



D.O.P. Montilla- Moriles

- 4 *Finos*
- 6 *Amontillados*
- 8 *Palos Cortado*
- 10 *Olorosos*
- 12 *Pedro Ximénez*

Espumosos

- 15 *Cataluña, D.O. Cava*
- 15 *A.O.C. Champagne*

Vega Sicilia

- 17 *Blancos*
- 17 *Tintos*

Blancos Nacionales

- 19 *D.O. Rías Baixas, Galicia*
- 19 *D.O. Valdeorras, Galicia*
- 20 *D.O. Rueda, Castilla y León*
- 21 *La Rioja, D.O.Ca. Rioja*
- 22 *I.G.P. Castilla y León*
- 22 *D.O. Priorat, Cataluña*
- 22 *D.O. Terra Alta, Cataluña*
- 22 *D.O. Penedès, Cataluña*
- 23 *VT. Mallorca*
- 23 *D.O.P. Montilla-Moriles, Córdoba*

Blancos Internacionales

- 24 *Alemania*
- 24 *Francia*

Rosados

- 26 *D.O.Ca. La Rioja*
26 *Francia*

Tintos Nacionales

- 27 *D.O. Bierzo*
27 *Campo de Borja, Aragón*
27 *D.O. Ribera del Duero, Castilla y León*
31 *D.O. Pago de Vallegarcía*
32 *VT. Castilla y León*
32 *D.O.P. Abadía Retuerta*
32 *D.O.Ca. La Rioja*
35 *D.O. Toro*
35 *D.O. Penedès, Cataluña*
36 *D.O. Priorat, Cataluña*
36 *D.O. Montsant, Cataluña*
36 *D.O. Costers del Segre, Cataluña*
37 *Terra Alta, Cataluña*
37 *VT. Mallorca*
37 *Alicante*
37 *D.O. Jumilla, Murcia*
37 *D.O. Yecla*
38 *Tierra de Córdoba*
38 *D.O. Sierras de Málaga*
38 *VT. Cádiz*

Tintos Internacionales

- 39 *Chile*
39 *Francia*
41 *Italia*



D.O.P. Montilla-Moriles

Finos en rama

Son los vinos de tinaja a los que en vez de venderlos ya, es decir, en ese primer año de vida, se someten a crianza biológica en las botas de roble americano bajo la acción del velo de flor al menos durante dos años, por el sistema de criaderas y soleras.

La acción del velo de flor es algo único en los vinos generosos andaluces. El velo de flor es muy sutil y delicado a la vez que se regenera con fuerza y vigor si las condiciones ambientales son favorables. El grado de humedad de la bodega y la temperatura del ambiente son fundamentales, además del nivel de alcohol que tiene el vino en cada momento. Con las sacas y los rocíos el vino se va regenerando por los nutrientes que le llegan con el nuevo vino. Generalizando, por debajo de 15 y por encima de 16 grados de alcohol las levaduras tienen muy difícil su desarrollo. Por eso hay que cuidar muy bien las condiciones de este hábitat, este lugar de vida.

Estas levaduras, para su ciclo de vida van utilizando el oxígeno del vacío de la bota que se ha dejado sin llenar para su respiración, y en su digestión van intercambiando y cediendo sustancias al vino del que se alimentan, dándole a este suavidad a la vez que un agradable amargor, salinidad a la vez que aroma punzante, sequedad en boca a la vez que sabores y aromas almendrados y a pan recién salido del horno y a confitería y a vainilla y a avellana.



Finos en rama	0,51	0,751	1,51
Lagar de los Frailes <i>(Lágar de los Frailes)</i>		18€	
Fino Pasado Capataz <i>(Bodegas Alvear)</i>		32€	
Fino Viejo <i>(Lágar de los Frailes)</i>	34€		
Ximenum Fino en rama <i>(Bodegas El Monte)</i>		42€	
Fino Viejísimo El Franciscano <i>(Lágar de los Frailes)</i>	48€		
María del Valle <i>(Gracia Hnos.)</i>			80€



D.O.P. Montilla-Moriles

Amontillado

Es el nombre que damos en Andalucía a un vino que ya siendo Vino Fino ha perdido el Velo de Flor o hacemos que lo pierda. Se dice que es el Rey de los Vinos Generosos Andaluces por sus características organolépticas y su complejidad aromática y en boca.

