



*Viana*  
Capellanes

**C  
a  
r  
t  
a  
  
d  
e  
  
V  
i  
n  
o  
s**

# Tintos D.O. Rioja

Rioja es una Denominación de origen calificada de España con la que se distinguen a ciertos vinos elaborados en áreas de las comunidades autónomas de La Rioja y el País Vasco mayoritariamente y, en menor medida, en Navarra y Castilla y León.

91 ▶

## • Muga Crianza

Tempranillo

20,50 €

Está elaborado de una mezcla armoniosa de 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 7% Mazuelo y 3% Graciano con un largo paso por barrica.

Maridajes: Quesos Curados, Carnes Rojas.

Estilo: Profundo y complejos.

Ocasiones: Cena con Amigos, Cena Romántica.



91 ▶

## • Marqués de Murrieta Reserva

Tempranillo

21,50 €

Elaborado con tempranillo, mazuelo, graciano y garnacha, cada variedad aporta una personalidad propia para ensamblarse en un equilibrado vino tras una crianza en barrica.

Maridajes: Carnes rojas a la parilla, jamón de bellota curado y quesos de oveja semi-curados. Pescados al horno y bacalao al pil pil.

Estilo: Equilibrado y elegante.

Ocasiones: Eventos especiales, Cena Romántica.

89 ▶

## • La Tarara Crianza

Tempranillo

10,25 €

Está elaborado de 100% Tempranillo. Sápido y largo. Sabe a Rioja.

Maridajes: Estofados, cocidos castellanos, quesos curados.

Estilo: especiado, elegante, ligero, maduro.

Ocasiones: Cena con Amigos, Cena informal.



# Tintos D.O. Rioja



92 ▶ • Izadi Crianza  
Tempranillo

9,85 €

Está elaborado de 100% Tempranillo. Alta intensidad aromática bien equilibrada en tonos de frutos rojos, regaliz y especias combinados con aromas de cedro y ahumados.

Maridajes: Chuletillas de cordero, cerdo asado, embutidos y quesos curados.

Estilo: Elegante y equilibrado.

Ocasiones: Cena con Amigos, Cena informal.



89 ▶ • Cune Crianza  
Tempranillo

7,85 €

Elaborado con Garnacha Tinta, Mazuelo 15%, 85% Tempranillo.

Maridajes: Cualquier plato de la dieta mediterránea.

Estilo: Buena intensidad aromática donde destacan las frutas rojas junto a notas de regaliz.

Ocasiones: Vino versátil para cualquier ocasión.



88 ▶ • Beronia Crianza  
Tempranillo

7,85 €

Está elaborado por uva tempranillo, garnacha y mazuelo, procedentes de viñedos de más de 30 años de edad.

Maridajes: Asados, chuletillas a la brasa, embutido ibérico y quesos curados.

Estilo: profundidad y elegancia.

Ocasiones: Vino versátil para cualquier ocasión.



▶ • Londoño Joven  
Tempranillo

5,50 €

Está elaborado de una mezcla de Tempranillo y Garnacha.

Maridajes: Cualquier plato de la dieta mediterránea.

Estilo: Rico, fácil y goloso.

Ocasiones: Vino versátil para cualquier ocasión.

# Tintos D.O. Ribera del Duero

Ribera del Duero es una denominación de origen a la que se acogen viñedos localizados en Castilla y León, dentro una franja de la cuenca del río Duero, de unos 115 kilómetros de longitud y 35 de anchura, situada en la confluencia de las provincias de Soria, Burgos, Segovia y Valladolid.



90 ▶

• Pesquera Crianza  
Tempranillo

22,80 €

Elaborado con 100% Tempranillo.

Maridajes: Carne a la brasa, asados de cordero lechal, cochinillo y ricos productos de nuestra gastronomía como el jamón ibérico de bellota.

Estilo: Complejo y serio.

