



## VINOS TINTOS

### D.O RIBERA DEL DUERO

<b>PALOMO CAZADOR ROBLE</b> (Tempranillo) <b>Vino de la casa</b>	<b>18.50€</b>
<b>RUBEN RAMOS ROBLE</b> (100%Tempranillo) <b>Vino de la casa</b>	<b>18.50€</b>
<b>EMILIO MORO CRIANZA</b> (100%Tempranillo)	<b>28.00€</b>
<b>VALDUERO I CEPA CRIANZA</b> (100%Tempranillo)	<b>33.50€</b>
<b>PROTOS CRIANZA</b> (100%Tempranillo) <b>1/2 BOT. 22.00€</b>	<b>33.00€</b>
<b>PESQUERA CRIANZA</b> (100%Tempranillo)	<b>39.00€</b>
<b>CONDE SAN CRISTOBAL</b> (Tinta fina, cabernet y merlot)	<b>29.00€</b>
<b>MATARROMERA CRIANZA</b> (100%Tempranillo)	<b>35.00€</b>
<b>PAGO DE CARRAOVEJAS</b> (90%tinta fina 10%cabernet y merlot)	<b>48.00€</b>
<b>VIÑA MAYOR GRAN RESERVA</b> (100%Tinta fina)	<b>55.00€</b>
<b>PAGO DE QUINTANA RESERVA</b> (100%Tempranillo)	<b>52.00€</b>
<b>MALLEOLLUS RESERVA</b> (100%Tempranillo)	<b>58.00€</b>
<b>PESQUERA RESERVA</b> ( 100%Tempranillo)	<b>61.00€</b>
<b>VALDUERO 6 AÑOS GRAN RESERVA</b> ( 100%Tempranillo)	<b>85.00€</b>

El frío intenso de esta zona de España retrasa el brote de la vid. Los bruscos cambios de temperatura entre el día y la noche estivales, provocan un perfecto equilibrio del fruto durante su maduración.

En otoño se recoge una uva de magnífica calidad.

Todos estos vinos son perfectos para maridar con cualquiera de nuestras carnes que ofertamos en la carta.



El Corazón del Duero



Precios con iva incluido



## VINOS TINTOS

### VINOS DE ANDALUCIA

<b>GARUM Cádiz</b> ( Merlot, tempranillo, shirah, petit verdot, y cabernet)	<b>20.50€</b>
<b>TABERNER Cádiz</b> (80%shirah, 20%merlot y cabernet sauvignon)	<b>36.00€</b>
<b>SEIS + SEIS Málaga</b> (Tempranillo,shirah)	<b>30.00€</b>

### D.O CALATAYUD

<b>BRECA OLD WINE</b> (100% GARNACHA)	<b>25.00€</b>
---------------------------------------	---------------

### D.O TORO

<b>VATAN</b> (Tinta toro)	<b>48.00</b>
<b>THERMANTHIA</b> (Tinta toro)	<b>248.00€</b>

### D.O CAMPO DE BORJA

<b>BORSAO TRES PICOS</b> (100% Garnacha)	<b>26.50€</b>
--	---------------

### D.O ARGENTINA

<b>SELECTO MALBEC LAGRIMA</b> (Malbec)	<b>30.00€</b>
--	---------------

### D.O FRANCIA

<b>CHATEAU FONROQUE GRAND CRU 98</b>	<b>145.00</b>
--------------------------------------	---------------

Precios con iva incluido



## VINOS TINTOS

### D.O RIOJA

<b>VIÑA REAL</b> (85%Tempranillo,15%GARNACHA Y GRACIANO)	<b>1/2 BOT.</b>	<b>9.50€</b>	<b>17.50€</b>
<b>MARQUES DE ARIENZO</b> (100%Tempranillo)			<b>18.00€</b>
<b>ABALOS</b> (100%Tempranillo)	<b>VINO DE LA CASA</b>		<b>16.50€</b>
<b>RAMÓN BILBAO CRIANZA</b> (100%Tempranillo)			<b>19.00€</b>
<b>MUGA CRIANZA</b> (70%Tempranillo,20%garnacha,7%mazuelo y 3% graciano)			<b>28.00€</b>
<b>MARQUES DE RISCAL RESERVA</b> (100%Tempranillo)			<b>33.00€</b>
<b>VIÑA ARDANZA RESERVA</b> (85%Tempranillo y 15%garnacha y mazuelo)	<b>1/2 BOT.</b>	<b>22.00€</b>	<b>36.00€</b>
<b>MARQUES DE HARO RESERVA</b> (Tempranillo, garnacha, mazuelo)			<b>45.00€</b>
<b>VIÑA ARANA GRAN RESERVA</b> (Tempranillo, garnacha, mazuelo)			<b>48.00€</b>
<b>200 MONJES RESERVA</b> (85%Tempranillo, 10%graciano y 5%mazuelo)			<b>57.00€</b>
<b>RODA I</b> (100%Tempranillo)			<b>70.00€</b>
<b>200 MONJES GRAN RESERVA</b> (85%Tempranillo,10%graciano y 5%mazuelo)			<b>70.00€</b>
<b>RIOJA ALTA 904 RESERVA</b> (90%tinta fina 10%cabernet y merlot)			<b>70.00€</b>
<b>CALVARIO</b> (100%Tempranillo)			<b>145.00€</b>