El nivel de alcohol puede variar, bien porque se concentra y aumenta de manera natural por las mermas o porque se adiciona en pequeña cantidad. Cuando esto ocurre el velo que protegía al vino de la oxidación desaparece, porque las levaduras no soportan tal nivel de alcohol y mueren, dejando expuesto al vino al efecto del oxígeno del aire del vacío que tiene cada bota, por lo que se oxida, como si fuera una manzana pelada.

Este hecho cambia el proceso de transformación de sustancias, ahora tienen más importancia los aromas y sabores tostados que se producen con la oxidación. La madera del roble se deja notar más, pero este vino ha tenido una larga vida bajo el efecto del velo de flor por lo que combina a la perfección las propiedades y características de un vino fino de -crianza biológica- y de lo que ahora es, un vino con -crianza oxidativa-.



Amontillado	0,2l	0,5l	0,75 l
Moriles Viejo San Ramón <i>(Bodegas El Monte)</i>			34€
Gran Barquero Amontillado <i>(Bodegas Pérez Barquero)</i>			40€
Amontillado Viejo Cáliz <i>(Lañar de los Frailes)</i>		52€	
Amontillado en rama Poley 35 años <i>(Bodegas Toro Albalá)</i>		75€	
Amontillado Poley 1951 <i>(Bodegas Toro Albalá)</i>	120€		



D.O.P. Montilla-Moriles

Palo Cortado

Es el nombre que damos en Andalucía a un vino que ya siendo vino, si cualquier vino es fruto de un accidente de la naturaleza, un Palo Cortado lo es aún más. Un Palo Cortado es un descubrimiento, un hallazgo en la bodega, porque cada bota es un mundo y evoluciona con su propia dinámica. Es el bodeguero, el maestro de bodega, el capataz, el enólogo, el que convive cada día con el vino el que sabe identificar que en tal bota hay un vino que se comporta y evoluciona de forma diferente a lo esperado o previsto.

El nombre proviene precisamente de la clasificación de los vinos anotada con tiza a base de palotes en la testa de las botas.



Palo Cortado

0,21

0,51

0,75 l

Gran Barquero Palo Cortado
(Bodegas Pérez Barquero)

50€

Palo Cortado Poley
(Bodegas Toro Albalá)

52€

Palo Cortado Poley 1964
(Bodegas Toro Albalá)

85€





D.O.P. Montilla-Moriles

Oloroso

Un vino Oloroso se parece al Amontillado pero no lo es. Se puede parecer en el color, aunque hay amontillados más oscuros que algunos olorosos. Y también comparten algunos aromas pero no son todos iguales.

Un Oloroso es un vino de largo envejecimiento que proviene de un Vino de Tinaja, como vino base, al que se le añade alcohol vínico para que tenga una evolución, crianza o envejecimiento exclusivamente oxidativo desde su inicio. Si hay mucho alcohol no hay velo, por tanto, no hay protección frente al oxígeno del aire por lo que el vino base se va oxidando paulatinamente, va adquiriendo colores y aromas tostados, con toques de lacas y barnices, donde los aromas y sabores a la madera están muy marcados. También las sustancias que recuerdan a los frutos secos, el regaliz, el palo dull, el tabaco, y mucho más. Son aromas y sabores muy profundos y persistentes que dejan un largo recuerdo.



