benjamín 1551 (Brut Nature) C: 7,20 €
Sehr blasses Strohgelb. Fruchtaromen. Empfehlung: Jeder Aperitif unserer Karte.

Masia Estalella
D.O. Cava (Brut Nature) B: 15,50 €
Cava aus Parellada, Macabeo & Xarel-lo. Blassgelb. Intensive, leicht fruchtige Aromen. Empfehlung: Tapas & Fische.

Grandin Gran Reserva Brut
D.O. Champagne B: 38,90 €
Chenin Blanc, Chardonnay & Cabernet Franc. Perlmuttrosa. Aromen von Walderdbeeren & Rosenblättern. Frisches, delikates Bouquet. Empfehlung: Eichelschinken & unsere Aperitifs.

Moët & Chandon Brut Impérial
D.O. Champagne B: 79,80 €
Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier. Blasses Goldgelb. Intensiv nach grünem Apfel & Zitrus. Florale, mineralische & weißblumige Noten. Empfehlung: Perfekt zu Spiegeleiern mit Schinken, Käse & weißem Fleisch.

G: Glas - B: Flasche

Die Preise enthalten MwSt./Steuern