

Cavas y Champagnes



CODORNIU GRAND CREMANT. Brut. Copa de Cava.	2,80 €
CODORNIU GRAND CREMANT. Brut	16,00 €
AGUSTÍ TORRELLÓ Reserva. Brut	24,00 €
JUVE & CAMPS Reserva de Familia. Brut	24,00 €
RAVENTOS Reserva de La Finca. Brut	36,00 €
VARDON KENNETT Cuvee	49,00 €
MOËT & CHANDON Brut Imperial	65,00 €

Vinos por Copa



Blancos por copas

VERDEO · D.O. Rueda	2,50 €
LA SUERTITA, afrutado · D.O. Valle de La Orotava	3,30 €
ARROCERO, afrutado · D.O. Alicante	2,50 €

Rosado por copas:

DE CASTA · D.O. Penedes	2,50 €
-------------------------	--------

IGIC Incluido

Tintos por copas

DOW'S Oporto Tawny	3,00 €
NECTAR Pedro Ximénez	3,00 €
LA SUERTITA · D.O. Valle de La Orotava	3,30 €
FORTIUS CRIANZA · D.O. Navarra	2,80 €
CELESTE ROBLE · D.O. Ribera Del Duero	3,30 €

Disponemos también de vinos selectos por copas con el Sistema Coravin de extracción a través de aguja.

Blancos



LA SUERTITA Afrutado Listan Blanco · D.O. Valle de la Orotava	16,50 €
LA SUERTITA Listan Blanco D.O. Valle de la Orotava	16,00 €
LA SUERTITA Albillo. D.O. Valle de la Orotava	19,00 €
VOLCAN DE CARAMUJO Listan y Albillo Afrutado D.O. Valle de la Orotava	16,50 €
PAISAJE DE LAS ISLAS Malvasía aromática y marmajuelo D.O.P. Islas Canarias	29,00 €
VIÑATIGO Listan blanco · D.O.P. Islas Canarias	17,00 €
RUBICON Semi-dulce (Afrutado) Malvasía D.O. Lanzarote	27,00 €
RUBICON Malvasia · D.O. Lanzarote	27,00 €

IGIC Incluido

BERMEJO. Malvasía · D.O. Lanzarote	32,00 €
MILMANDA Chardonnay D.O. Conca del Barbera	110,00€
VERDEO Verdejo · D.O. Rueda	13,50 €
COMENGE Verdejo · D.O. Rueda	18,00 €
BELONDRADE Y LURTON Verdejo · D.O. Rueda	85,00 €
PAZO DAS BRUXAS, Albariño · D.O. Rías Baixas	23,00 €
PACO Y LOLA Vintage Albariño · D.O. Rías Baixas	32,00 €
ARROCERO, Afrutado · D.O Alicante	12,50 €
BREZO Godello y Doña blanca · D.O. Bierzo	23,00 €
GODEVAL Godello · D.O. Valdeorras	22,50 €
THE ORANGE REPUBLIC Godello · D.O. Valdeorras	32,00 €
ENATE 234 Chardonnay · D.O. Somontano	19,00 €
SANTA DIGNA Sauvignon Blanc · D.O. Chile	19,50 €
ROYAL TOKAJI LATE HARVEST · D.O. Hungría	29,00 €

Rosados



DE CASTA Garnacha · D.O. Penedés	1/2	7,50 €
JEAN LEON 3055 Merlot, Pinot Noir · D.O. Penedés 24		24,00 €

IGIC Incluido

Tintos

TAJINASTE Tradicional Listan Negro · D.O. Valle de la Orotava	19,00 €
LA SUERTITA Listan Negro · D.O. Valle de la Orotava	15,00 €
LA SOLANA Listan Negro · D.O. Valle de la Orotava	28,00 €
MARBA Tinto Tradicional · D.O. Tacoronte-Acentejo	18,00 €
LOHER Finca el Loro · D.O. Tacoronte-Acentejo	19,80€
VIÑATIGO Tradicional · D.O.P. Islas Canarias	17,00 €
MISSION GRAPES Listan Prieto · D.O. La Palma	31,00 €
ESPINAL Monastrell, Syrah · D.O. Yecla	13,00 €
INFILTRADO Monastrell, Syrah · D.O. Jumilla	18,00 €
DEMUERTE Monastrell, Syrah · D.O. Yecla	19,00 €
VIZCONDE DE LA VILLA Tinta toro · D.O. Toro	13,80€
FLOR DE VETUS Tinta toro · D.O. Toro	19,00 €
FORTIUS Crianza Tempranillo · D.O. Navarra	14,00 €
CELESTE Roble · D.O. Ribera del Duero	16,50€
CELESTE Roble Magnum · D.O. Ribera del Duero	32,00 €
BIBERIUS Roble · D.O. Ribera del Duero	18,70€
BIBERIUS Roble Magnum · D.O. Ribera del Duero	36,00 €
CANTAMUDA · D.O. Ribera del Duero	16,50€

