

TINTOS

BRUNUS D.O. Montsant	Variedad: Syrah, Cariñena, Garnacha Tinta. Crianza: 10 meses en barrica de roble francés y americano. Descripción: Paso sabroso, envolvente y untuoso. Recuerdos de fruta negra y sensaciones minerales. Buena acidez. Final largo.	18.50€
TOCAT DE L'ALA D.O. Empordà	Variedad: Garnacha Tinta y Cariñena. Crianza: 4 meses en barrica de roble francés y americano. Descripción: Tinto de paladar fino, meloso y redondeado.	19.00€
LUIS CAÑAS Crianza D.O.Ca. Rioja	Variedad: Tempranillo y Garnacha. Descripción: De color cereza granate. En nariz es limpio apareciendo notas balsámicas con finos matices de ciruela y maderas limpias. En boca es sabroso, suave.	24.00€
SIERRA CANTABRIA Crianza D.O.Ca. Rioja	Variedad: Tempranillo y Garnacha Descripción: 20 meses en barrica de roble americano Fresca entrada, vino goloso gracias a esos matices de cacao y vainilla.	19.90€
TERRA DE PAU Joven D.O. Catalunya	Variedad: Cabernet Sauvignon, Cariñena, Tempranillo y Garnacha negra. Descripción:, Limpio apareciendo notas balsámicas con finos matices de ciruela y manzanas, toques cítricos de pomelo, cáscara de naranja.	15.90€
AUSTUM Ecológico D.O. Ribera del Duero	Variedad: Tinto fino. Ecológico. Descripción: Aromas frutales intensos, notas balsámicas y fondo mineral. En boca potente, taninos marcados y algo golosos, final largo y persistente.	18.90€
DETRÁS DE LA CASA SYRAH D.O. : YECLA	Variedades : Syrah Aromas a fruta madura, especiados, notas tostadas y una sutil nota a herbáceos secos. Tiene una entrada en boca potente, es un vino sabroso con unos taninos maduros.	23.00€



TINTOS

Lafou El Sender D.O. Terra Alta	<p>Variedad: Garnacha Negra, Syrah y Morenillo</p> <p>Crianza: Crianza de 6 meses en barricas de roble centro-europeo de 300 litros.</p> <p>Descripción: Prodigioso equilibrio entre volumen y frescor. Sensaciones atractivas y tanicidad exacta.</p>	23.50€
Formiga de Vellut D.O.C. Priorat	<p>Variedad: Garnacha Negra, Cariñena y Syrah.</p> <p>Crianza: Crianza de 9 meses en barricas de roble francés y americano.</p> <p>Descripción: Vigoroso, equilibrado, cremoso y mineral. Un paso adelante.</p>	22.00€
Uvala Marselan D.O. Penedés (Massís del Garraf)	<p>Variedad: 100% Marselan</p> <p>Crianza: Vino natural de mínima intervención. Crianza en barrica de 12 meses.</p> <p>Descripción: Persistente, expresivo y mineral con amplitud y taninos dulces y sedosos.</p>	26.50€
Les Brugueres Negre D.O.C. Priorat	<p>Variedad: Garnacha Negra, Garnacha Peluda y Syrah</p> <p>Crianza durante 10 meses en barricas de roble (70%) y en depósitos de acero (30%).</p> <p>Descripción: Priorat de altura con textura golosa y una fruta fresca y delicada. Estilo contemporáneo.</p>	29.00€
Més Que Paraules Negre D.O. Catalunya	<p>Variedad: Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra, Merlot y Sumoll.</p> <p>Crianza: Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano, cada variedad por separado.</p> <p>Descripción: Vino polivalente, goloso, aterciopelado e intenso.</p>	18.20€
Las Garnachas De Tritium D.O. La Rioja	<p>Variedad: 100% Garnacha.</p> <p>Crianza: Crianza de 4 meses en barricas de roble francés.</p> <p>Descripción: Rojo Rubí y ribete violáceo. Acidez de frutos rojos, piruleta de cereza con trago largo y fácil.</p>	20.00€



TINTOS

ENRIQUE MENDOZA MERLOT D.O. : ALICANTE	<p>Variedades : Merlot y Monastrell</p> <p>Encontramos aromas a fruta madura como fresa y fresón, hierbas secas y notas tostadas.</p> <p>En boca tiene una entrada muy redonda con unos taninos finos y elegantes.</p>	26.00€
---	--	--------

