

VINOS TINTOS

D.O.P. Alicante

ENRIQUE MENDOZA LADECAN – 19,50€ / Copa 4,5€

Uvas: Monastrell

Cata: Rojo cereza brillante, aroma a fruta roja fresca, toques florales. Fresco, alegre, vivaz

TARIMA HILL 14 MESES – 22€

Uva: Monastrell

Cata: Rubí intenso, aroma fruta roja madura, especias suaves. Equilibrado, taninos redondos

PEPE MENDOZA CASA AGRÍCOLA – 22€

Uvas: Monastrell, Giró, Alicante Bouschet

Cata: Granate profundo, aromas frutas maduras, especias, toque balsámico, Fresco, sabrosa, equilibrada

EL SEQUÉ CRIANZA – 49€

Uva: Monastrell

Cata: Intenso con reflejos violáceos, aroma a frutos negros, especias, ahumados. Profundo, estructurado, taninos firmes

SANTA ROSA CRIANZA – 39€

Uvas: Monastrell, Syrah, Merlot, Cabernet

Cata: Rojo oscuro con ribetes granates aromas a Frutas negras maduras, especias, mineralidad. Elegante, armonioso, con cuerpo

EL VENENO CRIANZA – 38€

Uva: Monastrell

Cata: Rojo cereza intenso, aromas a frutos rojos y negros, matices tostados, Agradable, taninos finos y delicados

LAS QUEBRADAS CRIANZA – 39€

Uva: Monastrell

Cata: Granate oscuro, aroma a Mineral, balsámico, fruta madura. Potente, profundo, taninos elegantes

TRIGA CRIANZA – 52€

Uvas: Monastrell, Cabernet

Cata: Púrpura intenso, aroma a frutos rojos, tostados, especias. Sabroso, intenso, sedoso, final largo

D.O.P. Ribera del Duero

PROTOS ROBLE – 25€ / Copa 4,5€

Uva: Tempranillo

Cata: Rojo picota brillante, aroma a Fruta madura, regaliz, vainilla, tostados. Fresco, equilibrado

VERÓNICA SALGADO ROBLE ECOLÓGICO – 22€

Uva: Tempranillo

Cata: Rubí brillante aroma Fresco, frutal. Equilibrado, final largo y envolvente

MALASENDA CRIANZA – 27€

Uva: Tempranillo

Cata: Rojo cereza, aroma a Frutas confitadas, especias dulces. Sedoso, persistente

VIZCARRA 15 MESES EN BARRICA CRIANZA – 28€

Uva: Tempranillo

Cata: Rojo intenso, aroma a Frutas confitadas, especias dulces. Estructurado, elegante

VENTA LAS VACAS CRIANZA – 29€

Uva: Tempranillo

Cata: Rubí profundo Nariz: Frutas negras, tomillo, vainilla Boca: Potente, equilibrada

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA – 39€

Uva: Tempranillo

Cata: Rojo cereza brillante Nariz: Elegante, fresca, frutal Boca: Equilibrado, vivo

MALLEOLUS CRIANZA – 49€

Uva: Tempranillo

Cata: Granate oscuro Nariz: Ahumados, café, vainilla, frutos negros Boca: Elegante, taninos sedosos

AALTO CRIANZA – 59€

Uva: Tempranillo

Cata: Rojo cereza intenso Nariz: Compleja, intensa Boca: Equilibrada, amplia, persistente

ALONSO DEL YERRO CRIANZA – 52€

Uva: Tempranillo

Cata: Rojo brillante Nariz: Elegante, sedosa Boca: Larga, armoniosa, persistente

VALDUERO DOS MADERAS CRIANZA – 39€

Uva: Tempranillo

Cata: Rojo rubí, Nariz: Fruta madura, especias. Boca: Equilibrada, buena estructura

VALDUERO DOS COTAS RESERVA – 89€

Uva: Tempranillo

Cata: Intensa, profunda, Nariz: Fruta negra, especias, madera Boca: Potente, elegante, taninos maduros

VALBUENA 5º AÑO – VEGA SICILIA CRIANZA – 195€

Uva: Tempranillo

Cata: Intenso, brillante Nariz: Fruta confitada, tostados, especias Boca: Taninos firmes, delicados, gran elegancia

FLOR DE PINGUS 2016 – 275€

Flor de Pingus es una danza silenciosa entre la potencia y la sutileza. Cada copa es un diálogo íntimo entre la fruta vibrante y la tierra sabia que la sustenta. Te habla con voz baja pero firme, como un secreto contado al oído en un viñedo al amanecer.

