



CARTA DE VINOS

ESPUMOSOS

D.O. Champagne

Louis Roederer Collection 244 / 95⁰⁰ €

(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)

Este champagne epicúreo es el gran vino de varias añadas de la Casa, ¡su más fiel estandarte! Collection se abre sobre notas de frutas blancas, cáscara de cítricos y flor de acacia, seguidas, tras la aireación, de un ligero toque de avellana tostada, marca de la Chardonnay.

D.O. Cava

Paloma Mínguez Brut / 26⁰⁰ €

(Macabeo y Chardonnay)

De color amarillo pálido con subtonos verdosos, brillante, de fina burbuja y espuma persistente. En la nariz despliega aromas intensos de frutas blancas como pera y manzana, con notas de cítricos y flores. En boca es fresco y floral, con acidez equilibrada dejando un recuerdo largo y elegante.

Paloma Mínguez Rosé / 26⁰⁰ €

(Macabeo y Chardonnay)

De color amarillo pálido con subtonos verdosos, brillante, de fina burbuja y espuma persistente. En la nariz despliega aromas intensos de frutas blancas como pera y manzana, con notas de cítricos y flores. En boca es fresco y floral, con acidez equilibrada dejando un recuerdo largo y elegante.

Corpinnat

Gramona la Cuvée / 25⁰⁰ €

(Xarel·lo y Macabeo)

En nariz tiene pronunciado carácter de frescura cítrica -limón y pomelo, manzana, piña, hinojo, hierba fresca y flores blancas-. En boca la entrada resulta amable, cuerpo ligero y muy vivaz, de textura crujiente y tonificante. Final muy refrescante con recuerdos cítricos.

Gramona Imperial / 36⁰⁰ €

(Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay, Parellada)

En nariz es intenso, destaca la fruta blanca madura, manzana, melocotón de viña. Notas cítricas de piel del limón. Tonos anisados, hinojo, recuerdos de trigo. Mantequilla, brioche. En boca es amplio a su paso, vivaz y refrescante, de burbujas finas y cremosas. Notas de compota de la fruta madura y panadería.

Gramona Rose / 30⁰⁰ €

(Pinot Noir)

En nariz tiene una buena intensidad que evoca frescor desde el primer momento. Intensas frutas rojas: fresillas silvestres, frambuesas y grosellas. Hierbas mediterráneas: hinojo y lavanda. En boca tiene una entrada sabrosa con buena estructura, además de una burbuja crujiente, fina y bien integrada. Vinoso y seco a su paso. En el retrogusto, las frutas rojas se manifiestan junto a los tonos balsámicos. Por último, destacamos un final grato y refrescante.

Torelló Brut Reserva / 28⁰⁰ €

(Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay, Parellada)

Entrada en boca con nervio, frescura y un paso rápido. Gran estructura y en evolución notas de fruta madura de verano.

Torelló Collection Brut Nature / 45⁰⁰ €

(Xarel·lo, Macabeo y Parellada)

Larga crianza en botella de más de 10 años, tiempo en que el vino desarrolló mucha complejidad aromática, almendra tostada y verde, notas ahumadas, de masa de pan y bollería, con textura de terciopelo y burbujas pequeñas de gran finura.

BLANCOS
D.O. Rías Baixas
Pazo Barrantes / 46⁰⁰ €

(Albariño)

Envolvente nariz con intensos aromas de nectarina y ciruela amarilla, toques de flor de acacia, hinojo y un fondo balsámico. Vibrante y expresivo en boca, refleja la frescura de la añada en un vivaz paso de boca que lleva a un amplio y persistente final.

Burgáns 2023 albariño / 26⁰⁰ €

(Albariño)

Visual: Amarillo pajizo con reflejos limón, limpio y brillante. Nariz: Intensidad aromática media-alta. Destacan las notas cítricas (mandarina), fruta de hueso y pepita y fondo floral, además de notas ahumadas y especiadas. Boca: Entrada fresca en boca, bien equilibrado y con larga persistencia.

