

## TINTOS

### D.O. CA. RIOJA

#### Nocedal

Tempranillo crianza, el de la casa **2,80 € / 18,00 €**

#### Nocedal Reserva Familia

Tempranillo crianza, el de la casa **30,00 €**

#### La Finca nueva

Tempranillo crianza, potente y sabroso **21,80 €**

#### Las Cenizas

Tempranillo y Mazuelo. 16m barrica La Rioja Alta en su plenitud, armonía y elegancia puestos en una botella **31,80 €**

#### Panorámico Caracuesta

Garnacha. 16 meses barrica. Viñedos viejos, concentración y frescor valores de un vino de altura. **38,00 €**

### D.O. RIBERA DEL DUERO

#### Biberius

Orgullosos de poder llamarle 'El vino de la casa', **2,90 € / 18,90 €**

#### Comenge

Crianza **28,50 €**

#### Don Miguel

Reserva **42,00 €**

#### Pícaro del Aguila

Vino ecológico 2016 elaborado con viñas viejas **32,00 €**

#### Tresmatas

Reserva. Tinta del país. 24 meses en barrica. La elegancia de la Ribera describe a este vino, clásico pero sofisticado a la vez **33,60 €**

#### Viñedos de La Provincia

Lo nuevo de los hermanos Pariente **25,80 €**

### RIBEIRA SACRA

#### Finca Cuarta

Mencía. 3 meses barrica. Vino fresco rebosante de fruta. El vino favorito de nuestro Chef **21,60 €**

### D.O. JUMILLA

#### Time waits for no one

Monastrell 6 meses barrica La vida es muy corta para beber vinos mediocres. Disfruta esta Monastrell del terreno **23,50 €**

### D.O. MADRID

#### Gatuno

Garnacha de cenicientos, de la sierra madrileña **24,50 €**

### D.O. VALTIENDAS

#### Cuvée Joana

Segoviano 100% tinta del País **19,60 €**

### D.O. COSTERS DEL SEGRE

#### Saó Expressiu

Explosión de sabores, 2010 **30,00 €**

### D.O. MONTSANT

#### Sui Generis

10 meses barrica. Uva cariñena que invita a beber. Redonda, carnosa y fina **22,50 €**

### D.O. TENERIFE

#### Viñatigo

Tintilla 12 meses barrica. Desde Tenerife donde su mineralidad afrutada y su fondo volcánico hacen un vino único **30,60 €**

### D.O. LEÓN

#### Trasto

Prieto Picudo. 6 meses en barrica. Cuerpo y acidez equilibran a este gran vino **23,50 €**

### D.O. TOLEDO

#### Torre de Barreda

Syrah. 6 meses en barrica. Joven, intenso y afrutado. Pídelo **2,80 € / 18,20 €**

### D.O. BIERZO

#### Pyjama

Mencía. 8 meses en barrica. Viñedos viejos ecológicos hacen que sea un vino único. Pruébalo. **24,60 €**

ESPIRITA

## ESPUMOSOS Y CAVAS

### D.O. CAVA

**Juvé & Camps Brut Nature.** Gran Reserva San Sadurni d'Anoia. Barcelona. Un gran c l á s i c o **32,00 €**

**Música Rose** Reserva Brut Del Vendrell, Tarragona. Garnacha de color salmón. Predomina la fruta roja. **24,00 €**

**Parés Baltà** Brut Nature De Masía Can Balta. Barcelona. Ecológico y c o n t e m p o r á n e o . **21,90 €**  
Xarel-lo, Macabeu y Parellada.

### D.O. CHAMPAGNE

**Jean Dumangin** Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. Champagne de la región de Reims. Equilibrio y elegancia son sus valores. Ideal para acompañar toda la c o m i d a . **44,00 €**

**Laurent Perrier** Brut Desde el pueblo pintoresco de Tours-sur-Marne. Distinguido y elegante. Un fino placer, singular y variado. **51,20 €**

## ROSADOS

### D.O. NAVARRA

**Boyante** Tempranillo y Garnacha. Fruta roja fresca, entra solo. Glu, glu, glu **2,50 € / 14,90 €**

**Hika (Txacolí)** Hondarribi beltza y Hondarribi zuri. Una apuesta que no te dejará indiferente. **18,20 €**

### D.O. SEGOVIA

**Fe (Valtiendas)** **18,20 €**

## BLANCOS

### D.O. RUEDA

**Bento** 100% Verdejo. Afrutado y muy fresco para cualquier ocasión **2,70 € / 17,70 €**

**Finca** Ecológico 100% Verdejo. Un fiel reflejo de la tierra y el entorno **23,50 €**

### D.O. RÍAS BAIXAS

**Can do Sil** Godello / Pamiño. Desde Galicia con amor, perfecto para aperitivos **3,00 € / 18,50 €**

### D.O. GODELLO

**A Telleira** 100% Godello. Vino de parcela, potencia con c o n t r o l . **22,50 €**

**Puerta Santa** **3,0 € / 18,90 €**

### La Pecas

100% Albariño. Esta niña traviesa... se bebe solo **22,80 €**

### D.O. GETARIA

**Hika (Txacolí)** 80% de Hondarribi Zuri, 20% Chardonnay **18,20 €**  
**Astigarraga (Guipúzcoa)**

### D.O. MADRID

**Gatuno** 100% Garnacha. Un proyecto solidario de viñedo ecológico. Miauuuu **25,80 €**

### D.O. RIBEIRO

**Saramusa** 100% Treixadura. Mucha fruta envolvente y mineral de esta variedad gallega **24,00 €**

### D.O. CA. RIOJA

**Panoramico** Viura / Malvasía con barrica. Fino, elegante, graso... una maravilla **26,50 €**

ESPIRITA