Uva: Tempranillo

Cata: Rojo rubí intenso Nariz: Frutos rojos, especias, madera noble Boca: Estructurada, elegante, persistente

PINGUS 2022 – 1750€

Pingus 2022 no se bebe: se contempla, se escucha, se siente. Es un vino que nace del silencio profundo de la tierra y habla con la voz de los grandes clásicos, pero con una identidad que no se parece a ninguna otra. Cada sorbo es una experiencia trascendente, como atravesar una puerta hacia un mundo de misterio y perfección.

Uva: Tempranillo

Cata: Rojo oscuro, ribetes violáceos, Nariz: Frutas negras, trufa, especias Boca: Potente, concentrada, de gran finura

D.O.Ca Rioja

LOMAS DEL MARQUÉS CRIANZA – 18€ / Copa 4€

Uva: Tempranillo

Cata: Rojo cereza brillante Nariz: Frutas rojas (cereza, fresa), toques florales Fresco, equilibrado, fácil de beber

CERRO AÑÓN 15 MESES – 22€

Uvas: Tempranillo, Mazuelo, Graciano

Cata: Rojo granate intenso Nariz: Fruta roja madura, especias, toque tostado Boca: Suave, redondo, buena estructura

RAMÓN BILBAO ED. LIMITADA CRIANZA – 26€

Uva: Tempranillo

Cata: Rojo rubí intenso Frutas maduras, especias, notas balsámicas largo postgusto

PIES NEGROS 13 MESES – 29€

Uvas: Tempranillo, Graciano

Cata: Rojo intenso con ribetes violáceos Nariz: Fresco, frutal, toque balsámico Afruitado, taninos suaves, final fresco

MUGA CRIANZA – 39€

Uvas: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano

Cata: Rojo granate profundo Frutos rojos y negros maduros, especias Boca: Equilibrado, aterciopelado, persistente

PREDICADOR CRIANZA – 43€

Uvas: Tempranillo, Garnacha

Cata: Rojo brillante, Nariz: Frutos negros y rojos maduros, especias, ahumados Boca: Aterciopelado, elegante, bien equilibrado

VIÑA ARDANZA RESERVA – 42€

Uva: Tempranillo

Cata: Rubí con reflejos granates, Nariz: Cacao, café, fruta madura, pastelería. Boca: Estructurada, elegante, final largo

REMELLURI RESERVA – 46€

Uvas: Tempranillo, Garnacha, Graciano

Cata: Rojo intenso Nariz: Hierbas de montaña, frutos negros, especias Boca: Sedoso, buena textura, largo recorrido

VALENCISO RESERVA – 39€

Uva: Tempranillo

Cata: Rojo cereza brillante, Nariz: Frutal, especiado, de intensidad media-alta Boca: Equilibrado, persistente, con matices

LA ESCALERUELA – VIÑEDO SINGULAR CRIANZA – 60€

Uva: Mazuelo

Cata: Granate oscuro Nariz: Varietal, frutal, madura y definida Boca: Elegante, buena acidez, final largo

MACÁN CLÁSICO 2020 – 65€

Uva: Tempranillo

Cata: Rojo cereza intenso Nariz: Frutas rojas y negras, especias, mineralidad

• Boca: Equilibrado buena acidez, taninos firmes

VINOS INTERNACIONALES

LOS VASCOS CABERNET SAUVIGNON – 35€

Origen: Colchagua Valley, Chile · **Uva:** Cabernet Sauvignon

Cata: Rojo intenso Nariz: Frutas negras, herbáceo, especias Boca: Redonda, taninos suaves

TERRAZAS DE LOS ANDES MALBEC 2022 – 35€

Origen: Mendoza, Argentina · **Uva:** Malbec

Cata: Rojo profundo con ribetes violáceos, Nariz: Frutas negras, chocolate, especias Boca: Intensa, taninos maduros, persistente

DIDIER FORNEROL CÔTE DE NUITS VILLAGE 2019 – 49€

Origen: Borgoña, Francia · **Uva:** Pinot Noir

Cata: Rojo rubí claro, brillante Nariz: Cereza, frambuesa, toques florales y terrosos Boca: Armónica, buena acidez, final fresco y elegante

MICHEL NOËLLAT VOSNE-ROMANÉE 2022 – 195€

Origen: Vosne-Romanée, Francia · **Uva:** Pinot Noir

Vendimiado a mano por la familia desde hace cinco generaciones, sigue la tradición del abuelo Noëllat, quien decidía el momento exacto de cosecha guiado solo por el aroma de la tierra húmeda tras la lluvia.