La Comtesse / 130⁰⁰ €

(Albariño)

Fragante en mil y un matices; piel de naranja, fruta de membrillo, helecho, hinojo, flor de acacia, eucalipto... de sedosa textura en boca, con volumen y gran profundidad. Equilibrado, elegante y refinado. Fiel a la variedad y tremendamente seductor.

Martín Códax Arousa / 35⁰⁰ €

(Albariño)

Vino blanco Envejecido en acero inoxidable Agricultura respetuosa y Vegano. 18 meses en depósitos de acero inoxidable.

D.O. Terra Alta
Via Edetana / 26⁰⁰ €
(Garnacha blanca)

En nariz destacan las notas florales (flor de almendro y anisados) y la fruta blanca (pera blanca), con un toque marcadamente mineral. En boca es amplio, con un buen balance entre cremosidad y frescura, donde los elementos aromáticos están bien integrados, con un final elegante y salino.

Finca La Terrenal / 58⁰⁰ €

(Garnacha blanca)

Cuenta con una gran complejidad aromática donde destaca su mineralidad. En boca es un vino con una entrada cálida y potente, un recorrido concentrado, estructurado, y un final extremadamente fresco.

Región del Mosela (Alemania)

Knebel / 70⁰⁰ €

(Riesling)

Amarillo pajizo luminoso a la vista. En nariz huele a pomelo, menta, hierbas aromáticas y sugerencias minerales. En boca es fresco y sabroso a pesar de una buena envoltura, resultando agradablemente persistente con retornos de hierbas y flores blancas.

D.O.C.A. Rioja
Capellania / 80⁰⁰ €

(Viura)

Visual Color amarillo dorado de capa media. Nariz expresiva con predominio de frutas blancas y de hueso, notas de frutos secos y matices de flores y hierbas. Boca Intenso en boca, graso y de buena acidez con notas de frutas blancas.

Castillo de Ygay Blanco / 800⁰⁰ €

(Viura y Malvasía)

Nariz sutil en un primer momento, aunque poco a poco se va abriendo hasta desarrollar algunos matices de champiñones y té de verbena. En boca es potente y elegante, con una excelente acidez y gran longitud, volumen y nitidez, con un toque mineral y un acabado con umami.

Martínez La Cuesta Hinia Reserva / 50⁰⁰ €

(Viura)

Destaca en boca por su frescura y su equilibrada acidez. Sus taninos suaves y su agradable estructura proporcionan una sensación de alegría en la boca. Con el tiempo, la botella lo ha dotado y dotará de un elegante y complejo placer de disfrute y bouquet.

D.O. Rueda

Belondrade y Lurton / 65⁰⁰ €

(Verdejo y otras variedades)

Se presenta como un vino blanco de juventud reluciente y aromas sutiles. En nariz, nos recibe con notas frescas de manzana verde y toques cítricos de limón, entrelazados con un ligero perfume de flores blancas. Al paladar, una textura cremosa, acidez equilibrada y un final limpio que invita a seguir disfrutando.

Javier Sanz V Malcorta / 35⁰⁰ €

(Verdejo)

Color amarillo pajizo pálido brillante. En nariz, muestra aromas muy limpios e intensos. Destacan los aromas cítricos, aflores blancas, frutas de hueso, con suaves notas minerales. En boca, destaca por su marcada acidez.

Sanz Verdejo / 22⁰⁰ €

(Verdejo)

Es un vino blanco fresco y ligero que destaca por su perfil aromático. En nariz, se perciben intensos aromas a frutas tropicales como piña y maracuyá, junto con sutiles notas cítricas de limón y pomelo. En boca, es suave y refrescante, con una acidez equilibrada que lo hace muy agradable de beber.

D.O. Valdehorras

Regueirón / 40⁰⁰ €

(Godello)

A la vista presenta un brillante y limpio color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz es complejo, con recuerdos a monte bajo y notas florales junto a un agradable toque mineral. Resulta intenso y delicado.

O Luar do Sil Vides de Córrego / 50⁰⁰ €

(Godello)

Color dorado verdoso, con mucha lágrima. Gran intensidad aromática, destacando las notas a frutas pasificadas (melocotón), pastelera, flores amarillas y vegetales balsámicos. En boca es muy potente y con cuerpo.

