

# VINOS TINTOS - RED WINE

## Fáciles y agradables



### Boyante D.O. Rioja

Tempranillo, vino suave, fácil de beber, redondo. Perfecto para empezar y para todo publico

12€



### Viña Arnáiz Crianza D.O. Rioja

Tempranillo - graciano, rioja elegante, equilibrado y aromático, buena fruta y muy versátil. ideal para, carnes blancas, pastas o platos con salsas suaves.

12€



### DELECTO roble Ribera de Duero

Color cereza madura de capa alta bordeado con tonos violaceos. Aroma potence. Rico en expresión frutal y elegantes notas minerale. Tostados finos de buen roble que recuerdan a café y chocolate

## Caracter y personalidad



### Zahori Monastrell 2024

Carácter mediterráneo, fruta madura, especias suaves con final agradable, redondo y fácil de disfrutar. bueno en carnes a la plancha.

13€



### Uvas contadas 2023 - Monastrell

Monastrell con mas estructura, presencia. aromas de fruta madura, toques balsámicos y un final suave, ideal para carnes.

14€



### **La Sastrería, Garnacha Roble**

**14€**

carácter frutal con la elegancia que le aporta la crianza de 3 meses en barricas de roble americano. Recomendado para maridar con carnes asadas y ensaladas.



### **Finca del Mar, Monastrell**

**14€**

Este vino presenta un color rojo intenso. En nariz destacan aromas a frutas rojas confitadas. La entrada en boca es intensa y con gran personalidad. Es un vino muy bien estructurado, suave y con un final persistente y muy agradable.



### **Finca del Mar, Cabernet Sauvignon**

**14€**

Se trata de un vino armonioso y bien estructurado, con un placentero retrogusto. Aromas de dulces e intensas grosellas negras.

## **Nuestros favoritos**



### **Ramon Bilbao Crianza D.O.C Rioja**

**18€**

Referencia en rioja, fruta roja, crianza elegante, vino clásico, serio y seguro para acertar siempre. ideal para la brasa.



### **Protos Roble D.O. Ribera Del Duero**

**18€**

Potente pero agradable, con sabor, cuerpo, y final redondo, ideal para carnes poco hechas.



## Altos Ibericos Crianza D.O. Rioja

**22€**

Tempranillo de perfil premium. mas profundidad , mas complejidad y final largo. un vino para disfrutar sin prisas.

# VINOS BLANCOS - WHITE WINE

## Frescos y fáciles



### Boyante D.O. Rueda

12€

Ligero, refrescante y suave, ideal para empezar o acompañar comidas ligeras.



### La Sastrería Garnacha Blanca de Cariñena

14€

Vino blanco de aspecto cristalino, Aromas limpios e intensos que nos recuerdan frutas y flores blancas. Sabroso y con gran equilibrio ácido.



### Viña Arnáiz D.O. Rueda

14€

Verdejo con mas personalidad, con buena intensidad aromática y final agradable. perfecto para arroces.



### Finca del Mar, Chardonnay DOP Utiel-Requena

14€

Un destacado color amarillo pálido. En nariz sus intensos aromas despliegan una mezcla entre fruta tropical y manzana madura. En boca es muy fresco y con un excelente equilibrio entre ácido y afrutado.

# VINOS BLANCOS - WHITE WINE



## **Verdeo D.O. Rueda**

**20€**

Verdejo mas complejo y elegante, con mayor cuerpo y persistencia, para quienes buscan un blanco con caracter.



## **Marqués de Riscal D.O. Rueda**

**20€**

Sauvignon blanc fresco y equilibrado, con notas de frutas tropicales y matices florales. Ideal para maridar con pescados, mariscos y pastas.

# VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS - ROSE AND SPARKLING WINES

## Frescos y fáciles



### Batuta IGP. VT Castilla

12€

Tempranillo con aromas a fresa y frambuesa con gusto fresco y afrutado.



### Jaume Serra Brut Nature D.O. Cava

12€

Macabeo, Xarel·lo y Parellada; aroma fresco y afrutado. Ideal para acompañar toda una comida, desde aperitivos y entrantes hasta mariscos, pescados al horno, carnes blancas y quesos curados.