



Carta de
Vinos

TINTOS. NUESTRAS TIERRAS (D.O. UCLÉS Y PAGO CALZADILLA)

Gran Calzadilla (Pago de Calzadilla)

52 €



Tempranillo, Cabernet Sauvignon



Arcilloso, calcáreo



Alc. 14,5°



18 meses roble americano y francés



Pago de Calzadilla (Huete)



Rojo cereza, capa alta



Mora, grosella, regaliz,
completo y mineral



Potente, untuoso y elegante

Calzadilla Classic (Pago de Calzadilla)

37 €



Tempranillo, C. Sauvignon, Garnacha y Syrah



Franco-arenoso



Alc. 14,5°



12 meses roble americano y francés



Pago de Calzadilla (Huete)



Rojo picota, limpio



Ciruela, grosella, níspero



Balsámico, regaliz y
ahumados

Quercus (D. O. Uclés)

49 €



Tempranillo



Calizo



Alc. 15,5°



20 meses roble francés



Dominio de Fontana (F. de Pedro Naharro)



Rojo rubí, intenso



Goloso, fruta negra,
especiado



Equilibrado, complejo,
aterciopelado

Quinta de Quercus Magnum (D. O. Uclés)

50 €



Tempranillo



Calcáreo, arcilloso, pedregoso



Alc. 14,5°



12 meses roble francés



Dominio de Fontana (F. de Pedro Naharro)



Cereza, cardenalicio



Fruta madura, hierbas,
especiado y balsámico



Mineral, equilibrado,
sabroso

Finca La Estacada Syrah – Merlot (D. O. Uclés)

30 €



Syrah, Merlot



Arcilloso, calcáreo



Alc. 14,5°



16 meses roble francés



Finca La Estacada (Tarancón)



Rojo picota



Menta, pimienta roja,
tomate



Opulento, vigoroso, fruta
compotada

TINTOS. NUESTRAS TIERRAS (D.O. UCLÉS Y PAGO CALZADILLA)

Secua (D. O. Uclés)

39 €



Cabernet Sauvignon, Syrah



Arcilloso, pedregoso



Alc. 14,5°



12 meses roble americano



Finca La Estacada (Tarancón)



Rojo granate, capa alta



Complejo, ahumados, cacao



Fruta compotada, potente

TINTOS. NUESTRAS TIERRAS. ZONA CENTRO - MANCHA

Volver Cuveé (I.G.P. Tierra de Castilla)

49 €



Tempranillo, Cabernet Sauvignon



Arenoso, calizo



Alc. 15,0°



18 meses roble americano



Volver (Casas de los Pinos)



Rojo picota



Pan tostado, tierra,

especiado, frutos negros



Tostados, moras, regaliz,

cassis

Volver Magnum (I.G.P. Tierra de Castilla)

48 €



Tempranillo, Cabernet Sauvignon



Arenoso, calizo



Alc. 15,0°



15 meses roble americano



Volver (Casas de los Pinos)



Rojo púrpura



Pan tostado, tierra,

especiado, frutos negros



Tostados, moras, regaliz,

cassis

Las Liras (I.G.P. Tierra de Castilla)

54 €



Cabernet Sauvignon



Calcáreo, pedregoso



Alc. 14,5°



24 meses roble francés



Bodegas MontReaga (Monreal del Llano)



Granate, vivo



Intenso, pimentón, regaliz



Cacao, especias dulces,

voluminoso

TINTOS. NUESTRAS TIERRAS. ZONA CENTRO - MANCHA

Galea (I.G.P. Tierra de Castilla)

41 €



Tempranillo



Arcilloso, calizo



Alc. 14,0°



14 meses roble francés



Antonio Florencio (Los Hinojosos)



Rojo picota



Fruta negra, vainilla



Intenso, especiado, fruta
madura, largo

Calizo Serapio (I.G.P. Tierra de Castilla)

35 €



Syrah



Calizo



Alc. 14,0°



3 meses roble americano



Bodega Serapio (Mota del Cuervo)



Rojo picota



Ligero, frutal, herbáceo



Fruta fresca roja, moras,
arándanos, especiado

Paeriza (Vino de España)

29 €



Tinta Velasco, Syrah, Airén



Arcilloso, calizo



Alc. 12,5°



Hormigón



Bodega Patio (Mota del Cuervo)



Granate



Fresco, frutal, natural



Expresivo, goloso

La Autóctona (I.G.P. Tierra de Castilla)

41 €



Pámpana Blanca



Pie franco, franco arenoso



Alc. 14,0°



441 días roble americano



Bodega GarajeWine (La Puebla de Almoradiel)



Granate, capa media-alta



Frutos rojos, panadería



Amable, postgusto largo

6 de 7 (Vinos de España)

33 €



Cencibel



Arcilloso



Alc. 13,0°



11 meses de roble francés y americano



Bodega GarajeWine (La Puebla de Almoradiel)



Granate oscuro



Fruta madura y floral



Redondo y goloso

TINTOS. NUESTRAS TIERRAS. ZONA CENTRO - MANCHA

Calambur (Vinos de España)

28 €



Tinta Velasco



Calizo



Alc. 13,0°



Fudre francés 600 litros



Bodega Recuero & Co (Quintanar de la Orden)



Capa baja



Fresco y complejo



Frutal y vegetal

Mikaela (I.G.P. Tierra de Castilla)

44 €



Bobal



Arcilloso, canto rodado, roca calcárea



Alc. 14,5°



18 meses roble francés y hormigón



Bodegas Mikaela Rubio (La Alberca de Záncara)



Cereza, brillante



Fruta madura, especiado,
tostados, retama



Equilibrado, persistente,
cacao

El Reflejo de Mikaela (I.G.P. Tierra de Castilla)

31 €



Bobal



Arenoso, canto rodado, viñas viejas



Alc. 14,5°



14 meses roble francés y gres



Bodegas Mikaela (La Alberca de Záncara)



Cardenalicio, cereza



Fruta madura, hierbas
silvestres



Especias, equilibrado,
sabroso

Cánfora (D.O. La Mancha)

41 €



Tempranillo



Arcilloso, calcáreo



Alc. 14,5°



14 meses roble francés



Bodega Campos Reales (El Provencio)



Capa alta, oscuro



Frutal, regaliz y monte bajo



Floral, especias dulces y
equilibrado

Rafael Casildo (I.G.P. Tierra de Castilla)

55 €



Petit Verdot



Arcilloso, pedregoso



Alc. 15°



24 meses roble francés nuevo



Bodega Coronado (La Alberca de Záncara)



Rojo cereza intenso



Balsámico, fruta roja y negra



Moras, cerezas y especias

Chacón (I.G.P. Tierra de Castilla)

42 €

-  Tempranillo,
-  Arcilloso, calcáreo
-  Alc. 14,5°
-  12 meses roble
-  Bodega Alberto Calleja (Corral de Almaguer)
- 

-  Rojo rubí brillante
-  Fruta roja madura, especias y vainilla
-  Redondo, equilibrado y acidez refrescante

César Lucendo (I.G.P. Tierra de Castilla)

38 €

-  Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
-  Pedregoso, calizo
-  Alc. 14,5°
-  16 meses roble francés y americano
-  Bodega César Lucendo (Quero)
- 

-  Morado, cardenalicio
-  Fruta negra, cacao, regaliz
-  Carnoso, elegante, largo, uva madura

Indar (Vinos de España)

37 €

-  Airén y parellada
-  Franco arenoso
-  Alc. 14°
-  8 meses tinaja de barro y barrica usada
-  Bodega Indar (Socuéllamos)
- 

-  Capa baja, rojo rubí
-  Fruta roja
-  Fruta roja madura, acidez equilibrada y ligera tanicidad

Campos Rey (D.O. La Mancha)

37 €

-  Tempranillo y Syrah
-  Arcilloso, calizo
-  Alc. 13,5°
-  12 meses roble francés
-  Bodega Campos Rey (Villanueva de los Infantes)
- 

-  Cereza y capa media
-  Fruta roja madura y cacao
-  Amable y envolvente

Monaguillo del Raff (I.G.P. Tierra de Castilla)

30 €

-  Garnacha, Tempranillo y Cabernet
-  Arcilloso calcáreo
-  Alc. 13,5°
-  8 meses roble francés
-  Bodega Laposa (Huerta del Marquesado)
- 

-  Rojo picota intenso
-  Cereza, frambuesas
-  Goloso y regaliz

TINTOS. NUESTRAS TIERRAS. ZONA CENTRO - MANCHA

La Plazuela (I.G.P. Tierra de Castilla)

50 €



Tempranillo, garnacha tintorera



Calizo



Alc. 15°



15 meses barrica nueva 300 litros, 12 meses ánfora



Bodega Más Que Vinos (Dos Barrios)



Rojo intenso, capa alta



Fruta madura y notas

tostadas



Corpulento, fruta negra

madura, chocolate, especias

Garnacha de La Madre (I.G.P. Tierra de Castilla)

38 €



Garnacha



Calizo



Alc. 14°



12 meses depósito cemento



Bodega Más Que Vinos (Dos Barrios)



Rojo rubí



Cítrico, mineral, especiado



Elegante, mineral

El Señorito de Ercavio (I.G.P. Tierra de Castilla)

38 €



Tempranillo



Calizo



Alc. 14°



9 meses barrica roble francés nuevo



Bodega Más Que Vinos (Dos Barrios)