Oloroso

0,51

0,75 l

Gran Barquero Oloroso
(*Bodegas Pérez Barquero*)

34€

Oloroso Poley
(*Bodegas Toro Albalá*)

38€



D.O.P. Montilla-Moriles

Pedro Ximénez

La uva Pedro Ximénez es mucho más versátil de lo que te imaginas. No hay variedad en el mundo con la que puedas hacer más variedad de vinos. Resulta que si cortas estas uvas y las pones al sol en unos capachos en el suelo durante unos doce-quince días, consigues que se deshidraten parcialmente y estén en el punto óptimo para ser prensadas con una alta concentración natural de sus azúcares. De esta forma se obtiene un mosto muy dulce que ponemos a fermentar y cuando aún no ha terminado de hacerlo se le adiciona una proporción de alcohol vínico para “apagar”, “parar”, esa fermentación.

Las levaduras no son capaces de vivir con determinados grados de alcohol, por eso, para su actividad y le da la oportunidad al bodeguero de someter a este vino a una crianza oxidativa, la única opción que le queda. Cada bodega le da el punto de crianza que cree mejor y de ahí surge la espectacularidad de unos vinos dulces, muy dulces, pero muy bien ensamblados, de colores marrones llegando al yodo y con aromas a arropo, a higos, a orejones, a pasas, a toffe, a café, etc.



Pedro Ximénez	0,375 l	0,75 l
Alvear 1927 <i>(Bodegas Alvear)</i>		28€
Alvear 1830 <i>(Bodegas Alvear)</i>	350€	
PX San Ramón <i>(Bodegas El Monte)</i>		32€
Gran Barquero PX <i>(Bodegas Pérez Barquero)</i>		32€
Finca la Cañada <i>(Bodegas Pérez Barquero)</i>		80€

Don PX

(Bodegas Toro Albalá)

	0,21	0,3751	0,751	1,51
<i>Cosecha</i>			34€	
<i>2002</i>			95€	
<i>1999</i>			130€	
<i>1990</i>	85€			
<i>1988</i>		160€		
<i>1986</i>				340€
<i>1980</i>	90€			
<i>1974</i>	85€			
<i>1973</i>	85€			
<i>1968</i>	90€			
<i>1965</i>	90€			
<i>1964</i>	105€		-	
<i>1955</i>	110€	-		

Don PX Selección Convento

(Bodegas Toro Albalá)

	0,21	0,751
<i>1964</i>	135€	450€
<i>1955</i>	120€	

Poley Cream

(Bodegas Toro Albalá)

0,51
45€

Espumosos

Cataluña, D.O. CAVA	0,75 l	0,375 l
Brut Rosé <i>100% Pinot Noir (Juvé & Camps)</i>	26€	
Reserva de la Familia Brut Nature <i>Xarel-lo, Macabeo, Parellada (Juvé & Camps)</i>	32€	
A.O.C. CHAMPAGNE	0,75 l	0,375 l
Gruet Sélection Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay, Meunier (Gruet)</i>	42€	
André Clouet Grande Réserve Grand Cru <i>100% Pinot noir (André Clouet)</i>	50€	
Veuve Clicquot Brut Yellow Label <i>Pinot Noir, Chardonnay, Meunier (Veuve Clicquot)</i>	75€	40€
Veuve Clicquot Brut Rosé <i>Pinot Noir, Chardonnay, Meunier (Veuve Clicquot)</i>	85€	



0,751 | 0,3751

Delamotte Blanc De Blancs 2012
100% Chardonnay (Champagne Delamotte)

90€

Dom Pérignon Vintage
Chardonnay, Pinot Noir (Dom Pérignon)

310€

Vega Sicilia

Blancos	0,51	0,75 l
Oremus Tokaji Late Harvest <i>Furmint, Hárslevelü (Bodegas Tokaj-Oremus)</i>	30€	
Oremus Tokaji Aszú 3 Puttonyos <i>Furmint (Bodegas Tokaj-Oremus)</i>	56€	
Oremus Tokaji Aszú 5 Puttonyos <i>Furmint (Bodegas Tokaj-Oremus)</i>	80€	
Oremus Tokaji Aszú 6 Puttonyos <i>Furmint (Bodegas Tokaj-Oremus)</i>	115€	
Oremus Furmint Dry Mandolas <i>Furmint (Bodegas Tokaj-Oremus)</i>		36€
Oremus Furmint Petrats <i>Furmint (Bodegas Tokaj-Oremus)</i>		90€
Tintos		0,75 l
Único <i>95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon</i>		
2009		520€
2011		475€