A Coroa / 27⁰⁰ €

(Godello)

Brillante amarillo verdoso con reflejos pajizos. Complejo, elegante e intenso. Destacan los aromas de fruta madura (manzana, pera y melón), agradables notas florales, flor de toxo (tojo) y un fondo vegetal de hinojo.

A Coroa 200 Cestos / 55⁰⁰ €

(Godello)

Muestra un color verdoso, alimonado y de gran viveza que transmite reflejos de gran vitalidad y frescura. Ofrece sensaciones aromáticas de hierba fresca, ciruela amarilla, flor blanca, envolviéndonos en emociones refrescantes. Su entrada en boca es potente y el sabor graso, es vivo, con mucho nervio y amargos de hinojo.

D.O. Castilla y León

Abadía Retuerta LeDomaine / 56⁰⁰ €

(Sauvignon Blanc, Verdejo)

De color rojo oscuro. Nariz limpia y atractiva, con aromas fruta roja, grosella, frambuesa, cereza con ligeras notas herbáceas, mentoladas y un sutil toque cremoso. En boca es suave, refrescante y amable, con taninos de gran calidad, finos, maduros, bien integrados que proporcionan un largo y aromático final.

Tomás Postigo / 45⁰⁰ €

(Verdejo)

En boca se muestra cremoso, con estructura y buena acidez. Vino equilibrado con taninos dulces, que acompañan a un agradable amargor. Postgusto cargado de notas frutales, con mucha longitud y persistencia.

Quinta Apolonia / 30⁰⁰ €

(Verdejo)

Fresco y vivo, nariz aromática, manzana verde y fruta de hueso, flores blancas con finos aromas herbáceos. Limpio y fresco en boca, acidez refrescante y agradable, notas herbáceas.

Ossian / 50⁰⁰ €

(Verdejo)

Presenta un color amarillo pálido con destellos dorados. En nariz, se perciben aromas de frutas como pera y melocotón, acompañados de notas sutiles de vainilla y un toque de almendra, resultado de su paso por barrica. En boca, se muestra cremoso y con una estructura equilibrada, ofreciendo una sensación de frescura que invita a seguir degustándolo. Su final es persistente, dejando un agradable recuerdo de frutas maduras y un leve matiz especiado.

D.O. Ribeiro

Finca Armans Misenhora / 45⁰⁰ €

(Viura)

Su color amarillo dorado refleja la riqueza de su sabor. En boca, este vino se presenta con una textura sedosa, resaltando notas de pera, manzana y un toque mineral que aporta complejidad y frescura.

ROSADOS

D.O.CA. Rioja

Muga Rosado / 25⁰⁰ €

(Garnacha y Viura)

En nariz es muy intenso y complejo con notas de melocotón, albaricoque y flores blancas. En boca es muy equilibrado con una acidez muy bien integrada con el volumen, en boca con un final muy largo.

Flor de Muga Rosé / 30⁰⁰ €

(Garnacha)

De color brillante rosa pálido. En nariz muy expresivo y complejo. Destacan diferentes familias de aromas (frutos rojos, frutos de hueso, flores blancas) y un sutil aroma especiado. En boca es muy equilibrado y envolvente.

TINTOS

D.O. Alicante

El Sequé / 37⁰⁰ €

(Monastrell)

La seducción del dulzor de la fruta, el terciopelo de los taninos saturados y el frescor balsámico de la naturaleza mediterránea se ensamblan con gran contundencia y seriedad.

Sylarion / 125⁰⁰ €

(Monastrell)

De color cereza profundo y matices aún violáceos que revelan juventud y capacidad de guarda. El perfume intenso, con recuerdos nítidos de fruta negra madura, grafito, café tostado, regaliz, sutiles balsámicos y un fondo mineral que refleja el terreno. En boca resulta estructurado, envolvente, con peso, pero sin perder frescura; el tanino es redondo y la acidez, perfectamente equilibrada, se acompaña de un final largo, en el que reaparecen los recuerdos de fruta y especias dulces.