NOTAS Del Medioevo D.O. Rioja	<p>Variedad: Tempranillo. Color rubí intenso. Aromas a fruta madura, especias, avellana y tostadas. Suave y cálido en boca. Crianza en bodega de roble francés.</p>	19.50€
--------------------------------------	---	--------

HERITAGE Convento De las Claras D.O. Ribera del Duero	<p>Variedad: Tinto fino 100%</p> <p>Crianza: 22 meses en barricas nuevas, 75% Roble francés + 25% Roble americano. Descripción: Color picota con ribete violáceo. Aromas a regaliz. Notas lácteas, fruta en aguardiente, tostados, vainilla, frutos secos y un toque mineral. Acidez equilibrada, tanino presente de buenas hechuras. Largo recorrido con un final muy fino.</p>	25.50€
--	--	--------

EMILIO MORO CRIANZA D.O. RIBERA DEL DUERO	<p>Variedad : Tempranillo</p> <p>En nariz encontramos notas tostadas que nos aportan la madera y una fruta madura bien integrada. Notas de fruta madura, potente y carnosos.</p>	27.00€
--	--	--------

PAGO DE CAPELLANES D.O. Ribera del Duero	<p>Variedad : 100% tempranillo</p> <p>Descripción: En nariz predomina una fruta negra y roja, notas especiadas que le aporta el roble francés.</p> <p>En boca amplio, fresco, equilibrado y sedoso, pero con mucha estructura y potencial.</p>	29.90€
---	--	--------

PAGO DE CARROVEJAS D.O. Ribera del Duero	<p>Variedad: 90% Tinto fino, 6% Cabernet, 4% Merlot</p> <p>Crianza: 12 meses en bodega de roble francés y americano. Expresivo, potente y delicado. Con taninos presentes y sutiles, con reconocible carácter y equilibrio.</p>	38.50€
---	---	--------



BLANCOS

Les Brugueres Blanc D.O.C. Priorat	<p>Variedad: 100% Garnacha Blanca</p> <p>Crianza: Depósitos de acero inoxidable durante 5 meses con sus lías.</p> <p>Descripción: Pura expresión del potencial del Priorat. Frescura, volumen, intensidad y recuerdos minerales.</p>	29.00€
Més Que Paraules Blanco D.O. Catalunya	<p>Variedad: Sauvignon Blanc, Garnacha Blanca, Macabeo y Picapoll</p> <p>Crianza: 3 meses con sus lías en depósito de acero.</p> <p>Descripción: Expresivo blanco catalán. Muy aromático, redondo y placentero.</p>	18.20€
PETIT CAUS D.O. Penedés	<p>Variedad: Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay, Moscatel Chenin Blanc y Parellada.</p> <p>Descripción: De color amarillo paja pálido. Aromas minerales y toques de fruta blanca. En nariz afrutado, flores blancas y notas cítricas.</p>	17.90 €
GESSAMI D.O.: PENEDES	<p>Variedades: Moscatel, sauvignon blanc, gewurztraminer</p> <p>Presenta una enorme intensidad aromática, notas florales y fruta blanca de hueso como albaricoque o melocotón. Vino ligero y amable en boca con una persistencia larga.</p>	23.00€
BLANC PESCADOR D.O. Catalunya	<p>Variedad: Macabeo, Xarel·lo y Parellada. Vino joven.</p> <p>Descripción: Vino de aguja blanco. Amarillo verdoso en vista, con paso cítrico y recuerdos minerales. Final de intensidad media y larga.</p>	16.50€
LA SOBRADA D.O. Rías Baixas	<p>Variedad: Albariño.</p> <p>Fermentación 3 semanas a 14°C y trabajo de lías finas. Complejo, directo, fruta fresca, sensaciones cítricas y fondos de hierba de infusión. Contundente, con carácter, entrada seca, fresco y un fondo amargo que le aporta profundidad.</p>	29.90€