Rojo cardenalicio, capa alta



Ciruela, cereza y especias



Regaliz rojo, torrefactos y

sedoso

La Ravera (I.G.P. Tierra de Castilla)

30 €



Monastrell



Arenoso



Alc. 11,5°



Maceración carbónica, 3 meses tinaja



Bodega María de la Recueja (La Recueja)



Capa baja, rojo violáceo



Fruta roja, acidez

equilibrada



Fresco y sutil

TINTOS. PAGOS DE CASTILLA-LA MANCHA

Vallegarcía (Pago Vallegarcía)

39 €



Syrah



Arenoso, cuarcita, pizarra



Alc. 15,5°



12 meses roble francés



Pago Vallegarcía (Retuerta del Bullaque)



Rojo rubí, brillante



Regaliz, guindas de licor,
endrinas



Potente, amplio, mineral

Dehesa del Carrizal (Pago Dehesa del Carrizal)

37 €



Petit Verdot



Pedregoso



Alc. 14,5°



12 meses barrica y 14 botella



Pago Dehesa del Carrizal (Retuerta del Bullaque)



Cereza intenso



Fruta negra, licor,
balsámico



Equilibrado, maduro y
envolvente

Quinta de Aves (I.G.P. Tierra de Castilla)

31 €



Tempranillo, Merlot, Cabernet Franc y Graciano



Pedregoso



Alc. 14,5°



9 meses barrica francesa y americana



Bodega Quinta de Aves (Moral de Calatrava)



Cereza intenso



Fruta roja, tostados,
balsámico



Afrutado, sedoso y
voluminoso

Pago La Jaraba (Pago de la Jaraba)

36 €



Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot



Calizo, pedregoso



Alc. 14,0°



12 meses roble francés



Pago La Jaraba (El Provencio)



Rojo picota, brillante



Fruta madura, cacao,
intenso



Equilibrado, complejo,
aterciopelado, tostados

Finca Elez (Pago Finca Elez)

38 €



Syrah



Franco Arcilloso



Alc. 14°



14 meses roble francés



Pago Finca Elez (El Bonillo)



Rubí brillante



Frutos rojos, pimienta y
romero



Complejo y equilibrado

TINTOS. PAGOS DE CASTILLA-LA MANCHA

Finca Río Negro 5º año (I.G.P. Tierra de Castilla)

46 €

-  Tempranillo, Cabernet Sauvignon
-  Franco arcilloso, canto rodado
-  Alc. 14,5º
-  19 meses en roble francés
-  Bodega Finca Río Negro (Cogolludo)
- 

-  Rojo cereza
-  Complejo, intenso, fruta negra y especiado
-  Carnoso, sedoso, largo y balsámico

Cerro del Lobo (I.G.P. Tierra de Castilla)

42 €

-  Syrah
-  Franco arcilloso, canto rodado
-  Alc. 15º
-  12 meses roble francés
-  Bodega Rio Negro (Cogolludo)
- 

-  Rojo cardenalicio
-  Muy expresivo, fruta negra, balsámico, tostados
-  Potente, sabroso y persistente

Los Losares (D.O. Almansa)

37 €

-  Garnacha tintorera
-  Calizo, calcáreo, pie franco
-  Alc. 14,5º
-  14 meses roble francés
-  Bodega Piqueras (Almansa)
- 

-  Cereza intensa, carmesí
-  Fruta negra madura, pasas, canela y monte bajo
-  Potente, elegante

Gen One (D.O. Almansa)

43 €

-  Monastrell, G. Tintorera, Syrah y Cabernet
-  Piedra caliza, arenoso
-  Alc. 15º
-  30 meses roble francés
-  Bodega Piqueras (Almansa)
- 

-  Rubí intenso
-  Fruta negra de bosque, especiado y bollería
-  Taninos suaves, elegante y complejo

Alaya Tierra (D.O. Almansa)

42 €

-  Garnacha tintorera
-  Calizo
-  Alc. 15º
-  15 meses roble francés y americano
-  Bodega Atalaya (Almansa)
- 

-  Negro opaco
-  Elegante, potente y fruta negra madura
-  Amplio, largo y envolvente

TINTOS. NUESTRAS TIERRAS. RIBERA DEL JÚCAR

Primigenio (I.G.P. Tierra de Castilla)

38 €



Bobal, Pardilla



Arcilloso, calizo



Alc. 14,0°



12 meses en roble francés



Bodegas Ícala (Casas de Benítez)



Rojo intenso, capa alta



Fruta roja, monte bajo



Mineral, expresivo

Milcantos (D.O. Ribera del Júcar)

44 €



Bobal, Airén



Arenoso, arcilloso, canto rodado



Alc. 14,5°



20 meses roble francés y americano



Bodega Valtravieso (Casas de Benítez)



Rojo picota, capa alta



Fruta madura, especiado



Amplio, fresco, equilibrado

La Dueña (D.O. Ribera del Júcar)

52 €



Bobal



Arcilloso, canto rodado, viñas viejas



Alc. 14,0°



14 meses roble francés



Bodegas Ícala (Casas de Benítez)



Rojo granate, brillante



Fruta roja madura, monte

bajo, potente



Persistente, muy largo,
fruta compotada

Vega Moragona. "La del Pino" (D.O. Ribera del Júcar)

39 €



Tempranillo, viñas viejas



Calizo, pedregoso



Alc. 14,5°



14 meses roble francés



Cooperativa La Magdalena (Casas de Haro)



Rojo picota, capa alta



Fruta negra, fresco,

especiado



Complejo, carnosos, regaliz

Los Bobalistas Cuvée (D.O. Ribera del Júcar)

39 €



Bobal



Arcilloso, canto rodado



Alc. 14°



10 meses roble francés



Bodega Illana (Pozoamargo)



Rojo cardenalicio, brillante



Cereza, frambuesas,

especies



Carnoso, frutal y especiado

TINTOS. NUESTRAS TIERRAS. RIBERA DEL JÚCAR

Los Bobalistas Clásico (D.O. Ribera del Júcar)

32 €



Bobal



Arcilloso, canto rodado



Alc. 14°



10 meses roble francés



Bodega Illana (Pozoamargo)



Rojo rubí, violáceo



Fruta y flores rojas,

balsámico



Goloso, fresco y

ateciopelado

TINTOS. NUESTRAS TIERRAS. D.O. MANCHUELA

PF (D.O. Manchuela)

35 €



Bobal, cepas viejas



Arenoso



Alc. 13,0°



10 meses roble francés



Bodegas Ponce (Villanueva de la Jara)



Rojo vivo



Fruta negra madura,

herbáceo, mineral



Fresco, mineral, complejo,

redondo

La Estrecha (D.O. Manchuela)

43 €



Boba



Granítico



Alc. 13,0°



11 meses roble francés 600 litros



Bodegas Ponce (Villanueva de la Jara)



Cereza, capa baja



Mineral y floral



Elegante, afrutado y fácil de

beber

Ponce (D.O. Manchuela)

52 €



Bobal y Moravia agria



Granítico, canto rodado, calcáreo



Alc. 13°



12 meses en roble francés 600 litros



Bodegas Ponce (Villanueva de la Jara)



Rojo oscuro



Tiza, flores, ahumados y

hierbas



Vivo, redondo y largo

Rayuelo (D.O. Manchuela)

31 €



Bobal



Calizo, pedregoso



Alc. 14,0°



8 meses roble francés y ánfora



Bodegas Altolondón (Landete)



Intenso, picota



Fruta roja madura,
balsámico, golosina



Fruta fresca, especias
blancas, amable

L'Ame Malbec (D.O. Manchuela)

36 €



Malbec



Pedregoso



Alc. 13°



12 meses roble francés



Bodegas Altolondón (Landete)



Rojo picota oscuro



Especias, monte bajo y fruta
confitada



Sedoso, complejo y largo

Finca Sandoval (D.O. Manchuela)

41 €



Syrah



Calizo



Alc. 13,5°



15 meses en fudre



Bodega Finca Sandoval (Ledaña)



Capa alta, granate



Cedro, violeta y balsámico



Graso, redondo y largo

Ildania (D.O. Manchuela)

42 €



Bobal indígena, viñas viejas



Calcáreo, arcilloso



Alc. 14,0°



18 meses en tinaja de barro



La Niña de Cuenca (Ledaña)



Rojo picota, limpio



Untoso, cardamomo, curry



Fruta roja madura, potente,
complejo

COMO EN CASA. D.O. JUMILLA

Juan Gil "Etiqueta Azul" (D.O.P. Jumilla)

48 €



Monastrell, Cabernet Sauvignon y Syrah



Franco arenoso, calizo



Alc. 15,5°



18 meses en roble francés y americano



Juan Gil (Jumilla)



Morado violáceo



Frutos rojo y especiado



Amplio y fácil de beber

Los Yesares (D.O.P. Jumilla)

60 €



Monastrell, Moravia Agria



Calizo, arenoso, roca sílex



Alc. 14°



Barricas usadas de roble francés



Bodega Cerrón (Fuente Álamo)



Rojo violáceo



Fruta roja madura, flores mediterráneas



Elegante, profundo y calcáreo

Clio (D.O.P. Jumilla)