D.O. Manchuela

Ildania / 38⁰⁰ €

(Bobal Indígena)

Vino tinto de la variedad Bobal, alejado de la perfección, en busca de la armonía, donde la tradición se sobrepone a las personas y sus aromas evocan recuerdos de eterna melancolía.

D.O. El Bierzo

Pétalos / 28⁰⁰ €

(Mencia y otras variedades)

Limpio e intenso en nariz, destacando aromas de frutas rojas y negras maduras, florales, minerales y ligeras notas tostadas. Muy sabroso y agradable, paso por boca muy fresco y frutal con notas especiadas y buena acidez.

Vadafoz / 170⁰⁰ €

(Mencia)

Es un vino tinto que destaca por su complejidad y elegancia. En nariz, se perciben aromas de frutas rojas como fresas y cerezas, junto a frutas negras como moras y ciruelas, acompañadas de un toque de pimienta y notas florales. También se aprecian matices de tostados de la madera, vainilla y regaliz. En boca, ofrece un buen volumen y acidez, con taninos potentes y un final que recuerda a la fruta, mostrando un perfil concentrado.

Moncerbal / 182⁰⁰ €

(Mencia y otras variedades)

Con carácter, vino mineral y con una fruta madura, notas de hojarasca y fondo de ahumados amables. La boca es carnosa, algo rústica en este momento de cata, con peso y madurez en el recorrido y una sutil y agradable acidez, tanino vivo y post gusto largo que pide más tiempo en botella.

Martín Sarmiento - Villa Otero de Toral/ 56⁰⁰ €

(Mencia)

Visual: Capa media-alta, color rojo picota, con reflejos guinda. Olfativa: Intensidad media-alta, donde destacan los aromas balsámicos, especiados, ahumados, armonizados con notas de florales de violeta, con fondo mineral, elegante y complejo. Gustativa: Equilibrado y glicérico, con tanino muy bien integrado, con final largo y fresco.

D.O. Jumilla

Juan Gil Etiqueta Nacar / 27⁰⁰ €

(Monastrell y Syrah)

Este vino ha sido elaborado con uvas de la variedad Monastrell, recolectadas de viejos viñedos de muy poca producción situados sobre suelos muy calizos y pedregosos en la superficie. El resultado da lugar a un vino de intenso color rojo picota, aromas de fruta madura y un largo y especiado final.

Juan Gil Bruto / 56⁰⁰ €

(Monastrell)

vino tinto maduro y corpulento, perfecto para compartir en cenas con amigos. En nariz, destaca por sus intensas notas de frutas negras como la ciruela y la mora, acompañadas de un toque de especias que le aporta complejidad. En boca, se presenta robusto y con una estructura bien definida, dejando un final persistente.

Juan Gil Clto / 68⁰⁰ €

(Monastrell y Cabernet Sauvignon)

Vino de un potente color rojo picota. Gran intensidad aromática de frutas negras, tonos balsámicos y chocolates. En boca es muy potente con gran carga de fruta y taninos dulces y maduros.

Juan Gil El Nido / 165⁰⁰ €

(Monastrell y Cabernet Sauvignon)

Cereza cubierta con tonalidades que van del azul, al púrpura. Una nariz que nos evoca a frutos negros como arándanos y grosella negra. También chocolate humo y torrefactos. Recuerdos minerales y de tabaco. Potente en boca y muy concentrado.

D.O. Navarra

Santa Cruz Artazu Tinto (Artadi) / 42⁰⁰ €

(Garnacha)

En boca es un vino potente, sabroso y muy agradable. Buen recorrido. Mucha presencia de fruta roja y negra junto a especias. Final largo y persistente. Con sensaciones balsámicas en el retronasal. Color cereza con ribete violáceo.

D.O.C.A. Priorato

Camins del Priorat / 31⁰⁰ €

(Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Merlot y Syrah)

Buena concentración de frutas frescas rojas, flores prensadas, con toques de vainilla. Amplio y cálido, con un paso suave y fresco, mineral, buena textura y complejidad con notas de bodega bien integradas.

