

VINOS TINTOS

D.O.P. Alicante

ENRIQUE MENDOZA 6 MESES 19,50€ COPA 4,5€

MONASTRELL, CABERNET SAUVIGNON

Vino fresco, alegre y vivaz

TARIMA HILL 14 MESES 22€

MONASTRELL

Vino fresco y muy equilibrado

L'HOMÉ DEL SAC 2 MESES 23€

SYRAH

Frutas del bosque y un toque especiado.

PEPE MENDOZA CASA AGRICOLA 22€

MONASTRELL, GIRÓ, ALICANTE BOUSCHET

Fresco, sabroso y equilibrado.

EL SEQUÉ CRIANZA 39€

MONASTRELL

Complejo y profundo, ideal para carnes rojas y paellas.

SANTA ROSA CRIANZA 33€

MONASTRELL, SYRAH, MERLOT Y CABERNET

Potente, lleno de elegancia y armonioso

EL VENENO CRIANZA 38€

MONASTRELL

Agradable, tanino fino y delicado

LAS QUEBRADAS CRIANZA 39€

MONASTRELL

Mineral y Profundo, potente con notas balsámicas

TRIGA CRIANZA 52€

MONASTRELL, CABERNET

Color Púrpura de recuerdos tostados, frutos rojos, paso sabroso y final largo. Gran intensidad aromas.

D.O.P. Ribera del Duero

CARRAMIMBRE ROBLE 17€ COPA 4€

TEMPRANILLO Y CABERNET

Amplio y equilibrado, frutos rojos

VERONICA SALGADO ROBLE ECOLÓGICO 22€

TEMPRANILLO

Fresco, equilibrado y con un final largo y envolvente

MALASENDA CRIANZA 27€

TEMPRANILLO

Aroma a frutas confitadas y especias dulces

VIZCARRA 15 MESES EN BARRICA CRIANZA 28€

TEMPRANILLO

Aroma a frutas confitadas y especias dulces

VENTA LAS VACAS CRIANZA 29€

TEMPRANILLO

Color rubi profundo, aromas de frutas negras e intensas notas de tomillo y vainilla.

PROTOS ROBLE 20€

TEMPRANILLO

De color rojo picota, aromas a fruta madura seguido de regaliz, vainilla y notas tostadas

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA 36€

TEMPRANILLO

Equilibrado, elegante con viveza y finura

MALLEOLUS CRIANZA 49€

TEMPRANILLO

Elegante y sincero, aromas ahumados de café, vainilla y frutos negros

AALTO CRIANZA 49€

TEMPRANILLO

Ideal para carnes rojas, de color rojo cereza, intenso en boca, equilibrado y amplio.

ALONSO DEL YERRO CRIANZA 49€

TEMPRANILLO

Gran elegancia y sedosidad, final largo y persistente

VALBUENA 5º AÑO – VEGA SICILIA CRIANZA 170€

TEMPRANILLO

Sabores a fruta confitada, tostados y una delicadeza tánica notable.

D.O.C Rioja

LOMAS DEL MARQUÉS CRIANZA 16€ COPA 3,50€

TEMPRANILLO

Frescura y aromas a fruta roja

CERRO AÑÓN 15 MESES 22€

TEMPRANILLO, MAZUELO Y GRACIANO

Vino suave y redondo. Complejidad aromática

EL RAYO 12 MESES 25€ COPA 4,50€

TEMPRANILLO, MAZUELO, GARNACHA Y GRACIANO

Color rojo cerezo con aromas frutales

RAMÓN BILBAO – ED. LIMITADA CRIANZA 26€

TEMPRANILLO

Altas fructoisidas, estructurado con largo postgusto

PIES NEGROS 13 MESES 29€

TEMPRANILLO Y GRACIANO

Fresco, muy afrutado con toque balsámico

MUGA CRIANZA 32€

TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO Y GRACIANO

Aromas a frutos negros y rojos, y toques frutales

PREDICADOR CRIANZA 36€

TEMPRANILLO, GARNACHA

Vino maduro en nariz toque a frutos negros y rojos, en boca aterciopelado y elegante.