**Ocasiones: Para tomar en comidas de celebraciones y reuniones.**



90 ▶

• Arzuaga Crianza  
Tempranillo

21,95 €

Está elaborado con Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Maridajes: Ideal para carnes rojas, carnes blancas, caza mayor y de pluma, asadas o en salsa. Pescados azules y quesos suaves.

Estilo: un vino tinto sabroso y elegante.

**Ocasiones: Para tomar en comidas de celebraciones y reuniones.**



91 ▶

• Condado de Haza Crianza  
Tempranillo

14,00 €

Vino 100% tempranillo.

Maridajes: Para tomar con cordero asado, chuletas y quesos semicurados.

Estilo: un vino natural sin filtrado.

**Ocasiones: En comidas en el campo, y siempre que se quiera disfrutar de un buen vino.**



91 ▶

• Pruno Crianza  
Tempranillo

11,80 €

Vino elaborado con uvas tempranillo y cabernet.

Maridajes: Para tomar con todo tipo de carnes rojas, y asados.

Estilo: Aroma a frutas rojas, con entrada golosa y dulce.

**Ocasiones: En comidas de celebraciones con motivos especiales.**



# Tintos D.O. Ribera del Duero



87 ▶ • El Primer Beso  
Tempranillo

10,95 €

Está elaborado por uva 100% Tempranillo.

Maridajes: Marida bien con carnes blancas, tartar de atún y quesos de poca curación.

Estilo: Es un vino lleno de madurez derroche de fruta roja y aromas florales.

**Ocasiones: Vino versátil para cualquier ocasión.**



90 ▶ • Tomás González Roble  
Tempranillo

7,90 €

Se trata de un monovarietal de Tempranillo al que se suma una pequeña cantidad de Garnacha.

Maridajes: Embutidos, Carnes rojas a la parrilla, Caza mayor, Aves.

Estilo: Un tinto fresco y carnosos con excelente relación calidad-precio.

**Ocasiones: Cena con Amigos, Cena informal.**



▶ • Condominio Roble  
Tempranillo

7,75 €

Joven vino Ribera de Duero de uva 100% Tempranillo.

Maridajes: Perfecto para acompañar un asado, unas chuletitillas de lechazo, pates, carnes a la piedra.

Estilo: buena acidez y un tanino redondo y agradable.

**Ocasiones: Cena con Amigos, Cena informal.**



▶ • Torreval Roble  
Tempranillo

8,10 €

Está elaborado de Tempranillo 90%, Cabernet 10%.

Maridajes: Cordero asado, guisos con setas, quesos curados, ibéricos, rabo de toro...

Estilo: Suave, especiado, goloso redondo y final frutal y largo.

**Ocasiones: Vino versátil para cualquier ocasión.**

# Tintos otras Denominaciones



- ▶ • La Romera tinto (D.O. Madrid)  
*Merlot-Tempranillo-syrah*

**3,90 €**

Elaborado con uvas de las variedades Tempranillo, Merlot y Syrah, en la Comunidad de Madrid.

Maridajes: Cualquier plato de la dieta mediterránea.

Estilo: muy compensado de acidez y estructura tánica.

**Ocasiones: Vino versátil para cualquier ocasión.**



- 92 ▶ • Flor de Vetus (D.O. Toro)  
*Tempranillo*

**9,35 €**

Pertenece a la DO Toro. Toro es una denominación de origen de las provincias de Zamora y Valladolid, España. Marcado carácter afrutado, con leves tostados y torrefactos. En boca es fresco y redondo, con sotobosque y pimienta.

Maridajes: Buena combinación con carnes y asados.

Estilo: Muy goloso. Con recuerdo a regaliz.

**Ocasiones: En comidas informales en el campo.**



- 92 ▶ • Finca Rionegro (Vino de la Tierra de Castilla)  
*Tempranillo-Cabernet-Syrah-Merlot*

**13,75 €**

Está elaborado por uva Tempranillo 50%, Syrah 20%, Merlot 15% y Cabernet sauvignon 15%.

Maridajes: Es perfecto para maridar un steak tartar o con un entrecot a la brasa o al horno.

