



En Restaurante APÖ, nuestra filosofía, es combinar alimentos y bebidas de una misma zona geográfica para realzar sabores locales y contar la historia de un lugar, aprovechando ingredientes autóctonos y tradiciones culinarias que se han desarrollado juntas a lo largo del tiempo, creando una experiencia gastronómica auténtica y conectada con el terruño.

Destacamos, también, el apoyo a pequeños productores, dentro una economía sostenible y respetuosa con el medio ambiente y priorizando productos de temporada con mayores nutrientes y sabor.

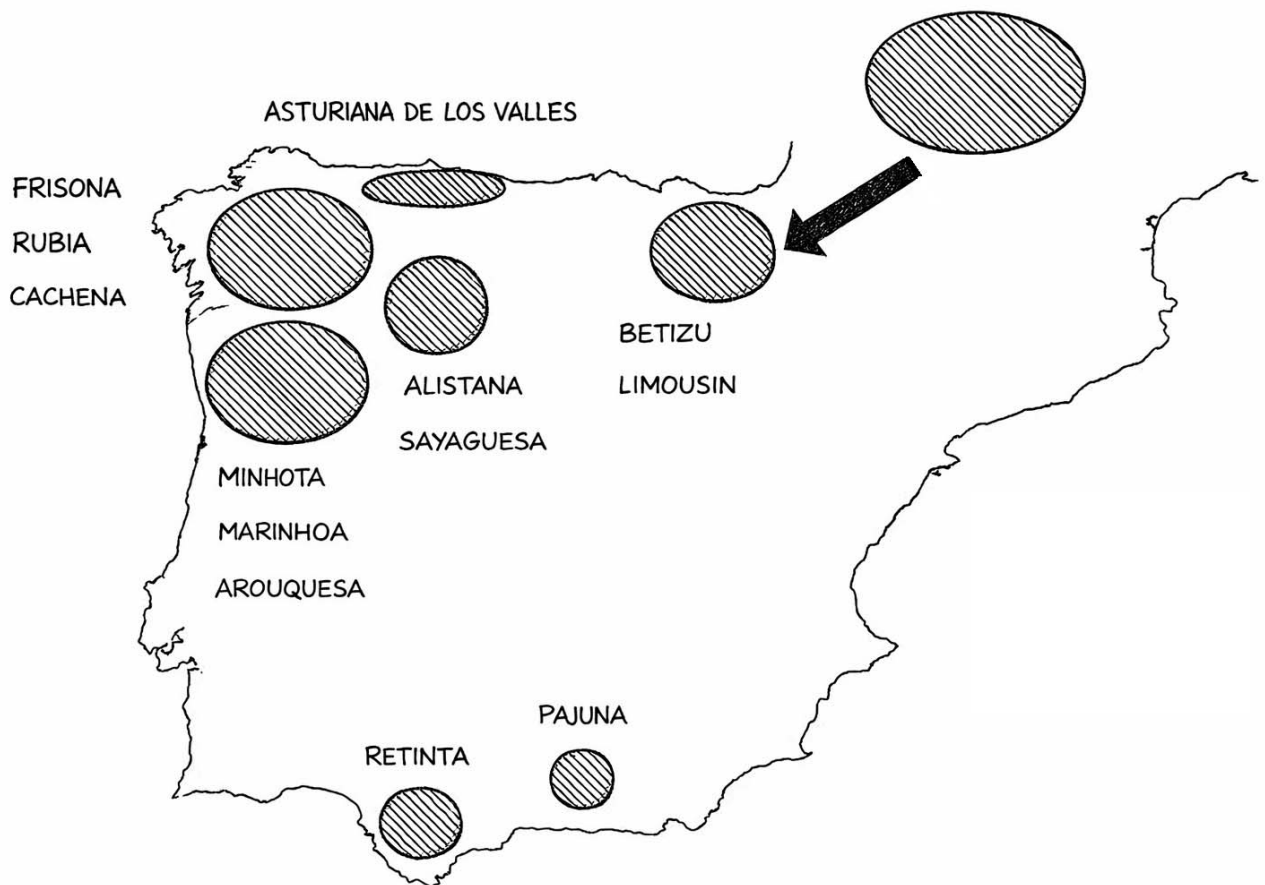
At APÖ Restaurant, our philosophy is to pair food and beverages from the same geographical area in order to enhance local flavours and tell the story of a place. We do so by drawing on native ingredients and culinary traditions that have evolved together over time, creating an authentic gastronomic experience deeply connected to the land.

We also place great emphasis on supporting small-scale producers, within a sustainable economy that is respectful of the environment, while prioritising seasonal products that offer greater nutritional value and flavour.

Daniel Castro Sánchez
Sumiller Restaurante APÖ



Mapa de la distribución de las principales razas de bovino de la península ibérica que trabajamos en Restaurante APÖ.



Map of the distribution of the main cattle breeds from Iberian Peninsula that we work with at APÖ Restaurant.



Nuestras recomendaciones.

Razas FRISONA, RUBIA y GALLEGA:

Vinos tintos gallegos de las regiones de **Ribeira Sacra** y **Valdeorras**. Elaborados principalmente con variedades como mencia y caiño.

Raza ASTURIANA DE LOS VALLES:

Vinos tintos leoneses de la región del **Bierzo**. Elaborados principalmente con variedades como mencia y garnacha tintorera.

Razas BETIZU y LIMOUSIN:

Vinos tintos de **Rioja** y de **Burdeos** (origen de la raza LIMOUSIN). Elaborados principalmente con variedades como tempranillo, graciano, garnacha y para los vinos franceses con las variedades internacionales como cabernet sauvignon y merlot.