Macán Clásico	0,75 l	1,51
<i>Tempranillo, Tinta Fina (Bodegas Macán)</i>	68€	
Macán	95€	
<i>Tempranillo (Bodegas Macán)</i>		
Pintia		
<i>100% Tinta de Toro (Bodegas y Viñedos Pintia)</i>		
2016	105€	220€
2017	95€	
20XX	85€	
Alion		
<i>100% Tinto Fino (Bodegas Alión)</i>		
2014		350€
2017	135€	
20XX	95€	
Valbuena 5º		
<i>Tinta del País, Malbec, Cabernet Sauvignon</i>		
2015	295€	
2016	250€	
2017	220€	
20XX	195€	

Blancos

D.O. Rías Baixas, Galicia 0,75 l

Pazo das bruxas 24€

100% Albariño (Familia Torres)

Albariño de Fefiñanes 30€

100% Albariño (Palacio de Fefiñanes)

Leirana 30€

100% Albariño (Bodega Forjas del Salnés)

Leirana Genoveva 48€

100% Albariño (Bodega Forjas del Salnés)

Terras Gauda Etiqueta Negra 45€

*70% Albariño, 22% Caiño blanco, 8% Loureiro
(Terras Gauda)*

D.O. Valdeorras, Galicia 0,75 l

O Luar do Sil 24€

100% Godello (Pago de los Capellanes)

Valdesil 30€

100% Godello (Bodegas Valdesil)



D.O. Rueda, Castilla y León	0,75 l
Javier Sanz Verdejo <i>100% Verdejo (Javier Sanz Viticultor)</i>	20€
Javier Sanz Sauvignon Blanc <i>100% Sauvignon blanc (Javier Sanz Viticultor)</i>	20€
Cuesta de Oro <i>Verdejo (Jacques & François Lurton)</i>	26€
AALTO Blanco de Parcela <i>100% Verdejo (AALTO)</i>	68€
Belondrade y Lurton <i>Verdejo (Bodegas Belondrade y Lurton)</i>	72€



D.O.Ca. La Rioja	0,75 l	1,5 l
Monopole <i>Viura (Compañía Vinícola del Norte de España)</i>	18€	
Queirón Mi Lugar Blanco <i>Tempranillo blanco (Bodega Queirón)</i>	32€	
Remírez de Ganuza Blanco Garnacha blanca, Malvasía, Viura (Remírez de Ganuza)	45€	100€
Remírez de Ganuza Reserva Blanco 2012 80% Viura, 20% Malvasía, Garnacha blanca, (Remírez de Ganuza)	95€	
Viña Tondonia Blanco <i>Malvasía, Viura</i> <i>(Bodegas R. López de Heredia)</i>		
200X	70€	
2011	100€	
2010	125€	



I.G.P. Castilla y León 0,75 l

Tomás Postigo Blanco 36€
100% Verdejo (Bodega Tomás Postigo)

Mauro Godello 65€
100% Godello (Mauro)

D.O. Priorat, Cataluña 0,75 l

Clos Farena 26€
100% Garnacha Blanca (Clos Farena)

D.O. Terra Alta, Cataluña 0,75 l

Rebels de Batea 20€
100% Garnacha Blanca (7 magnífics)

D.O. Penedès, Cataluña 0,75 l

Jean Leon Gama Nativa 26€
100% Xarel·lo (Jean Leon)



V.T. Mallorca	0,75 l
Can Axartell Corum <i>100% Malvasía (Can Axartell)</i>	36€
D.O.P. Montilla-Moriles, Córdoba	0,75 l
3 Miradas Vino de Pueblo <i>100% Pedro Ximénez (Bodega Alvear)</i>	22€
Ximenum Cuatro Generaciones <i>100% Pedro Ximénez (Bodega El Monte)</i>	22€
Ximenum Cuen Blanc <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc (Bodega El Monte)</i>	24€
Miut L'Assemblage <i>100% Pedro Ximénez (Bodega Toro Albalá)</i>	32€

