

Blancos

- 13,00 €. **Vino de la casa.**
2,80 €. copa / glass
- 15,00 €. **Optimus. Rueda. Verdejo.** Con un color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante, afrutado y muy aromático.
- 16,00 €. **Mas Comtal. Penedés.** Xarel·lo, Chardonnay. La fermentación sobre lías en barrica de roble francés nuevo le da un equilibrio, persistencia y elegancia que destaca en aromas y en un final de boca frutal.
- 17,00 €. **Traslagares. Verdejo.** Rueda. Verdejo. Color pálido dorado con matices verdosos. Aroma a frutas blancas y manzana verde.
-  18,00 €. **Traslagares Sauvignon Blanc. Rueda.** Amarillo dorado pálido, limpio y brillante. Aromas de frutas tropicales y minerales. En boca es fresco, equilibrado y persistente.
- 19,00 €. **Guitián. Valdeorras. Godello.** Aroma fresco y frutoso. Mango y melón. En boca es fresco, graso, maduro con excelente acidez.
- 20,00 €. **Habla de Ti. Varietal de España.** Sauvignon blanc. Verde brillante con matices oro. Fresco, intenso y muy agradable con una larga persistencia de frutas tropicales.
- 21,00 €. **Viñas del Vero. Somontano.** Chardonnay. Amarillo pálido. Aromas de flores blancas y notas de fruta tropical. En boca es fresco, untuoso con notas glicéricas.
- 22,00 €. **Alvarez Nolting.** Amarillo pajizo, muy limpio y glicérico. Aromas de frutas tropicales (piña y plátano), notas cítricas (lima), frutas blancas (pera), notas de flores blancas y melocotónpastelería.
- 22,00 €. **Viña Mein. Ribeiro.** Coupage de Treixadura, godello, loureira, torrontes y albariño, Lado y Albiñá. Profundo en la nariz y perfectamente ensamblado en la boca con sensación de unidad, nervio y elegancia.
-  24,00 €. **El Grifo Malvasía Seco Colección. Lanzarote.** Amarillo pálido con tonos verdosos y acerados. Limpio y brillante. Aroma: Domina el carácter varietal de la Malvasía. Frutas tropicales y flores blancas. Boca: Fresco, largo, untuoso con un final amplio y armonioso.
- 24,00 €. **Lusco. Rias Baixas.** Albariño. Atractivo, fresco y vivo. Aroma varietal muy fino e intenso con notas balsámicas y herbáceas. Muy buen paso de boca, con cuerpo y textura glicérica.
-  25,00 €. **Habla del Mar.** Tras una entrada suave, desarrolla toda su expresión con una acidez que confiere a la boca gran tensión, verdadera minerabilidad marina. Su final emana sensaciones frescas y florales con un toque salino.
- 28,00 €. **Torre la Moreira. Rias Baixas.** Albariño. Atractivo, fresco y vivo. Aroma varietal muy fino e intenso con notas balsámicas y herbáceas. Muy buen paso de boca, con cuerpo y textura glicérica.
- 30,00 €. **Impromptu Sauvignon Blanc. Valencia.** Amarillo pálido con reflejos acerados. Aromas de fruta fresca tropical. Untuoso, denso, con muy buena acidez final y muy largo en boca.
- 32,00 €. **Placet. Rioja.** Viura fermentado en tino de roble. Compleja nariz con aromas de manzana, pomelo y acacias. Final mineral láctico y de fina pastelería.

Rosados

-  15,50 €. **Tarima Rosado. Tarima. Alicante.** Monastrell. Es un vino muy frutal y ligero. Equilibrado.
- 15,00 €. **Viñas de Vero. Somontano.** Tempranillo-Cabernet Sauvignon. Color cereza brillante. Aromas a frutillas del y hierbabuena. Frutosidad y frescura en boca. Largo.
- 16,00 €. **Mas Comtal. Penedés.** Gran rosado de uva merlot, personal y vanguardista. Aromas de ballas rojas silvestres. Un paladar amplio y sabroso.
- 19,00 €. **Quinta Clarisa. Tierras de Castilla y León.** Variedad Tinta Fina. Rosa frambuesa limpio y brillante. Aromas intensos de frutos rojos en sazón. Equilibrado, con un final suave, goloso y frutal.
- 24,00 €. **El Grifo Rosado de Lágrima. Lanzarote.** Color rosa frambuesa pálido, limpio y transparente. En nariz resalta la singularidad del Listán Negro, con recuerdos de frambuesa y casis. En boca buen volumen, untuoso, bien equilibrado con final fresco y elegante.
-  27,00 €. **Habla Rita. Provence.** Atractivo rosa pálido con ligeros toques fucsia. Suave, delicado, abundantes notas de brambuesa o fresa con un final largo.

