

beldade

restaurant

CARTA DE VINOS

Nuestra carta de vinos ha sido cuidadosamente seleccionada para complementar esos platos elaborados con pasión y dedicación por nuestra Chef Inma Lopez. Con diferentes estilos para satisfacer la diversidad de paladares de todos nuestros clientes.

beldade

restaurant

VINO POR COPAS

Espumosos

Cava Penalba Lopez Brut Nature	(NV. Aranda del Duero)	5.6 €
<i>Biodinámico con Viura y Chardonnay. Fresco y vibrante, con aromas de fruta blanca, notas cítricas y una marcada mineralidad.</i>		

Blancos

Adega Ricon	(2022. Rias Baixas)	3.8 €
<i>Un ensamblaje de Albariño, Loureira, Treixadura y Godello que resalta por su frescura y equilibrio, con notas de limón y hierbas frescas.</i>		
O Cotarelo	(2023. Ribeiro)	3.8 €
<i>Un ensamblaje de Treixadura, Godello, Albariño y Loureira que aporta una frescura intensa, notas de manzana y mineralidad.</i>		
Menetou-Salon Marnes M. des Fontaynes	(2020. Loira)	5.6 €
<i>Un Sauvignon Blanc elegante con notas cítricas, florales, herbáceas y sobre todo la mineralidad del Loira.</i>		
Neno VinaSomoza	(2023. Valdeorras)	4.2 €
<i>Godello meses sobre lías finas, ofrece aromas de fruta blanca, flores y un toque salino. En boca, es vibrante, con textura cremosa y final largo. Refleja la esencia moderna de Valdeorras.</i>		
Quintaluna de Ossian	(2021. VT - Segovia)	5.2 €
<i>Verdejo con crianza sobre lías, que destaca por sus aromas de frutas de hueso, notas tostados y un toque mineral.</i>		

Tintos

La Bicicleta Voladora Sin filtrar, sulfitos en dosis mínimas	(2022. Rioja)	4.2 €
<i>Tempranillo fresco y sin filtrar, con notas de frutas rojas, especias y un toque floral. Un ejemplo de mínima intervención y pureza varietal.</i>		
Saiñas Silente	(2021. Ribeira Sacra)	5.3 €
<i>Un ensamblaje de Mencía y Garnacha Tintorera, con aromas de frutas negras, un toque especiado y un perfil fresco y equilibrado.</i>		
Trebon. Adega da Pinguela	(2021. Valdeorras)	4.0 €
<i>Sousón y Brancellao que se unen para ofrecer aromas vibrantes de frutos rojos, toques herbales y una acidez equilibrada. Este vino refleja la autenticidad de los viñedos de Valdeorras.</i>		
Románico	(2020. Toro)	3.2 €
<i>Tinta de Toro con aromas de mora, regaliz y un fondo ahumado. Su acidez refrescante equilibra la intensidad de sus taninos.</i>		
Lopez Cristobal La Linde	(2022. Ribera del Duero)	3.2 €
<i>Tempranillo y Merlot, con frutas negras, pimienta negra y sutiles toques tostados. Un vino fresco y accesible, con taninos bien equilibrados.</i>		

beldade

restaurant

Espumosos

España

Cava Penalba Lopez Brut Nature	(NV. Aranda del Duero)	28 €
<i>Biodinámico con Viura y Chardonnay. Fresco y vibrante, con aromas de fruta blanca, notas cítricas y una marcada mineralidad. Sobre liás durante 18 meses aporta cremosidad y complejidad.</i>		
Ancestral Ricon	(2023. Rias Baixas)	25 €
<i>Un espumoso de Albariño, fresco y delicado, con notas cítricas, manzana verde y sutiles toques herbales. Burbuja fina y natural, vibrante y refrescante.</i>		
Ancestral Albamar sin sulfitos	(2022. Rias Baixas)	29 €
<i>Elaborado con Albariño, este espumoso fresco y sin sulfitos añadidos ofrece una burbuja elegante y aromas cítricos. Perfecto como aperitivo.</i>		