IGIC Incluido

CARMELO RODERO 9 Meses · <i>D.O. Ribera del Duero</i>	24,00 €
PAGO LOS CAPELLANES Crianza · <i>D.O. Ribera del Duero</i>	47,00 €
COMENGE Familia Reserva · <i>D.O. Ribera del Duero</i>	55,00 €
COMENGE Familia Reserva Magnum · <i>D.O. Ribera del Duero</i>	99,00 €
PSI Dominio De Pingus Crianza · <i>D.O. Ribera del Duero</i>	85,00 €
VEGA SICILIA VALBUENA 5º · <i>D.O. Ribera del Duero</i>	195,00 €
SESTERCIO, Mencía · <i>D.O. Bierzo</i>	13,70 €
BREZO Mencía · <i>D.O. Bierzo</i>	19,50 €
PETIT PITTACUM · <i>D.O. Bierzo</i>	19,50 €
RECTORAL DE AMANDI Mencía · <i>D.O. Ribera Sacra</i>	17,00 €
FUSCO Mencía · <i>D.O. Ribera Sacra</i>	24,00 €
MARQUES DE MUNDAIZ Crianza · <i>D.O. Rioja</i>	14,80 €
IZADI Crianza · <i>D.O. Rioja</i>	18,90 €
FINCA LA EMPERATIZ Crianza · <i>D.O. Rioja</i>	25,00 €
AZPILICUETA Crianza · <i>D.O. Rioja</i>	18,50 €
GAUDIUM Reserva · <i>D.O. Rioja</i>	63,00 €
MUGA Reserva Selección Especial · <i>D.O. Rioja</i>	65,00 €
MONTESIERRA · <i>D.O. Somontano</i>	14,20 €
ENATE Cabernet Sauvignon, Merlot · <i>D.O. Somontano</i>	16,00 €
SALMOS Garnacha, Syrah, Cariñena · <i>D.O. Priorat</i>	54,00 €

IGIC Incluido

PERPETUAL Garnacha, Cariñena · D.O. Priorat	56,00 €
C'AN VERDURA Mantonegro · D.O. Binissalem	22,00 €
SENAT DEL MONTSANT Syrah, Garnacha, Samso · D.O. Montsant	27,00 €
REBELS DE BATEA Garnacha D.O. Terra Alta	19,00 €
SOMIADORS Garnacha, Samso. D.O. Empordà	26,50 €
JEAN LEON 3055 Pinot Noir, Merlot. D.O. Penedés	25,00 €
ATRIUM Merlot. D.O. Penedés.	20,00 €
MAS LA PLANA Reserva Cabernet Sauvignon D.O. Penedés	142,00 €
PERPETUAL. D.O. Priorat.	95,00 €
PURGATORI Cariñena y Syrah. D.O. Costers del Segre	49,00 €
ZUCCARDI Serie A Malbec D.O. Mendoza, Argentina	22,00 €
TRAPICHE Roble Malbec D.O. Mendoza, Argentina	26,00 €



Vinos por copas por Sistema Coravin

El Sistema Coravin utiliza una aguja sin sacanúcleos, de calidad médica, que permite acceder al vino sin romper o dañar el corcho, permitiendo que se vuelva a sellar y seguir protegiendo el vino. El vino restante de una botella seguirá envejeciendo naturalmente, con lo que podrá volver a degustarla después de meses o incluso años. Cuando se almacena correctamente, el vino degustado no podrá distinguirse del de una botella sin abrir.

IGIC Incluido



Paco & Lola Vintage 2012, Albariño · D.O. RÍAS BAIXAS

7,50 €

Color amarillo pajizo con tonalidad verdosa intensa y leves reflejos dorados. Intensidad media, con aromas a hierbas aromáticas (laurel, romero), especiado (comino) e infusión, (té, manzanilla). Con un fondo elegante de lías. En boca es fresco, con buena acidez. Untuoso, graso, con recuerdos a fruta madura y tonos tostados. Retrogusto mineral y salino.