Cata: Rojo rubí brillante Nariz: Frutos rojos, floral, tierra húmeda Boca: Elegante, taninos sedosos, final largo

TORBRECK RUNRIG SHIRAZ 2018 – 296€

Origen: Barossa Valley, Australia · **Uva:** Shiraz

El vino se elabora a partir de viñas centenarias del Barossa Valley y fermenta con un toque de Viognier, siguiendo el estilo del Ródano, lo que le aporta una elegancia floral única que equilibra su poderosa expresión australiana.

Cata: Rojo intenso con matices púrpura Nariz: Fruta negra madura, pimienta, ahumado Boca: Compleja, taninos firmes, final largo

SOLAIA ANTINORI 2020 – 495€

Origen: Toscana IGT, Italia · **Uvas:** Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc

En 1978 los Antinori reservaron las mejores uvas de Cabernet para una vinificación experimental aparte del Tignanello. El resultado fue tan extraordinario que decidieron embotellarlo por separado. Nacido del rincón más soleado del viñedo, de ahí su nombre: “el soleado”.

Cata: Rojo granate intenso Nariz: Frutas negras, cuero, tabaco, especias Boca: Potente, equilibrada, taninos maduros

OPUS ONE 2015 – 700€

Origen: Napa Valley, EE.UU. · **Uvas:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Malbec

La primera cosecha fue en 1979, pero no se presentó al mundo hasta 1984, causando sensación como uno de los primeros vinos californianos de culto. El 2015, en particular, es celebrado por su equilibrio perfecto entre estructura y expresión aromática.

Cata: Rojo rubí profundo Nariz: Frutos del bosque, chocolate, flores, ahumado Boca: Estructurada, taninos finos, largo y elegante

R O S A D O

M DE MINUTY 2023 – 33€

Origen: Côtes de Provence, Francia · **Uvas:** Grenache, Cinsault, Syrah

Cata: Rosado pálido brillante Nariz: Frutas rojas, floral, cítricos. Boca: Ligeras, fresca, equilibrada

BLANCO

ANTONIN RODET SAVIGNY-LÈS-BEAUNE BLANC 2017 – 58€

Origen: Borgoña, Francia · **Uva:** Chardonnay

Cata: Amarillo dorado claro Nariz: Cítricos maduros, mantequilla, frutos secos Boca: Equilibrada, mineral, con acidez viva

THE NED SAUVIGNON BLANC 2021 – 35€

Origen: Marlborough, Nueva Zelanda · **Uva:** Sauvignon Blanc

Cata: Amarillo pálido Nariz: Tropical, cítricos, hierba fresca Boca: Fresca, viva, con acidez marcada

LES ARGELIÈRES CHARDONNAY 2022 – 25€

Origen: Pays d'Oc, Francia · **Uva:** Chardonnay

Cata: Amarillo dorado Nariz: Frutas de hueso, vainilla, tostado Boca: Cremosa, buena estructura, notas de melocotón y nuez

TINTOS (Otras D.O.)

CLIO JUMILLA CRIANZA – 59€

Uvas: Monastrell, Cabernet Sauvignon

Cata: Rojo profundo Nariz: Frutos negros, especias, madera integrada Boca: Expresiva, con cuerpo, taninos redondos, final persistente

ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL 2020 – 40€

D.O.: Pago Valdebellón

Uvas: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon

Cata: Rojo cereza intenso con ribetes granates Nariz: Frutas negras maduras, especias, balsámicos, vainilla Boca: Compleja, estructurada, taninos firmes, largo final

MAURO VS 2022 – 99€

D.O.: V.T. Castilla

Uva: Tempranillo

Cata: Rojo profundo con reflejos violáceos Nariz: Frutas negras, especias, tabaco, cacao. Boca: Potente y elegante, taninos maduros, persistente