Estilo: vino con cuerpo, fresco, muy persistente y aterciopelado.

**Ocasiones: En comidas en el campo, y siempre que se quiera disfrutar de un buen vino.**



- 91 ▶ • Más de Leda (D.O. Campo de Borja)

**13,75 €**

*Tempranillo*

Está elaborado por uva 100% Tempranillo. Aromas de frutas rojas maduras acompañado de ligeras notas tostadas y tabacos.

Maridajes: Carne de buey, Salsas complejas, Quesos de oveja, Caza menor.

Estilo: destaca por su frescura y potencia.

**Ocasiones: Vino versátil para cualquier ocasión.**

# Blancos D.O. Rueda

Rueda es una denominación de origen protegida cuya zona de producción se encuentra en las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila. Esta D.O. está integrada por 72 municipios de los cuales 53 se sitúan al sur de la provincia de Valladolid, 17 al oeste de Segovia y 2 al norte de Ávila.



- ▶ • Doña Beatriz (D.O. Rueda)  
Verdejo

**5,90 €**

Vino elaborado exclusivamente con uvas Verdejo rigurosamente controladas en pH, acidez, grado y estado sanitario.

Maridajes: Marida perfectamente con arroces, pescados y mariscos.

Estilo: Limpio y cristalino.

**Ocasiones: Vino versátil para cualquier ocasión.**



- ▶ • Montejuelo (D.O. Rueda)  
Verdejo

**4,50 €**

Pertenece a la DO Rueda. En boca es muy intenso, afrutado, con buena acidez; con un final refrescante y largo.

Maridajes: Cerdo, marisco, embutidos y vegetariana.

Estilo: Gran vino, frutal y fresco, muy aromático en nariz con toques tropicales.

**Ocasiones: Una gran elección para compartir con familia o amigos.**



- ▶ • Valdelainos (D.O. Rueda)  
Verdejo

**5,85 €**

Vino blanco elaborado por Bodega Pedro Escudero en Rueda 100% con uva verdejo.

Maridajes: Cerdo, marisco, embutidos y vegetariana.

Estilo: Es goloso y afrutado, amplio y estructurado.

**Ocasiones: Vino versátil para cualquier ocasión.**



- 89 ▶ • K-Naia (D.O. Rueda)  
Verdejo

**6,05 €**

Está elaborado por variedad de uvas verdejo 85% y sauvignon blanc 15%.

Maridajes: Cereales, pastas, moluscos y pescados, verduras y sopas, quesos frescos.

Estilo: Vino blanco sin crianza y muy fácil de agradar al paladar.

**Ocasiones: Como aperitivos y vinos de entrada en celebraciones.**



# Blancos D.O. Rías Baixas

Rías Baixas es una de las cinco denominaciones de origen de vino existentes en Galicia. Se creó en 1980 como denominación específica y en 1988 fue reconocida como denominación de origen. Los viñedos ocupan una superficie de alrededor de 2.700 hectáreas, que pertenecen a 180 bodegas.

## 91 ► • Fillaboa (D.O. Rías Baixas) Albariño

13,00 €

Alta intensidad de aromas a fruta madura, piña, manzana, mango y cítricos. Muy franco y aromático.

Maridajes: Pescado blanco y azul, mariscos, ahumados, cremas, sushi o foie.

Estilo: Un Albariño muy fresco y afrutado.

**Ocasiones:** Como aperitivos y vinos de entrada en celebraciones.



## 90 ► • La trucha (D.O. Rías Baixas) Albariño

11,60 €

Sorprende por sus aromas florales, su toque salino y las sutiles notas que tiene del paso por lías, dejando en boca una grata sensación de frescor.

Maridajes: Pescados blancos, pastas y mariscos.

Estilo: Un Albariño con muy buena relación calidad-precio y gran versatilidad.

**Ocasiones:** Vino versátil para cualquier ocasión.

## 89 ► • Martín Codax (D.O. Rías Baixas) Albariño

10,95 €

Vino blanco joven sin barrica, elaborado con la variedad de uva Albariño.