Milmanda, Chardonnay · D.O. CONCA DE BARBERA

28,00 €

Color amarillo dorado. Aroma muy intenso y complejo con notas frutales (cítricos, y compota de melocotón) sobre fondos de vainilla muy finos. Paladar graso y muy amplio, con excelente acidez y agradable expresión de las notas frutales del aroma.



Belondrade y Lurton 2017 · D.O. RUEDA

17,00 €

Color amarillo brillante. Nariz fresca y elegante, con notas de frutas de hueso, de flores blancas y de heno. Presencia de notas ahumadas bien integradas que recuerdan al pan tostado y pequeños toques de vainilla. El paladar revela un vino untuoso y estructurado con un final persistente pero fresco y ligeramente salino. El carácter cítrico acompañado de un final ligeramente amargo son firmas de la variedad Verdejo.

PSI Dominio de Pingus · D.O. RIBERA DEL DUERO

21,00 €

En nariz, el vino PSI presenta aromas a frutos del bosque, frutas rojas como grosellas o frambuesas. Suaves notas a vainilla y especias muy sutiles de la barrica. Un vino intenso, jugoso. Frutas rojas como fresas y frambuesas son las protagonistas, aunque encontramos también algunas notas especiadas. PSI 2017 hizo su crianza una parte en depósitos de cemento y otra parte durante 18 meses en barricas de roble francés que contuvieron anteriormente Pingus y Flor de Pingus.



Vega Sicilia Valbuena · D.O. RIBERA DEL DUERO

55,00 €

Rojo burdeos con ribetes cardenalicios. Aromas potentes a fruta perfectamente madura como grosellas, arándanos... combinado con aromas de roble muy fino y para nada dominante. Toques balsámicos típicos del terruño de Vega Sicilia. Sedoso, envolviendo la boca de intensidad y vainilla. Textura auténticamente refinada y final de casis. Aromas potentes a fruta perfectamente madura como grosellas, arándanos... combinado con aromas de roble muy fino y para nada dominante. Toques balsámicos típicos del terruño de Vega Sicilia Sedoso, envolviendo la boca de intensidad y vainilla. Textura auténticamente refinada y final de casis.



Pago Los Capellanes Crianza · D.O. RIBERA DEL DUERO

11,50 €

Color cereza muy intenso con ribetes rubí. En nariz, aromas de fruta roja madura y toques balsámicos. En boca es suave, equilibrado, recuerdos de fruta negra madura, un final largo y elegante.

Muga Seleccion Especial Reserva · D.O.C. RIOJA

16,50 €

Color cereza con ribete granate. La nariz es de media intensidad, compleja, ligeras notas de cuero, maderas finas, fruta roja y negra, monte bajo y buenos tostados. En boca tiene buena entrada, muy buena acidez, tacto aterciopelado, estructurado, de buen peso, paso en el que las sensaciones frutales se imponen a una buena crianza que al final deja ligeros amargos y un final largo que invita a repetir.



Gaudium Reserva · D.O.C. RIOJA

15,50 €

Nariz compleja que ensamble con una sinfonía la singularidad de sus 6 pequeñas parcelas, para desvelar la riqueza de unos toques balsámicos, guinda negra y deliciosos tostados. El conjunto desliza en boca con paso firme arrojando la sabrosa elegancia de un gran vino. Taninos pulidos donde se integran intensos sabores a fruta silvestre, café y chocolate negro.

Perpetual · D.O. PRIORAT

24,00 €

Granate oscuro. Deliciosos aromas de fruta madura (moras negras, pasas de Corinto) y moka, un fondo balsámico (nogal, resina). intenso y profundo, marcado por la crianza en roble muy fino, solemne y lleno de vida interior.



Purgatori · D.O. COSTERS DEL SEGRE

12,50 €

Color cereza oscuro, con impresionante intensidad de pigmento frutal. Delicioso aroma de bayas de bosque maduras (arándanos), con finas notas ahumadas (café torrefacto) y de frutos secos (ciruelas pasas). De gran elegancia, con un tanino finísimo y perfumado. Persistente, intenso y poderoso, a la vez que sutil.

Mas La Plana D.O. PENEDÉS

36,00 €

Color rojo picota con tonos granate. En nariz sorprende por su complejidad y elegancia. Destacan aromas minerales, de monte bajo, tabaco, especiados, balsámicos, frutos silvestres y fruta en sazón. Boca sabrosa y amplia. De taninos pulidos e integrados y textura agradable. Paso cremoso y excelente equilibrio. Final pleno de sensaciones y con un toque mineral.