FINCA RODMA SELECCIÓN TINTO 2022 – 38€

D.O.: V.T. Castilla

Uva: Tempranillo

Cata: Rojo cereza con reflejos púrpura Nariz: Fruta roja, hierbas, especias taninos suaves

PSI TINTO 2022 – 76€

D.O.: V.T. Castilla y León

Uvas: Tempranillo, Merlot

Cata: Rojo rubí intenso Nariz: Frutas negras, especias, floral, madera integrada Boca: Sabrosa, taninos redondos, final largo

NUMANTHIA TINTO 2019 – 69€

D.O.: Toro

Uva: Tinta de Toro

Cata: Rojo oscuro con ribetes violáceos Nariz: Frutas negras, cacao, mineralidad Boca: Potente, estructurada, final largo

ALAYA TIERRA ALMANSA CRIANZA – 37€

Uva: Garnacha Tintorera

Cata: Rojo intenso con matices púrpura Nariz: Frutos negros maduros, especias, notas minerales Boca: Sedosa, taninos redondos, largo final

ARTADI VIÑAS DE GAIN ÁLAVA CRIANZA – 46€

Uva: Tempranillo

Cata: Rojo cereza profundo Nariz: Fruta roja y negra, balsámicos, especias Boca: Equilibrada, buena acidez, taninos firmes, final persistente

VALDEMONJE CANGAS CRIANZA – 36€

Uva: Verdejo Negro

Cata: Rojo rubí brillante Nariz: Frutas rojas frescas, notas minerales Boca: Ligera, fresca, taninos finos, buena estructura

PÉTALOS DEL BIERZO MENCÍA CRIANZA – 42€

Uva: Mencía (cepas muy viejas)

Cata: Vista: Rojo rubí intenso Nariz: Frutos rojos y negros, flores, especias Boca: Sabrosa, taninos pulidos, buena acidez, final persistente

MAR GARCÍA ALMANSA CRIANZA – 25€

Uva: Garnacha Tintorera

Cata: Rojo profundo, Nariz: Frutos maduros, especias, toque mineral Boca: Untuosa, con cuerpo y persistencia

FINCA LA SABINA PAGO DE GUIJOSO GRAN RESERVA – 28€

Uva: Cabernet Sauvignon

Cata: Rojo intenso con matices granate, Nariz: Fruta negra, tostados, especias, Boca: Equilibrada, taninos maduros, buen recorrido

JUAN GIL PLATA 12 MESES – 23€

Uva: Monastrell

Cata: Rojo oscuro con ribetes violáceos, Nariz: Fruta madura, notas ahumadas Boca: Intensa, sabrosa, taninos suaves, buen equilibrio

VINOS BLANCOS

NÉKORA RUEDA – 19€ / copa 4€

D.O.: Rueda · **Uva:** Verdejo ecológico

Cata: Amarillo pajizo con reflejos verdosos Nariz: Manzana verde, mango, cítricos Boca: Moderna, fresca, equilibrada, buena persistencia

ENRIQUE MENDOZA ALICANTE – 21€ / copa 4€

Origen: Alicante · **Uva:** Chardonnay

Cata: Amarillo dorado pálido, Nariz: Frutas tropicales, manzana, toque mantecoso. Boca: Persistente, buena acidez, equilibrada

RIESLING ALICANTE – 18€

Origen: Alicante · **Uva:** Riesling

Cata: Amarillo pálido con reflejos verdosos, Nariz: Flores blancas, cítricos, frutas de hueso. Boca: Sedosa, fresca, equilibrada, final mineral

INURRIETA ORCHIDEA NAVARRA – 22€

D.O.: Navarra · **Uva:** Sauvignon Blanc

Cata: Amarillo pálido, Nariz: Piña, maracuyá, cítricos, notas vegetales Boca: Fresca, cremosa por crianza sobre lías, persistente

TARIMA MEDITERRÁNEO ALICANTE – 20€

Origen: Alicante · **Uvas:** Merseguera, Moscatel

Cata: Amarillo pálido con reflejos verdosos Nariz: Flores blancas, cítricos, fruta blanca Boca: Expresiva, ligera, refrescante