Tintos y jóvenes semicrianza

- 17,00 €. **Pájaro Rojo. Bierzo.** Mencía. Delicado, fresco y afrutado. Delicadas notas de violetas y frutas rojas están presentes en este mencía rico y untuoso. Fresco y aterciopelado en boca.
- 19,00 €. **Sentado sobre la bestia. Valencia.** Monastrell. Color rojo cereza intenso, copa alta, glicérico en copa con reflejos morados. En nariz intenso y franco, frutas y flores rojas con matices muy suaves e integrados de tostado, toffe y aromas lácteos.
- 19,00 €. **Pagos de Mogar Roble. Ribera del Duero.** Tempranillo con seis meses de crianza en barrica. Típico Ribera de excelente elaboración. Afrutado y redondo, muy agradable en su paso de boca, persistente y largo.
- R** 21,00 €. **Habla del Silencio. Extremadura.** Color cereza con ribete violáceo. Aromas a fruta roja. Potente con paso ligero en boca, dejando un amargor final.
- 23,00 €. **Mestizaje. Vino de la tierra el Terreazo.** Limpio y brillante con lágrima densa. Final largo y persistente. Recuerdo de hierbas aromáticas y notas florales.
- 26,00 €. **Pago de los Capellanes. Ribera del Duero.** Tempranillo. Media crianza. Serio, maduro, desarrollado y bien ensamblado. Mucha fruta y madera bien conjuntada.

Tintos crianza

- 15,00 €. **Viña Bujanda Crianza. Rioja.** Tempranillo. Aromas de frutos negros (mora y arándanos) unidos a los espaciados provenientes del roble americano tales como (clavo, canela), tabaco rubio y ligetas notas balsámicas.
- 18,00 €. **Azpilcueta. Rioja.** Crianza con cuerpo, equilibrado y aromático. Variedades autóctonas (Tempranillo, Graciano y Mazuelo) que le aportan frescura y alegría.
- R** 21,00 €. **Gran Alegranza. Alicante.** Monastrell. Color rojo rubí intenso con toques morados. Aromas de fruta negra, cerezas maduras. Notas suaves de hierbas silvestres equilibradas con chocolate negro.
- 23,00 €. **Acontia. Ribera del Duero.** Tempranillo. El envejecimiento en barricas de roble español le otorga unas exclusivas características olfativas, con sutiles aromas de cereza y grosella, destacando especialmente notas altas de torrefaxctos y especias, que le confieren distinguida elegancia y gran armonía.
- R** 26,00 €. **Nona. Priorat.** Gamacha finta, Merlot y Syrah. Muestra una agradable madurez de las uvas, buena frescura y volumen, espaciado y frutas rojas con toques tostados y minerales. Suaves taninos y equilibrado con un final largo y placenteso.
- 28,00 €. **Muga Crianza. Rioja.** En nariz es una cosecha muy reconocible por sus notas de fruta de pepita, más que de hueso. Con acompañamiento de frutos rojos, notas de flores blancas y especias de roble.
- 29,00 €. **Carmelo Rodero. Ribera del Duero.** Color rubí de capa alta con ribetes rosáceos. Aroma a torrefacto suave con toque de regalíz.
- R** 35,00 €. **Bobos. Utiel-Requena.** Rojo intenso. Aroma de roble con fruta madura. Paso de boca majestuoso.
- 37,00 €. **Pago de los Capellanes. Ribera del Duero.** Tempranillo, Aromas de crianza, maderas finas y especiales dulces. Buen paso de Boca, con fruta bien madura muy especiada.
- 37,00 €. **El Seque. Alicante.** Monastrell. Aromas balsámicos y fruta madura en licor. Fino, estructurado y potente pero equilibrado, fresco, vivo y sugestivo.

Tintos reserva y grandes vinos

- 28,00 €. **Marqués de Riscal. Rioja.** Color cereza, aroma balsámico y especiado con notas de frutas maduras. Final largo y fresco.
- R** 29,00 €. **Valenciso. Rioja.** Tempranillo. Fino, expresivo, bien definido, con nervio y magnífico paso de boca. Elegante, con aromas de fruta bien madura, especias y hoja de tabaco.
- 36,00 €. **Mogar Colección Privada Reserva. Ribera del Duero.** Picota granate, elegante en nariz, frutos rojos en confitura, gran madurez y amabilidad en boca. Gran persistencia.
- R** 40,00 €. **Rodríguez & Sanzo. Toro.** Tempranillo. Vino muy aromático, con matices de fruta negra madura, especias, chocolate, matices tostados (humo). Estructurado en boca pero muy graso y de taninos dulces, con mucho volumen y un amable final.
- 180,00 €. **Vega Sicilia Valbuena. Ribera del Duero.** Tempranillo. Cereza granate con ribete anaranjado. En nariz tiene una explosión de fruta y madera con fruto rojo maduro.

