



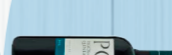




BLANCOS

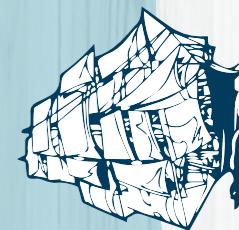
	CASTILLO DE SAN DIEGO Variedad de uva: 100% Palomino Fina D.O.Vino de la Tierra de Cádiz Nota de cata: Amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz, sabroso aroma de fruta de carne blanca acompañado de notas cítricas frescas. En boca, suave, sabroso y elegante.	2.50€	12.00€
	BLANCO DE BLANCOS Variedad de uva: Suavignon Blanc, Verdejo y Moscato Nota de cata: Vino blanco que combina la elegancia de la uva Suavignon Blanc con la vivacidad de la variedad Verdejo. La uva Moscato aporta armonía y suavidad para lograr un equilibrio perfecto. De color amarillo brillante con aromas de fruta fresca, en boca es sabroso y amable.	2.50€	12.00€
	MAESTRANTE semi-dulce Variedad de uva: 100% Palomino Fina D.O.Vino de la Tierra de Cádiz Nota de cata: Vino limpio y brillante. Nariz franca, neta y limpia. Aromas delicados a flores blancas y frutas tiernas. Gusto ligeramente dulce. Buena acidez, armonioso y agradable al final.	2.50€	12.00€
	CANTARRANA 100% Verdejo D.O. Rueda. Con reflejos verdosos, en nariz limpio e intenso propios de la variedad de verdejo	2.50€	12.00€
	VEGA REAL RUEDA VERDEJO Variedad de uva: 100% Verdejo D.O.Rueda. Nota de cata: Amarillo pálido, limpio y brillante. Intenso en nariz, destacan frutas frescas: melocotón, pera, manzana verde, cítricos, pomelo y fondo floral. Muy amplio y estructurado en boca. Acidez equilibrada. Larga persistencia de fruta fresca.	14.00€	
	BARBADILLO VI COOL 6,5° Moscato Frizzante Variedad de uva: Moscatel Nota de cata: Color amarillo pálido, con perfume de rosas, lichis, talco, cítricos y uva moscatel. Vino muy ligero, afrutado y de baja graduación.	2.50€	14.00€
	CLOE 100% Chardonnay D.O. Sierra de Málaga Vino dorado, buena intensidad aromática a frutas de hueso y pera.	16.00€	
	MONTE FACO 100% moscatel D.O. Sierra de Málaga Amarillo dorado con ligeros matices alimonados, aroma a frutas tropicales y flores blancas.	14.00€	
	LASTABLAS Semi dulce 100% Airén D.O. Ciudad real.	2.50€	14.00€
	BOTANI Moscato de Alejandría (100%) D.O. Sierra de Málaga Amarillo pajizo pálido. Ribete acerado. Fragante y maduro. Boca la sensación es de un vino frutoso, seco, con notas cítricas ácidas y ligero toque dulce al final.	19.00€	
	3404 Variedad de uva: Chardonnay y Gewürztraminer D.O Somontano Nota de cata: Vino tradicional de Somontano, con maceración prefermentativa en frío. Muy ligero y agradable, con sabor afrutado (membrillo y melón blanco) y una parte vegetal fresca. En boca es todo sabor y equilibrio.	13.00€	
	BLANCO OLUAR GODELLO SOBRE LÍAS 100 % Godello DO Valdeorras Limpio color oro intenso. En nariz aparecen flores silvestres y frutas verdes frescas, muy sensual y envolvente, augura frescura. Agradable entrada en boca, acidez y dulzor de la variedad godello equilibrados, con notas minerales y carácter untuoso de la lía fina. Fresco, suave, elegante y sabroso, muy joven.	19.00€	