SANTIAGO RUIZ RÍAS BAIXAS – 29€

D.O.: Rías Baixas · **Uvas:** Albariño, Loureiro, Godello, Treixadura

Cata: Amarillo limón con reflejos verdes Nariz: Cítricos, herbales, balsámicos Boca: Larga, completa, fresca, elegante

EL GRIFO LANZAROTE – 35€

Origen: Lanzarote · **Uva:** Malvasía

Cata: Amarillo pajizo, Nariz: Albaricoque, melocotón, flores blancas Boca: Ligera, fresca, armoniosa, final suave y persistente

ENVIDIA COCHINA RÍAS BAIXAS – 39€

D.O.: Rías Baixas · **Uva:** Albariño

Cata: Amarillo pálido con reflejos verdosos, Nariz: Frutas cítricas, flores, complejidad elegante Boca: Amplia, sedosa, fresca, con volumen y persistencia

BELONDRADE Y LURTON RUEDA – 55€

D.O.: Rueda · **Uva:** Verdejo

Cata: Amarillo dorado pálido, Nariz: Fruta blanca, cítricos, hierbas aromáticas, mineralidad Boca: Expresiva, equilibrada, gran personalidad

CE DE CARABALLAS VERDEJO 2023 – 38€

D.O.: Rueda · **Uva:** Verdejo

Cata: Amarillo pajizo con reflejos verdes Nariz: Fruta fresca, hierbas, cítricos Boca: Ligera, fresca, con acidez viva

VINOS ROSADOS

INURRIETA MEDIO DÍA NAVARRA – 18€ / copa 3,50€

D.O.: Navarra · **Uvas:** Cabernet Sauvignon, Graciano

Cata: Rosa pálido con reflejos brillantes Nariz: Fresa, frambuesa, toque floral Boca: Fresca, persistente, buen cuerpo, final limpio y agradable

TARIMA HILL ALICANTE – 21€

Origen: Alicante · **Uva:** Monastrell

Cata: Rosa salmón brillante Nariz: Fresa, sandía, notas florales Boca: Fresca, ligera, bien equilibrada, buena acidez, final frutal persistente

VINOS ESPUMOSOS

RIGOL BRUT CAVA – 16€ / copa 3,50€

D.O.: Cava · **Uvas:** Macabeo, Xarel·lo, Parellada

Cata: Amarillo pálido, burbuja fina y persistente Nariz: Frutas blancas, cítricos Boca: Fresca, ligera, equilibrada, final limpio y refrescante

DOMINIO DE LA VEGA BRUT NATURE CAVA REQUENA – 22€

D.O.: Cava · **Uvas:** Macabeo, Xarel·lo

Cata: Amarillo pálido, burbuja constante Nariz: Manzana verde, flores blancas, mineralidad Boca: Fresca, con buena estructura, final seco y persistente

ROGER GOULART BRUT NATURE CAVA – 30€

D.O.: Cava · **Uvas:** Macabeo, Xarel·lo, Parellada

Cata: Amarillo pálido con reflejos dorados, burbuja cremosa Nariz: Frutas blancas, cítricos, fresca Boca: Seca, equilibrada, final sedoso

VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNE – 90€

Origen: Champagne, Francia · **Uva:** Chardonnay

Cata: Amarillo dorado Nariz: Frutas maduras, pan tostado, brioche Boca: Compleja, burbuja fina, buena estructura, final largo y persistente

ALFRED GRATIEN BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE – 90€

Origen: Champagne, Francia · **Uva:** Chardonnay (multicosecha)

Cata: Amarillo pálido con reflejos dorados Nariz: Frutas blancas maduras, panadería, notas minerales Boca: Fresca, buena acidez, textura cremosa, final largo

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ CHAMPAGNE – 95€

Origen: Champagne, Francia · **Uvas:** Pinot Noir, Chardonnay

Cata: Rosa pálido brillante Nariz: Frutos rojos, flores Boca: Fresca, elegante, buen cuerpo, final seductor y persistente

RUINART BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE – 155€

Origen: Champagne, Francia · **Uva:** Chardonnay (multicosecha)

Cata: Amarillo pálido, burbuja fina y persistente Nariz: Cítricos, flores blancas, fruta blanca madura Boca: Elegante, textura voluptuosa, fresca, final largo