Blancos Internacionales

Alemania	0,75 l	0,5l
Erdener Herrenberg Riesling Eiswein 2004 <i>100% Riesling (Schmitges)</i>		52€
Schloss Johannisberg Gelblack <i>100% Riesling (Schloss Johannisberg)</i>	34€	
Schloss Johannisberg Rotlack <i>100% Riesling (Schloss Johannisberg)</i>	40€	
Francia	0,75 l	
Domaine de Varoux 2019 <i>Chablis (Domaine de Varoux)</i>	32€	
Beaune Domaine Blanc <i>100% Chardonnay (Bouchard Père et Fils)</i>	44€	
Reserve Mouton Cadet Sauternes <i>100% Sémillon (Mouton Cadet)</i>	60€	



0,75 l

Château Coutet Premier Grand Cru
Classe Sauternes

115€

*75% de Semillon, 23% de Sauvignon Blanc
2% de Muscadell. (Château Coutet)*



Rosados

D.O.Ca. La Rioja

0,75 l

Muga Rosado

20€

*60% Garnacha Tinta, 30% Viura,
10% Tempranillo (Bodegas Muga)*

Tintos

D.O. Bierzo 0,75 l

Pétalos del Bierzo 30€

Mencía (Bodegas de J. Palacios)

Pico Ferreira 50€

Mencía, Alicante Bouchet (César Márquez)

Campo de Borja, Aragón 0,75 l

Tres Picos 24€

100% Garnacha (Bodegas Borsao)

D.O. Ribera Del Duero, Castilla y León 0,75 l

Quinta Generación 22€

100% tempranillo (Dehesa de los Canónigos)

Carmelo Rodero 9 meses 24€

Tempranillo (Bodegas Carmelo Rodero)



	0,75 l	1,5 l
Dehesa de los Canónigos <i>88% Tinto Fino, 12% Cabernet Sauvignon (Dehesa de los Canónigos)</i>	32€	70€
Arzuaga Crianza <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon (Arzuaga Navarro)</i>	34€	75€
Carmelo Rodero Crianza <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon (Bodegas Carmelo Rodero)</i>	36€	
Preludio de Sei Solo Crianza <i>100% Tempranillo (Bodegas Preludio)</i>	38€	
Pago de los Capellanes Crianza <i>100% Tempranillo (Pago de los Capellanes)</i>	42€	90€
Alonso del Yerro <i>100% Tempranillo (Viñedos Alonso del Yerro)</i>	42€	90€
Tr3smano <i>Tempranillo (Bodegas Lagar de Proventus)</i>	50€	
Tomás Postigo Tercer Año <i>Cabernet Sauvignon, Malbec (Tomás Postigo)</i>	50€	120€



0,75 l 1,5 l

Pago de los Capellanes Reserva 55€
100% Tempranillo (Pago de los Capellanes)

AALTO 58€ 125€
100% Tempranillo (Bodegas Aalto)

PSI Peter Sisseck 60€
*90% Tinto Fino, 10% Garnacha
(Dominio de Pingus)*

Dominio del Pidio 60€
95% Tempranillo, 5% Albillo (Dominio del Pidio)

Hacienda Monasterio Crianza 60€
*Tinta del país, Cabernet Sauvignon, Merlot,
Malbec (Hacienda Monasterio)*

Ausàs Interpretación 65€
Tinto Fino (Ausàs Bodegas y Viñedos)

ACOS 2008 65€
100% Tinta del país (Hermanos Sastre)

Sei Solo 70€
100% Tinto Fino (Sei Solo)



0,75 l 1,5 l

El Nogal 75€
100% Tempranillo (Pago de los Capellanes)