	TERRAS GAUDA 100% Albariño D.O. Rias Baixas Transmite toda la expresividad de la albariño en un vino con recuerdos salinos que seduce su elegante frescura.	19.00€	
	MAR DE FRAIDE 100% Albariño D.O. Rias Baixas Color amarillo pajizo con notas verdosas, aroma intenso y complejo con un sabor goloso y suave.	21.00€	
	LAXAS 100% Albariño D.O. Rias Baixas Crianza sobre sus propias lías durante 5 meses antes de pasar a botella, donde aún seposará un mínimo de 4 meses antes de pasar a botella.	18.00€	
	LAGAR DE CABRERA Moscatel de Alejandría (100%) D.O. Sierra de Málaga Limpio, amarillo pajizo con reflejos dorados. En nariz tiene una intensidad olfativa alta, con notas de flores blancas abiertas y reminiscencias minerales. En boca, muy potente, nos enseña toda la garra y potencia aromática del varietal Moscatel, poseyendo una buena acidez y delicado final.	16.00€	
	VALTEA Albariño (100%) D.O. Rias Bixas Color amarillo pajizo con reflejos oro y verdes, muy limpio y brillante. Limpios aromas de buena intensidad con recuerdos frutales de albaricoque, piña y manzana sobre un fondo de heno y flores blancas. En boca es amplio, glicérico, con una equilibrada acidez que le da frescura y elegancia. Retrogusto con muy buen recuerdo final.	3.00€	16.00€
	PAGO DE QUINTANA Verdejo D.O. Rueda Amarillo pajizo con notas verdes y lagrima globosa. Aromas varietales a hierbas verdes, mineral, cítrico. Paso de boca lento y sedoso, acidez sobria que le da granita de longevidad y un final de boca con recuerdos amargos y sensaciones sápidas, equilibradas y persistentes.	16.00€	
<h2>ROSADOS</h2>			
	ALQUEZAR Variedad de uva: Gewürztraminer D.O Somontano. Nota de cata: Vino blanco joven, color amarillo pálido. Aromas a rosas, flores, cítricos y jengibre. En boca, suave, afrutado, de gran finura con dulzor equilibrado.	2.50€	12.00€
	3404 Variedad de uva: Tempranillo y Cabernet-Suavignon D.O Somontano Nota de cata: Rosado pálido o rubor (brush), con mucha personalidad. Exuberante, intenso y fresco, con una nariz amplia, llena de matices entre los que destacan cítricos, violetas, cerezas y rosas. En boca posee gran volumen y suavidad.	2.50€	12.00€
	CLOE Tempranillo / Cabernet Sauvignon D.O. Sierra de Málaga Vino tradicional de Somontano. Maceración fermentativa durante unas horas. Muy ligero y amable, su suavidad lo hace muy apetecible	3.50€	16.00€
	LOGOS 100% Garnacha D.O. Navarra Color rojo vivo marcada con frutas frescas como la frambuesa, grosella. Con carácter fresco y acidez en un paso largo.	15.00€	
	PEÑASCAL Tempranillo / Garnacha Castilla y León Vino tradicional de Somontano. Maceración fermentativa durante unas horas. Muy ligero y amable, su suavidad lo hace muy apetecible	12.00€	

