

VINOS TINTOS

D.O. RIOJA

PUJANZA TINTO Finca Valdepoleo	30,00 €
Dtor. Técnico, Carlos San Pedro, Marta Apellalíz. 100% Tempranillo.	
VALSERRANO Crianza	21,00 €
Enólogo, Jaime de Simón. 90% Tempranillo y 10% Mazuelo.	
ALLENDE Crianza	27,00 €
Enólogo, Miguel Angel de Gregorio. 100% Tempranillo.	
CONTINO Reserva	40,00 €
Enólogo, Jesús Madrazo. 90% Tempranillo, 5% Garnacha y 5% Mazuelo.	
VALSERRANO (Finca Montevejejo) Autor	42,00 €
Enólogo, Jaime de Simón. 90% Tempranillo, 5% Graciano y 5% Garnacha.	
DOMINIUM (Quatro Pagos Vintage) Autor	50,00 €
Enólogo, Maetiera Dominium. Tempranillo, Graciano y Garnacha Tinta.	
LA LOCOMOTORA Crianza	24,00 €
Enólogo, Miguel Angel de Gregorio. Marcos Eguren 100% Tempranillo.	
CULMEN Reserva 1994	180,00 €
Dtor. Técnico, Buenaventura Lasanta. 75% Tempranillo, 20% Mazuelo y 5% Graciano.	
MAGNUM EGOMEIN	50,00 €
Enólogo, Idoya Jarantta. 85% Tempranillo y 15% Graciano.	
NICO 2010 Alta expresión	46,00 €
Enólogo, Jaime de Simón. 100% Tempranillo.	
COSME PALACIOS (Viñedos en altitud)	25,00 €
Enólogo, Roberto Rodríguez. 100% Tempranillo.	
LAS CENIZAS	30,00 €
Enólogo, Eduardo Hernáiz. 98% Tempranillo y 2% Mazuelo.	
RIBAZO	30,00 €
Enólogo, Jaime de Simón. 100% Tempranillo.	

EN CONCEPTO DE AÑADAS, CONSULTAR CON EL PERSONAL

VINOS TINTOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

PAGO DE LOS CAPELLANES Roble	24,00 €
Enólogo, Francisco Casas. 80% Tinta Fina, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot.	
PAGO DE LOS CAPELLANES Crianza	30,00 €
Enólogo, Francisco Casas. 90% Tinta Fina, 10% Cabernet Sauvignon.	
VIÑA PEDROSA Crianza	30,00 €
Enólogo, José Manuel Perez. 100% Tinta Fina.	
EMILIO MORO Crianza	30,00 €
Enólogo, José Carlos Alvarez. 100% Tinta Fina.	
MATARROMERA Crianza	30,00 €
Enólogo, A. González. 100% Tinta Fina.	
MARQUES DE VELILLA	21,00 €
100% Tempranillo.	
DOMINIO DE ATAUTA	35,00 €
Enólogo, Frances Bertrand Sourdais. 100% Tinta Fina.	
HACIENDA MONASTERIO Crianza	40,00 €
Enólogo, Peter Sissech. 80% Tinta Fina, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot.	
AALTO	45,00 €
Enólogo, Mariano García. 100% Tinta Fina.	
CONVENTO SAN FRANCISCO Crianza	30,00 €
Enólogo, Javier G ^a Díez. 92% Tinta del País, 8% Merlot.	
PSI 2011 Autor	42,00 €
Enólogo, Peter Sissech. 100% Tinta Fina.	
VALTRAVIESO VT10 Vendimia Seleccionada	30,00 €
Enólogo, Javier Díez. 100% Tinta Fina.	
ALONSO DEL YERRO	35,00 €
Enólogo, Lionel Gourgue. 100% Tempranillo.	
ALION	60,00 €
Enólogo, Xavier Ausás y Begoña Jovellar. 100% Tinta Fina.	
VEGA SICILIA (Valbuena 5^a Cosecha) 2008	138,00 €
Enólogo, Xavier Ausás y Begoña Jovellar. 85% Tinta Fina, 7,5% Molbec, 7,5% Merlot.	
PAGO DE CARRAOVEJAS Crianza	40,00 €
Enólogo, Tomás Postigo. 75% Tinta Fina, 20% Cabernet, 5% Merlot.	
MAGNUN VALTRAVIESO	50,00 €
Enólogo, Javier Díez. Tinta Fina, Cabernet Sauvignon y Merlot.	
FLOR DE PINGUS 2012	125,00 €
Enólogo, Peter Sisseck. 100% Tinta Fina.	