52 €



Monastrell, Cabernet Sauvignon



Calizo, pedregoso y arenoso



Alc. 15,5°



Barrica francesa



Bodega El Nido



Rojo cereza



Intenso, fruto rojo maduro, tostados y regaliz



Sabroso y pontente. Dulce final y elegante

COMO EN CASA. EXTREMADURA

Trasconejaio (D.O. Vino Tierra de Extremadura)

35 €



Garnacha tintorera, Trincadeira



Arcilloso y micas



Alc. 14°



12 meses roble usado y 6 meses de hormigón



Bodega Castúo Wines



Rojo cereza, capa media



Intensidad media, ciruela,
frutos del bosque



Amable, buena acidez y
persistente

La Zarcita (D.O. Vino Tierra de Extremadura)

36 €



Garnacha tinta y Syrah



Calcáreo, arcilloso y arenoso



Alc. 14°



8 meses en fudre



Bodega Palacio Quemado (Alange)



Rojo cereza, capa media



Fresa madura, cereza,
tostados y mineral



Franco, fresco y sedoso

COMO EN CASA. UTIEL-REQUENA, VALENCIA

Quinchá Corral (Pago Terrerazo)

97 €



Bobal



Calizo



Alc. 14,5°



20 meses en tinas francesas



Mustiguillo (El Terrerazo)



Picota oscuro



Fruta negra, tomillo



Elegante, fresco,
estructurado

Finca El Terrerazo (Pago Terrerazo)

54 €



Bobal



Calizo



Alc. 14,0°



14 meses en roble francés



Mustiguillo (El Terrerazo)



Picota vivo



Cremoso, balsámico,
mentolado



Fresco, agradable, mineral,
frutal

COMO EN CASA. UTIEL-REQUENA, VALENCIA

Bassus (D.O. Utiel-Requena)

38 €



Pinot Noir



Calizo, arcilloso



Alc. 13,5°



10 meses roble francés



Hispano Suizas (El Pontón)



Rojo cereza



Intenso, fruta madura,
cereza, cassis, regaliz



Aterciopelado, elegante,
complejo, toffe

Maduressa (D.O. Valencia)

39 €



Monastrell, Cariñena y Mandó



Franco arenoso



Alc. 14°



Barrica francesa usada



Celler del Roure (Moixent)



Oscuro, capa alta



Rusticidad y mediterráneo



Fluido, fresco y elegante

Brutal (D.O. Valencia)

35 €



Bobal



Arenoso



Alc. 13,5°



Fermentación y crianza con lías en inox.



Bodega Pigar (Requena)



Rojo picota



Fruta roja madura
y fruta negra



Fresco, ácido y afrutado

El Sueño (D.O. Utiel-Requena)

43 €



Bobal



Calizo



Alc. 13°



18 meses de barrica y 24 en botella



Bodega Bruno Murciano (Caudete de las Fuentes)



Cereza intenso



Fruta negra y tomillo



Sabroso, intenso y poderoso

Alicante Bouschet (D.O. Alicante)

38 €

-  Alicante Bouschet y Monastrell
-  Calizo
-  Alc. 15,5°
-  18 meses en barrica francesa
-  Bodega Volver (Pinoso)
- 

-  Oscuro, capa alta
-  Fruta madura
-  Frutos rojos y aterciopelado

El Veneno (D.O. Alicante)

39 €

-  Monastrell
-  Arenoso, calizo
-  Alc. 14°
-  12 meses en barrica roble francés usado
-  Bodega Casa Agrícola (Lliber)
- 

-  Capa media - baja
-  Afrutado, floral y elegante
-  Serio y equilibrado

Fierroca (D.O. Alicante)

79 €

-  Giró
-  Calcáreo ferroso
-  Alc. 14,5°
-  10 meses en barrica nueva y 12 en barrica usada
-  Bodega Casa Agrícola (Lliber)
- 

-  Color cereza violáceo
-  Fruta roja, especias y hierbas de monte
-  Sabroso, largo y frutal

Santa Rosa (D.O. Alicante)

45 €

-  Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
-  Calcáreo, pedregoso, arenoso
-  Alc. 14,5°
-  16 meses roble francés
-  Enrique Mendoza (Villena)
- 

-  Capa alta, intenso, rubí
-  Mineral, fruta negra, balsámico, floral
-  Equilibrado, jugoso, tostado

Schatz Pinot Noir (D.O. Sierra de Málaga)

40 €



Pinot Noir



Arcilloso, calcáreo



Alc. 12,5°



12 meses battonage



Bodega F. Schatz (Ronda)



Rojo picota oscuro



Flores de rosa, clavo,
especias, pimienta negra



Fruta roja ácida, elegante y
envolvente

Schatz Petit Verdot (D.O. Sierra de Málaga)

43 €



Petit Verdot



Arcilloso, calcáreo



Alc. 13°



8 meses battonage



Bodega F. Schatz (Ronda)



Púrpura



Blasámicos, botánicos y
chocolate



Grosella, chocolate, fresco

Cortijo Los Aguilares (D.O. Sierra de Málaga)

44 €



Graciano



Arcilloso, calcáreo



Alc. 14,5°



12 meses en roble francés



Bodega Cortijo Los Aguilares



Rojo púrpura intenso



Mineral, monte bajo,
fruta negra



Fresco, carnoso e intenso

Oloroso Juan Piñero VORS (D.O. Jerez)

8 € / 45 €



Palomino fino



Albariza



Alc. 22°



40 - 45 años criaderas y soleras



Bodega Juan Piñero (San Lúcar de Barrameda)



Ámbar oscuro



Incienso, orégano y madera



Voluminoso, elegante y

largo

Fino Tradición (D.O. Jerez)

6 € / 46 €



Palomino fino



Albariza



Alc. 15°



10 años de velo de flor



Bodega Tradición (Jerez de la Frontera)



Brillante, dorado, verdoso



Hierba seca, almendra amarga



Salino, sutil y persistente

Manzanilla De la Riva (D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda) 5,50 € / 35 €



Palomino fino



Albariza



Alc. 16°



Biológica con velo de flor. 18 años



Bodega De La Riva (San Lúcar de Barrameda)



Amarillo pajizo



Complejo, especiado, frutos

secos, bollería



Envolvente, seco y

equilibrado

Palma Cortada (D.O. Jerez)

8 € / 44 €



Palomino fino



Albariza



Alc. 14,5°



Bajo velo de flor



Bodega Primitivo Collantes (Chiclana de la Frontera)



Ambar, dorado



Complejo, especiado



Persistente, elegante y

equilibrado

Amontillado Gran Barquero (D.O. Montilla-Moriles)

6 € / 41 €



Pedro Ximénez



Albariza



Alc. 19°



10 años biológica y 15 oxidativa



Bodega Perez Barquero (Montilla-Moriles)



Ambar, dorado



Intenso, avellana y especias



Estructurado, cálido y

elegante

TIERRAS ATLÁNTICAS

La Cima (D.O. Ribeira Sacra)

54 €

-  Mencía, Brancellao, Mouratón
-  Arenoso, arcilloso
-  Alc. 12,0°
-  19 meses en roble francés
-  Dominio do Bibeí (Manzaneda)
- 

-  Rojo picota, granate, limpio
-  Fruta roja y negra, madura, especias, hierbas, tostados
-  Elegante, ahumados, especiados, fruta madura

O Extranxeiro (D.O. Ribeira Sacra)

32 €

-  Mencía
-  Granítico, pizarroso, esquisto
-  Alc. 12,5°
-  7 meses en frudre francés y hormigón
-  Quinta do Extranxeiro (A Cova)
- 

-  Cereza oscuro
-  Láctico, pimienta rosa, frutos rojos y negros
-  Largo, envolvente

Albamar O Esteiro (D.O. Rías Baixas)

47 €

-  Mencía, Caíño y Espadeiro
-  Granito, arenoso, arcilloso
-  Alc. 11°
-  8 meses en roble francés
-  Bodega Albamar (Cambados)
- 

-  Rojo picota
-  Complejo, laurel y eucalipto
-  Fresco, largo y equilibrado

Eclipse (D.O. Txakolí de Vizcaya)

40 €

-  Pinot Noir y Hondarribi Zuri
-  Pizarra calcárea
-  Alc. 13,5°
-  9 meses en roble francés
-  Bodega Itsasmendi (Guernica)
- 

-  Capa alta, rojo cereza
-  Caramelo de toffe, frutos secos
-  Acidez perfecta, nueces e higos

Maldito (D.O. Valdeorras)

37 €

-  Mencía, Garnacha, Sousón, Brancellao y Caíño
-  Franco arcilloso de pizarra
-  Alc. 14°
-  Fermentación en inox. y crianza en madera
-  Bodelga Pablo Vidal (Ribadavia)
- 

-  Rojo picota, violáceo
-  Confituras y especias dulces
-  Sabroso, fresco y redondo

Castillo de Ygay (D.O.Ca. Rioja)

300 €



Tempranillo, Mazuelo



Arcilloso, calcáreo, canto rodado



Alc. 14,0°



28 meses roble francés y 13 meses de hormigón



Marqués de Murrieta (Pago La Plana)



Rojo brillante



Picota madura, cassis,
monte bajo, especias



Equilibrado, sedoso, largo,
elegante

Remírez de Ganuza Rva. (D.O.Ca. Rioja)