TINTOS

	3404 Variedad de uva: Garnacha tinta, Cabernet-Suavignon y Moristel. D.O Somontano Nota de cata: Vino color granate intenso. En nariz, gran expresividad, fresa, frambuesa y pimienta. En boca, suave, con alto nivel de fruta y frescor.	2.50€	13.00€
	VEGA REAL ROBLE 3 MESES Variedad de uva: Tinta del País (Tempranillo) D.O. Ribera del Duero Nota de cata: Brillante de capa media-alta, color rojo purpura oscuro con ribetes violáceos. Nariz muy frutal, resaltan los frutos negros. Ligeros aromas tostados. En boca, entrada sedosa e intensa. Acidez equilibrada, con postgusto de largo recuerdo.	3.00€	14.00€
	EL EMPECINADO 12 MESES 12 meses de crianza en barrica Variedad de uva: Tinta del País (Tempranillo) D.O. Ribera del Duero Nota de cata: Vino de capa alta, color rojo picota. En nariz, destaca la fruta roja madura, con fondos de vainilla, cacao y humo. Gran amplitud en boca. Acidez muy equilibrada y larga persistencia.	3.50€	16.00€
	CHINCHILLA SEIS + SEIS 9 MESES Syrah / Tempranillo D.O. Sierra de Málaga Negro, limpio y brillante. Aromas florales con ligera mezcla de mora, toques tostados a roble. Fresco y bien redondeado con estructura refinada.	20.00€	
	TRASLASCUESTAS Tempranillo D.O. Ribera del Duero Vestido de un color cereza intenso, ribete violáceo y capa alta. En nariz predominan las notas de frutas negras y rojas, confituras de grosellas, bayas, arándanos y frambuesas resultando cremoso. Surgen también notas de yerbas de monte y bombón sobre un fondo balsámico que le dota de gran frescura. Boca presenta un buen ataque con ligeros apuntes cárnicos y vegetales, paso fácil y con una muy buena acidez.	17.00€	
	PAGOS DE QUINTANA ROBLE 100% Tinto Fino D.O. Ribera del Duero Color rojo cereza de buena intensidad con reflejos violáceos que demuestran su juventud. Alta capa de color, limpio. En nariz; aromas muy nitidos y francos con predominio de frutas rojas y negras como las fresas y las moras con un fondo de madera muy sutil. En boca; mucha estructura y equilibrio con pos gusto largo y agradable.	17.00€	
	AZPILICUETA Tempranillo / Graciano / Mazuelo D.O. Rioja Color rojo picota de magnífica intensidad. Nos anticipa una nariz perfumada, en la que predominan los recuerdos de abundante fruta roja, acompañada de suaves notas minerales, madera y especias. En boca es potente, fresco, amplio, lleno de matices: arándanos, frambuesa, mora, cacao, café con leche y ahumados. Su longitud, suavidad y elegancia deja en nosotros un grato recuerdo.	18.00€	
	BOSQUE DE MATASNOS 95 % Tempranillo / 5 % Merlot D.O. Ribera del Duero Color rojo picota intenso de capa alta, brillante. Aroma intenso a fruta madura y madera nueva de gran calidad. Goloso e intenso, con aromas elegantes, fimos y muy equilibrados. En boca es ligeramente dulce con mucha persistencia. Muy equilibrado entre la acidez, los taninos dulces de la madera, la fruta y todo en su conjunto. Persistente recordando a los aromas lacteos con notas de tabaco.	31.00€	
	PROTOS ROBLE 6 MESES 100% Tinta del País D.O. Ribera del Duero Color cereza matizado con destellos violetas, aroma a fruta y bayas rojas. En boca notas afrutadas propias por su paso por madera. Tanicidad redonda	3.50€	16.00€
	PROTOS CRIANZA 12 MESES 90% Tinta del País / 10% Cabernet Sauvignon D.O. Ribera del Duero Color rojo cereza con tonos a guindas, aroma intenso a especias, canela y vainilla. En boca taninos agradables para posteriormente dejar un paso amplio y equilibrado	23.00€	