Alonso del Yerro María 85€
100% Tempranillo (Alonso del Yerro)

Hacienda Monasterio Reserva 85€
*Tinto Fino, Cabernet Sauvignon
(Hacienda Monasterio)*

Dominio del Águila Reserva 95€
Tempranillo (Bodegas Dominio del Águila)

Alion
100% Tinto Fino (Bodegas Alión)

2014		350€
2015	165€	
2017	135€	
20XX	95€	

AALTO PS 120€
100% Tempranillo (Bodegas Aalto)



Valbuena 5º

Tinta del País, Malbec, Cabernet Sauvignon 0,75 l 1,5 l

2015 295€

2016 250€

2017 220€

20XX 195€

Flor de Pingus

100% Tinto Fino (Dominio de Pingus)

2017 225€

2018 220€

20XX 195€

Único

95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon

2009 520€

2011 475€

D.O. Pago de Vallegarcía

0,75 l

Vallegarcía Hipperia

40€

55% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 9% Merlot, 1% Petit Verdot (Pago Vallegarcía)



V.T. Castilla y León 0,75 l

Mauro 55€

*90% Tempranillo, Garnacha, Syrah
(Bodegas Mauro)*

Terreus 2018 120€

100% Tempranillo (Bodegas Mauro)

D.O.P. Abadía Retuerta 0,75 l

Abadía Retuerta Selección Especial 44€

*Tempranillo, Merlot, Petit Verdot, Cabernet
Sauvignon, Syrah (Bodegas Abadía Retuerta)*

D.O.Ca. La Rioja 0,75 l

Malpastor 22€

Tempranillo (Bodegas La Carbonera)

La Montesa 26€

95% Garnacha (Bodegas Álvaro Palacio)

Queirón Mi Lugar 32€

Tempranillo y garnacha (Bodega Queirón)



	0,75 l	1,5 l
Marqués de Murrieta <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha (Marqués de Murrieta)</i>	40€	85€
Artadi Viñas de Gain <i>100% Tempranillo (Bodegas y viñedos Artadi)</i>	40€	
Viña Ardanza Reserva <i>78% Tempranillo, 22% Garnacha (La Rioja Alta)</i>	45€	
Viña Tondonia Reserva <i>Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo (Viña Tondonia)</i>		
2009	65€	
2010	55€	120€
200 Monges Reserva <i>Tempranillo, Graciano, Garnacha (Vinícola Real)</i>	65€	
Macán Clásico <i>Tempranillo, Tinta Fina (Bodegas Macán)</i>	68€	
Artadi Valdeginés <i>100% Tempranillo (Bodegas y viñedos Artadi)</i>	70€	



	0,75 l	1,5 l
Remírez de Ganuza Reserva Tinto 2013 <i>90% Tempranillo, 10% Graciano</i> <i>(Bodegas Remírez de Ganuza)</i>	85€	
Contino Gran Reserva <i>Tempranillo, Graciano (Contino)</i>	85€	
Macán <i>Tempranillo (Bodegas Macán)</i>	95€	
La Rioja Alta Gran Reserva 904 2011 <i>90% Tempranillo, 10% Graciano (La Rioja Alta)</i>	100€	220€
Tabuerniga <i>Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo</i> <i>(Bodega Lanzaña)</i>	110€	
Trasnocho 2014 <i>90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Viura,</i> <i>Malvasía (Bodegas Remírez de Ganuza)</i>	115€	
Calvario 2010 <i>Tempranillo, Garnacha, Graciano (Finca Allende)</i>	120€	



Artadi La Poza de Ballesteros 2018 <i>100% Tempranillo (Bodegas y viñedos Artadi)</i>	170€	
Castillo de Ygay Gran Reserva 2011 <i>Tempranillo, Graciano (Marqués de Murrieta)</i>	320€	
D.O. Toro	0,75 l	1,5 l
San Román <i>100% Tinta de Toro (San Román Bodegas y Viñedos)</i>	52€	
Victorino <i>100% Tinta de Toro (Teso la Monja)</i>	70€	
Pintia <i>100% Tinta de Toro (Bodegas y Viñedos Pintia)</i>		
2016	105€	220€
2017	95€	
20XX	85€	
D.O. Penedès	0,75 l	
Clos Ancestral <i>Tempranillo, Garnacha, Moneu (Familia Torres)</i>	24€	