Razas MINHOTA, MARINHOA y AROUQUESA:

Vinos tintos del norte de Portugal de la región del **Valle del Douro**. Elaborados principalmente con variedades como touriga nacional, touriga franca, tinta roriz (tempranillo), tinta barroca y tinta cão. Además, lógicamente, de vinos tintos gallegos.

Razas ALISTANA y SAYAGUESA:

Vinos tintos de Zamora y, en concreto, de la región de Toro. Elaborados principalmente con tinta de toro (tempranillo). También, por supuesto, vinos tintos de las regiones de **Cigales** y de la **Ribera del Duero**.

Raza RETINTA:

Vinos tintos de **Cádiz**. Elaborados principalmente con variedades como syrah, merlot, cabernet sauvignon, petit verdot, tempranillo, garnacha tinta, monastrell y cabernet franc, destacando la autóctona tintilla de rota, que es la variedad tinta propia de la región.

Raza PAJUNA:

Vinos tintos de **Granada**. Elaborados principalmente con variedades como como tempranillo, garnacha, syrah, cabernet sauvignon, merlot, monastrell, jaén tinta y pinot noir.

¡Disfruten de la experiencia!



Our Recommendations.

FRIESIAN, RUBIA and GALICIAN breeds:

*Galician red wines from the **Ribeira Sacra** and **Valdeorras** regions, produced mainly from varieties such as Mencía and Caiño.*

ASTURIAN OF THE VALLEYS breed:

*Red wines from León, specifically from the **Bierzo** region, made primarily with Mencía and Garnacha Tintorera.*

BETIZU and LIMOUSIN breeds:

*Red wines from **Rioja** and **Bordeaux** (the region of origin of the Limousin breed), produced mainly with Tempranillo, Graciano and Garnacha; and, in the case of French wines, with international varieties such as Cabernet Sauvignon and Merlot.*

MINHOTA, MARINHOA and AROUQUESA breeds:

*Red wines from northern Portugal, from the **Douro Valley** region, crafted chiefly from Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (Tempranillo), Tinta Barroca and Tinto Cão. And, of course, Galician red wines from **Ribeira Sacra** and **Valdeorras** regions.*

ALISTANA and SAYAGUESA breeds:

*Red wines from Zamora, particularly from the **Toro** region, made primarily with Tinta de Toro (Tempranillo). Naturally, red wines from the **Cigales** and the **Ribera del Duero** regions are also recommended.*

RETINTA breed:

*Red wines from **Cádiz**, produced mainly with varieties such as Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tempranillo, Garnacha Tinta, Monastrell and Cabernet Franc, with special emphasis on the native Tintilla de Rota, the region's own indigenous red grape.*

PAJUNA breed:

*Red wines from **Granada**, crafted mainly from varieties such as Tempranillo, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Jaén Tinta and Pinot Noir.*

Enjoy the experience!



Generosos de Crianza Biológica & Oxidativa

Dry Sherry Style Wines

Fino Gutiérrez Colosía

Jerez – Xérès – Sherry

Botella 24€ // Copa 4 €

Espumosos

Sparkling Wines

Torelló Brut Nature

Corpinnat

36 €

Blancos y Rosados Andaluces

Andalusian White/Rosé Wines

Diez Días de Marzo 2021

D.O. Granada

23 €

Macumba

D.O. Granada

32 €

Blancos Nacionales

National White Wines

Diamante Verdejo

D.O. Rueda

Botella 16 € // Copa 3,20 €

Talla de Diamante Semidulce

D.O. Rioja

Botella 17 € // Copa 3,40 €

Pazo As Barreiras

D.O. Rias Baixas

25 €



Tintos Andaluces

Andalusian Red Wines

Cuerda Corta

D.O. Granada

Botella 22 € // Copa 3,90 €

Paraje de Mincal

D.O. Granada

24 €

Le Fleq Pinot Noir

V.T. Cádiz

35 €

Tintos Nacionales

National Red Wines

Izadi Crianza

D.O. Rioja

Botella 25 € // Copa 4,40 €

Muga Crianza

D.O. Rioja

35 €

Izadi Selección

D.O. Rioja

Botella 29 €

Pujanza

D.O. Rioja

29 €

Carmelo Roderio 9 meses

D.O. Ribera del Duero

27 €



Pruno

D.O. Ribera del Duero

29 €

Vizcarra 15 meses Crianza

D.O. Ribera del Duero

30 €

Cepa Gavilán

D.O. Ribera del Duero

Botella 31 € // Copa 4,90 €

Venta Las Vacas

D.O. Ribera del Duero

35 €

Pago de Carraovejas Crianza

D.O. Ribera del Duero

75 €

Carmelo Roderio Reserva

D.O. Ribera del Duero

60 €

Mauro

V.T. Castilla León

55 €

Caray Expresión

D.O. Toro

21 €

Teso La Monja Románico

D.O.Toro

25€

Vetus

D.O. Toro

31 €



Pintia

D.O. Toro

95 €

El Castro de Valtuille

D.O. Bierzo

20 €

El Amo del Calabozo

D.O. Monterrei

26 €

Paxaro Tolo

D.O. Ribeira Sacra

38 €

Tintos Internacionales

International Red Wines

Alonso Quijano

D.O.C. Douro

28 €

Cru Monplaisir

A.O.C. Bordeaux Supérieur

34 €

Vinos Dulces

Sweet Wines

Zumbral

D.O. Málaga

Botella 29 € // Copa 4,5 €

Eva Cream

Jerez – Xérès – Sherry

Botella 22€ // Copa 4 €