Magnum

- 38,00 €. **La Vendimia Álvaro Palacios. Rioja.** Tempranillo. Color rojo vivo con ribetes púrpura. Aroma penetrante y rico con sensaciones frutales a zarzamora y ciruelas. Paso de boca con volumen muy vinoso de aromas de regalíz.
- 72,00 €. **Pago de los Capellanes (crianza). Ribera del Duero.** Tempranillo. Aromas de crianza, maderas finas y especias dulces. Buen paso de boca, con fruta bien madura muy especiada.

Cavas y Champagnes

- 5,00 €. **Copa de cava / Glass of cava**
- 22,00 €. **Juve & Camps Cinta Púrpura Brut.** Alt del Penedés. 24 meses de crianza. Macabeo, Xarel·lo y Parellada. Su color es amarillo dorado sobre el que destacan sus finas y efervescentes burbujas. En boca se muestra sumamente agradable, cremoso y fresco. Su aroma permanece en el paladar largo tiempo, dejándonos un grato recuerdo.
- 19,00 €. **Torreblanca Brut Rosado.** Salmón, reflejos cobrizos. Aroma potente a frutillos rojos con fondo a miel y hierbas de monte. En boca fresco, seco, cremoso, viva acidez y un fondo avioletado, persistente.
- 26,00 €. **Juve & Camps Brut Reserva de la Familia.** Macabeo, parellada y xarel·lo. Frescura no exenta de complejidad, amable en boca, sabroso, equilibrado y persistente.
- R** 35,00 €. **Tantum Ergo Brut Nature.** Utiel-Requena. 80% Chardonnay y 20% Pinot Noir. Amarillo dorado intenso. Matices florales y frutos secos. Potente, cremoso y complejo.
- 38,00 €. **Tantum Ergo Brut Nature Rose.** Utiel-Requena. 100% Pinot Noir. Armonioso y elegante, una verdadera joya enológica, un cava valenciano a la altura de un gran champagne.
- 75,00 €. **Moët Chandon Brut Imperial (Epernay).** Aroma sutil, elegante con finas notas de hierbas secas. En boca es ligero y elegante con burbuja fina y una persistencia sorprendente.
- 75,00 €. **Veuve Clicquot Ponsardin Brut (Reims).** Amarillo con destellos dorados. En nariz es intenso y agradable con un perfecto equilibrio entre la fruta y la vainilla.
- 90,00 €. **Moët Chandon Ice Imperial.** Sabor amplio, carnoso y voluptuoso de macedonia fresca, dulzura cautivadora de caramelo y membrillo, acidez refrescante de la uva y notas de jengibre.
- 75,00 €. **Moët Chandon Brut Imperial Rose (Epernay).** Color rosa con reflejos cobrizos. Aromas expresivos a bosque y grosella. Carácter afrutado, explosivo, cremoso y seductor.
- 85,00 €. **Bollinger Special Cuvee (Ay).** Aroma extraordinario con toques seductores de pétalos marchitos. Burbuja elegante y persistente con un final largo, sutil y complejo.
- 85,00 €. **Veuve Clicquot Ponsardin Rose (Reims).** Color cobrizo brillante. Aromas de frutas rojas y violetas. Equilibrio extraordinario, afrutado, carnoso y elegante.
- R** 100,00 €. **Ruinart Blanc de Blancs (Reims).** Mezcla de diferentes Chardonnay. Amarillo dorado, burbuja fina y persistente, aromas de brioche y almendras tostadas. Suave en boca con notas de miel y minerales en un largo final.
- 225,00 €. **Dom Perignon Vintage Millesime (Epernay).** Aromas a fresas frescas y pomelos, con final de brioche, especias, anacardos, tostados y cremas. Potente y elegante.
- 250,00 €. **Krug Grande Cuvee Brut.** Color oro brillante. Aromas de pan tostado, galletas, especias suaves, frutos secos y fruta confitada.
- 290,00 €. **Louis Roderer Cristal (Reims).** Color oro con burbujas muy persistentes. Fresco y delicado en nariz con matices frutales exóticos.

R Recomendados / Recommended