EL YATTE
MARISQUERIA



Vinos

TINTOS

	TEOFILO REYES CRIANZA 12 MESES 90% Tinta del País / 10% Merlot D.O. Ribera del Duero Color cereza picota con ribetes rubí, limpio y brillante. Aroma a frutas junto con notas especiadas dulces. En boca fresco con volumen y notas afrutadas	21.00€
	VIÑA ARDANZA RESERVA 24 MESES 80% Tempranillo / 20% Garnacha D.O. Rioja Rojo cereza brillante, nariz perfumada con notas de regaliz y frutas del bosque. En boca un vino equilibrado, sabroso, con notas de tanino redondo debido a su crianza en barrica	28.00€
	PAGO DE LOS CAPELLANES ROBLE 5 MESES 100% Tinta del País D.O. Ribera del Duero Color violeta, en nariz intenso aroma floral a fruta del bosque que ensambla con toques lácteos. En boca resulta amplio, elegante y persistente	21.00€
	HABLA DEL SILENCIO 6 MESES Syrah / Cabernet Sauvignon / Tempranillo Vino de la Tierra de Extremadura Intenso con matices violetas, aroma intenso a frutas del bosque con notas especiadas y ahumadas. Entrada fresca con paladar untuoso y final persistente	20.00€
	PAGOS DE QUINTANA CRIANZA 12 MESES 100% Tinta del País D.O. Ribera del Duero Color morado cardenalicio con ribetes azules que muestran su juventud. Aromas de flores frescas apreciando posteriormente vainilla, cacao y torrefacto. La entrada en boca, elegante, carnosa y llenando el paladar de frescura	20.00€
	PESQUERA CRIANZA 18 MESES 100% Tempranillo D.O. Ribera del Duero Bonito rojo cereza con ribete rubí, capa alta. En nariz intenso, frutos del bosque y notas balsámicas. En boca resulta elegante, gustoso y carnoso	30.00€
	PESQUERA CRIANZA 12 MESES 90% Tinta del País / 10% Cabernet Sauvignon D.O. Ribera del Duero Color rubí capa alta con notas a guindas, aromas a torrefactos y toques de regaliz. En boca intenso sabor estructurado y carnoso	27.00€
	MATARROMERA CRIANZA 14 MESES 100% Tinta del País D.O. Ribera del Duero Color picota oscuro con tonos violáceos. Gran intensidad a frutas negras y maduras. En boca se muestra muy amplio, vivo, con un paso generoso	16€ 3/8 27.00€
	MAURO CRIANZA 15 MESES Tempranillo / Syrah VT Castilla y León Capa alta, en nariz fruta madura y en boca concentrado y cremoso, rebosante de registros aromáticos y jugosos taninos	34.00€
	PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA 12 MESES 100% Tempranillo D.O. Ribera del Duero Color guinda fuerte con toques cardenalicios, en nariz presenta un aroma a fruta y madera fundiéndose con aroma a vainilla. En boca entrada suave pero que llena el paladar con taninos finos	27.00€
	PAGO DE CARRAOVEJAS 12 MESES Tinta del País / Cabernet Sauvignon/ Merlot D.O. Ribera del Duero Color rojo púrpura, aroma a frutas maduras y lácteos, en boca equilibrado franco y persistente	38.00€
	MUGA CRIANZA 24 MESES 70% Tempranillo / 20% Garnacha / 7% Mazuelo / 3% Graciano D.O. Rioja Color cereza picota roja, nariz elevada e intensa fruta roja y negra madura. En boca largo recorrido carnoso y sabroso con la fruta madura predominando	25.00€
	MARQUES DE MURRIETA 16 MESES Tempranillo/graciano / Mazuelo D.O. Rioja Rojo picota con ribetes violáceos, limpio de capa media. En nariz regaliz, frutas negras maduras con notas especiadas. En boca sensaciones de esencia de vainilla con una crianza integrada	27.00€
	ALTAMIMBRE 24 MESES 100% Tempranillo D.O. Ribera del Duero Color rojo picota con mucha intensidad, en nariz intenso recordando a uvas sobre maduras, muy ligado a los tonos especiados de la madera. En boca entrada potente con cuerpo y muy equilibrado. Tonos tostados y torrefactos.	29.00€

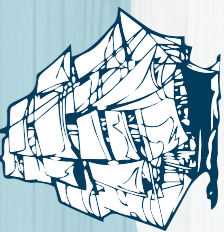
	LA PODA 100% Tinta de Toro D.O. Toro Color cereza picota, en nariz aroma a frutas rojas muy maduras. En boca se presenta afrutado con buena integración entre acidez y taninos	22.00€
	MALLEOLUS 14 MESES 100% Tinta del País D.O. Ribera del Duero Color de capa alta, aroma predomina las frutas negras en confitura y maderas aromáticas. En boca gran presencia de volumen tanino y sedoso, con balance entre alcohol y estructura	37.00€
	MERCURE 18 MESES 100% Petit Verdot D.O. Sierra de Málaga Capa alta brillante y limpia, intenso color cereza picota. Nariz a frutos negros maduros, higos, regaliz y cacao. En boca contundente, untuoso y aterciopelado.	82.00€
	FLOR DE PINGUS 18 MESES 100% Tinta del País D.O. Ribera del Duero Color cereza picota con tonos violáceos, nariz fragante e intensa, donde se pronuncia una buena maduración de la uva. Aroma de fruta tanto roja como negra con toques florales. En boca un punto dulce pero voluminosa a la vez, un tanino domado con una untuosidad que agrada al paladar	150.00€
	VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO 42 + 18 MESES Cabernet Sauvignon / Tempranillo / Merlot D.O. Ribera del Duero Posee un color rojo burdeos con ribetes morados. Nariz aromas a frutos negros, especias dulces y un ligero matiz de cacao. En boca posee un trago goloso y un sabor maduro	150.00€
	CARRAMIMBRE ROBLE 4 MESES 90% Tinta del País / 10% Cabernet Sauvignon D.O. Ribera del Duero Color rojo con notas violáceas, potente en nariz a frutos rojos mezclados con ligeros toques especiados. En boca se aprecian taninos de su media crianza con buena persistencia	3,00€ 15.00€
	HACIENDA LÓPEZ DE HARO 12 MESES Tempranillo / Mazuelo D.O. Rioja Capa media y atractivo color granate, notas especiadas y ahumadas con una buena fruta madura de la tempranillo y mazuelo se unen para sumar complejidad. En boca amplio, carnoso y fresco, largo y equilibrado	2,50€ 14.00€
	VACCAYOS RESERVA 24 MESES 85% Tinta del País / 15% Cabernet Sauvignon D.O. Ribera del Duero Capa alta color rojo picota, intensidad de tostados de madera con recuerdos a cacao. Entrada limpia muy potente, con gran estructura y sensación sabrosa de taninos dulces en boca	22.00€
	VIÑA MAYOR ROBLE 4 MESES 100% Tinta del País D.O. Ribera del Duero Color intenso cereza. Nariz intenso con notas varietales a mora y grosella. Sensación melosa en boca, acidez equilibrada y persistente	3,00€ 15.00€
	GLORIOSO CRIANZA 12 MESES 100% Tempranillo D.O. Rioja Color rojo cereza brillante, aroma marcado con carácter frutal. Sabor envolvente y carnoso de gran intensidad y buena integración entre fruta y madera.	18.00€
	MARQUES DEL PUERTO 100% Tempranillo D.O. Rioja Color rojo con destellos morados, aroma a frutas maduras y madera fina. En boca fresco, suave y clásico.	2,50€ 15.00€
	VIVANCO CRIANZA 16 MESES 95% Tempranillo / 2% Maturana tinta / 3% Graciano D.O. Rioja Color rojo brillante, con ribetes púrpura. En nariz notas especiadas con aromas tostados. En boca fresco y goloso, con paso elegante	15.00€
MANZANILLA / JEREZ / SHERRY SANLÚCAR DE BARRAMEDA		
	MANZANILLA SOLEAR 100% Palomino Fino D.O. Manzanillas de Sanlúcar Larga crianza biológica de 6 años, que ofrecen el cuidado y la paciencia bajo velo flor	2.00€ 12.00€