Es la denominación más antigua de España y también la más importante. Los vinos han experimentado cambios con el tiempo, la constante evolución tecnológica también ha influido en la producción de esta bebida. Los vinos Rioja clásicos son aquellos de elaboración tradicional que se caracteriza por tener un sabor más complejo. Por otro lado, los vinos de Rioja modernos son de color más profundo, sabor más ligero y afrutado pero han pasado menos tiempo de envejecimiento en una barrica de roble que los tradicionales.



Denominación  
de Origen Calificada



## VINOS BLANCOS

### D.O RUEDA

MARQUES DE RISCAL BLANCO (VERDEJO)	18.00€
MARQUES DE RISCAL (SAUVIGNON BLANC)	20.50€
MELIOR (VERDEJO) VINO BLANCO DE LA CASA COPA 3.30€	15.50€
ORO DE CASTILLA (SAUVIGNON BLANC)	19.00€
JOSE PARIENTE (VERDEJO)	22.50€

### VINOS ANDALUCIA

ENTRECHUELOS D.O CADIZ (CHARDONAY)	17.50€
BOTANI OLD WINE D.O MALAGA (MOSCATEL DE ALEJANDRIA)	27.70€

### D.O RIOJA

MUGA BLANCO (VIURA Y MALVASIA)	20.50€
--------------------------------	--------

### D.O CASTILLA

LA MALVAR (MALVAR TOLEDANA)	26.00€
-----------------------------	--------

### VINOS DE GALICIA

ALBA (ALBARIÑO) VINO DE LA CASA	16.50
MARTIN CODAX (ALBARIÑO)	1/2 BOT 12.00€
GRAN BAZAN AMBAR (ALBARIÑO)	1/2 BOT 16.50€
PAZO DE SAN MAURO (ALBARIÑO)	22.50€
EL AERONAUTA VALDEORRAS (GODELLO)	26.50€
MARTIN CODAX LIAS (ALBARIÑO)	28.50€
AVANCIA (TEIXADURA, GODELLO, ALBARIÑO)	26.50€

### D.O FRANCIA

CHABLIS LOUIS LATOUR 1°CRU (CHARDONAY)	50.00€
--	--------

TODOS NUESTROS VINOS BLANCOS SE PUEDEN MARIDAR CON LOS PESCADOS

HECHOS A LA BRASA O A LA SAL

LOS VERDEJOS TIENEN NOTAS SECAS Y ACIDAS QUE LOS HACEN PERFECTOS PARA PICAR CON TODO TIPO DE ENTRANTES COMO LOS LANGOSTINOS EN TEMPURA O EL PULPO CRUJIENTE.

LOS SAUVIGNON BLANC SON IDEALES PARA LAS ENSALADAS DE QUESO O INCLUSO EL TATAKY. RECOMENDAMOS QUE LOS ALBARIÑOS LOS MARIDEN CON LAS GAMBAS BLANCAS YA BIEN SEAN COCIDAS COMO A LA PLANCHA.

Precios con iva incluido



# CAVAS CHAMPAGNES Y VINOS ROSADOS

## CAVAS

BENJAMIN DE CODORNIU		6.00€
ANNA DE CODORNIU BLANC DE BLANCS		22.00€
JUVE & CAMPS RESERVA DE FAMILIA	1/2 BOT. 18.00 €	30.50€
JUVE & CAMPS ROSÉ		33.00€
DUO BRUT NATURE	COPA CAVA 4.40€	18.00€
	COPA KIRK ROYALE 6.00€	

## D.O CHAMPAGNE (FRANCIA)

MUMM BRUT		60.00€
MUMM BRUT ROSÉ		70.00€
LAURENT PERRIER		70.00€
LAURENT PERRIER ROSÉ		95.00€
MOET & CHANDON	1/2 BOT. 34.00€	60.00€
MOET & CHANDON ROSÉ		70.00€
BOLLINGER SPECIAL CUVEE		95.00€
DON PERIGNON		210.00€

## VINOS ROSADOS

EXCELLENS ROSE D.O RIOJA (Garnacha, Tempranillo)	17.50€
ARBAYUN ROSADO D.O NAVARRA (GARNACHA)	20.00€
MUGA ROSADO D.O RIOJA (Viura, garnacha y tempranillo)	18.50€
FLAMINGO ROSÉ D.O RIBERA DEL DUERO (Tinta fina)	26.00€
LAS FINCAS DE CHIVITE D.O NAVARRA (Garnacha y tempranillo)	22.00€

Precios con iva incluido