Francia

André Roger Grand Réserve Grand Cru Brut	(NV. Champagne)	56 €
<i>Pinot Noir con burbuja fina y persistente acompaña notas de frutas maduras, como manzana y pera, junto a toques de brioche y frutos secos.</i>		
Bollinger Special Cuvee	(NV. Champagne)	78 €
<i>Un Champagne estructurado con predominio de Pinot Noir. Aromas de manzana, miel y pan tostado se equilibran perfectamente. Muy versátil para cualquier ocasión.</i>		
Charles Heidsieck Rosé Réserve	(NV. Champagne)	83 €
<i>Pinot Noir Chardonnay Meunier. Elegante y estructurado, con aromas de frutos rojos, manzana y un toque mineral.</i>		
Dom Pérignon Vintage	(2013. Champagne)	256 €
<i>Una referencia icónica de Champagne, con una mezcla de Pinot Noir y Chardonnay. Complejo y exclusivo, con notas de brioche y frutas secas. Ideal para celebraciones.</i>		
Bollinger, La Grande Année	(2014. Champagne)	265 €
<i>Champagne vintage refinado y complejo, combina Pinot Noir y Chardonnay con aromas cítricos, frutos secos y mineralidad; textura cremosa y final persistente</i>		
Krug Grande Cuvee	(NV. Champagne)	305 €
<i>Un champagne icónico elaborado con Pinot Noir, Chardonnay y Meunier. Complejo y elegante, combina notas de frutas maduras, brioche, frutos secos y especias. Con textura cremosa y persistente.</i>		

beldade

restaurant

Blancos

Frescos, Ligeros, y Cítricos

Blancos con alta acidez y notas cítricas o herbales.

Adega Ricon	(2022. Rias Baixas)	18 €
<i>Un ensamblaje de Albariño, Loureira, Treixadura y Godello que resalta por su frescura y equilibrio, con notas de limón y hierbas frescas.</i>		
O Cotarelo	(2023. Ribeiro)	18 €
<i>Un ensamblaje de Treixadura, Godello, Albariño y Loureira que aporta una frescura intensa y una mineralidad.</i>		
Sin Palabras Castrobrey	(2023. Rias Baixas)	20 €
<i>Este Albariño, con aromas de manzana verde y flor de azahar, ofrece un perfil fresco y aromático, con una estructura ligera</i>		
Pazo de San Mauro	(2023. Rias Baixas)	23 €
<i>Albariño clásico, donde la fruta madura se mezcla con un toque mineral, creando un vino con un final elegante y ligeramente salino.</i>		
Xisto Ilimitado Luis Seabra	(2023. Douro)	25 €
<i>Codega do Larinho, Gouveio, Rabigato y Viosinho. Fresco y aromático, con notas de frutas cítricas, hierbas y un toque mineral. Su acidez es vibrante.</i>		
Las Galochas	(2021. Bierzo)	26 €
<i>Un Doña Blanca de Bierzo, fresco y elegante, con aromas de frutas blancas y un toque herbáceo. Su sabor es suave, equilibrado y mineral.</i>		
Arndorfer	(2020. Kamptal)	27 €
<i>Grüner Veltliner, fresco y vibrante de Kamptal, con aromas de manzana verde y cítricos, equilibrado por una ligera especia como pimienta blanca.</i>		
Ferreiro	(2022. Rias Baixas)	27 €
<i>Un Albariño de viñas viejas que destaca por su complejidad, con notas de pera madura, flores blancas y un sutil toque de salinidad.</i>		
La Mar Terras Gauda	(2022. Rias Baixas)	28 €
<i>Con una mezcla de Caiño blanco, Albariño y Loureiro, este vino presenta un perfil estructurado y bien equilibrado, con notas de fruta tropical y un final fresco.</i>		
Bourgogne Aligoté, Chapuis & Chapuis	(2022. Borgoña)	28 €
<i>Aligoté delicado y fresco se caracteriza por sus notas de frutas cítricas, flores blancas y un toque mineral.</i>		
MicroBio	(2022. Rueda)	31 €
<i>Verdejo fresco y vibrante, con notas herbáceas y un toque afrutado de manzana y cítricos.</i>		

beldade

restaurant

Aromáticos, Exóticos y Minerales

Blancos con perfiles más florales, tropicales y minerales.