Maridajes: Mariscos, pescados, carnes blancas, arroces, quesos frescos.

Estilo: Es limpio, brillante y con una ligera burbuja que muestra su juventud.

**Ocasiones:** Perfecto para acompañar todo tipo de comidas o bien para tomar en aperitivos.



# Blancos otras **Denominaciones**

- ▶ • Pedro García (D.O. Madrid)  
Malvar

**3,90 €**

Color amarillo pálido con reflejos verdosos, aromas frutales de manzana y recuerdos florales, muy fresco en boca.

Maridajes: Cualquier plato de la dieta mediterránea.

Estilo: Resulta equilibrado y agradable con un final sabroso y largo.

**Ocasiones: Vino versátil para cualquier ocasión.**



- 88 ▶ • Finca Rionegro  
Gewürztraminer (Tierra de Castilla)  
Sauvignon Blanc

**10,95 €**

Un vino extraordinariamente intenso, sabroso y persistente.

Maridajes: Quesos de sabor delicado, platos con especias como clavo, ajo. Va bien con el jengibre, la lima y el perejil.

Estilo: Afilado, ácido y aromático.

**Ocasiones: Una gran elección para compartir con familia o amigos.**

- 92 ▶ • Guitán Joven (D.O. Valdeorras)  
Godello

**12,50 €**

Godellos de una gran intensidad aromática y acusada personalidad varietal.

Maridajes: Arroces, Marisco, Pescados.

Estilo: Gusto potente y fresco. Afrutado y aromático.

**Ocasiones: Cena con Amigos, Cena informal.**



# Vinos dulces



- ▶ • Botani Muscat espumoso semidulce (D.O.Málaga)  
*Moscatel de Alejandria*

**9,35 €**

El primer espumoso hecho en Málaga, con un 7 por ciento de alcohol, es hermoso, tiene burbujas frescas que subliman el toque florido y el perfume exótico.

Maridajes: dulces y mariscos.

Estilo: Al paladar es muy fácil de beber, dulce y agradable, con una gran frescura y notas cítricas.

**Ocasiones: Perfecto para el aperitivo.**

- ▶ 96 • Jorge Ordoñez nº 2 (D.O. Málaga)  
*Moscatel Dulce*

**15,65 €**

Fresco e intenso, concentrado, algo graso y refrescante.

Maridajes: Postres con chocolate y Aperitivos de tarde.

Estilo: Un fabuloso vino dulce de Málaga con una particularidad que lo diferencia radicalmente: un punto de acidez que lo hace increíblemente fresco y apetecible.

**Ocasiones: Postre o aperitivo.**



# Rosados



- ▶ • Pedro García Rosado (D.O. Madrid) **3,90 €**

*Gamacha y Cabernet Sauvignon*

Vino de color rosado vivo, muy limpo y brillante.

Maridajes: Merluza, Bacalao y Rodaballo. Carne de cerdo, pollo y cortes ahumados.

Estilo: En boca es muy fresco y persistente.

**Ocasiones: Perfecto para acompañar en aperitivos.**



- 88 ▶ • Gran Feudo (D.O. Navarra) **4,00 €**

*Gamacha*

Gran Feudo Rosado es un monovarietal de Garnachac onocido entre los vinos rosados navarros por su extraordinaria frutuosidad.

Maridajes: Arroces de pescado, Pescado blanco a la parrilla, Parrillada de verduras, Sushi, Pasta con salsa de carne, Entrantes suaves, Carnes blancas, Arroces de carne.

Estilo: Extraordinaria frutalidad llena de vida.

**Ocasiones: Perfecto para acompañar en aperitivos.**



- 86 ▶ • Ilagares (D.O. Navarra) **5,15 €**

*Gamacha*

Vino rosado con D.O Navarra de la Bodega San Martín con variedad de uva 100% garnacha.

Maridajes: Entremeses fríos, arroces, paellas, pasta, carnes blancas y todo tipo de pescados.

