



VINOS



CAVAS Y ESPUMOSOS —

Louis Roederer Premier. Champagne (Francia) Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier. De estructura elegante, fresco, fino y complejo. Alegre y enérgico.	49.95 €
Mas Macia Brut Nature Reserva. Cava (Conca del l'Anoia) Xarel-lo y Parellada. Domina la fruta blanca sobre toques ligeros tostados.	17.95 €
Mas Macia Brut Nature Gran Reserva. Cava (Conca del l'Anoia) Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay. Aromas complejos y burbuja fina. De alta mineralidad y sutil dulzor en boca.	24.95 €
Mas Macia Brut Rosat. Cava (Conca del l'Anoia) 85% Trepat, 15% Pinot Noir. Aromas afrutados y florales. Boca carnosa, frutal y potente, con un buen núcleo ácido que da frescura.	19.95 €
La Modenese Bianco Frizzante. Moscato (Italia) Moscatell. De baja graduación con un toque distintivo. Muy dulce y espumoso.	12.95 €
Gavioli Frizzante Rosado. Lambrusco (Italia) Lambrusco del Emilia. Frutas rojas con un punto ácido y agradable dulzor.	11.95 €

ROSADOS —

Muriel Rosado. Bodegas Muriel (Rioja) Garnacha. Fresco y brillante con aroma a fresas, cerezas, rosa y regaliz.	11.95 €
Ochoa Lágrima Rosa. Bodegas Ochoa. (Navarra) Garnacha. Fresco aroma y sabor a frutos rojos con notas florales.	13.95 €
Barbazul. Bodega Huerta de Albalá (Tierra de Cádiz) Syrah. Alegre y fresco, ligero y fácil de beber, destaca por su fragancia a frutas.	16.95 €
By Ott Rosé. Bodega Domaines Ott (Cotes de Provence) Garnacha, Cinsault y Syrah. Aromas a frutas de hueso. Noble, equilibrado y fresco. En boca es fresco, con la fruta presente de trago amigable.	29.95 €

IVA incluido





BLANCOS =

Excellens. Marqués de Cáceres (Rueda) Verdejo. Nariz intensa y amplitud en boca, la fruta viva y sabrosa desvela equilibrio, fresca y un fino toque de pomelo con agradable persistencia.	13.95 €
De Alberto. Hijos de Alberto (Rueda) Verdejo. Refrescante e intenso, destacan aromas cítricos y de frutas blancas. En boca equilibrado con mucha estructura.	16.95 €
Calendas. Bodegas Ochoa (Navarra) Chardonnay y viura. Fácil y fresco. Vino fresco y vivo, con estructura y aromas florales	15.95 €
Lenda. Pazo Pondal (Rías Baixas) Albariño. Intensos aromas frutas de hueso y tropicales que combinadas con agradables notas cítricas despiertan refrescantes sensaciones.	18.95 €
Pazo Pondal. Bodegas Pazo Pondal (Rías Baixas) Albariño. Crianza sobre lias. Notas florales, con elegantes toques de fruta blanca y de cítricos que refuerzan su frescura. De buena densidad.	23.95 €
Brezo. Mengoba bodegas y viñedos (Bierzo) Godello. Nariz frutal y cítrica con recuerdos de piña, pomelo y apuntes minerales. Buena acidez, sabroso y elegante.	19.95 €
La Maldición. Bodegas Cinco Leguas (Madrid) Malvar de Valdilecha. Delicados aromas cítricos, notas de membrillo y toques de hierba seca. En boca es profundo, fresco y jugoso.	20.95 €
Txomin Etxaniz. Bodega Txomin Etxani (Getariako Txakolina) Hondarribi Zuri y Hondarribi Beltza. Aromas frutales y cítricos. Es un vino equilibrado con una fina burbuja natural.	21.95 €
Ardeche Chardonnay. Louis Latour (Coteaux de l'Ardèche) Vino equilibrado, refinado y fresco, con aromas a pera y melocotón.	21.95 €
Casa Agrícola de Pepe Mendoza (Alicante) Moscatel de Alejandría, Macabeo y Airén. Afinado sobre lias. Artesano y personal, notas de jasmín flor de azahar, hinojo y cítricos con notas salinas.	22.95 €

IVA incluido





BLANCOS —

Quibia. Bodega Ánima Negra (Mallorca) Callet, Prensall, Muscat-Giró. Fermentación a baja temperatura y criado sobre sus lías, es un vino elegante, fresco y varietal. Seco.	23.95 €
Dido Blanc. Bodega Venus la Universal. (Montsant) Garnacha blanca, Macabeo y Cartoixa. Crianza en madera. Evoca aromas de otoño, fruta, semillas... Encantadora textura cremosa y largo final.	31.95 €
Chablis La Chanfleure. Louis Latour (Chablis) Chardonnay. Nariz compleja con aromas florales. Redondo y fresco en bocas con notas de limón. Buena mineralidad.	39.95 €