0,75 l

Jean Leon Viña Palau Merlot
100% Merlot (Jean Leon)

32€

D.O. Priorat, Cataluña

0,75 l

Artigas
Garnacha, Cariñena, Sauvignon (Bodegas Mas Alta)

40€

Les Terrasses
Garnacha, Cariñera, Uva blanca (Álvaro Palacios)

55€

Finca Dofí
Garnacha, Samsó (Álvaro Palacios)

150€

D.O. Monsant

0,75 l

El Senat del Montsant
*Cariñena, Garnacha Tinta, Syrah
(Familia Torres)*

24€

D.O. Costers del Segre

0,75 l

Purgatori
*Cariñena, Garnacha Tinta, Syrah
(Familia Torres)*

52€



D.O. Terra Alta, Cataluña	0,75 l	
Rebels de Batea <i>100% Garnacha Tinta (7 magnífics)</i>	22€	
V.T. Mallorca	0,75 l	
Can Axartell Terrum <i>100% Called (Can Axartell)</i>	42€	
Alicante	0,75 l	1,5 l
El Sequé <i>Monastrell (Bodegas y Viñedos El Sequé)</i>	36€	80€
D.O. Jumilla, Murcia	0,75 l	
Casa Castillo La Tendida <i>Monastrell, Garnacha (Bodega Casa Castillo)</i>	24€	
Casa Castillo Pie Franco 2018 <i>100% Monastrell (Bodega Casa Castillo)</i>	180€	
D.O. Yecla	0,75 l	
Castaña Santa <i>Monastrell, Garnacha Tintorera (Bodegas Castaño)</i>	28€	



Tierra de Córdoba 0,75 l

Primus Essence 26€
100% Syrah (Bodega El Pujio)

D.O. Sierras de Málaga 0,75 l

Pago El Espino 32€
*71% Petit verdot, 20% Syrah, 9% Tempranillo
(Bodegas Cortijo Los Águilares)*

V.T. Cádiz 0,75 l

Taberner 40€
100% Syrah (Bodega Huerta de Albalá)

Arx 36€
Syrah, Tintilla de Rota, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon (Tesalia)

Tesalia 50€
Syrah, Tintilla de Rota, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon (Tesalia)

Tinto Internacional

Chile 0,75 l

Santa Digna 22€

*100% Cabernet Sauvignon
(Miguel Torres Chile)*

Francia 0,75 l

Réserve Mouton Cadet Saint-Émilion 36€

*Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon
(Château Mouton Cadet)*

Michel Lynch Prestige 38€

Cabernet franc, Merlot (Michel Lynch)

Faiveley Bourgogne 42€

100% Pinot Noir (Domaine Faiveley)

Aux Lieux Gigondas 42€

Syrah, Mourvedre (Domaine Santa Duc)



0,75 l

Habémus Papam

50€

*A.O.C. Châteauneuf-du-Pape
(Domaine Santa Duc)*

Beaune du Château Premier Cru

56€

100% Pinot Noir (Bouchard Père & Fils)

Les Sinards Rouge

65€

*Grenache, Mourvèdre, Syrah
(Famille Perrin)*

Côte-Rotie Maison Les Alexandrins

95€

Syrah, Viognier (Maison Les Alexandrins)

Château de Beaucastel

150€

*Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cunoise,
Cinsault (Famille Perrin)*



Italia

0,75 l

Barbera d'Asti Ca' Di Pian
100% Barbera (La Spinetta)

36€

Langhe Nebbiolo La Spinetta
100% Nebbiolo (La Spinetta)

40€

Borgogno Barolo 2017
100% Nebbiolo (Borgogno)

74€