Les Terrasses Priorat / 52⁰⁰ €

(Garnacha, Cariñena y otras variedades blancas)

Es producto de una añada de concentración y clase. Aparecen en nariz aromas de fruta madura acompañados por notas especiadas, balsámicas y minerales. En boca pasa carnosos, bien estructurado, con la personalidad característica de un Priorat vestido de elegancia.

Finca Dofí / 120⁰⁰ €

(Garnacha, Samsó y otras variedades blancas)

Abundante lágrima densa y glicérica. Potente abanico aromático. La fruta se expresa de forma muy intensa con notas minerales (del suelo de pizarra), notas florales, torrefactos, chocolate y toques especiados.

D.O. Ribera del Duero

PSI / 68⁰⁰ €

(Tempranillo y Garnacha)

Vista: Color cereza picota oscuro con ribete violáceo. Nariz: Intensos aromas de notas tostadas, pimienta, café torrefacto, caramelo quemado. Boca: Entrada con buen ataque, estructurado, amplio, taninos marcados con potencial, sabroso.

La Hormiga de Antídoto / 47⁰⁰ €

(Tinto Fino)

Vino intenso y a la vez de fino equilibrio en su conjunto. Encontramos notas de frutos rojos acompañados de tonos vegetales refrescantes y por una boca de textura delicada. El suelo arcilloso transmite contundencia, voluptuosidad y cremosidad al vino.

Pesquera Crianza / 34⁰⁰ €

(Tinto Fino)

Aspecto limpio y brillante. Bonito y elegante color granate. Aromas intensos de fruta roja madura como la fresa, aparecen notas balsámicas y especiadas con recuerdos a regaliz y a vainilla. Entrada en boca fresca y elegante con un paso sedoso, acidez perfectamente integrada y un tanino envolvente y persistente.

Hacienda Monasterio Cosecha / 55⁰⁰ €

(Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec)

Es un vino de color rojo rubí, brillante e intenso. Se muestra mineral en nariz con fruta fresca roja, fresas, cerezas y un toque mentolado bien integrado con su crianza en bodega. En boca tiene una entrada nítida, brillante, fresca y con fluidez; unos taninos todavía nerviosos y jóvenes que dan al vino volumen en el medio-boca.

Ausàs Interpretación / 65⁰⁰ €

(Tempranillo)

Tinto de color cereza intenso. En nariz, destaca por sus aromas frutales de guindas y moras, complementados con notas de flores secas y un toque balsámico de tomillo. En boca, su entrada es tensa y jugosa, llevando a una sensación compacta y concentrada. Un vino sutilmente maduro que ofrece una experiencia rica y equilibrada.

Garmón / 56⁰⁰ €

(Tempranillo)

Vino con gran profundidad, nervio y muy expresivo. Notas de fruta limpia, roja y negra, sutiles toques florales, taninos muy suaves y madera integrada. Notas: Vino con un gran potencial de envejecimiento.

El Hologazán de Marta Maté / 24⁰⁰ €

(Tempranillo)

Vino de capa media con un atractivo color rojo picota, brillante. En nariz destaca su intensidad aromática de frutos rojos, cítricos, notas minerales y regaliz. Estructura media en boca con taninos amables. Largo y persistente en ataque y fase final donde destaca la frescura por su acidez natural.

Marta Maté / 38⁰⁰ €

(Tempranillo)

Intensidad de color alta con reflejos violáceos. Su expresiva y compleja nariz de flores y minerales armoniza con el paisaje de donde procede. Ataque dulce en boca y agradable acidez natural con sensaciones táctiles aterciopeladas; retronasal eterna que identifica la vitalidad de este Ribera del Duero con un toque diferente.

Pago de los Capellanes Crianza / 40⁰⁰ €

(Tempranillo)

Color guinda muy intenso brillante, con ribetes cardenalicios. Buen equilibrio fruta-madera en el que se funden los tonos de vainilla con fruta bien madura, frutos negros y del bosque. Sobresalen notas de cuero y regaliz. Paso en boca suave, pero lleno de equilibrados sabores, de taninos finos, con final en boca y un postgusto largo y elegante.