81 €



Tempranillo, Graciano, Viura



Arcilloso, calcáreo



Alc. 14,5°



26 meses en roble francés



Remírez de Ganuza (Sierra de Cantabria)



Cereza oscuro



Fino, complejo, fruta
madura y confitada



Sabroso, especiado,
elegante

Marqués de Riscal 150° (D.O.Ca. Rioja)

95 €



Tempranillo



Arcilloso, calcáreo



Alc. 15,0°



30 meses roble francés



Marqués de Riscal (Elciego)



Cereza muy oscuro



Potente, elegante, complejo,
especiado, balsámico



Estructurado, sedoso, final
largo

Mirto (D.O.Ca. Rioja)

57 €



Tempranillo



Arcilloso, calcáreo



Alc. 14,5°



18 meses en roble francés



Ramón Bilbao (Haro)



Rojo rubí



Fruta roja fresca, romero



Intenso, jugoso, fruta
madura

La Taconera (D.O.Ca. Rioja)

78 €



Tempranillo



Arcilloso, calcáreo



Alc. 14,0°



10 meses en fudre francés



Javier San Pedro (Laguardia)



Rojo oscuro



Intenso, balsámico,
especiado



Fruta madura, goloso,
especiado

Draco (D.O.Ca. Rioja)

65 €

-  Tempranillo
-  Arcilloso, calcáreo
-  Alc. 14,0°
-  28 meses roble francés
-  Bodega La Real Divisa (Ábalos)
- 

-  Capa alta, brillante, rojo teja
-  Fruta roja madura, afrutado y limpio
-  Suave, redondo, vainilla y torrefacto

Lalomba "Finca Valhonta" (D.O.Ca. Rioja)

82 €

-  Tempranillo
-  Arcilloso, calcáreo
-  Alc. 14,5°
-  14 meses en roble y hormigón
-  Bodega Lalomba (Villalba de Rioja)
- 

-  Intenso y brillante
-  Floral, balsámico
-  Fruta roja y negra, regaliz

Viñas de Gaín (Vinos de España)

46 €

-  Tempranillo
-  Arcilloso, calcáreo
-  Alc. 14,5°
-  12 meses en roble francés
-  Bodegas y Viñedos Artadi (Laguardia)
- 

-  Rojo picota
-  Frutillos rojos especiados, tostados
-  Fruta madura, buena acidez y especiado

José Gil (D.O.Ca. Rioja)

44 €

-  Tempranillo, Garnacha
-  Calizo, arenoso, limo
-  Alc. 13,5°
-  10 meses en hormigón y roble francés
-  José Gil (San Vicente de la Sonsierra)
- 

-  Cereza, capa alta
-  Afrutado, fresco, regaliz, caramelo
-  Sabroso, frutal, terroso

Nunca Jamás (D.O.Ca. Rioja)

35 €

-  Tempranillo, Graciano
-  Arcilloso, calcáreo
-  Alc. 14,5°
-  3 meses roble francés
-  Javier San Pedro (Laguardia)
- 

-  Rojo cereza
-  Fruta roja, regaliz
-  Joven, fresco, frutal, potente

Finca de Los Locos (D.O.Ca. Rioja)**42 €**

Tempranillo, Graciano, Viura



Arenoso, calizo



Alc. 14,0°



12 - 16 meses roble francés



Bodega Artuke (Baños de Ebro)



Cereza brillante

Intenso, fruta negra
compotada, complejoLargo, elegante, afrutado y
mineral**Naku (D.O.Ca. Rioja)****28 €**

Tempranillo



Arcillolimoso, piedra caliza



Alc. 14,0°



3 meses barrica francesa usada



Bodega Ukan Winery (Álava)



Cereza violáceo



Fruta negra, herbáceo

Afrutado, equilibrado y
especiado**Viña Cubillo (D.O.Ca. Rioja)****39 €**

Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo



Arcilloso, calcáreo



Alc. 13,5°



36 meses barrica francesa



Bodega Viña Tondonia (Haro)



Rubí brillante



Fresco, ligero, regaliz



Fino, fresco y persistente

Legarda Rva. (D.O.Ca. Rioja)**36 €**

Tempranillo, Graciano, Mazuelo



Arcilloso, calcáreo



Alc. 13,5°



29 meses en roble francés y americano



Bodega La Real Divisa (Ábalos)



Limpio, brillante, cereza

Intenso, complejo, fruta
madura

Estructurado y persistente

Hontza Selección (D.O.Ca. Rioja)

36 €



Tempranillo, Garnacha Tinta



Arcilloso, calcáreo



Alc. 14,5°



13 meses de fudre francés



Bodega Hontza (Labraza)



Capa baja, violáceo



Fruta roja, mineral



Especiado, mineral

Hoyaste (Vinos de España)

40 €



Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Parrillera y Viura



Arcilloso, calcáreo



Alc. 12,5°



Maceración carbónica y 8 meses de fudre



Bodega Hontza (Labraza)



Capa baja, violáceo



Fruta roja, mineral



Especiado, mineral

TERRUÑO CONOCIDO. D.O. RIBERA DEL DUERO Y OTRAS

Valbuena 5º año (D.O. Ribera del Duero)

210 €



Tinta Fina, Merlot



Arcillo Calcáreo



Alc. 14,5º



30 meses roble americano



Bodega Vega Sicilia (Valbuena del Duero)



Cereza oscuro



Fruta confitada, tostados



Dulce, persistente

Alión (D.O. Ribera del Duero)

85 €



Tinta Fina



Grava, cuarzo



Alc. 15,0º



12 meses roble americano



Bodega Vega Sicilia (Valbuena del Duero)



Cereza intenso



Especiado, mineral,
complejo



Elegante, persistente

Mauro VS (IGP Tierra de Castilla y León)

87 €



Tempranillo



Calizo, arcilloso, calcáreo



Alc. 14,5º



26 meses en roble francés



Bodega Mauro (Tudela del Duero)



Rojo picota



Intenso, armonioso,
especiado, ahumados



Envolvente, buena
estructura

Mauro (IGP Tierra de Castilla y León)

54 €



Tempranillo, Syrah, C. Sauvignon, Graciano



Calizo, arcilloso, calcáreo



Alc. 14,5º



15 meses en roble francés



Bodega Mauro (Tudela del Duero)



Rojo picota



Fruta roja y fresca



Elegante, sedoso

PSI (D.O. Ribera del Duero)

60 €



Tinta fina, Garnacha



Piedra caliza



Alc. 14,0º



18 meses en roble francés



Dominio de Pingus (Quintanilla de Onésimo)



Cereza brillante



Floral, hierbas silvestres,
especies, fruta roja



Sabroso, frutal, fácil de
beber

TERRUÑO CONOCIDO. D.O. RIBERA DEL DUERO Y OTRAS

César Príncipe (D.O. Cigales)

41 €



Tempranillo



Arcilloso, arenoso, canto rodado



Alc. 14,5°



14 meses en roble francés y americano



César Príncipe (Fuensaldaña)



Rojo picota intenso



Toffe, especiados,
balsámico, regaliz



Amplio, largo, taninos
maduros

VT Valtravieso (D.O. Ribera del Duero)

44 €



Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot



Calizo



Alc. 15,0°



16 meses en roble francés



Bodega Valtravieso (Piñel de Arriba)



Rojo picota, capa alta



Complejo, fruta madura,
pimienta blanca, tostados,
café



Untuoso

Gran Valtravieso (D.O. Ribera del Duero)

95 €



Tempranillo



Calizo y pedregoso



Alc. 15,0°



12 meses en roble francés y 12 de hormigón



Bodega Valtravieso (Piñel de Arriba)



Rojo cereza, capa alta



Mineral y estructurado



Untuoso, aterciopelado y
fresco

Tomás Postigo 5º año (D.O. Ribera del Duero)

75 €



Tinta Fina, C. Sauvignon, Merlot, Malbec



Calizo, franco arenoso



Alc. 15,0°



12 meses roble francés



Bodega Tomás Postigo (Peñafiel)



Cereza picota intenso



Complejo, fruta roja
madura, regaliz rojo



Acidez jugosa, estructurado

Abadía Retuerta Selecc. (D.O. Ribera del Duero)

40 €



Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah



Arcilloso, calizo, arenoso



Alc. 14,5°



12 meses en roble francés y americano



Bodegas Abadía Retuerta (Sardón de Duero)



Rojo picota intenso



Fresa silvestre, ciruela,
regaliz, balsámico



Sabroso, elegante

Finca Los Hoyales (D.O. Ribera del Duero)

80 €



Tempranillo



Muy arenoso



Alc. 14,5°



22 meses roble francés y 10 meses botella



Bodega Cruz de Alba (Quintanilla de Onésimo)



Rojo brillante, violáceo



Complejo, fruta negra, especias y balsámicos



Sabroso, estructurado, fruta negra y torrefacto

Dominio de Atauta (D.O. Ribera del Duero)

47 €



Tempranillo



Calcáreo, canto rodado, arenoso arcilloso



Alc. 14,5°



14 meses roble francés



Bodega Dominio de Atauta (Atauta)



Brillante picota



Franco, intenso, fondo mineral a tiza



Elegante, delicado y mineral

Abadía Retuerta "Garduña" (D.O. Ribera del Duero)

100 €



Syrah



Arcilloso, calizo, arenoso y grava



Alc. 15°



24 meses en roble francés



Bodegas Abadía Retuerta (Sardón de Duero)



