

OLOROSOS, DULCES, POSTRES – SWEET WINES

	COPA
	GLASS
Oloroso Dry Sack, Bodegas W & Humbert D.O. Jerez-Xérès-Sherry - Pedro Ximénez, Palomino	7 €
PX Hechizo, Bodegas Fernando de Castilla D.O. Jerez-Xérès-Sherry - Pedro Ximénez,	10 €
Moscatel Ochoa, Bodegas Ochoa D.O. Navarra - Moscatel	10 €
Oporto Noval 10 años, Bodegas Quinta do Noval D.O. Oporto (Portugal) - Tempranillo, Tinta Amarela, Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Port tinta Çao	14 €
Tokaji Aszu Oremus 3 Ptt., Bodegas Tokaj Oremus D.O. Tokaj-Hegyalja (Hungria) - Furmint, Hárslevelu	20 €

Recomendamos degustar nuestros postres con vinos dulces de nuestra bodega

We recommend tasting our desserts with sweet wines from our cellar

Precios IVA Incluido – VAT Included



APERITIVOS - APPETIZERS

	BOTELLA	COPA
	BOTTLE	GLASS
Fino La Ina, Tio Pepe D.O. Jerez-Xérès-Sherry - Palomino, Palomino Fino		7 €
Manzanilla La Guita, Bodegas Hijos de Rainera P. M. D.O. Sanlúcar – Palomino Fino		7 €
Gran Barquero 25 Palo Cortado, Bodegas Pérez Barquero D.O. Montilla-Moriles – Palomino Fino, Palomino		10 €
Vermouth Martini Rosso y Bianco		7 €

CAVA, CHAMPAGNE Y ESPUMOSOS

CAVA, CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

Mia Moscato espumoso rosado, Bodegas Freixenet D.O. Cava – Moscatel y Tempranillo	21 €	6 €
Elyssia Gran Cuvée Brut, Bodegas Freixenet D.O. Cava – Chardonnay, Macabeo, Parellada, Pinot Noir	30 €	8 €
Juvé & Camps Rva de Familia, Bodegas Juvé & Camps D.O. Cava – Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel-lo	44 €	
Kripta Brut Nature, Bodegas Agustí Torelló Mata D.O. Cava – Macabeo, Parellada, Xarel-lo	120 €	
Anna de Codorníu Brut 375 ml., Bodegas Codorníu D.O. Cava – Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel-lo	24 €	
Möet & Chandon Brut Imperial, Bodegas Möet & Chandon D.O. Champagne (Francia) – Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	90 €	
Pommery Brut (benjamín), Bodegas Vranken Pommery D.O. Champagne (Francia) – Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	30 €	

Recomendamos degustar nuestros platos en armonía con vinos de nuestra bodega sugeridos por el Maitre

We recommend tasting our dishes in harmony with wines from our cellar suggested by the Maitre

Precios IVA Incluido – VAT Included



VINOS BLANCOS – WHITE WINES	BOTELLA BOTTLE	COPA GLASS	VINOS TINTOS – RED WINES	BOTELLA BOTTLE	COPA GLASS
Rimat Chandonnay, Bodegas Rimat D.O. Costers del Segre – <i>Chandonnay</i>	23 €	7 €	Martúe Especial, Pago Campo de la Guardia Z.V. Castilla-La Mancha – <i>Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot, Syrah, Merlot</i>	37 €	
Marqués de Riscal Sauvignon Blanc, Bodegas Hdos. M.Riscal D.O. Rueda – <i>Sauvignon Blanc</i>	31 €		Pata Negra Reserva 2016, Bodegas Señorío de los Llanos D.O. La Mancha – <i>Tempranillo</i>	25 €	
Valdubón Verdejo, Bodegas Valdubón D.O. Rueda – <i>Verdejo</i>	25 €	7 €	Habla del Silencio, Bodegas Habla V.T. Extremadura – <i>Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah</i>	33 €	
Viñas del Vero Gewürztraminer, Bodegas Viñas del Vero D.O. Somontano – <i>Gewürztraminer</i>	31 €		Valdubón Tempranillo, Bodegas Valdubón D.O. Ribera de Duero – <i>Tempranillo</i>	25 €	7 €
Tension Marco Real, Bodegas Marco Real D.O. Ribeira Sacra – <i>Chandonnay (fermentado en barrica)</i>	41 €		Emilio Moro Crianza, Bodegas Emilio Moro D.O. Ribera de Duero – <i>Tempranillo</i>	45 €	
Martín Codax, Bodegas Martín Codax D.O. Rias Baixas – <i>Albariño</i>	35 €		Convento de Oreja Roble, Bodegas Convento Oreja D.O. Ribera de Duero – <i>Tinta Fina</i>	35 €	9 €
Muga fermentado en barrica, Bodegas Muga D.O. Rioja – <i>Malvasía y Viura (fermentado en barrica)</i>	34 €		Aalto Tempranillo Crianza, Bodegas Aalto D.O. Ribera de Duero – <i>Tempranillo</i>	66 €	
Léon Beyer Riesling, Bodegas Léon Beyer D.O. Alsacia - Francia – <i>Riesling</i>	41 €	9 €	Palacio Remondo La Montesa 2016, Bodegas P.Remondo D.O. Rioja – <i>Garnacha, Tempranillo</i>	36 €	
			Remelluri Reserva 2013, Bodegas Remelluri D.O. Rioja – <i>Garnacha, Graciano, Tempranillo</i>	45 €	
			Muga Reserva Selección, Bodegas Muga D.O. Rioja – <i>Garnacha, Mazuelo, Graciano, Tempranillo</i>	70 €	
			Atrium Merlot, Bodegas Torres D.O. Penedés – <i>Merlot</i>	35 €	9 €
VINOS ROSADOS – ROSE WINES			Les Terrases 2019, Bodegas Álvaro Palacios D.O. Priorat – <i>Garnacha, Cariñena</i>	75 €	
René Barbier Tradición, Bodegas René Barbier D.O. Catalunya – <i>Tempranillo, Merlot</i>	20 €	7 €	Tagonius Crianza, Bodegas Tagonius D.O. Madrid – <i>Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Merlot</i>	33 €	
Hiriart Lágrima, Bodegas Hiriart D.O. Cigales – <i>Garnacha, Tinta del País, Verdejo</i>	25 €	7 €	Barbaridad Roble, Bodegas Figueroa D.O. Madrid – <i>Tempranillo</i>	24 €	7 €
Esencia 33, Bodegas Meoriga D.O. Vinos de León – <i>Prieto Picudo</i>	25 €		Gran Colegiata Crianza, Bodegas Fariña D.O. Toro – <i>Tinta de Toro</i>	40 €	9 €
Gran Feudo, Bodegas Chivite D.O. Navarra – <i>Garnacha</i>	25 €		Chianti Straccali, Bodegas Guiulio Straccali Chianti-Toscana (Italia) – <i>Sangiovese</i>	35 €	8 €
Las Cañadas, Bodegas y Viñedos Ponce Z.V. Manchuela (Albacete) – <i>Albilla, Bobal</i>	33 €		Château Chantalouette, Bodegas GFA C. de Sales Pomerol (Francia) – <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	67 €	