Pago de los Capellanes Un Sueño en las Alturas / 68⁰⁰ €

(Tempranillo)

despliega un abanico de frutas del bosque al olfato, con notas claras de cassis, frambuesa, arándanos y moras, entrelazadas con toques de hierbas aromáticas y un refrescante halo de menta. En boca, se muestra concentrado, con una textura que abraza el paladar y una persistencia que invita a seguir descubriendo sus matices.

Balbás Ancestral / 66⁰⁰ €

(Tempranillo)

Color rojo cereza con alguna tonalidad púrpura y brillante. Aromas de frutos negros sobre maduros como la grosella y la mora. Con matices de especiados, frutos secos y algún caramelizado. Finos tostados y madera elegante. Cálido paso de boca, con gran concentración y finura. De tanino dulce y envolvente.

D.O.C.A. Rioja

Cuentaviñas Alomado / 66⁰⁰ €

(Tempranillo, Viura y Malvasía)

Reflejos teja, glicérico y denso, ribete morado oscuro, reflejo púrpura. Olfato: Fruta negra, Madera de roble, Arándanos, Toques especiados. Gusto: Guindillas, Agradable frescor, Equilibrio tánico, Suave persistencia tánica.

Cueva del Contador / 151⁰⁰ €

(Tempranillo)

Vino limpio y fresco, con agradables aromas de frutas rojas y negras maduras, notas de roble y matices balsámicos que le aportan frescor. Sedoso y concentrado, con una combinación armónica de potencia y elegancia.

Cune Imperial Reserva / 45⁰⁰ €

(Tempranillo, Graciano y Mazuelo)

De complejidad aromática envolvente, resultado de su delicado equilibrio entre juventud y crianza. Aromas a frutos del bosque, regaliz, especias y sutiles toques ahumados y balsámicos. En boca, de paso suave y elegante.

Contino Viña del Olivo / 98⁰⁰ €

(Tempranillo y Graciano)

Contino Viña del Olivo ofrece una fragante e intensa nariz con gran complejidad aromática donde destacan los frutos rojos y negros, combinados armónicamente con notas florales y sutiles recuerdos minerales. Potente y elegante, en él reinan taninos estructurados y finos junto a sensaciones que recuerdan la gran calidad de los frutos que lo vieron nacer.

Marqués de Murrieta Reserva / 35⁰⁰ €

(Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha)

Color rojo cereza. En nariz, destaca por sus aromas fragantes, donde emergen notas de fruta negra como la ciruela y la mora, acompañadas de suaves toques florales y un ligero fondo tostado. En boca, se muestra armonioso y concentrado, con matices de tabaco, pimienta y un toque de piel de naranja que aportan complejidad.

Edulis Crianza / 23⁰⁰ €

(Tempranillo)

En nariz predominan los aromas varietales de frutos rojos, como frambuesa y cereza, ligeras notas a regaliz y una madera muy bien ensamblada que aporta matices balsámicos con sutiles tostados. De entrada, ligera, equilibrado, redondo y con buena acidez. Tanino amable y bien estructurado.

Finca El Bosque / 143⁰⁰ €

(Tempranillo)

Aromas muy claros a frutas negras maduras, maderas finas, especias de pastelería, chocolate negro... En boca es muy fino, intenso y con cuerpo, redondo, con una amplia gama de sensaciones sutiles y un final opulento.

El Puntido / 55⁰⁰ €

(Tempranillo)

Vino tinto Envejecido en madera Agricultura respetuosa. 18 meses en barricas de roble francés. El Puntido 2021 es un vino tinto concentrado con aromas potentes de fruta madura, notas de moca perfumada y recuerdos de caja de cigarros. En boca es voluminoso, goloso y delicado. Un vino con unos taninos maduros, una acidez perfilada y un final largo y elegante.

Martínez La Cuesta Colección Familia Gran Reserva 2011 / 57⁰⁰ €

(Tempranillo)

Ha permanecido 30 meses en barricas nuevas y seminuevas de roble americano. En botella desde enero de 2014. Color cereza y borde granate, limpio y brillante. En nariz, aparecen frutas maduras, especias dulces, chocolates y cafés aromáticos. En boca es sabroso, especiado y amplio. Adecuado para acompañar carnes blancas o rojas, pescados en salsas, verduras gratinadas, cremas o asados.