Dominio de Razamonde	(2022. Ribeiro)	18 €
<i>La combinación de Treixadura y Loureira ofrece un vino elegante con aromas de lima, flores frescas y un toque sutil de manzana verde.</i>		
Esporão Reserva	(2022. Alentejo)	25 €
<i>Antão Vaz, Arinto y Roupeiro, que ofrece aromas de frutas tropicales y cítricas con un toque floral, ideal para platos ligeros.</i>		
Menetou-Salon Marnes Madame des Fontaynes	(2020. Loira)	28 €
<i>Un Sauvignon Blanc elegante con notas cítricas, herbáceas y un toque mineral.</i>		
Tokaji Mandolas Oremus	(2018. Tokaji)	33 €
<i>Un Furmint seco vibrante y elegante, con marcada mineralidad, frescura cítrica y notas florales. Equilibrado y persistente, refleja la excelencia del terroir de Tokaji.</i>		
Weingut Keller Trocken	(2022. Rheinhessen)	38 €
<i>Pinot Blanc con Chardonnay que exhibe una elegancia notable, mineral seguida de notas frutales profundas en el paladar. Presenta matices de manzana especiada y un sutil toque de masa fermentada.</i>		
Chinon Blanc Bernard Baudry	(2022. Loira)	38 €
<i>Un Chenin Blanc del Loira, fresco y aromático, con notas de manzana verde, cítricos y un toque floral. En boca es equilibrado, con una acidez vibrante.</i>		
Casal de Armán Finca os Loureiros	(2022. Ribeiro)	41 €
<i>Treixadura con aromas florales y frutales, junto a un toque mineral. Fresco, equilibrado y con una acidez refrescante.</i>		
Le Domaine Abadía Retuerta	(2022. VT Castilla y Leon)	58 €
<i>Una mezcla de Sauvignon Blanc y Verdejo, con aromas frescos de frutas cítricas y hierbas. En boca es elegante, con una acidez refrescante.</i>		
Dominio del Pidio	(2022. Ribera del Duero)	57 €
<i>Un Albillo de Ribera del Duero, fresco y aromático, con notas de frutas cítricas y flores. Su acidez equilibrada y toque mineral.</i>		
Georg Mosbacher Ungeheuer Riesling GG	(2017. Palatinado)	62 €
<i>Riesling de Palatinado, elegante y complejo, con aromas de frutas cítricas, manzana verde y notas minerales. En boca, es fresco, con una acidez vibrante y un final largo.</i>		
Zellberg Domaine Ostertag	(2020. Alsace)	62 €
<i>Pinot Gris de Alsacia, con aromas de frutas maduras, miel y un toque especiado. En boca es amplio, con cuerpo y una acidez bien integrada.</i>		

beldade

restaurant

Estructurados. Cremosos y Complejos

Blancos con crianza en barrica o técnicas que aportan complejidad.