VIÑA ARDANZA RESERVA 38€

TEMPRANILLO

Potente en nariz con toques complejos de dulces , café , cacao y pastelería, con agradable final

REMELLURI RESERVA 38€

TEMPRANILLO, GARNACHA Y GRACIANO

Notas a hierbas de montaña y frutos negros. Textura sedosa e intensa

VALENCISO RESERVA 39€

TEMPRANILLO

Largo y persistente en boca, equilibrado con muchos matices

LA ESCALERUELA – VIÑEDO SINGULAR CRIANZA 60€

MAZUELO

Aromas varietales y frutales. Madurez bien perfilada

Otras D.O

DIDIER FORNEROL COTE DE NUITS VILLAGE 2019 BORGONA 49€

PINOT NOIR

Armónico y equilibrado, En boca se caracteriza por el crujido de la fruta y la frescura

ALAYA TIERRA ALMANSA CRIANZA 35€

GARNACHA TINTORERA

Potente, con textura sedosa y largo final

ARTADI VIÑAS DE GAIN ALAVA CRIANZA 42€

TEMPRANILLO

Acidez muy equilibrada y un paso suave con largo final

VALDEMONJE CANGAS CRIANZA 36€

VERDEJO NEGRO

Ligereza y Finura. Fresco y mineral

PÉTALOS DEL BIERZO MENCIA CRIANZA 36€

MENCIA CEPAS MUY VIEJAS

Fresco, sabroso, con persistencia y taninos muy refinados.

MAR GARCÍA ALMANSA CRIANZA 18€

GARNACHA TINTORERA

Untuoso, potente y sabroso.

FINCA LA SABINA PAGO DE GUIJOSO GRAN RESERVA 28€

CABERNET SAUVIGNON

Equilibrado, Taninos maduros y expresivos

JUAN GIL PLATA 12 MESES 23€

MONASTRELL

Vino intenso, aromas a fruta madura y ahumada

CLIO JUMILLA CRIANZA 52€

MONASTRELL Y CABERNET

Vino goloso y expresivo, perfecto para maridar con carnes rojas y asados.

VINOS BLANCOS

NÉKORA RUEDA 16€ COPA 3,75€

VERDEJO ECOLÓGICO

Moderno, fresco, persistente y equilibrado. En nariz manzana verde y mango

ENRIQUE MENDOZA ALICANTE 18€

CHARDONNAY

Persistente y equilibrado. Notas varietales.

SENSUM 2 ALICANTE 15€ COPA 3,50€

MOSCATELL - MACABEO

Fresco, sedoso y equilibrado

INURRIETA ORCHIDEA NAVARRA 20€

SAUVIGNON BLANC

Aromas de frutas tropicales con notas cítricas y vegetales. Crianza sobre lías.

TARIMA MEDITERRANEO ALICANTE 16€

MERSEGUERA. MOSCATELL

Ligero, fresco y expresivo

SANTIAGO RUIZ RIAS BAIXAS 25€

ALBARIÑO, LOUREIRO, GODELLO Y TREIXADURA

Largo, completo. Riqueza de matices cítricos y balsámicos

ENVIDIA COCHINA RIAS BAIXAS 34€

ALBARIÑO

Elegante, amplio y sedoso

BELONDRADE Y LURTON RUEDA 55€

VERDEJO

Gran personalidad, expresivo y equilibrado

VINOS ROSADOS

INURRIETA MEDIO DIA NAVARRA 15€ COPA 3,50€

CABERNET SAUVIGNON, GRACIANO

Fresco, persistente y con cuerpo

TARIMA HILL ALICANTE 18€

MONASTRELL

Fresco y ligero. En nariz recuerdo de fresa y sandía

VINOS ESPUMOSOS

RIGOL BRUT CAVA 16€ COPA 3,50€

MACABEO, XAREL.LO, PARELLADA

Suaves y delicadas sensaciones frutales

DOMINIO DE LA VEGA BRUT NATURE CAVA REQUENA 22€

MACABEO, XAREL.LO

Burbuja fina. Fresco y con buena constitución

ROGER GOULART BRUT NATURE CAVA 30€

MACABEO, XAREL.LO, PARELLADA

Burbuja fina, aroma limpio, fresco, seco y con final sedoso

SEGURA VIUDAS BRUT RVA HEREDAD CAVA 32€

MACABEO, CHARDONAY

Burbuja pequeña y bien integrada, toques de miel, frutas y pétalos

VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNE 90€

CHARDONNAY

Aroma intenso y agradable

RUINART – BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE 120€ AGOTADO/SOLD OUT

CHARDONNAY DE DIFERENTES COSECHAS

Burbuja fina, textura voluptuosa y hermosa frescura

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ CHAMPAGNE 95€

PINOT NOIR, CHARDONNAY

Fino y delicado con gran poder de seducción