

MANZANILLA LOS CAIRELES	D.O. Jerez – Sanlúcar de Barrameda- Palomino; <i>60 meses de crianza biológica</i>	3,50 € 21 €
MANZANILLA LA JACA	D.O. Jerez – Sanlúcar de Barrameda – Palomino; <i>50 meses de crianza biológica</i>	3,70 € 22 €
MANZANILLA PASADA EN RAMA PASTORA 37,5CL	D.O. Jerez – Sanlúcar de Barrameda – Palomino; <i>96 meses de crianza biológica</i>	6 € 24 €
OLOROSO LOS CAIRELES	D.O. Jerez – Sanlúcar de Barrameda – Palomino; <i>50 meses de crianza oxidativa</i>	3,90 € 22 €
PALO CORTADO LOS CAIRELES	D.O. Jerez – Sanlúcar de Barrameda – Palomino; <i>180 meses de crianza mixta</i>	5,80 € 35 €

VINOS BLANCOS

UN PASEO POR ESPAÑA

ABADIA RETUERTA LE DOMAINE	V.T. Castilla León – Sauvignon Blanc, Verdejo; 6 meses en barrica	46 €
VALDUERO	D.O. Ribera del Duero – Albillo; Joven	29 €
REMIREZ DE GANUZA	D.O.C Rioja – Viura, Malvasía, Garnacha Blanca; 9 meses en barrica	34 €
ULTREIA DE RAÚL PEREZ	D.O. Bierzo – Godello; 12 meses en barrica	29 €
LA REVELIA DE EMILIO MORO	D.O. Bierzo – Godello; 8 meses en fudres de roble francés	33 €
OSSIAN	V.T Castilla y León – Verdejo; 9 meses en barrica	37 €
HABLA DEL MAR "Blanco submarino"	V.T. Extremadura – Variedades atlánticas; 8 meses de crianza bajo el mar, Bahía San Juan de Luz	29 €
CASTILLO DE MONJARDÍN RESERVA	D.O. Navarra – Chardonnay; 12 meses en barrica	25 €
ENATE 234	D.O. Somontano – Chardonnay; Joven	20 €
ARTIFICE "Blanco volcánico"	D.O. Ycoden-Daute "Canarias" – Listan Blanco; 8 meses en barrica	29 €
SILUVIO	D.O.P Cangas – Albarín Blanco; 4 meses en barrica	27 €

BLANCOS DE RUEDA

JOSÉ
PARIENTE *D.O. Rueda – Verdejo; Joven* 21 €

BELONDRADE Y
LURTON *D.O. Rueda – Verdejo; 10 meses en barrica* 49 €

BLANCOS DE GALICIA

FILLABOA *D.O. Rías Baixas – Albariño; 4 meses sobre lías en inox.* 25 €

SANTIAGO RUÍZ *D.O. Rías Baixas – Albariño; 6 meses sobre lías en inox.* 27 €

LOURO *D.O. Valdeorras – Godello; 4 meses sobre lías en foudres* 27 €

ENVIDIA COCHINA *D.O. Rías Baixas – Albariño; 10 meses sobre lías en inox.* 30 €

LALUME *D.O. Ribeiro – Treixadura, jarranza en roble* 27 €

ALMA DE AUTOR *D.O. Monterrey – Godello; 6 meses en barrica* 21 €

BLANCOS INTERNACIONALES

KREYDENWEISS
ANDLAU *Alsacia “Francia” – Riesling Biodinámico;
5 meses en barrica* 28 €

SCHLOSS
GOBELSBURG
RENNER *Kamptal “Austria” – Gruner Vetliner Viña Vieja;
10 meses en tinas de roble* 38 €

VINOS ESPUMOSOS

RAVENTOS I BLANC DE NIT ROSÉ	<i>Conca Riu Anoia – Xare-lo, Macabeo, Parellada, Monastrell; 18 meses criado en rima</i>	28 €
AT ROCA ESPARTER	<i>D.O. Penedés – Macabeo; 15 meses criado en rima</i>	31 €
GRAMONA IMPERIAL	<i>D.O. Cava – Macabeo, Chardonnay, Parellada, Xare-lo; 36 meses criado en rima</i>	34 €
FRORE DE CARME MILLESIME BRUT NATURE	<i>Espumoso Ancestral – Rías Baixas – Albariño; 25 meses criado en rima</i>	37 €