Quintaluna de Ossian <i>Verdejo con crianza sobre lías, que destaca por sus aromas de frutas tropicales y un toque mineral.</i>	(2021. VT Castilla y Leon)	26 €
Louro do Bolo Rafael Palacios <i>Godello y Treixadura con cuerpo medio y aromas de frutas maduras y hierbas mediterráneas.</i>	(2023. Valdeorras)	29 €
Brisat Terroir Sense Fronteres (Vino Naranja) <i>Garnacha Blanca y Macabeo. Con una crianza sobre sus lías, destaca por sus aromas intensos de frutas maduras y especias, junto a un toque herbal. En boca es complejo, con taninos suaves y una acidez refrescante.</i>	(2021. Montsant)	29 €
Mengoba Sobre Lías Natural <i>Un Godello de Bierzo, con una crianza sobre lías que le otorga mayor complejidad y textura. Fresco, mineral, con notas de frutas blancas y toques sutiles de panadería.</i>	(2022. Bierzo)	31 €
Ceibo Albamar <i>Godello elaborado con agricultura sostenible y mínima intervención. Fresco y elegante, con notas de frutas blancas y tostados.</i>	(2022. Valdeorras)	31 €
Cantallops AT Roca Ecológico <i>Un Xarel·lo vibrante y expresivo, con aromas frescos de fruta blanca, hinojo y notas salinas, además de ligeros tostados, bollería fina y sutiles ahumados.</i>	(2023. Penedés)	32 €
Placet de Valtomelloso Alvaro Palacios <i>Viura ecológica con fermentación en barrica. Aromas de frutas blancas, flores y especias.</i>	(2023. Rioja)	37 €
Mâcon La Roche Vineuse Les Cras, Merlin <i>Chardonnay de Borgoña, con aromas de frutas maduras, flores blancas y un toque de roble. En boca, es elegante, con buena estructura y una acidez balanceada.</i>	(2018. Borgoña)	38 €
La Vouivre Domaine des Carlines <i>Chardonnay y Savagnin. Con aromas complejos de frutas maduras, nueces y un toque de especias. En boca, es untuoso, mineral y con una acidez vibrante.</i>	(2020. Jura)	45 €
Saint-Véran Le Grand Bussière, Merlin <i>Chardonnay de Borgoña, elegante y fresco, con aromas de frutas blancas, cítricos y un toque de roble suave. En boca, es cremoso, equilibrado y con una acidez refrescante.</i>	(2020. Borgoña)	46 €
O Pereiro Albamar <i>Un Albariño sostenible con mínima intervención, que ofrece una complejidad destacada con notas de frutas maduras y un delicado toque mineral.</i>	(2023. Rias Baixas)	47 €

beldade

restaurant.

La Masía Marimar Estate	(2020. Russian River)	49 €
<i>Chardonnay de Russian River. con aromas intensos de frutas tropicales, manzana y toques de vainilla y roble. En boca es cremoso, bien estructurado.</i>		
Aalto Parcela Fuente de las Hontanillas Roble	(2022. VT Castilla y Leon)	57 €
<i>Un vino blanco de parcela, elaborado con Verdejo, Godello y Albillo. Fresco, con una acidez vibrante, aromas de frutas tropicales, flores blancas y complejidad.</i>		
Pedra de Guix Terroir al Límit	(2021. Priorat)	83 €
<i>Pedro Ximénez, Garnacha Blanca y Macabeo. Un blanco complejo, con notas de frutos secos y un toque salino.</i>		
St. Aubin 1er Cru Les Charmois, Paul Pillot	(2022. Borgoña)	91 €
<i>Chardonnay de Russian River. con aromas intensos de frutas tropicales, manzana y toques de vainilla y roble. En boca es cremoso, bien estructurado.</i>		
Puligny Montrachet, Etienne Sauzet	(2022. Borgoña)	122 €
<i>Una expresión pura de Borgoña: equilibrio entre frescura y complejidad. Aromas de flores blancas, fruta madura y sutiles notas minerales que culminan en un final refinado y persistente.</i>		

Rosados

Thymiopoulos	(2022. Naoussa)	22 €
<i>Xinomavro, aromas de frutas rojas, especias y un toque herbal. En boca es estructurado, con taninos firmes y una acidez refrescante.</i>		
Miraval	(2023. Provenza)	39 €
<i>Un rosado de Provenza, elaborado con Cinsault, Grenache, Syrah y Rolle. Fresco y elegante, con aromas de frutas rojas, cítricos y un toque floral. En boca es suave, con una acidez vibrante.</i>		
Suertes del Marqués Barrica	(2022. V. de la Otorava)	43 €
<i>Malvasía Rosada y Negramoll, con aromas a frutas rojas maduras y flores. En boca, es fresco, bien equilibrado y con una textura suave.</i>		

Tintos

Frutales y Frescos

Vinos con predominio de aromas de frutas o alta acidez y ligereza en boca.