BLANCOS

Coll de la Sitja Blanc D.O. Penedés	<p>Variedad: 100% Macabeo de viña vieja</p> <p>Crianza: Sobre lías durante 4 meses, en barricas de roble francés, con periódicos batònages.</p> <p>Descripción: Vino de aire juvenil, pero de carácter maduro. Magnífico equilibrio entre la fruta y el roble.</p>	<p>21.00€</p>
TINA VINT 20 D.O. Alella	<p>Variedad: Pansa Blanca.</p> <p>Crianza: En barrica de roble francés medio tostada.</p> <p>Descripción: Expresa el carácter mediterráneo de la región y el temperamento de la variedad autóctona.</p>	<p>20.00€</p>
QUINTA DAS TAPIAS D.O. Monterrei	<p>Variedad: Treixadura</p> <p>Descripción: Este vino gallego de Monterrei es fresco y sabroso con un paso suave, graso y envolvente, con un fondo estructurado, goloso y afrutado.</p>	<p>16.50€</p>
TERRA DE PAU Joven D.O. Catalunya	<p>Variedad: Macabeo y Garnacha blanca. Crianza: Vino Joven de la Bodega Parxet. Descripción: Amarillo pálido con reflejos verdosos. Muy fragante y afrutado, vive carácter de frutas blancas y cítricas.</p>	<p>15.90€</p>
JOSÉ PARIENTE Sauvignon Blanc D.O. Rueda	<p>Variedad: Sauvignon blanc.</p> <p>Crianza: Vino joven.</p> <p>Descripción: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Intenso y complejo en nariz. Seco, equilibrado, fresco y persistente en paladar.</p>	<p>18.90€</p>
AZOE Verdejo D.O. Rueda	<p>Variedad: Verdejo. Vino joven.</p> <p>Descripción: Amarillo pálido, aromas intensos de fruta blanca y cítricos. Frutal y agradable, acidez fresca y bien integrada.</p>	<p>16.90€</p>
COUVENT DES JACOBINS Louis Jadot D.O. Bourgogne - France	<p>Variedad: Chardonnay</p> <p>Descripción: Amarillo pálido, muy cremoso, vino seco, ligero, afrutado y suave con aromas expresivos y encantadores.</p>	<p>26.90€</p>



BLANCOS

LEIRA REYERO
D.O. Rías Baixas
Variedad: Albariño. Se elabora con mosto obtenido de uvas maduras. Amarillo pajizo verdoso, muy limpio. Aromas francos de buena intensidad con reminiscencias frutales. 24.00€

TERRAS GAUDA
D.O. Rías Baixas
Variedad: Albariño, Caíño Blanco, Loureira Blanca. Crianza: Vino joven. Descripción: Amarillo pajizo con ribete verdoso. Llena la boca con su carnosidad y sensación aterciopelada. Intenso con final largo. 26.00€

RAMÓN DO CASAR
D.O. Ribeiro
Variedad: Albariño, Godello, Treixadura. Crianza: 3 meses en roble francés. Descripción: Limpio y brillante, color amarillo pajizo con destellos verdosos. Aroma intenso, complejo y muy elegante. Notas frutales de rosa blanca y tilo. 22.00€

PERRO VERDE
D.O. Rueda
Variedad: Verdejo. Crianza: Vino joven Descripción: Dorado con reminiscencias verdosas, perfil mineral y recuerdos a fruta de hueso. Muy amplio en boca, ácido y muy untuoso. 20.00€

Carisma Alt Urgell Vynies a 1.170M
Variedad: Gewürztraminer y Riesling. Descripción: Viña situada a 1.170 metros de altitud, desafiando así las heladas de invierno y los temporales de verano. Amarillo pajizo, Aromas frutales con notas minerales. Buena acidez, fresco, largo y agradable. 22.00€

LA TORTUGA VELOZ
D.O. Rueda
Variedad: Verdejo. Amarillo pajizo y reflejos aceituna. Aromas a Tomillo y orégano. En la boca una gran textura. Equilibrado, fino y elegante. 19.90€

NIVARIUS
D.O. Rioja
Variedad: Tempranillo Blanco Descripción: Amarillo pajizo y brillante. Crianza de 4 meses sobre sus lías. Frutal, fresco, redondo y seco. 16.90€



ROSADOS

Més Que Paraules Rosado D.O. Cataluña	Variedad: Merlot y Sumoll Crianza: Vino joven. Descripción: Frutas del bosque del Merlot y el frescor y rusticidad del Sumoll van de la mano en este rosado diferente y sorprendente.	18.20€
--	---	--------

TERRA DE PAU Joven D.O. Catalunya	Variedad: Garnacha negra, Merlot, Syrah y Tempranillo. Crianza: Vino Joven. Descripción: Color rojo. En nariz destacan los aromas a fruta roja y negra. En la boca predominan las sensaciones golosas, pero manteniendo la frescura. Final medio.	15.60€
--	---	--------

