



VINOS TINTOS

Vallobera crianza (Rioja), 100 % Tempranillo 3.10 € / 22 €

Tomás González roble (Ribera del Duero), 100 % Tempranillo 3.10 €/ 22 €

El Castro de Valtuille joven (Bierzo), 100 % Mencía 3 €/ 21 €

Zaranda roble (Cazalla de la Sierra- Sevilla), 100 % Tempranillo 3,20€/ 22 €

Finca la Montesa crianza (Rioja), 95 % Garnacha y 5% Otras 29 €

Muga crianza (Rioja), Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo 32 €

Fariña lágrima roble (Toro), 100 % Tinta de toro 20 €

Vera vides roble (Ribera del Duero), Tempranillo, Albillo, Bobal y Garnacha 28€

Pago de los Capellanes crianza (Ribera del Duero), 100 % Tempranillo 38 €

Matas Altas roble (Jumilla), 100 % Monastrel de Jumilla 21 €

Duo Vites roble (Arcos de la frontera- Cádiz) 85 % Syrah y 15 % Merlot 23 €

La Raspa roble (Sierra de Málaga) 70 % Syrah y 30 % Romé 22 €

Iceni roble (Arcos de la frontera- Cádiz), 50 % Tintilla de Rota y 50 % Syrah 23 €

Niño León roble (Sierra de Málaga- Ronda), Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo 23 €

VINOS BLANCOS

Diwine Frizzante (Rueda), Verdejo y Gewürztraminer 2,90 €/ 17 €

Balandro (Rueda), 85% Verdejo y 15 % Sauvignon blanc 2,90 €/ 17 €

Balandro semidulce (Rueda), 100 % Sauvignon Blanc 2,90 €/17 €

Ruta 49 (Rías Baixas), 100% Albariño 3,20 €/23 €

Viña Zorzal (Navarra), 100 % Chardonnay 20 €

Cantayano (Castilla y León), 100 %Verdejo 23 €

La Batalla de la Barrosa (Chiclana-Cadiz), Sauvignon Blanc 20 €

A Telleira (Rbeiro), 100 % Godello 22 €

Rosado Sedosa (Castilla) Bobal y Tempranillo 3 €/ 19 €

Pago de Tharsys Cava (Utiel- Requena), Parellada y Macabeo 3,20 €/ 22