Color violeta



Fruta roja, hibisco, pan tostado y cacao



Aterciopelado y persistente

La Guía (D.O. Ribera del Duero)

100 €



Tempranillo, Albillo mayor, Garnacha



Arcilloso, férrico, arena fina



Alc. 14,3°



16 meses en roble francés



Aurelio García



Intenso color rojo picota



Complejo, fruta roja madura y especias



Sabroso, amplio y largo

Preludio Sei Solo (D.O. Ribera del Duero)

39 €



Tempranillo



Franco arcilloso, arenoso



Alc. 15,0°



18 meses roble francés



Bodega Sei Solo (Roa de Duero)



Rojo oscuro



Fruta roja fresca, violetas, floral



Fresco, buena acidez

Sei Solo (D.O. Ribera del Duero)

70 €



Tempranillo



Arcilloso, calcáreo



Alc. 15°



17 meses en bodega de 600 l. y 10 meses en botella



Bodega Sei Solo (Roa del Duero)



Capa alta, violáceo



Fragante y refinado



Tanino pulido, persistente y goloso

Francisco Barona (D.O. Ribera del Duero)

46 €



Tinto Fino, Albillo y Garnacha



Calizo, pedregoso



Alc. 14°



14 meses en bodega francesa nueva



Bodega Francisco Barona (Roa)



Rojo violáceo



Frutos rojos maduros, mora y grosellas



Fresco, amplio y goloso

Aalto (D.O. Ribera del Duero)

50 €



Tempranillo



Calizo, arcillo calcáreo



Alc. 14°



17 meses en roble francés y americano



Aalto Bodegas y Viñedos (Quintanilla de Arriba)



Púrpura



Fruta roja, especias y regaliz



Sedoso, buena acidez

Marta Maté (D.O. Ribera del Duero)

39 €



Tempranillo



Arcilloso, calcáreo



Alc. 14°



14 meses en roble francés



Bodegas Marta Maté (Tubilla del Lago)



Picota, rubí oscuro



Complejo, mineral, higos y fruta negra



Dulce, aterciopelado y persistente

Pegaso (IGP Tierra de Castilla y León)

48 €



Garnacha



Granito magnático



Alc. 15°



18 - 24 meses en roble francés



Cía de Vinos Telmo Rodríguez (Cebreros)



Cereza poco intensa, capa baja



Bayas silvestres maduras, hierbas aromáticas



Equilibrado, maduro, fino y sabroso

Poula (Vinos de España)

44 €



Mencía, G. Tintorera, Trousseau, Palomino fino, Godello



Arcilla roja, piedra granítica y arena



Alc. 13°



13 meses de barrica bordelesa



Bodega Casa Aurora (Albares)



Capa baja, poco color



Fruta roja ácida, menta
rosa, arcilla



Explosivo, fino y elegante

Colina Triste (D.O. Arlanza)

31 €



Tempranillo, Garnacha, Mencía y Bobal



Calizo pedregoso



Alc. 13°



12 meses en roble francés



Bodega Vinos Sinceros (Lerma)



Rojo picota



Fruta roja y sotobosque



Tensión, fino y elegante

El Serbal (D.O. Arlanza)

40 €



Tempranillo, Viura, Albillo y Garnacha



Franco arenoso



Alc. 14°



13 meses en barrica usada



Bodega Adrián Alonso (Covarrubias)



Capa media



Mineral, fruta negra



Sutil y elegante

ROC (D.O. Bierzo)

48 €



Mencía, Palomino, Doña Blanca



Arcilloso, arenoso



Alc. 13,3°



16 meses en roble francés



Bodega Verónica Ortega (Valtuille de Abajo)



Capa baja



Seria, elegante, mineral y
fresca



Fruta roja, tanino fino y
definico

Pétalos del Bierzo (D.O. Bierzo)

37 €



Mencía, Alicante Bouchet



Pizarroso, arcilloso, arenoso



Alc. 13,5°



10 meses roble francés



Descendientes de J. Palacios (Corullón)



Rojo picota



Intenso, ahumado, fruta
roja, violetas



Mineral, goloso,
aterciopelado, persistente

TIERRAS FRÍAS Y MEDITERRÁNEAS

El Puño (Vino de España)

37 €

-  Garnacha
-  Pizarra, cuarcita
-  Alc. 14,5°
-  24 meses tanque de cemento
-  Bodega El Escocés Volante (Acered y Alarba)
- 

-  Morado oscuro
-  Violetas, fruta negra, especiado, monte bajo
-  Equilibrado, largo, mineral

Mataquemada (Vino de España)

49 €

-  Garnacha y Provehón
-  Pizarra
-  Alc. 13°
-  11 meses en huevo de Flex Tank
-  Bodega El Escocés Volante (Acered y Alarba)
- 

-  Rojo pálido
-  Fruta roja, hierbas y nuez moscada
-  Fresco, equilibrado y muy vivo

Paco El Feo (D.O. Cariñena)

39 €

-  Cariñena
-  Arenoso, pobre y vetas calcáreas
-  Alc. 14°
-  14 meses en fudre francés
-  Bodega Libre y Salvaje (Almonacid de la Sierra)
- 

-  Cereza, granate
-  Fruta negra confitada, hierbas secas
-  Especiado, tanino maduro, largo y buena acidez

El Terroir (D.O. Navarra)

39 €

-  Garnacha
-  Calizo, arenoso
-  Alc. 14,5°
-  24 meses en roble francés
-  Domaines Lupier (San Martín de Unx)
- 

-  Cereza brillante
-  Balsámico, frutos rojos, tiza, hierbas de monte
-  Intenso, equilibrado, persistente

Tabuca (D.O. Campo de Borja)

39 €

-  Garnacha
-  Arcilloferroso y arenoso
-  Alc. 15°
-  10 meses en roble francés
-  Bodega Gil Pejenaute (Tabuenca)
- 

-  Capa oscura
-  Especies de bosque, frutos rojos
-  Fresco, untuoso y vibrante

TIERRAS FRÍAS Y MEDITERRÁNEAS

Novetat Total (IGP Mallorca)

38 €

-  Callet, Clonal y Mantenegro
-  Arcilloso, calcáreo
-  Alc. 12,5°
-  5 de hormigón y depósito Inox.
-  Bodega Eloí Cedó (Felanitx)
- 

-  Capa media
-  Fresco, afrutado y frambues
-  Terroso y cítrico

Natcool Viña Zorzal (D.O. Navarra)

36 €

-  Graciano
-  Arcilloso, calcáreo y pedregoso
-  Alc. 12°
-  6 meses de hormigón y fudre de 500 l.
-  Bodega Viña Zorzal Wines (Corella)
- 

-  Rojo rubí, capa baja
-  Frutos rojos, especias y tierra
-  Seco y fresco, mineral, cuerpo medio

AN/2 (IGP Mallorca)

39 €

-  Callet, Syrah, Mantenegro, Fogoneu
-  Franco limoso ferroso
-  Alc. 13,5°
-  13 meses en toneles de roble francés y americano
-  Bodega Ánima Negra (Felanitx)
- 

-  Rojo guinda
-  Intenso, franco, monte bajo y mineral
-  Equilibrado, balsámico y goloso

Prapetisco (Vinos de España)

33 €

-  Juan García
-  Granito
-  Alc. 14°
-  12 meses en barrica usada con lías
-  Bodega Barco de Corneta (Fermoselle)
- 

-  Rojo capa media
-  Herbáceo, frutal, mora y violeta
-  Fruta de bosque y ahumados

Pedrabona (D.O.Ca Priorat)

41 €

-  Garnacha, Cariñena
-  Pizarroso
-  Alc. 13,5°
-  14 meses en roble francés y austriaco
-  Josep Grau (Pla de Falset)
- 

-  Capa alta
-  Fruta negra madura, regaliz, laurel, mentolado
-  Vibrante, fresco

TIERRAS FRÍAS Y MEDITERRÁNEAS

Scala Dei Prior (D.O. Ca. Priorat)

41 €



Cabernet sauvignon, Cariñera, Garnacha y Syrah



Licorella



Alc. 14°



12 meses de barrica francesa y americana



Bodega Cellers Scala Dei (Escaladei)



Rubí intenso, limpio y brillante



Fruta roja y negra, especiado, tostados



Sedoso, maduro, mineral

Melquíades (IGP Castilla y León)

37 €



Tinta de Toro



Arcilla, arena, cantos



Alc. 16°



12 meses de roble frances nuevo y usado



Bodega Esteban Celemin (Castronuño)



oscuro, capa alta



Fruta negra madura



Exhuberante, glicérico y con carácter

Gago (D.O. Toro)

40 €



Tinta de Toro y Albillo



Franco arenoso



Alc. 14,4°



14 meses en fudre y barrica



Bodega Compañía de Telmo Rodríguez



Cereza, granate y limpio



Fruta negra, tostados, chocolate y balsámicos



Potente, elegante y equilibrado

San Román (D.O. Toro)

52 €



Tinta de Toro



Arenoso, arcilloso, pedregoso



Alc. 14,5°



24 meses en roble francés y americano



San Román (Hornija)



Rojo cereza



Frambuesa, fresa, regaliz, fruta madura



Fruta negra, estructurado, dulce, maduro

Pintia (D.O. Toro)