Petit Pittacum	(2021. Bierzo)	15 €
<i>Mencia joven que resalta por sus aromas de cereza, mora y toques florales. En boca, es fresco, ligero y con una acidez natural bien definida.</i>		

beldade

restaurant

Fusco Albamar	(2022. Ribeira Sacra)	20 €
<i>Un Mencía afrutado con notas de frambuesa, cereza y especias sutiles. Textura sedosa refleja la filosofía de mínima intervención de Albamar.</i>		
Distinto	(2018. Rias Baixas)	21 €
<i>Caiño de carácter vibrante, con aromas de frutos rojos frescos, notas herbáceas y un fondo mineral que aporta profundidad. Elaborado por una bodega comprometida con la recuperación de variedades autóctonas.</i>		
La Bicicleta Voladora Crianza	(2020. Rioja)	21 €
<i>Tempranillo fresco y sin filtrar, con notas de frutas rojas, especias y un toque floral. Un ejemplo de mínima intervención y pureza varietal.</i>		
Trebon. Adegas da Pinguela	(2021. Valdeorras)	23 €
<i>Sousón y Brancellao que se unen para ofrecer aromas vibrantes de frutos rojos, toques herbales y una acidez equilibrada. Este vino refleja la autenticidad de los viñedos de Valdeorras.</i>		
Ruf Y Ann MicroBio Wines	(2022. Segovia)	28 €
<i>Un Rufeto fresco y natural, con aromas herbáceos y de frutas rojas como la frambuesa. Representa la apuesta de MicroBio Wines por vinos de mínima intervención.</i>		
Menetou-Salon Marnes M. Fontaynes	(2022. Loira)	28 €
<i>Pinot Noir con un perfil fresco y elegante, aromas de frutos rojos como fresa y cereza, y un toque mineral que caracteriza a esta región francesa.</i>		
Lava	(2022. Gran Canarias)	35 €
<i>Listán Negro y otras variedades autóctonas de Canarias, con un perfil mineral marcado, frutos rojos frescos y un toque de hierbas secas. Su origen volcánico lo hace único.</i>		
Terrum Can Axartell Ecológico	(2021. Mallorca)	39 €
<i>Callet cultivado ecológicamente, con aromas balsámicos, frutos rojos y una mineralidad que captura la esencia del viñedo mallorquín.</i>		
Poulsard Domaine des Marnes Blanches	(2022. Jura)	41 €
<i>Trousseau ligero y etéreo, con aromas de frutos rojos delicados, hierbas secas y un final largo con taninos suaves.</i>		
O Tesouro Viña Somoza	(2021. Valdeorras)	44 €
<i>Albarello de gran frescura, con un perfil floral y mineral, que destaca por la elegancia y precisión en su elaboración.</i>		
Tate Viña Somoza	(2021. Valdeorras)	44 €
<i>combina Mencía y Garnacha Tintorera, con crianza en roble francés. Aromas de frutos rojos, balsámicos y mineralidad definen su carácter elegante</i>		
Risco Algueira	(2019. Ribeira Sacra)	45 €
<i>Merenza de gran carácter, con aromas de frutas negras maduras, un toque balsámico y una mineralidad que refleja los suelos pizarrosos del Sil.</i>		

beldade

restaurant

Aromáticos, afrutados y Elegantes

Vinos con perfiles florales, especiados y de cuerpo medio.