CASTILLO DE MONJARDIN DE LÁGRIMA D.O. Navarra	Variedad: Merlot. Crianza: Vino joven. Descripción: Rosa muy brillante con una boca muy larga y fresca donde predominan las cerezas y frambuesas, un vino atractivo y de marcada personalidad.	16.60€
--	--	--------

RAVENTÓS D'ALELLA PANSA ROSADA D.O. Alella	Variedad: Pansa Rosada. Crianza: Vino joven. Descripción: Rosado de piel de cebolla. Destacan los aromas de frutos rojos como la fresa, pero también la fruta blanca y un leve toque floral. Ligero con una muy buena acidez, equilibrado, fresco y elegante.	18.50€
---	---	--------

Belondrade Clarisa D.O. Castilla y León	Variedad : Tempranillo En nariz encontramos una fruta roja madura bien marcada, notas a grosellas y fresa son ejemplos de ello. Vino fresco, bien equilibrado, con cuerpo y goloso.	24,00€
--	---	--------



ESPUMOSOS

Valldolina Reserva Brut Nature D.O. Cava (Massís del Garraf)	Variedad: Macabeo, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay. Crianza: Crianza mínima de 24 meses con sus lías en botella. Descripción: Cava del Mediterráneo calcáreo, fresco, mineral e intenso aromáticamente.	20.00€
SIGNAT Brut Nature D.O. Cava	Variedad: Macabeo y Pansa blanca. Crianza: 12 meses en botella. Descripción: Amarillo brillante, tonalidad dorada, burbuja muy fina y corona persistente.	16.00€
PARXET Brut Reserva D.O. Cava	Variedad: Macabeo, Parellada y Pansa Blanca. Vintage 2014 Crianza: 15 meses en botella. Descripción: Tono pálido con reflejos verdes, burbuja muy fina y persistente, en boca fresco, ligero y seco.	21.50€
PERET-FUSTER Brut Nature D.O. Cava Sant Sarduni d'Anoia	Variedad: xarel·lo, macabeu i parellada. Crianza: 24 meses en botella. Descripción: En nariz es muy complejo, su sabor es amplio, estructurado y voluminoso con ligeras notas tostadas.	23.00€
AT ROCA Rosat D.O Penedés	Variedad: Monastrell, Macabeo, Garnacha Crianza: 24 meses en botella. Descripción: Hermoso color a cebolla morada, en nariz muy floral y delicada. En boca muy equilibrada con presencia de fruta roja y al de complejidad.	26.00€



ESPUMOSOS

**CODORNÍU
ARS COLLECTA
Blanc de Blancs
D.O. Cava**

Variedad: Chardonnay, Xarel·lo, Parellada.
Crianza: Prensado suave en prensa neumática y el
Descripción: Color amarillo cálido con reflejos
rosarios continuos y una corona persistente que indica
una buena fermentación en botella. Aparecen suaves
notas de tostado, entremezcladas con frutas de
hueso: melocotones y nectarinas, sobre un fondo de
brioche y frutos secos procedentes de la larga crianza
sobre.

25.50€

**BOLLINGER
BRUT SPECIAL
CUVEE
DO :
CHAMPAGNE**

Variedades : Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier
Champagne de color intenso con una burbuja muy
bien integrada.
En nariz predomina una fruta cítrica, notas tostadas y
recuerdos a pastelería.
En boca es muy fresco con un largo recorrido.

66.00€

**RECAREDO
TERRERS
Brut Nature
D.O. Cava**

Variedad: Macabeo, Parellada, Xarel·lo.
Crianza: 54 meses en botella.
Descripción: Tostados y minerales trazan su
personalidad. Notas finales cremosas y avellanadas.
Sin adición de azúcar de expedición.

36.00€

**MOËT &
CHANDON
IMPERIAL
Brut
A.O.C.
Champagne**

Variedad: Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir.
Crianza: 40 meses en botella.
Descripción: De color amarillo pajizo dorado con
destellos verdes. Bouquet chispeante, vibrante
intensidad de la manzana verde y los cítricos, frescura
de los matices minerales y las flores blancas y
elegancia de las notas rubias (brioche, cereal, nueces
frescas).

50.00€

