



# Carta de vinos

Arroces y brasas  
**TUTA-PITA**  
RESTAURANTE



Arroces y brasas

# TUTA-PITA

RESTAURANTE

## VINOS

### BLANCOS

Tuta-Pita ha seleccionado estos vinos valencianos que varían según el estilo de cada zona, elaborados con variedades que aportan su mayor rendimiento por la tierra y cercanía del mar.

### D.O. VALENCIA

**Angosto** 15.5€  
Sauvignon blanc, Chardonnay, Riesling, Verdejo

### D.O. ALICANTE

**Tarima** 15€  
Chardonnay, Merseguera

### D.VINOS DE MESA

**Serpis de Ferro (Muro de Alcoy)** 11€  
Malvasía media crianza en barrica

Sus sabores minerales potencian las clochinas o la sepia marinada

### D.O. RIOJA

**Sedución** 12€  
Moscatel y Viura

Este semidulce es perfecto para maridar por contraste con la Sardina ahumada, Atún semicurado

**Rey Santos** 15€  
Verdejo y viura

**Azpilicueta** 23€  
Viura con barrica

Las notas de fruta con la suave crianza armoniza con nuestros pescados y verduras a la brasa

**Malcorta** 25€  
Verdejo

### D.O. RUEDA

**Alcorta Atrevido** 13€  
Verdejo 85% Suvignon blanc 10%.

Fruta tropical con un toque amargo muy agradable que marida con nuestros ahumados como las Verduritas al Jospet y la burger Vegana

### D.O. SOMONTANO

**Enate 234** 15€  
Chardonnay

Su sostenida acidez nos recuerda a la manzana verde y frutas exóticas, no puede fallar junto a nuestros productos del mar

### D.O. VALDEORRAS

**Maruxa** 15€  
Godello

Fruta blanca y muy mineral perfecto para todos nuestros arroces del mar

### D.O. RIAS BAIXAS

**Leiras** 17€  
Albariño

La acidez propia de la variedad Albariño permite a sus vinos prolongar su vida. Por ello marídalo con nuestros platos de mar y huerta

**Pazo Baión** 25€  
Albariño

### D.O. TXACOLI DE ÁLAVA

**Atlantis** 18€  
Hondarrabi zuri

Un buen txacolí no puede faltar en un buen tapeo



#### VINOS VEGANOS

En el proceso de clarificación no se utiliza clarificantes de origen animal, sino proteínas que se extraen de alimentos como el trigo, la patata o los guisantes

Arroces y brasas

# TUTA PITA

RESTAURANTE

## VINOS DE PAGO BLANCOS

EL MAYOR RECONOCIMIENTO DE CALIDAD DE UN VINO

### Falcata by Pago Casa Gran (Moixent)

Benasal, Gewurztraminer y Moscatel

Que no os confundan las variedades esperando mayor dulzor, los suelos de esta zona realzan la mineralidad de sus vinos

16€

### Pago de Cirsus (Navarra)

Chardonnay fermentado en barrica

Muy especial por sus notas a fruta tropical y finura del roble, su untuosidad puede unirse a la torrija de sardina como al morro 24h que deja el paladar con la persistencia de sabor

26€

## ROSADOS

Un buen rosado no puede fallar y más si lo enlazamos con alimentos de mar y huerta, haz la prueba

## D.O. NAVARRA

### Dominio de Unx

Garnacha

11€

## D.O. COSTERS DEL SEGRE

### Vol d'Ànima de Raimat Rosat

Pinot Noir y Chardonnay

12€

## ESPUMOSOS

Los espumosos se suelen tomar en momentos especiales o en celebraciones. Te ofrecemos maridarlos durante toda la comida o cena hasta los postres. Con alguna ensalada, steak tartar, arroz de pescado y un postre para terminar

## D.O. CAVA

### Idilicum

Macabeo

16€

### Anna Blanc de blancs Brut Reserva (Codorniu)

Chardonnay, Parellada, Xarel·lo-Macabeo

17€

### Dominio de la Vega Authentic Brut Nature Reserva

Macabeo y Xarel·lo

32€

### Tantum Ergo (Hispano Suizas)

Chardonnay y Pinot Noir.