Saiñas Silente	(2021. Ribeira Sacra)	22 €
<i>Un ensamblaje de Mencía y Garnacha Tintorera, con aromas de frutas negras, un toque especiado y un perfil fresco y equilibrado.</i>		
Quite Verónica Ortega	(2022. Bierzo)	24 €
<i>Mencía de elegancia clásica, con especias suaves, frutas negras maduras y una mineralidad característica del Bierzo.</i>		
Sardón Quinta Sardonia	(2019. VT Castilla y Leon)	24 €
<i>Tinta Fina y Garnacha con toques balsámicos, especias mediterráneas y un fondo mineral. Producido bajo principios biodinámicos.</i>		
Supernova	(2020. Mallorca)	25 €
<i>Mantonegro con un perfil aromático único, combinando frutas negras maduras, notas balsámicas y un toque herbal.</i>		
Grizzly La Osa Crianza	(2020. VT Castilla y Leon)	25 €
<i>Prieto Picudo fresco con notas de frutos rojos, especias y una textura ligera que lo hace vibrante y fácil de disfrutar.</i>		
Viravolta Ricón	(2021. Rias Baixas)	27 €
<i>Cepas vellas de Sousón, Mencía, Caiño Tinto, Espadeiro, Brancellao, entre otras. Mezcla de vendimias de diferentes años. Mezcla de uvas autóctonas galegas de viñas propias.</i>		
Sietejuntos MicroBio Wines	(2022. Segovia)	28 €
<i>Syrah afrutado y especiado, con un carácter vibrante y una expresión pura del viñedo.</i>		
Prómine Singular Petrón	(2022. Ribeira Sacra)	31 €
<i>Mencía de gran personalidad, con un perfil aromático floral, notas de frutos rojos y un final mineral elegante.</i>		
O Esteiro Albamar	(2021. Rias Baixas)	32 €
<i>Coupage de Mencía, Caiño y Espadeiro. Frutos rojos frescos, flores y un final mineral. Refleja la biodiversidad del viñedo gallego.</i>		
Marqués de Vargas Reserva	(2018. Rioja)	32 €
<i>Un ensamblaje de Tempranillo, Mazuelo y Garnacha, con frutas maduras, vainilla y especias dulces. Equilibrado y clásico.</i>		
Camins del Priorat Alvaro Palacios	(2022. Priorat)	36 €
<i>Garnacha, Cabernet Sauvignon, Samsó, Syrah y Merlot. Un vino estructurado con aromas de frutos negros, especias y un toque mineral.</i>		
Sol Barbacán Valtellina Superiore Valgella	(2019. Lombardia)	38 €
<i>Nebbiolo biodinámico con un perfil fresco y floral, acompañado de aromas de frutos rojos y un toque de hierbas secas.</i>		

beldade

restaurant

Quinta Da Muradella Alanda Biodinámico	(2018. Monterrei)	38 €
<i>Mencia, Bastardo y Garnacha Tintorera en un vino biodinámico, con fruta fresca, especias y un final mineral.</i>		
Propiedad Palacios Remondo	(2021. Rioja)	40 €
<i>Garnacha de viñedos de altura, con un perfil afrutado y floral, complementado con un toque mineral.</i>		
Altún La Cicatera	(2021. Rioja)	40 €
<i>Garnacha vibrante, con un equilibrio perfecto entre frutas rojas frescas y especias. Su crianza aporta finura sin restar frescura.</i>		
Estaladiña. Mengoba Vino de mesa	(2020. Bierzo)	43 €
<i>Estaladiña con aromas intensos de ciruelas maduras, hierbas frescas y un toque de roble que aporta complejidad.</i>		
Saint Joseph Stéphane Ogier Le Passage	(2021. Rodano)	48 €
<i>Syrah elegante con aromas de violetas, frutos negros y especias dulces. Su textura sedosa refleja la calidad del valle del Ródano.</i>		
Torbreck The Steading	(2019. Barossa)	51 €
<i>Garnacha, Shiraz y Mataro, con un perfil potente y especiado, característico de los vinos australianos del Barossa Valley.</i>		
Langhe. No Name. Borgogno	(2020. Piamonte)	56 €
<i>Nebbiolo que destaca por su complejidad, con aromas de frutos rojos, especias y flores. En boca, es estructurado con taninos suaves.</i>		
Mas Cavalls Marimar Estate	(2018. Sonoma Coast)	64 €
<i>Pinot Noir con un cuerpo medio y taninos sedosos, acompañado de notas de frutos rojos, especias y un toque floral.</i>		
Beaune Du Chateau 1er Cru Bouchard	(2018. Borgoña)	65 €
<i>Pinot Noir de gran complejidad. Notas de frutos rojos, tierra húmeda y especias finas. Su equilibrio entre frescura y estructura lo hace excepcional.</i>		

Estructurados y Complejos

Vinos con crianza, cuerpo y sabores intensos.