85 €



Tinta de Toro



Canto rodado



Alc. 15,0°



12 meses en roble francés y americano



Vega Sicilia (Pedrosa del Rey)



Cereza intenso



Fruta madura, hierba seca



Fruta madura, especiado

ZONA CENTRO. CEBREROS Y MADRID

AAA (Pago Dominio de Valdepusa)

190 €

-  Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah
-  Calizo
-  Alc. 15,0°
-  30 meses en roble francés
-  Bodega Marqués de Griñón (Malpica del Tajo)
- 

-  Negro, brillante, limpio
-  Complejo, menta fresca
-  Elegante, fruta negra, monte bajo, ciruela

Fuerza Bruta (D.O. Vinos de Madrid)

38 €

-  Garnacha
-  Granítico erosionado
-  Alc. 14°
-  12 meses de fudre de roble y castaño
-  Bodega A pie de Tierra (Aldea del Fresno)
- 

-  Capa baja, tonalidad cereza
-  Especiado, mineral, tomillo, violetas
-  Estructurado, salino

Rompecepas (D.O. Vinos de Madrid)

33 €

-  Tinta fina madrileña
-  Arcilloso, calcáreo
-  Alc. 14,5°
-  Poca crianza en barrica
-  Bodega Cinco Leguas (Chinchón)
- 

-  Rojo rubí intenso
-  Fruta negra madura como ciruela y mora
-  Elegante, firme y aterciopelado

La Quebrá (D.O. Cebreros)

41 €

-  Garnacha vieja
-  Arenoso granítico
-  Alc. 13°
-  6 meses de roble francés y 8 de huevo de cemento
-  Bodega Rico Nuevo (Burgohondo)
- 

-  Capa alta
-  Complejo, floral y especiado
-  Mineral y balsámico

La Viña Escondida (D.O. Métrida)

43 €

-  Garnacha
-  Granítico
-  Alc. 14,5°
-  18 meses de fudre francés
-  Bodega Canopy (Camarena)
- 

-  Rubí limpio, brillante
-  Cereza, violetas, madera
-  Fácil de beber, amable y largo

Velvet & Stone (D.O. Manchuela)

27 €



Bobal



Arcilloso, calcáreo



Alc. 13,0°



6 meses en tinaja



La Niña de Cuenca (Ledaña)



Salmón



Frutal, mineral



Intenso, untuoso

Gran Caus Rosat (D.O. Penedés)

36 €



Merlot



Calcáreo



Alc. 13,0°



6 meses en botella



Bodega Can Rafols dels Caus (Garraf)



Violeta pálido



Fruta roja fresca



Sabroso y estructurado

Melange Rosé (Vino de España)

34 €



Ojo de liebre, Piñuelo, Moravia, Airén



Granítico arenoso



Alc. 12,5°



24 meses



Bodega Recuero (Villanueva de Alcardete)



Rosa turbio



Goloso, fruta roja



Burbuja grande, mineral

Luna (D.O. Cigales)

30 €



Tempranillo, Albillo, Garnacha y Verdejo



Pobres y granito



Alc. 13,0°



6 meses en botella



Bodega César Príncipe (Fuensaldaña)



Granada



Frutos rojos, floral y vegetal



Redondo, sabroso y cítrico

Anahí (D.O. Ca. Rioja)

29 €



Malvasía, Sauvignon Blanc, Tempranillo blanco



Arcilloso



Alc. 11°



6 meses en botella



Bodega Javier SanPedro (Laguardia)



Amarillo pajizo, verdoso



Fresco, goloso, fruta tropical



Agradable, fresco y equilibrado

ROSADOS, SEMIDULCES Y PIELES

Alba Lucía (D.O. Uclés)

29 €



Chardonnay



Arcilloso, calcáreo



Alc. 11,5°



Bodega Finca La Estacada (Tarancón)



Amarillo dorado



Melocotón y manzana



Cítrico y dulce

Skin Contact (Vino de España)

33 €



Albariño



Arcilloso, arenoso



Alc. 11,5°



152 días con pieles en acero inox.



Península Vincultures (F. de Pedro Naharro)



Limpio, brillante



Piel de naranja, pomelo,
fruta de hueso, jengibre



Delicado, fresco

Las Tres Viejas (D.O. Valencia)

39 €



Tortosí, Airén y Valencí Blanc



Arenoso



Alc. 12,5°



9 meses con lías finas



Bodega Pigar (Requena)



Dorado ámbar



Fruta de hueso, albaricoque



Meloso, buena acidez y fácil
de beber

La Tardana (D.O. Valencia)

39 €



Tardana y Moscatel



Arenoso



Alc. 12,5°



8 meses con lías finas



Bodega Pigar (Requena)



Limpio, brillante



Cítrico, mineral y

fruta de hueso



Con cuerpo y goloso

Ancestral Royal (D.O. Valencia)

28 €



Royal y Bobal



Arenoso



Alc. 14,0°



5 meses en lías



Bodega Pigar (Requena)



Cereza pálido



Fresco, fruta roja y
levaduras



Carnoso y dulce

BURBUJAS

Bollinger (Champagne)

87 €



Pinot Noir, Chandonnay, Meunier



Calcáreo



Alc. 12,0°



36 meses en rima



Bollinger (Ay-Champagne)



Oro intenso, burbuja



intensa y agradable

Fresco, complejo, cítricos,
tostados, pastelería



Fresco, sabroso, largo

Moët & Chandon (Champagne)

75 €



Pinot Noir, Chardonnay, Meunier



Arcilloso, calizo



Alc. 12,0°



36 meses en rima



Moët & Chandon (Epernay)



Oro amarillo pálido



Tostados, fresco, floral



Bollería, frutas, final amable
e intenso

Grandin (Cremant de Loire)

42 €



Pinot Noir, Cinsault, Carignan, Gamay, Grenache



Arenoso, pedregoso



Alc. 12,0°



12 meses en rima



Grandin (Nuit Saint Georges)



Cristalino, blanco, burbuja
uniforme



Mantequilla, aromático, sutil



Redondo, cremoso,
frutos secos

Calsac (Champagne)

65 €



Chardonnay



Calcáreo, arcilloso



Alc. 12,0°



24 meses en rima



Bodega Etienne Calsac (Avize)



Blanco



Generoso, frutas blancas y
frutos secos



Mineral y fruta confitada

Gatell (D.O. Cava)

38 €



Xarello, Macabeo, Parellada, Malvasía



Arcilloso, calcáreo



Alc. 12,0°



40 meses en rima



Gatell (Bonastre)



Amarillo dorado, burbuja
fina y abundante



Azahar, miel, fruta madura,
panadería, frutos secos



Sabroso, amargor fino

BURBUJAS

III Lustros de Gramona (Corpinnat)

51 €

-  Xarello y Macabeo
-  Arcilloso, calcáreo
-  Alc. 12,0°
-  86 meses en rima
-  Bodega Gramona (Sant Sadurní d'Anoia)
- 

-  Dorado
-  Fruta blanca, manzanilla, brioche y orejones
-  Estructurado, fresco y brillante

Finca Calvestra Brut (Vinos de España)

47 €

-  Chardonnay y Merseguera
-  Calizo y limoarenoso
-  Alc. 12,5°
-  60 meses en botella con lías
-  Bodega Mustiguillo (Utiel)
- 

-  Amarillo pálido
-  Flor blanca, hinojo, tomillo y frutos secos
-  Cremoso, elegante y burbuja bien integrada

Izar Leku (D.O. Txakolí de Getaria)

49 €

-  Hondarribi Zuri y Hondarribi Beltza
-  Arcilloso, roca de pizarra y basalto
-  Alc. 12,5°
-  36 meses con lías
-  Bodega Izar Leku (Getaria)
- 

-  Dorado pálido
-  Fresco, manzana asada, ciruela
-  Salino, sávido, cremoso

MicMac (Vino de España)

33 €

-  Airén, Moscatel
-  Calcáreo, calizo
-  Alc. 12,0°
-  Vino ancestral
-  Patio (Mota del Cuervo)
- 

-  Amarillo pajizo
-  Vivo, fruta blanca madura, goloso
-  Floral, sidra

Semblantes (Vino de España)

37 €

-  Airén, Malvar y Verdoncho
-  Granítico, arenoso
-  Alc. 12,5°
-  Crianza sobre lías
-  Bodega Recuero&Co (Quintanar de la Orden)
- 

-  Ambar limpio
-  Mineral, sutil y frutal
-  Seco, chispeante y final ajerezado

Petit Cuerno (Vino de España)

33 €



Malvasía



Franco arcilloso



Alc. 12,0°



Ibicea (Los Hinojosos)



Amarillo intenso



Aromático, afrutado, floral



Cítrico, estructurado,
redondo

Orovelo (D.O. Manchuela)

34 €



Albillo Manchuela



Calcáreo arcilloso



Alc. 12,5°



7 meses sobre lías en tinaja



La Niña de Cuenca (Ledaña)



Amarillo pajizo



Mineral, flores, fruta blanca



Untuoso, amplio, profundo

Aromas Ilusión (IGP Tierra de Castilla)

29 €



Gewürztraminer



Arcilloso, arenoso



Alc. 13,5°



Coronado (La Alberca de Záncara)



Amarillo verdoso, limpio



Herbáceo, flores blancas,
especiado



Maracuyá, suave

Ponce "Albilla Selección" (D.O. Manchuela)