A.O.C. CHAMPAGNE

DELAMOTTE BRUT	<i>Francia - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier; 36 meses criado en rima</i>	47 €
MOET CHANDON BRUT IMPERIAL	<i>Francia - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier; 36 meses criado en rima</i>	59 €
VEUVE CLIQUOT BRUT	<i>Francia - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier; 36 meses criado en rima</i>	66 €
MOSES BRUT BLANC DE BLANCS (Premier Cru)	<i>Francia- Chardonnay; 36 meses criado en rima</i>	80 €
DELAMOTTE BRUT ROSÉ	<i>Francia- Chardonnay, Pinot Noir; 36 meses criado en rima</i>	74 €

VINOS ROSADOS

LA ROSA CAN SUMOI	<i>D.O. Penedés – Sumoll, Parellada, Xare-lo; Joven</i>	24 €
RITA DE HABLA	<i>Cote Provence “Francia” – Garnacha, Syrah; 3 meses sobre lías en inox.</i>	30 €

VINOS TINTOS

UN PASEO POR ESPAÑA

SILUVIO	<i>D.O.P. Cangas – Verdejo Negro, Carrasquín, Mencía y Albarín tinto; 9 meses en barrica</i>	27 €
ABADIA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL	<i>V.T. Castilla y León – Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah; 13 meses en barrica</i>	34 €
VENTA LA OSSA	<i>V.T. Castilla – Syrah; 12 meses en barrica</i>	24 €
VALLEGARCÍA	<i>V.T. Castilla – Syrah; 9 meses en barrica</i>	32 €
MAURO	<i>V.T. Castilla y León – Tempranillo, Syrah; 16 meses en barrica</i>	38 €
CERVOLES	<i>D.O. Costers del Segre – Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo; 12 meses en barrica</i>	35 €
HABLA DEL SILENCIO	<i>V.T. Extremadura – Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo; 6 meses en barrica</i>	23 €
HABLA "COLECCIÓN ALTA COSTURA"	<i>V.T. Extremadura – Variedades mixtas</i>	35 €
CASA DE LA ERMITA PETIT VERDOT	<i>D.O. Jumilla – Petit Verdot; 12 meses en barrica</i>	24 €

ABADIA DA COVA	D.O. Ribera Sacra – Mencía; Joven	23 €
LES CRESTES	D.O. Priorat – Garnacha, Cariñena, Syrah; 8 meses en barrica	29 €
EL RAPOLAO DE RAÚL PÉREZ	D.O. Bierzo – Mencía; 12 meses en barrica	31 €
QUINTA DE AVES COUPAGE "Tinto volcánico"	V.T. Campo Calatrava – Graciano, Merlot, Tempranillo; 9 meses en barrica	22 €
NUDE	V.T. Cádiz - Tintilla de Rota; Joven	26 €
EL HOMBRE BALA	D.O. Vinos de Madrid – Garnacha Vieja; 10 meses en barrica	29 €
SENTERO EXPRESIÓN	D.O Toro – Tinta de Toro; 12 meses en barrica	25 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