Estilo: Boca fresca, intensa, con buen equilibrio entre fruta fresca y el carácter dulzón que trae recuerdos a golosinas de fresa.

**Ocasiones: Como aperitivos.**



- ▶ • Barbazul Rosado (Tierra de Cádiz) **8,65 €**

*Tempranillo*

Envolvente rosado del sur de España.

Maridajes: Asados, Steak tartar, Aperitivo, Pescado azul, Embutidos, Platos especiados, Arroces caldosos, Ahumados, Bacalao, Quesos de pasta suaves, Pasta con salsa de carne, Estofados.

Estilo: Es un rosado muy goloso y frutal.

**Ocasiones: Un buen vino de verano para tomar con casi todo.**

# Cavas o champagnes

- ▶ • Cava Marqués de Monistrol  
*Macabeo, Parellada, Viura y Xarel-lo*

4,65 €

Aroma fino con recuerdos de hierbas y frutos secos.

Maridajes: dulces y mariscos.

Estilo: De aroma intenso y fresco, con un cierto toque floral.

Ocasiones: Perfecto para el aperitivo.



- ▶ • Cava Anna de Codorníu Brut Nature  
*Chardonnay, Macabeo, Perellada y Xarel-lo*

9,90 €

Es un cava equilibrado, largo y con sabores delicados.

Maridajes: Buen aliado de los pescados, mariscos, carnes a la plancha, salteados de verduras al wok o los fritos. En postres, maridar con frutos secos, pasta de hojaldre o elaborados con chocolate.

Estilo: De burbuja fina y persistente que forma un continuo rosario.

Ocasiones: Cava versátil para cualquier ocasión.

- ▶ • Cava Juve Camps Brut Nature  
*Macabeo, Perellada y Xarel-lo*

19,25 €

Elaborado principalmente a partir del "mosto flor" de uvas Macabeo, Xarel-lo y Parellada.

Maridajes: Calderetas, aves al horno y guisadas (mar y montaña), platos especiados de la cocina de creación, con los quesos de oveja y cabra de media curación y azules.

Estilo: Cava fresco, amplio y sugestivo.

Ocasiones: Cava para aperitivos y en celebraciones.



# Cavas o champagnes

## 90 ▶ • Cava Brut Roxanne (Cava Valencia) Macabeo y Chardonnay

12,60 €

Roxanne, cava ecológico Brut de Chozas Carrascal. Elaborado a partir de las variedades Chardonnay y Macabeo.

Maridajes: Ideal para aperitivos, entrantes y comidas ligeras. Combina muy bien con pescados blancos como la merluza, el lenguado, el rape, el bacalao, el rodaballo, el congrio y la lubina.

Estilo: Fresco y voluminoso. Acidez equilibrada, persistente y elegante.

Ocasiones: Cava versátil para cualquier ocasión.



## ▶ • Champagne Moët Chandon

40,85 €

Aromas intensos que recuerdan a cítricos y manzanas verdes que dejan paso a matices florales.

Maridajes: El champagne Moët & Chandon posee tal carácter que permite maridarlo con cualquier plato. Desde un aperitivo, como quesos y jamones, pasando por un principal o terminar de degustarlo con un postre.

Estilo: Suave y de fina burbuja.

Ocasiones: Celebraciones especiales.  
Comidas y cenas con familiares y amigos.  
Regalar para disfrutar de las celebraciones.

## ▶ • Champagne Veuve Clicquot Reserve

47,15 €

Espumoso de Champagne producido por Veuve Clicquot cuya selección de uvas contiene pinot noir, pinot meunier y chardonnay.

Maridajes: Ideal para acompañar con mariscos, carnes blancas, arroces y pescados.

Estilo: Boca: en el paladar destaca su equilibrio óptimo entre potencia y finura. Cremoso, equilibrado y muy armonioso.

Ocasiones: Celebraciones especiales.  
Regalar para disfrutar de las celebraciones.