EN CONCEPTO DE AÑADAS, CONSULTAR CON EL PERSONAL

VINOS TINTOS

D.O. SOMONTANO

MALBORÉ Reserva 28,00 €
Enólogo, Jesús M^a Astrain. Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Moristel y Parraleta.

ENATE Merlot - Merlot 31,00 €
Enólogo, Juan Gil. 100% Merlot.

D.O. JUMILLA

JUAN GIL 12 Meses 23,00 €
Enólogo, Antonio Caravaca. 100% Monastrell.

JUAN GIL 18 Meses 31,00 €
Enólogo, Antonio Caravaca. 100% Monastrell.

CASA LA ERMITA Petit Verdot 30,00 €
Enólogo, Marcial Martínez. 100% Petit Verdot.

CLIO 50,00 €
Enólogo, Chris Ringland. 70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon.

D.O. TORO

CAMPUS Crianza (Viñas Viejas/Gran Colegiata) 35,00 €
Enólogo, Manuel y Bernardo Fariña. 100% Tinta de Toro.

PINTIA 45,00 €
Enólogo, Xavier Ausás. 100% Tinta del País.

D.O. DOMINIO DE VALDEPUSA (TOLEDO)

SUMMA VARIETALIS 30,00 €
Enólogo, Julio Mourelle. Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot.

DOMINIO DE VALDEPUSA Petit Verdot 33,00 €
Enólogo, Julio Mourelle.

DOMINIO DE VALDEPUSA Syrah 33,00 €
Enólogo, Julio Mourelle.

D.O. BIERZO

PETALOS 25,00 €
Enólogo, Alvaro Palacios y Ricardo Pérez. 100% Mencía.

EN CONCEPTO DE AÑADAS, CONSULTAR CON EL PERSONAL

VINOS TINTOS

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

PEGASO BARRANCOS DE PIZARRA 40,00 €

PEGASO GRANITO 40,00 €

Enólogo, Telmo Rodríguez y Pablo Eguniza. 100% Garnacha.

ABADIA RETUERTA Selección Especial 35,00 €

Enólogo, Angel Anocibar. 75% Tempranillo, 20% Cabernet, 5% Merlot.

MAURO 40,00 €

Enólogo, Isaac Fernández. 90% Tinta Fina, 10% Syrah.

VINO DE LA TIERRA DE EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO 24,00 €

Enóloga, Mercedes Suarez. 50% Syrah, 30% Cabernet, 20% Tempranillo.

D.O. MADRID

EL REGAJAL Selección Especial 27,00 €

Enólogo, Ignacio de Miguel y Gerome Bougnaud. 40% Tempranillo, 30% Syrah, 15% Cabernet, 7,5% Petit Verdot, 7,5% Merlot.

D.O. YECLA

CASTAÑO Colección Cepas Viejas 21,00 €

Enólogo, Mariano López. 80% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon.

CASA CISCA 45,00 €

Enólogo, Mariano López. 100% Monastrell.

CASA DE LA CERA 40,00 €

Enólogo, Mariano López. 50% Monastrell, 12,5% Garnacha Tintorera, 12,5% Cabernet Sauvignon, 12,5% Syrah, 12,5% Merlot.

D.O. PENEDES

JEAN LEON RESERVA 30,00 €

Enólogo, Jaume Rovira. 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Frame.

D.O. MONTSANT

ALTARROSES 24,00 €

Elaborado por Joan D'Anguera, Darnos. Agricultura Ecológica/Biodinámica. Garnacha.

EN CONCEPTO DE AÑADAS, CONSULTAR CON EL PERSONAL

VINOS TINTOS

D.O. PAGO CAMPO DE LA GUARDIA

MARTUE Syrah **26,00 €**
Enólogo, Ignacio de Miguel. 100% Syrah.

