

CAVAS & CHAMPAGNES

CAVA DE LA CASA.....Botella 15,00€

AGUSTÍ TORELLÓ SELECCIÓN SUMILLER.....Botella 21,00€

Brut Reserva

Aperitivos, ensaladas, primeros platos y postres.

JUVE&CAMPS RESERVA FAMILIA.....Botella 31,00€

Brut Nature

Armoniza perfectamente con arroces, quesos, carnes blancas, pescados, mariscos.

CHAMPAGNE MOËT CHANDON.....Botella 67,00€

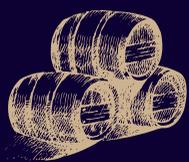
Brut Imperial

Es el acompañante perfecto para un maridaje casual y espontáneo.

BENJAMÍN.....Botella 7,50€

Córdoba

RESTAURANTE MARISQUERÍA
CASA FUNDADA EN 1981



VINOS



VINOS BLANCOS

VINO BLANCO DE LA CASABotella 12,00€

RUEDA DE LA CASA..... Botella 17,00€

ALBARIÑO DE LA CASA.....Botella 19,00€

MARINA ALTA.....Botella 19,00€

D.O.Alicante 100% Moscatel
*Ideal para acompañar marisco, pescados, arroces, pellas y pastas.
También óptimo para comer aperitivo.*

BAHÍA DE DENIA.....Botella 19,00€

D.O.Alicante 100% Moscatel
Ideal para acompañar todo tipo de arroces, pescados y mariscos.

ENRIQUE MENDOZA.....Botella 20,00€

D.O.Alicante 100% Chardonnay
Recomendado para mariscos a la plancha o pescado blanco a la parrilla.

VIÑA COSTEIRA.....Botella 18,00€

D.O. Ribeiro
Mariscos, crustáceos, pescados y patés.

BLANC PESCADOR SELECCIÓN SUMILLER.....Botella 17,00€

Perelada
Ideal como aperitivo y para maridar con fideuá, ostras, mariscos.

BARBADILLO CASTILLO SAN DIEGO.....Botella 18,00€

IGP Cádiz 100% Palomino Fino
Su particular sabor es un buen complemento para pescados y mariscos.

VUELAPLUMA.....Botella 18,00€

Sauvignon blanc 100%
Mariscos, crustáceos, pescados y patés.

TAMBORÁ GODELLO..... Botella 20,00€

D.O. Monterrei
Perfecto para acompañar a pescados o aperitivos.

MONOPOLE VIURA.....Botella 19,00€

D.O.Rioja 100% Viura
Este vino realza el sabor de los pescados y asados de verduras preparados en las orillas del Mediterráneo.

VIÑA SOL ORIGINAL..... Botella 20,00€

D.O. Cataluña Garnacha Blanca, Parrillada
Este vino realza el sabor de los pescados y asados de verduras preparados en las orillas del Mediterráneo.

VIORE VERDEJO..... Botella 18,00€

Rueda 100% Verdejo
Excelente para pescados grasos y carnes blancas. Igualmente, agradable con arroces y guisos suaves.

JOSE PARIENTE VERDEJO.....Botella 22,00€

Rueda 100% Verdejo
Su par Para aperitivos, platos a base de pescado, marisco, pastas y carnes blancas. Ahumados, queso suave y embutidos.

TERRAS GAUDAS..... Botella 27,00€

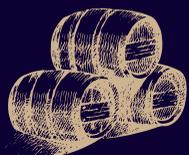
D.O. Rías Baixas
Óptimo con ostras, almejas y cangrejo. También con cocina asiática y con carnes blancas o arroces.

DIAMANTE SEMIDULCE..... Botella 18,00€

D.O.C. Rioja
Ideal con quesos curados, pescados a la sal o a la plancha y, sobre todo, mariscos.

MAR DE FRADES.....Botella 28,00€

D.O. Rías Baixas 100% Albariño
Versatilidad en el maridaje tanto con marisco y arroces, como con carnes rojas.



VINOS TINTOS

TINTO DE LA CASA.....Botella 12,00€

GALLINITA CIEGA.....Botella 22,00€

D.O. Ribera del duero 100% Tempranillo
Recomendado para arroces y pastas, pollo y aves, ternera, setas, embutidos, carnes a la brasa, cordero, cerdo, quesos semi curados

BERONIA CRIANZA.....Botella 20,00€

D.O.C. Rioja
Ideal para carnes asadas, embutidos y quesos.

RAMÓN BILBAO CRIANZA.....Botella 21,00€

D.O.C. Rioja Tempranillo
Muy versátil en su maridaje y acompaña de forma excelente con embutidos, quesos suaves y una gran variedad de carnes.

JUAN GIL SELECCIÓN SUMILLER.....Botella 21,00€

D.O. Jumilla Monastrell
Ideal para arroces tanto de carnes como de pescados, legumbres, cazuelas de pescado y mariscos y carnes a la brasa.

PROTOS ROBLE.....Botella 22,00€

D.O. Ribera Del Duero Tempranillo
Recomendado para arroces y pastas, pollo y aves, ternera, setas, embutidos, carnes a la brasa, cordero, cerdo, quesos semi curados.

MUGA CRIANZA.....Botella 34,00€

D.O. Rioja Tempranillo, Garnacha Tinta, Mazuelo y Graciano
Este vino acompañará de forma excelente a platos de carne, como la ternera, así como a los embutidos ibéricos y todo tipo de guisos.



VINOS ROSADOS

ROSADO DE LA CASA.....Botella 12,00€

PEÑASCAL SELECCIÓN SUMILLER.....Botella 17,00€

VT Castilla y León Tempranillo
Rosado de aguja, para acompañar arroces y carnes blancas.

LAUDUM ROSE.....Botella 18,00€

D.O. Alicante 100% Monastrell
Ideal para acompañar carne, pasta y pescado.

MATEUS.....Botella 18,00€

Portugal
Recomendado para mejillones, pizza, verduras a la plancha y pescados con alto contenido en grasas.

FORTIUS ROSADO.....Botella 18,00€

D.O. Navarra en Pazo
Ensaladas templadas y frías, arroces, pastas, vegetales a la plancha y embutidos.

LAMBRUSCO ROSADO DELL'EMILIA.....Botella 16,00€

Italiano
Ideal como aperitivo, también combina bien con frutas rojas, postres y es particularmente bueno con pizza.