TINTOS —

Fernandez Gomez. Joven de Maceración Carbónica (Rioja) Tempranillo y Viura. Franco e intenso, aromas de bayas silvestres, flores azules, hojarasca y balsámicos. Jugoso, sensaciones de frambuesas.	13.95 €
Muriel Fincas de la Villa Crianza. Muriel (Rioja) Tempranillo. Amplio y elegante con aroma a vainilla, coco, frutas rojas y regaliz.	15.95 €
Muriel Fincas de la Villa Reserva. Muriel (Rioja) Tempranillo. Clásico, fino y equilibrado. Un vino muy elegante de nariz compleja y recuerdos a fruta madura en boca.	22.95 €
Cune Crianza. Bodegas CVNE (Rioja) Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. Aromas a frutos rojos y regaliz en equilibrio con los aromas de barrica americana. Agradable y fresco.	17.95 € 9.50 € 3/8
Tierra Crianza. BDG Tierra Agrícola Labastida (Rioja) Tempranillo. Picote granate. De notable intensidad, aromas de arándanos moras, cacao, caramelo rojo. Bien estructurado y equilibrado.	19.95 €
Imperial Reserva. Bodega Imperial de CVNE (Rioja) Perfecto equilibrio entre las frutas rojas, el regaliz y los aromas de los distintos tipos de barrica. En boca con notas afrutadas y especiadas	37.95 €
Angelitos Negros. Bodega Casa Manguila (Toro) Nariz intensa a frutas, frutos rojos del bosque con notas de violeta. En boca fresco, sabroso, envolvente y equilibrado con final persistente.	18.95 €
La Maldición. Bodegas Cinco Leguas (Madrid) Tempranillo y Malvar. Es un vino tinto jugoso con aromas de fruta negra madura y toques especiados. En boca es amable, ligero y fácil de beber.	18.95 €

IVA incluido





TINTOS =

Brezo. Bodega Mengoba (El Bierzo) Mencia, Alicante Bouschet. Aromas a fruta madura con notas cítricas, balsámicas y algo especiadas. En boca es un vino potente y estructurado.	19.95 €
Muron Roble. Severino Sanz (Ribera del Duero) Tempranillo. 6 meses de crianza en roble. Es un vino equilibrado, suave y frutal. Muy agradable de beber con aromas a fruta madura.	17.95 €
Carmelo Rodero 9m en Roble. Bodegas Rodero (Ribera del Duero) Tempranillo. Aroma floral y a fruta roja del bosque, ensamblada en toques lácticos y vainillas, propios de su paso por madera. Amplio y aterciopelado.	22.95 €
Carmelo Rodero Crianza. Bodegas Rodero (Ribera del Duero) Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Fruta negra, carácter, frescor y amabilidad. Recuerdos a regaliz, café y vainilla. Elegante y completo.	35.95 €
Casa Agrícola de Pepe Mendoza. Bodega de Pepe Mendoza (Alicante) Monastrell, Syrah y Alicante Bouschet. Aromas de monte bajo, pino pequeño, resina, balsámicos y jara. En boca es equilibrado y vital.	22.95 €
Dido Venus. La Universal (Monsant) Garnacha, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon. La ganarcha de suelos graníticos se expresa a través de una explosión de fruta.	27.95 €
Martinet Bru Crianza. Bodega Mas Martinet (Priorat) Syrah, Garnacha Negra, Merlot, Cabernet Sauvignon. La influencia de la Syrah es notable con aromas de flores y ciruelas. En boca fresco y ligero.	39.95 €

DULCES Y GENEROSOS =

Fernando de Castilla PX classic	34.95 € 6.95 € copa
Fernando de Castilla Manzanilla classic	24.95 € 4.95 € copa
Quinta do noval Tawny Port	27.95 € 5.45 € copa

IVA incluido





COCKTAILS =

	MOSCOW MULE Vodka, lima y ginger beer	8.95 €
	DAIQUIRI DE FRESA Ron blanco, fresas y lima	8.95 €
	MARGARITA Tequila blanco, lima y cointreau	8.95 €
	PISCO SOUR Pisco, zumo de lima, clara de huevo y angostura	8.95 €
	MOJITO Ron blanco, hierbabuena, azucar moreno y zumo de lima	8.95 €
	BRAMBLE Ginebra, jarabe de azúcar, zumo de limón y licor de mora	8.95 €
	NEGRORI Ginebra, vermut y campari	8.95 €
	EXPRESSO MARTINI Vodka, café expresso y licor de café	8.95 €
	OLD FASHIONED Bourbon, angostura y soda	8.95 €
sin alcohol	MOCKTAIL Virgin mimosa Fruta de la pasión, naranja, mango y lima	5.95 €
	MOCKTAIL Piña colada Piña, zumo, crema de coco y hielo picado	5.95 €

IVA incluido

*Un vaso de vino,
en el momento oportuno,
vale más que todas las
riquezas de la Tierra*

- Gustav Mahler