52 €



Albilla



Granítico, arcilloso, calcáreo



Alc. 13,0°



11 meses de fudre nuevo



Bodega Ponce (Villanueva de la Jara)



Amarillo pálido



Mineral



Estructurado, complejo,
mineral y cítrico

Rafael Casildo (I.G.P. Tierra de Castilla)

41 €



Sauvignon Blanc



Calcáreo arcilloso



Alc. 13,5°



12 meses en barrica de roble francés



Bodegas Coronado (La Alberca de Záncara)



Amarillo dorado



Intenso, melocotón, piña y
frutos secos



Carnoso y aterciopelado

Cuvée Eva (D.O. Vinos de España)

31 €



Vijariego, Airén



Calizo



Alc. 13,0°



2 meses



Patio. Samuel Cano (Mota del Cuervo)



Anaranjado



Fruta, pomelo, balsámico



Cítrico, fresco, retroretama

Serapio Risco (IGP Tierra de Castilla)

34 €



Sauvignon Blanc



Franco arenoso con piedra



Alc. 13,0°



Fermentación y crianza en bodega de roble francés



Bodega Serapio (Mota del Cuervo)



Amarillo brillante pajizo



Elegante, cítrico y bollería



Fresco, intenso y untuoso

BLANCOS. MÁS QUE VERDEJOS CASTILLA-LA MANCHA

Vallegarcía (Pago Vallegarcía)

38 €



Vignier



Pizarroso, cuarcita



Alc. 13,0°



6 meses en roble francés



Pago Vallegarcía (Retuerta de Bullaque)



Amarillo dorado



Flores blancas, hierbas,
fruta de hueso, manzanilla



Fresco, con buena acidez

Finca Río Negro (IGP Tierra de Castilla)

34 €



Gewürztraminer



Franco arcilloso, canto rodado



Alc. 14,0°



4 meses sobre lías



Finca Río Negro (Cogolludo)



Amarillo pajizo, limpio



Intenso, complejo, floral,
tropical



Intenso, sedoso, untuoso

Ecce Vinum (D.O. La Mancha)

30 €



Verdejo



Arcilloso, calcáreo



Alc. 12,5°



4 meses sobre lías



Bodega Moises Casas (Miguel Esteban)



Amarillo pálido



Melocotón, limón, tomillo y
hinojo



Persistente, panadería y
tropical

Cipma II (I.G.P. Tierra de Castilla)

35 €



Pedro Ximénez



Franco calizo



Alc. 13,5°



8 meses de roble americano



Bodega Marisol Rubio (Villanueva de Alcardete)



Dorado, reflejos alimonados



Cítrico, fruta madura, golosa



Expresivo, fresco y cítrico

Llano (Vinos de España)

37 €



Airén



Franco arenoso



Alc. 12,0°



6 meses en depósito de Inox



Bodega Indar (Socuellamos)



Amarillo pajizo



Heno y fruta madura



Graso, ácido y postgusto largo

Finca Elez (Pago Finca Elez)

38 €



Chardonnay



Arcilloso, arenoso



Alc. 13,5°



6 meses sobre lías



Pago Finca Elez (El Bonillo)



Dorado



Fruta blanca y tropical



Elegante, frutal, mineral y equilibrado

Blas Muñoz (IGP Tierra de Castilla)

32 €



Chardonnay



Arcillolocalcáreo



Alc. 14,5°



6 meses de barrica francesa



Bodega Blas Muñoz (Noblejas)



Amarillo limón



Glicérico, fruta de hueso, pastelería



Cálido, tropical y melocotón

Dehesa de Luna (IGP Tierra de Castilla)

28 €



Garnacha blanca, Chardonnay, Viura y Viognier



Arcilloso arenoso



Alc. 13,0°



3 meses de lías en inox y hormigón



Bodega Dehesa de Luna (La Roda)



Amarillo pálido



Flores, anisados y manzana



Untuoso

La Malvar (IGP Tierra de Castilla)

38 €



Malvar



Calizo



Alc. 13,0°



Lías en tinaja y barrica



Bodega Más que Vinos (Dos Barrios)



Dorado pajizo



Cítrico y mineral



Sutil, untuoso y amable

La Rabera (IGP Tierra de Castilla)

27 €



Macabeo



Arenoso



Alc. 13,5°



Bodega María de La Recuaja (La Recuaja)



Amarillo verdoso



Herbáceo y mineral



Untuoso, fresco y mineral

El Paraguas Atlántico (D.O. Ribeiro)

36 €


Treixadura, Godello, Albariño



Arenoso, granítico



Alc. 12,5°



El Paraguas (Ribadavia)



Amarillo limón



Pera, flores



Estructurado, amplio, frutal

La Sombrilla (D.O. Ribeiro)

55 €


Treixadura, Albariño



Arenoso, granítico



Alc. 13,00°



6 meses en lías en barrica francesa



El Paraguas (Ribadavia)


 Amarillo limón, pajizo y
dorado


Fruta blanca y flores


 Estructurado, graso y
atlántico

Astillero (D. O. Ribeiro)

77 €


Blanco legítimo



Arenoso granítico



12°



11 meses y medio sobre lías



Bodega El Paraguas (Ribadavia)



Amarillo pajizo


 Complejo, fruta blanca,
herbáceo y floral


Fresco, vivo y salino

Regueirón Éntoma (D.O. Valdeorras)

48 €


Godello



Franco arcilloso, pizarroso



Alc. 13,5°



Bodega Virgen del Galir (Finca A Malosa)



Amarillo pajizo, brillante



Intenso, complejo, mineral



Fresco, persistente y floral

Pazo Barrantes (D.O. Valdeorras)

47 €


Albariño



Granítico con arena en superficie



Alc. 13,5°



6 meses en inox y madera de acacia



Bodega Marqués de Murrieta (Cambados)



Dorado


 Fruta de hueso, ciruela
amarilla e hinojo


Vibrante y expresivo

BLANCOS. DEL NORTE

Tras da Viña (D.O. Rías Baixas)

49 €



Albariño



Arenoso granítico



Alc. 13,5°



24 meses sobre lías



Bodega Zárate (Meaño)



Amarillo turbio



Mineral, complejo



Acidez, largo y elegante

Mar de Frades "Finca Valiñas" (D.O. Rías Baixas)

48 €



Albariño



Arenoso, granítico



Alc. 12,9°



24 meses en barrica y 12 en botella



Mar de Frades (Valle del Salnés)



Brillante y limpio



Lima, manzana y tropical



Fresco, redondo y elegante

Morga (D.O. Txakolí de Vizcaya)

40 €



Hondarribi Zuri



Pizarra calcárea



Alc. 13,5°



9 meses en barrica francesa



Bodega Itsasmendi (Guernica)



Reflejos verdosos



Caramelo de toffe, jazmín,
fruta blanca y cítricos



Acidez perfecta, higos y
nueces

Luxuria (D.O. Monterrei)

35 €



Godello, Loureira, Doña Blanca



Arenoso, arcilloso



Alc. 13,0°



Crianza en roble húngaro



Pablo Vidal (Castrelo do Val)



Amarillo pálido



Floral, cítrico, hierbas y
fruta de hueso



Fresco, sabroso, especias,
pastelería

Albamar (D.O. Rías Baixas)

35 €



Albariño



Granito y arena



Alc. 12,5°



6 meses sobre lías



Bodegas Albamar (Cambados)



Amarillo brillante



Floral, tropical y pera



Salino, potente y fresco

BLANCOS. DE INTERIOR

Ossian (I.G.P. Tierra de Castilla y León)

44 €



Verdejo



Arenoso, canto rodado



Alc. 13,5°



9 meses sobre lías



Carraovejas (Nieva)



Pajizo, brillante



Fruta madura, mineral,
floral



Largo, sabroso, equilibrado

Remírez de Ganuza (D.O. Ca. Rioja)

46 €



Viura, Malvasía y Garnacha Blanca



Arcillolocalcáreo



Alc. 13,5°



9 meses en barrica francesa



Bodega Remírez de Ganuza (Samaniego)



Amarillo pálido y brillante



Sutil, delicado, mineral y
herbáceo



Especiado, cremoso y fresco

Barco del Corneta Magnum (I.G.P. Tierra de Castilla y León)

48 €



Verdejo



Arenas silíceas y canto rodado



Alc. 13,5°



9 meses en barrica nueva francesa



Bodega Barco del Corneta (La Seca)



Amarillo intenso, dorado



Lichis, frutos secos
y mango maduro



Sabroso y salino

Eclético (D.O. Arribes del Duero)

35 €



Puesta en Cruz



Granítico



Alc. 12,8°



8 meses en inox con lías



Bodega El Hato y el Garabato (Formariz)



Amarillo pajizo y limpio



Fresco, mineral y tropical



Salino y fruta blanca

Viñas de Gaín (Vinos de España)

41 €



Viura



Arcillo calcáreo



Alc. 13,0°



28 meses en inox y 1 mes en barrica



Bodega y Viñedos Artadi (Laguardia)



Amarillo dorado pálido



Pera madura, balsámico y
mentolados



Untuoso y panadería

BLANCOS. DE INTERIOR

El Lebrero (D.O. Ribera del Duero)

40 €

-  Albilla Mayor
-  Calizos, gravas, arenas y arcillas
-  Alc. 14,0°
-  11 meses de roble francés
-  Bodega Félix Callejo (Sotillo de la Ribera)
- 