MARTUE Selección Especial **26,00 €**
Enólogo, Ignacio de Miguel. 40% Merlot, 37% Syrah, 23% Cabernet.

TIERRA DE CASTILLA

VALLEGARCIA Syrah Montes de Toledo **35,00 €**
Enólogo, Adolfo Hornos. 100% Syrah.

D.O. PRIORATO

MARTINET BRU **30,00 €**
Enóloga, Sara Pérez. 40% Garnacha, 30% Cabernet, 30% Merlot.

LES TERRASES **40,00 €**
Enólogo, Alvaro Palacios, Joan Arens y Oriol Castells. 60% Cariñena, 30% Garnacha, 10% Cabernet.

FINCA DOFI RESERVA 1999 Especial **110,00 €**
Enólogo, Alvaro Palacios, Joan Arens y Oriol Castells. 55% Garnacha, 22,5% Cabernet, 22,5% Syrah.

D.O. COSTERS DE SEGRE

CERVOLES Garnacha **21,00 €**
Enóloga, Isabel Marzá.

LLEBRE **21,00 €**
Enóloga, Tomás Cusine.

D.O. CAMPO DE BORJA

TRES PICOS **29,00 €**
Enólogo, José Luis Chueca. 100% Garnacha.

MAGNUN TRES PICOS **55,00 €**

VINO DE LA TIERRA DE CADIZ

FOR LONG **30,00 €**
Enólogo y propietario, Alejandro Narvaez. 100% Tintilla de Rota, 10 meses roble frances y vinificado en ánfora de barro.

EN CONCEPTO DE AÑADAS, CONSULTAR CON EL PERSONAL

VINOS TINTOS

VI DE LA TERRA DE MALLORCA

ÁN/2

25,00 €

Enólogo, Pere Obrador y Miguel Angel Cerdá. Callet, Mantonegro-Fogoneu y Syrah.

GALLINAS Y FOCAS

33,00 €

Enólogo, Francesc Grimalt. 90% y 10% Syrah.

VIÑAS DEL MEDITERRANEO

ALBAHRA Garnacha De Autor

23,00 €

Elaboración Envinata. 100% Garnacha Tintorera.

D.O. RIBEIRA SACRA

LALAMA

30,00 €

Enólogos, Sara Pérez y René Barbier. 85% Mencía y 15% de Brancellao, Mouraton y Garnacha.

EN CONCEPTO DE AÑADAS, CONSULTAR CON EL PERSONAL

VINOS BLANCOS

D.O. RUEDA

MENADE Ecológico 21,00 €

Enólogo, Richard Sanz. 100% Verdejo.

BELONDRADE Quinta Apolonia 23,00 €

Enólogo, Jesús Jimenez. 100% Verdejo.

LA MISIÓN 28,00 €

Enólogo, Richard Sanz. 100% Verdejo.

D.O. RIOJA

ALLENDE 24,00 €

Enólogo, Miguel Angel de Gregorio. 85% Viura, 15% Malvasía.

D.O. PENEDES

GRAMONA Gessami ecológico 24,00 €

Enólogo, Jaume Gramona. 50% Moscatel de Alejandría, 30% Sauvignon Blanc, 20% Moscatel de Frontignan.

D.O. RIBEIRO

ELOI LORENZO Vino de Colletteiro 24,00 €

Enólogo, Javier Monsave Alvarez. 70% Treixadura, 15% Lado, 10% Loureiro, 5% Torrontes.

D.O. CAVA

AGUSTIN TORELLÓ Brut 24,00 €

D.O. ALBARIÑO

DO FERREIRO 22,00 €

Enólogo y propietario, Gerardo Mendez Lázaro, 100% Albariño.

D.O. VALDEORRAS

LOURO DO BOLO 22,00 €

Enólogo, Pablo Blanco, 100% Godello.

VINOS ROSADOS

CHIVITE Las Fincas 21,00 €

EN CONCEPTO DE AÑADAS, CONSULTAR CON EL PERSONAL