Románico	(2020. Toro)	16 €
<i>Tinta de Toro con aromas de mora, regaliz y un fondo ahumado. Su acidez refrescante equilibra la intensidad de sus taninos.</i>		
La Linde Lopez Cristobal Cosecha	(2023. Ribera del Duero)	16 €
<i>Tempranillo y Merlot, con frutas negras, pimienta negra y sutiles toques tostados. Un vino fresco y accesible, con taninos bien equilibrados.</i>		

beldade

restaurant

Madremía Divina Proporción Ecológico	(2020. Toro)	22 €
<i>Tinta de Toro ecológica. con un perfil afrutado y especiado. Sus taninos suaves y su intensidad destacan la autenticidad de su elaboración.</i>		
Quinta das Bageiras Reserva	(2019. Bairrada)	26 €
<i>Blend portugués de Baga y Touriga Nacional. Aromas intensos de frutos negros, especias y un toque mineral. En boca, taninos marcados y una frescura típica de la región.</i>		
Nuna Orgánico Chakana	(2021. Mendoza)	26 €
<i>Malbec orgánico con aromas de ciruela madura, mora y especias. En boca, es potente pero equilibrado, con taninos redondeados.</i>		
Montecastro	(2020. Ribera del Duero)	31 €
<i>Tempranillo con un perfil complejo de frutos rojos maduros, cacao y madera bien integrada. En boca, es elegante, con un cuerpo medio-alto y un final persistente.</i>		
Château Bellevue Figeac St-Emilion Grand Cru	(2018. Burdeos)	33 €
<i>Merlot refinado, con notas de frutos negros, especias y un toque de roble bien integrado. Su textura sedosa y persistencia en boca destacan.</i>		
Esporão Reserva	(2020. Alentejo)	34 €
<i>Una mezcla de Aragonez, Trincadeira, Syrah y Touriga Nacional, con notas de frutas negras maduras, hierbas secas y un toque terroso. Equilibrado y robusto.</i>		
Marqués de Murrieta Reserva	(2018. Rioja)	36 €
<i>Un Tempranillo clásico, ensamblado con Mazuelo, Graciano y Garnacha. Aromas de frutas negras, cuero, tabaco y especias dulces. Su crianza le aporta equilibrio y redondez.</i>		
La Garnacha Olvidada	(2021. Catalayud)	37 €
<i>Garnacha de viñas viejas, con un perfil aromático de frutas rojas maduras, especias mediterráneas y un toque balsámico.</i>		
La Garnacha Perdida	(2016. Zaragoza)	37 €
<i>Garnacha de viñas a 800 m, con aromas de frutas negras, flores como violeta y rosa, y toques balsámicos. Equilibrado, con taninos maduros y una persistencia agradable.</i>		
Carravel Algueira Barrica	(2017. Ribeira Sacra)	38 €
<i>Mencia cultivada en los empinados bancales del río Sil. Aromas de frutos negros maduros, cacao y vainilla provenientes de la barrica. En boca, taninos redondos y un final especiado.</i>		
Costalara Pago de Anguix	(2020. Ribera del Duero)	40 €
<i>Tinto Fino, con aromas de frutas negras, balsámico y especias. Criado en barricas de roble, es fresco, estructurado y mineral, con un final largo y elegante.</i>		
Malleolus Emilio Moro	(2021. Ribera del Duero)	43 €
<i>Tinto Fino con una intensidad aromática de frutas negras, canela y especias. En boca, su estructura y equilibrio lo convierten en una referencia clásica de la región.</i>		
Finca El Terrerazo Mustiguillo Vino de Pago	(2021. Terrerazo-Utiel)	42 €
<i>29. Bobal con frutas negras, hierbas mediterráneas y una mineralidad que refleja el terreno. Su crianza le aporta estructura y complejidad.</i>		