-  Amarillo intenso, dorado
-  Fruta madura, flores blancas, complejo
-  Equilibrado, expresivo y largo

Finca Lumbrarillo (IGP Tierra de Extremadura)

33 €

-  Morisca
-  Arenas, granito y cantos
-  Alc. 12,5°
-  6 meses en tinaja de barro
-  Bodega Castúo Wines (Villalba de los Barros)
- 

-  Amarillo rosáceo
-  Fruta de hueso y pera
-  Graso y buena acidez

Flor de Albiar (D.O. Cebreros)

35 €

-  Albilla Real
-  Arenoso y granítico
-  Alc. 12,0°
-  Crianza en tinaja y fudre
-  Bodega Rico Nuevo (Burgohondo)
- 

-  Amarillo dorado
-  Fresco, fruta de hueso, flor blanca y tostado
-  Largo y agradable

Libre y Salvaje (D.O. Cariñena)

29 €

-  Garnacha Blanca
-  Pedregoso, arenoso
-  Alc. 13,5°
-  14 meses sobre lías en tinaja y barrica
-  Libre y Salvaje (Almonacid de la Sierra)
- 

-  Cereza poco ténue
-  Fruta de hueso
-  Goloso, afrutado

Gonzalo de Berceo (D.O. Ca. Rioja)

28 €

-  Tempranillo Blanco
-  Arcilloso, calcáreo
-  Alc. 12,5°
-  8 meses en roble francés y americano
-  Berceo (Haro)
- 

-  Amarillo limón, pálido, limpio, brillante
-  Fruta de hueso, hierba fresca, pimienta
-  Fresco, fruta madura, tropical

BLANCOS. DE INTERIOR

Cucú cantaba la Rana (I.G.P. Tierra de Castilla y León)

33 €



Verdejo



Arenas silíceas y arcillas



Alc. 13,5°



Lías en Inox y barrica francesa



Bodega Blanco del Corneta (La Seca)



Amarillo pajizo



Anisados, herbáceo, mineral



Sabroso y glicérico

Venta D'Aubert (Vinos de España)

32 €



Viognier



Arcilloso calcáreo



Alc. 14,0°



Crianza en inox.



Bodega Venta D'Aubert (Cretas)



Limpio y brillante



Aromático, flores blancas,

cítrico



Amargo y salino

Natcool Pistoles (Vinos de España)

39 €



Xarelo, Vermel, Malvasía de Sitges



Arenoso



Alc. 12,5°



6 meses de ánfora



Bodega L'Enclós de Peralba (Sant Sadurní d'Anoia)



Amarillo ámbar



Cítrico y herbáceo



Refrescante y voluminoso

A Horquilla (IGP Tierra de Castilla y León)

44 €



Albilla Real



Arcilla y arena



Alc. 14,0°



Sobre lías



Bodega Esteban Celemin (Castronuño)



Amarillo pajizo



Floral y mineral



Serio, fresco, cítrico y seco

Viña Zorzal (D. O. Navarra)

31 €



Garnacha blanca



Arcilloso, calcáreo y pedregoso



13,5°



Bodega Viña Zorzal Wines (Corella)



Claro y brillante



Limón, piña y miel



Seco, fresco, fruta blanca,
mineral y persistente

BLANCOS. ATLÁNTICOS Y MEDITERRÁNEOS

Trenzado (D.O. Valle de la Orotava)

39 €



Listán Blanco, PX, Albillo Criollo



Volcánico



Alc. 12,5°



9 meses en barrica, fudre francés y cemento



Bodega Suertes del Marqués (Santa Cruz de Tenerife)



Amarillo brillante



Salino y mineral



Vibrante

Vidonia (D. O. Valle de la Orotava)

49 €



Listán blanco



Arcilloso bajo suelo volcánico



11,5°



11 meses de roble



Bodega Suertes del Marqués (Santa Cruz de Tenerife)



Pajizo brillante



Fruta madura, lías finas y

flores secas



Elegante, especiado, largo y

sabroso

Cullerot (D.O. Valencia)

33 €



Macabeo, Verdil, Malvasía



Calizo, arcilla y arena



12,5°



Crianza en tinaja de barro



Bodega Celler del Roure (Moixent)



Amarillo limón



Fresco y balsámico



Hinojo, anís y laurel

Pepe Mendoza Velo de Flor (D.O. Alicante)

36 €



Macabeo, Merseguera y Moscatel



Franco arenoso y arcilloferroso



13,0°



6 meses en tinaja



Bodega Casa Agrícola (Lliber)



Dorado, verdoso



Monte bajo y jazmín



Buena acidez y salino

La Escribana (Vinos de España)**38 €**

Palomino fino



Albariza y tosca barajuela



Alc. 13,6°



Crianza biológica. 12 meses en bota de Jerez



Bodega Luis Pérez (Pago Macharnudo)



Amarillo brillante



Cítrico, especiado, talco

Volumen, salino y sapidez
marcada**Breñal** (D.O. Sierras de Málaga)**40 €**

G. Blanca, Viognier y Vijiriega



Calcáreo



Alc. 13,5°



6 meses sobre lías



Cortijo Los Aguilares (Ronda)



Pajizo brillante

Pera, tiza, grafito, monte
bajoFresco, limpio, tomillo y
romero**Socaire "Oxidativo"** (I.G.P. Cádiz)**45 €**

Palomino fino



Albariza



Alc. 12,5°



24 meses en barrica de fino y 24 de inox



Bodega Primitivo Collantes (Chiclana)



Dorado ámbar



Herbáceo y monte bajo



Elegante

DULCE FINAL

Pandorga PX (I.G.P. Cádiz)

12 € / 48 €

-  Pedro Ximénez
-  Albariza
-  Alc. 11°
-  Fermentación y crianza en bota
-  Ramiro Ibáñez (Carrascal)
- 

-  Dorado oscuro
-  Miel, frutos secos, equilibrado
-  Goloso, fácil de beber, caramelo

Tokaji Oremus (Hungría)

10 € / 51 €

-  Furmint, Hárslevelű
-  Volcánico
-  Alc. 12,0°
- 
-  Tokaji Oremus (Hungría)
- 

-  Dorado
-  Miel, lima, albaricoque, menbrillo
-  Elegante, fresco, vibrante, aterciopelado

Sigilo Vendimia Tardía (IGP Tierra de Castilla)

8€ / 33 €

-  Brujidera
-  Arcilloso, arenoso
-  Alc. 14,0°
-  12 meses en roble francés
-  Recuero (Villanueva de Alcardete)
- 

-  Cobrizo, capa baja
-  Pasas, floral
-  Dulce, goloso, acidez bien integrada

Dulce de Enero (D.O. Manchuela)

8 € / 35 €

-  Garnacha, Merseguera
-  Arcilloso, pedregoso
-  Alc. 12,5°
- 
-  AltoLandon (Landete)
- 

-  Amarillo ámbar
-  Piel de naranja, albaricoque, fruta escarchada
-  Cítrico, tánico, vegetal, miel

Graham's (D.O. Oporto)

6 € / 33 €

-  Alicante Bouchet, Touriga Nacional, Touriga Franca
-  Esquisto
-  Alc. 20,0°
-  10 años en roble
-  Graham's (Oporto)
- 

-  Oscuro, rojizo
-  Nueces, miel, higos
-  Fruta madura, largo, goloso

DULCE FINAL

Barrique Lööc (Vinos de España)

8 € / 35 €



Petit Verdot



Calcáreo, calizo



Alc. 15°



Bodega Patio (Mota del Cuervo)



Ambar dorado



Caramelo, toffe y vegetal



Goloso, fresco

y fruta madura

Dulce Menade (I.G.P. Castilla y León)

7 € / 30 €



Sauvignon Blanc



Arcillocalcáreo, pedregoso



11,0°



Bodega Menade (Rueda)



Destellos pálidos, dorado



Fruta blanca en almíbar



Dulzor frutal, fresco y natural

VERMUT Y APERITIVOS

Spritz Aperol

8 €

Negroni

12 €

Bloody Mary

10 €

Pisco Sour

9 €

Vermut

7 €

Sugerencia Raff

S/M

Brandy / Cognac

Luis Felipe I	22 €
1866	17 €
Gran Duque de Alba	12 €
Cardenal Mendoza, Casajuana XO	10 €
Remy Martín Napoleón	15 €

Licores y orujos

Marc de Alsacia	10 €
Baileys, Frangélico	6 €
Orujo (Hierbas, crema, limón...)	5 €

Whisky

Lagavulin	25 €
Macallan	20 €
Cardhu, Glenffidich	18 €
Chivas, Black Label	16 €
Jack Daniels	14 €
Ballantines, Red Label, Whitelabel, Cutty Sark, JB, Dyc	8 €

Vodka

Absolut, Stolichnaya	8 €
----------------------	-----

Ron

Zacapa	20 €
Havana 7, Brugal Añejo, Santa Teresa	12 €
Cacique, Legendario, Barceló, Bacardi	10 €

Ginebra

Brockmans, G'Vine, Mr. Lait	17 €
London N° 1	16 €
Hendricks, Nordes, Bombay Sapphire	15 €
Tanqueray, Puerto de Indias, Master's,	
Seagrams, Larios 12, Beefeater, Citadelle	10 €