35€

## CHAMPAGNE BOURGOGNE

### Louis Perdrier Brut Excellence

Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir

20€

### Louis Perdrier Rosé Excellence

Cinsault, Syrah, Garnacha

20€

Arroces y brasas

# TUTA-PITA

RESTAURANTE

## TINTOS

Tuta-Pita ha clasificado estos vinos valencianos con crianza, versatilidad en variedades y notas florales donde los taninos aterciopelados se fusionan a nuestros entrantes como el steak tartar, entrecot o un buen queso valenciano

### D.O. VALENCIA

#### Dominio de Calles

Monastrell, Garnacha Tintorera, Petit Verdot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot (Crianza)

17€

#### Les Alcusses

Monastrell, Garnacha Tintorera, Petit Verdot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot (Crianza)

18€

#### Venta del Puerto n°12

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. (Crianza)

19€

#### Maduresa

Monastrell y Cariñena (Crianza)

23€

### D.O. UTIEL-REQUENA

#### Paraje Tornel

Bobal (Crianza)

17€

#### Ceremonia

Cabernet Sauvignon y Tempranillo (Reserva)

22€

### D.O. ALICANTE

#### Enrique Mendoza Estrecho

Monastrell (15 meses en barricas de roble francés)

Alicante nos trae a uno de sus mejores vinos y variedades con la calidad y aroma intenso. Plato y vino potente

24€

### D.VINOS DE MESA

#### Serpis de Ferro (Muro de Alcoy)

Syrah (Crianza)

Este vino de autor, tiene mezclada la personalidad de la variedad de la uva y del enólogo consiguiendo un caldo con cuerpo, aroma a fruta madura y taninos muy suaves

13€

### D.O. PRIOPRAT

#### Scala Dei

Garnacha (Joven)

Esta Garnacha te sorprenderá tanto con jamón o quesos como con las pizzas de Tuta-Pita

16€

### D.O. BIERZO

#### La escucha

Mencia (Roble)

Aterciopelado y muy frutal como es la uva Mencia, pruébalo con el pulpo o los buñuelos de bacalao

16€

### D.O. JUMILLA



#### Enemigo mio

Garnacha (5 meses en barricas de roble francés)

Que no te asuste el nombre, este vino será tu mejor amigo por su elegancia y frescura que invita a beber con nuestras ensaladas y pizzas especiales

23€

### D.O. TORO

Los vinos de Toro son muy muy especiales, nos atrevemos a decirte que lo pruebes con una buena carne roja y que dejes un poco para terminarlo con postres que contengan chocolate

#### El Recio

Tinta de toro (Crianza)

18€

#### Victorino

Tinta de Toro (Crianza)

49€

#### Almirez

Tinta de Toro (Reserva)

28€



#### San Roman

Tempranillo (Crianza)

45€

#### VINOS VEGANOS

En el proceso de clarificación no se utiliza clarificantes de origen animal, sino proteínas que se extraen de alimentos como el trigo, la patata o los guisantes

Arroces y brasas

# TUTA PITA

RESTAURANTE

## VINOS DE PAGO TINTOS

EL MAYOR RECONOCIMIENTO DE CALIDAD DE UN VINO

**Elegant** 17€

Garnacha Tintorera, Monastrell y Syrah (Crianza)

Es un vino que conjuga la tendencia de vinos ligeros y sabrosos, pruébalo con nuestros platos ahumados



**Finca Terrerazo** 35€

Bobal (Reserva)

## D.O. RIOJA

Llegamos a la zona por lo que los vinos españoles son conocidos en el mundo. Estos caldos son carnosos, potentes y estructurados. Acompáñalos con nuestras carnes maduradas y platos a la brasa

**Cantos de Valpiedra** 16.5€

Tempranillo (Crianza)

**Azpilicueta Origen** 18€

Tempranillo (Crianza)

**El Pacto** 16€

Tempranillo (Crianza)



**Viña Real** 18€

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano (Reserva)

**Azpilicueta Reserva** 28€

Tempranillo, Graciano, Mazuelo (Reserva)

## D.O. RIBERA DEL DUERO

Ribera del Duero es conocida por sus vinos muy bien estructurados y taninos pulidos que poseen la elegancia e intensidad del aroma

**Alcorta Agil** 14€

Tinta del País (Roble)

**Prado Rey** 17€

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot (Roble)

**Carmelo Rodero** 30€

Tempranillo y Cabernet Sauvignon (Crianza)

**Pago de los Capellanes** 28€

Tempranillo (Roble)

**Malleolus** 45€

Tinta del País (Roble)

**Quinta de Tarsus** 18.5€

Tinta del País, Cabernet Sauvignon (Crianza)

**Matarromera** 30€

Tempranillo (Crianza)

**Emilio Moro** 35€

Tempranillo (Crianza)

**Pago de Carraovejas** 45€

Tinta del País, Cabernet Sauvignon (Crianza)

**Tomás Postigo** 48€

Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec (Crianza)



VINOS ECOLÓGICOS  
No se han empleado productos  
químicos en el cultivo del vino