	MANZANILLA NAVETRINIDAD EN RAMA 0.375CL 100% Palomino Fino D.O. Manzanillas de Sanlúcar Manzanilla en rama de edad media que busca conquistar al consumidor moderno, ofreciendo una entrada amable y comprensible al mundo de la crianza biológica	3.50€ 13.00€
	AMONTILLADO PRÍNCIPE 100% Palomino Fino D.O. Jerez-Xerez-Sherry Crianza oxidativa + biológica, tras 8 años de velo flor de la manzanilla desaparece el vino pasa a botas de criadera para su crianza oxidativa hasta 12 años	4.00€ 25.00€
	PALO CORTADO OBISPO GASCÓN 100% Palomino Fino D.O. Jerez-Xerez-Sherry Auténtica joya enológica en cuanto a elaboración características. Vino escaso y el más codiciado del marco de Jerez	6.50€ 39.00€
	OLOROSO CUCO 100% Palomino Fino D.O. Jerez-Xerez-Sherry 100% Crianza oxidativa. Seco, robusto e intenso. Para paladares entrenados	4.00€ 25.00€

ESPUMOSOS /CAVAS/CHAMPAGNE

	BETA BRUT 9 meses de crianza sobre lías en botella método tradicional Champagneuse Color amarillo brillante aroma a reportería agradable de tomar. 90% Palomino Fino / 10% Chardonnay	2.50€ 12.00€
	Beta Sur Brut Nature 20 Meses de crianza sobre lías, método Champagneuse con doble fermentación. Color amarillo pajizo con notas de pastelería y levadura. En boca se siente la elegancia y la suavidad 90% Palomino Fino / 10% Chardonnay	15.00€
	GRANDIN GRANDE RESERVE BRUT ROSÉ Chardonnay / Pinot Meunier / Pinot Noir Champagne	6.00€ 25.00€
	JUVÉ & CAMPS RESERVA FAMILIA BRUT NATURE Macabeo / Xarel·lo / Parellada D.O. Cava	26.00€
	MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL Pinot Noir / Chardonnay / Pinot Meunier Champagne	50.00€
PARA ACOMPAÑAR CON NUESTROS POSTRES		
	EVA CREAM 75% Pedro Ximénez / 25% Oloroso D.O. Jerez-Xerez-Sherry Vino de aperitivo o postre	2.50€ 12.00€
	PEDRO XIMÉNEZ LA CILLA 100% Pedro Ximénez D.O. Jerez-Xerez-Sherry. Tras una comida apetece terminar con algo dulce, si estamos demasiados llenos es el postre perfecto	3.00€ 22.00€

EL YATE
MARISQUERÍA



Vinos