HITO DE CEPA 21	<i>Tinto Fino; 8 meses en barrica</i>	22 €
PARADA DE ATAUTA	<i>Tinto Fino; 14 meses en barrica</i>	25 €
PAGO DE FUENTECOJO	<i>Tempranillo; 14 meses en barrica</i>	27 €
EMILIO MORO	<i>Tinto Fino; 12 meses en barrica</i>	31 €
PAGO DE LOS CAPELLANES	<i>Tinto Fino; 12 meses en barrica</i>	32 €
PROTOS 27	<i>Tinto Fino; 16 meses en barrica</i>	31 €
BOSQUE DE MATASNOS	<i>Tempranillo, Merlot, Malbec; 16 meses en barrica</i>	36 €
TOMÁS POSTIGO	<i>Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec; 12 meses en barrica</i>	39 €
VALDUERO I CEPA	<i>Tinto Fino; 18 meses en barrica</i>	37 €
PSI (PETER SISSECK)	<i>Tempranillo; 18 meses en barrica</i>	49 €
MALLEOLUS	<i>Tinto Fino; 18 meses en barrica</i>	43 €
PAGO DE CARRAOVEJAS	<i>Tinto Fino, Cabernet Sauvignon; Merlot; 16 meses en barrica</i>	43 €
VALDUERO RESERVA PREMIUM 6 AÑOS	<i>Tinto Fino; 36 meses en barrica</i>	65 €
VALVUENA 5º AÑO	<i>Tinto Fino; Merlot; 24 meses en barrica</i>	195 €
PAGO LA GARDUÑA DE ABADIA RETUERTA	<i>V.T. Castilla y León – Syrah; 18 meses en barrica</i>	92 €
MALLEOLUS VALDERRAMIRO	<i>Tinto Fino; 18 meses en barrica</i>	92 €
FLOR DE PINGUS 2018		140€
FLOR DE PINGUS 2016		160€
FLOR DE PINGUS 2015	<i>Tinto Fino; 18-20 meses en barrica</i>	170€
FLOR DE PINGUS 2014		180€
FLOR DE PINGUS 2012		190€

D.O.C. RIOJA

URBIÓN CRIANZA	<i>Tempranillo, Garnacha; 15 meses en barrica</i>	21 €
LAN 7 METROS CRIANZA	<i>Tempranillo; 16 meses en barrica</i>	24 €
VIÑA ALBERDI CRIANZA	<i>Tempranillo; 24 meses en barrica</i>	28 €
MURUA RESERVA	<i>Tempranillo, Graciano; 18 meses en barrica</i>	26 €
CUEVA DEL MONGE	<i>Tempranillo; 14 meses en barrica</i>	30 €
LA PROPIEDAD H. REMONDO	<i>Tempranillo; 14 meses en barrica</i>	32 €
VIÑA ARDANZA RESERVA	<i>Tempranillo, Garnacha; 36 meses en barrica</i>	34 €
VEGUIN DE MURUA GRAN RESERVA	<i>Tempranillo, Mazuelo; 22 meses en barrica</i>	36 €
VITIUM RESERVA	<i>Tempranillo; 15 meses en barrica</i>	42 €
200 MONGES RESERVA	<i>Tempranillo, Graciano, Garnacha; 20 meses en barrica</i>	48 €
904 GRAN RESERVA	<i>Tempranillo, Graciano; 48 meses en barrica</i>	67 €
REMIREZ DE GANUZA RESERVA	<i>Tempranillo, Graciano; 28 meses en barrica</i>	60 €

VINOS TINTOS INTERNACIONALES

LA CAUSA	<i>Valle del Itata “Chile” – País; 15 meses en barrica</i>	29 €
ELVIO GOGNO NEBBIOLO MONTEGRINI	<i>D.O.C. Langhe “Italia” – Nebbiolo ; 18 meses en barrica</i>	32 €
JOSEPH DROUHIN SANTENAY	<i>Borgoña “Francia” – Pinot Noir; 15 meses en barrica</i>	39 €
LA FLEUR DE ROCHEYRON GRANDCRU	<i>Burdeos “Francia” – Merlot; 18 meses en barrica</i>	56 €

FORMATOS ESPECIALES

BLANCOS

FILLABOA 0,50 CL	<i>D.O. Rías Baixas – Albariño; 4 meses sobre lías en inox.</i>	20 €
---------------------	---	------

ESPUMOSOS

MOET CHANDON IMPERIAL 37,5 CL	<i>A.O.C. Champagne – Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier; 36 meses criado en rima</i>	38 €
-------------------------------------	--	------

TINTOS

EMILIO MORO 0,50 CL	<i>D.O Ribera del Duero – Tinto Fino; 12 meses en barrica</i>	23 €
LAN CRIANZA 0,50 CL	<i>D.O.C. Rioja – Tempranillo, Mazuelo; 12 meses en barrica</i>	17 €
EMILIO MORO MAGNUM 1,5 LT	<i>D.O. Ribera del Duero – Tinto Fino; 12 meses en barrica</i>	60 €
VIÑA ARDANZA RESERVA MAGNUM 1,5 LT	<i>D.O.C. Rioja – Tempranillo, Garnacha; 36 meses en barrica</i>	70 €