Altanza Club Reserva / 30⁰⁰ €

(Tempranillo)

De entrada, destacan las notas a cereza, regaliz y frutos negros, bien ensamblados con los balsámicos y tostados de la madera; estos aromas dan paso a notas más complejas: tabaco, cedro, cuero, especias como la pimienta o el clavo... Entrada de gran viveza, ya que es un vino carnoso, con buena acidez y estructura.

Altanza Uva por Uva / 80⁰⁰ €

(Tempranillo)

Visual intenso, profundo y violáceo. Aromas florales a violetas característicos de esta añada y aromas a fresas y frambuesas mezcladas elegantemente con notas de plantas aromáticas. Finalmente se presentan los aromas de la madera, con notas de chocolate y caramelo. Frescura de un vino con fruta, la potencia de una meticulosa selección y los taninos delicados y redondos de una añada excelente.

Muga Crianza / 30⁰⁰ €

(Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano)

Muga Crianza es un vino de color rubí con destellos teja. Posee aromas de frutas rojas y negras, con notas de regaliz y chocolate. En boca resulta equilibrado, con toques de granos de café tostado y fruta madura. Taninos sedosos y largo postgusto.

Muga Prado de Enea Gran Reserva / 85⁰⁰ €

(Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano)

Prado Enea Gran Reserva 2016 muestra un color rojo-picota, de capa media. En nariz muestra un elegante conjunto de frutos del bosque (zarzamora, mora) con especias como canela y clavo. La entrada es sedosa, con un volumen medio y un paso de boca muy largo y placentero.

Rioja Alavesa

Artadi Viñas de Gain / 37⁰⁰ €

(Tempranillo)

Elegante en nariz, con aromas de frutas rojas, especias y toques mentolados. Muy sabroso y suave, con buen paso frutal, notas de balsámicos, regaliz y madera bien integrada. Taninos finos y un final largo y cálido.

Artadi Valdeginés / 65⁰⁰ €

(Tempranillo)

Es un tinto fresco y desenfadado, jugoso, limpio y muy aromático. En nariz es intenso, con aromas donde predomina la fruta roja. En boca es estructurado y marcado, muy elegante y esbelto, con una leve sutileza tánica.

Artadi La Poza de Ballesteros / 150⁰⁰ €

(Tempranillo)

Es un tinto jugoso, “de trazo grueso”, con especial volumen en boca. En nariz es principalmente afrutado, con toques sazonados que se descubren en el paladar. ¡Un vino lleno de sensaciones!

Artadi Quintanilla / 86⁰⁰ €

(Tempranillo)

Vinos con una firme notoriedad en nariz y en boca, llena de frescura. Concentración de frutas turgentes. Sensaciones estructuradas de gran naturalidad y limpia definición. Sin adornos en su mensaje, nos ofrece vinos de una gran entereza y austeridad que los hacen muy atractivos. Final fresco y un esqueleto definido y envolvente.

Artadi San Lázaro / 130⁰⁰ €

(Tempranillo)

Fresco, fluido y lleno de limpidez. Tremendamente aromático en nariz, este vino es delicado y muy fino, con taninos bien ensamblados. Esbelto y rectilíneo. Rebosante de estilo.

Vina El Pisón / 425⁰⁰ €

(Tempranillo)

Es un tinto muy especial, con un fuerte carácter mineral. En nariz es muy elegante y complejo, con frutas finas y delicadas que van evolucionando hacia los toques más especiados. En boca mantiene este carácter, con una estructura envolvente y más suave. Muy expresivo y distinguido, con sensaciones profundas.

D.O. Terra Alta

Via Edetaria La Personal / 63⁰⁰ €

(Garnacha Peluda)

Aromáticamente cuenta con una amplia gama de frutos rojos y frutos del bosque, hierbas mediterráneas y un final balsámico. En boca se aprecian frutos rojos y carnosos. Es un vino con una gran estructura, salvaje y con un final largo y elegante.