beldade

restaurant

Bourg. Les Jardins D'Édina Olivier Rivière	(2022. Burdeos)	42 €
<i>Merlot que combina frutas negras maduras, especias y un toque terroso. Una expresión moderna de Burdeos con un enfoque en terruños de gran calidad.</i>		
Finca El Maldito Terra D'Art	(2019. Valencia)	44 €
<i>Blend de Bobal, Tempranillo, Pietro Picudo y Mencía. Aromas intensos de frutas negras maduras, especias y un fondo balsámico.</i>		
Remelluri Reserva	(2016. Rioja)	45 €
<i>Coupage de Tempranillo, Garnacha, Graciano y variedades blancas como Viura y Malvasía. Aromas de frutos secos, especias y toques terrosos. Textura amplia y taninos bien trabajados.</i>		
Châteauneuf-du-Pape Domaine de la Solitud	(2019. Ródano)	48 €
<i>Coupage clásico de Syrah, Garnacha, Cinsault y Mourvèdre. Aromas de frutas negras maduras, hierbas provenzales y un toque terroso. En boca, es amplio y envolvente.</i>		
Alandes Gran Reserva	(2020. Mendoza)	49 €
<i>Cabernet Franc que destaca por sus notas de frutos negros, pimienta asada, especias y un toque de chocolate. Su estructura y final prolongado son emblemáticos.</i>		
A Torna dos Pasas Escolma	(2017. Ribeiro)	51 €
<i>Ensamblaje de Caiño Longo, Caiño Redondo, Brancellao y Ferrol, con aromas de frutas negras, balsámicos y especias dulces. Textura aterciopelada y una complejidad que refleja el trabajo de viñas viejas.</i>		
Victorino Teso La Monja	(2020. Toro)	55 €
<i>Un Tinto de Toro robusto y elegante. Aromas de frutas negras maduras, regaliz y chocolate. En boca, es envolvente, con taninos marcados y un final persistente.</i>		
Alomado Cuentaviñas	(2020. Rioja)	55 €
<i>Un ensamblaje singular de Tempranillo, Viura, Malvasía y Calagrande. Aromas florales, frutas negras y especias, con un cuerpo estructurado y fresco.</i>		
Dominio del Pidio	(2020. Ribera del Duero)	59 €
<i>Tinto Fino y Albillo, con notas de moras maduras, cacao y un toque floral. Su crianza le otorga cuerpo y un final largo.</i>		
El Puntido Viñedos de Párganos	(2019. Rioja)	57 €
<i>Tempranillo de gran elegancia, con frutas maduras, especias y un fondo de roble tostado. Taninos sedosos y un final equilibrado.</i>		
Roda I Reserva	(2017. Rioja)	63 €
<i>Tempranillo y Graciano de gran complejidad. Notas de frutas negras, balsámicos y especias dulces, con un final largo y elegante.</i>		
Malleolus de Valderramiro	(2020. Ribera del Duero)	108 €
<i>Un Tinto Fino exclusivo, con crianza prolongada. Aromas de frutos rojos, vainilla y especias exóticas. En boca, es potente, con una textura cremosa y gran persistencia.</i>		
Castillo de Ygay Marqués de Murrieta	(2012. Rioja)	254 €
<i>Un vino icónico de Rioja, con Tempranillo y Mazuelo. Aromas profundos de frutos negros, cuero, especias y tabaco. En boca, es poderoso, con una textura sedosa y un final interminable.</i>		

beldade

restaurant

DULCES

	100ml
Care Carinena. <i>Moscatel</i>	4.5 €
Sauternes Cuvee 47. <i>Semillon</i>	8.5 €
Oporto LBV Kopke 2018	8.0 €
Oportp Tawny 10 years old 20%.	8.5 €
Delesvaux Coteaux Layon Passerillé. <i>Chenin blanc</i>	9.5 €
Tokaji Late Harvest Oremus. <i>Furmint</i>	9.5 €
Madeira Duke of Clarence	10.5 €
Tokaji 5 Puttonyos. <i>Furmint</i>	15.2 €
Kerpen Riesling Eiswein. <i>Riesling Vino de hielo</i>	22.0 €