Via Edetana / 24⁰⁰ €

(Garnacha Fina y Peluda)

En nariz surgen las frutas rojas maduras como cerezas y frambuesas. Al movimiento de copa aparecen notas balsámicas. En boca es amplio, goloso, largo, persistente y con taninos dulces y redondos.

D.O. Toro

San Román / 48⁰⁰ €

(Tinta de Toro)

En boca es muy frutal, con fruta negra, y tiene una estructura imponente, con taninos dulces y muy maduros. Su paso por boca es sedoso, con una mayor presencia de las notas de crianza en el paladar que no en nariz, siempre muy bien integradas. Es largo, largo, con un gran equilibrio.

Pintia / 75⁰⁰ €

(Tinta de Toro)

Se presenta con una elegancia que refleja la austeridad de su región. En nariz, destacan aromas de frutas frescas como cerezas y moras, acompañados de sutiles notas especiadas que aportan complejidad. En boca, muestra taninos finos que se integran perfectamente, ofreciendo un perfil concentrado y equilibrado.

Vatán 2020 (Jorge Ordóñez) / 58⁰⁰ €

(Tinta de Toro)

Color púrpura de intensidad alta. En nariz aromas de fruta roja madura, notas a hierbas secas y a especias dulces. El paso por boca resulta amplio, elegante, muy frutal, bayas oscuras suavemente dulces y tánico, final largo y persistente.

Aponte Plus / 148⁰⁰ €

(Tinta de Toro)

Tiene un perfume floral y especiado, recuerdos a frutos rojos, tabaco, café tostado y delicados toques a chocolate, menta y eucalipto en perfecta y delicada armonía con un bouquet cálido, envolvente y de taninos relajados.

Victorino / 64⁰⁰ €

(Tinta de Toro)

Intensa concentración de fruta negra madura, especias y notas minerales bastante presentes. Elegante nariz de cereza madura y balsámicos. Denso y potente en boca. Largo y elegante final con taninos sedosos, pero firmes y bien integrados.

Numanthia / 65⁰⁰ €

(Tinta de Toro)

Es un vino tinto con cuerpo y un carácter maduro. En nariz, destacan aromas intensos de frutas negras como moras y ciruelas, acompañadas de sutiles notas de vainilla y especias, gracias a su envejecimiento en barrica. En boca, es robusto y bien estructurado, con taninos firmes y un final largo y persistente. Ideal para quienes disfrutan de vinos potentes y complejos.

Termanthia / 300⁰⁰ €

(Tinta de Toro)

Presenta un color cereza madura de alta intensidad, sin signos de evolución. En nariz, es elegante y profundo, con delicados aromas de frutas rojas maduras, moras y arándanos, complementados por especias dulces como el clavo y la nuez moscada.

D.O. Valdehorras

A Coroa Ladeira Vella / 45⁰⁰ €

(Garnacha)

Color rojo picota con ribete violáceo. En nariz resulta potente, agradable y fino, con notas a fruta negra (mora y arándanos). En boca presenta estructura y cuerpo, dejando sensaciones aterciopeladas. Tanino vigoroso, especialmente afrutado. Se trata de un vino con un gran potencial de envejecimiento.

V.T. Castilla y León

Dehesa de la Granja / 23⁰⁰ €

(Tinto Fino)

Ostenta un bonito color rojo cereza picota madura con ribete granate intenso, muy cubierto de capa. En nariz se muestra fragante, intenso y con una amplia gama aromática. Los primeros apuntes van en la línea frutal -cerezas- en licor y arándanos muy maduros-.

Mauro / 52⁰⁰ €

(Tempranillo y otras variedades)

Elegante e intenso en nariz, predominan los aromas de fruta roja en confitura con una ligera y delicada punta floral. Corpóreo con energía, muy equilibrado, con elegantes, firme estructura y taninos suaves y jugosos, buena acidez con un final largo y fresco.

Abadía Retuerta Selección Especial / 43⁰⁰ €

(Tempranillo y otras variedades)

De color rojo oscuro. Nariz limpia y atractiva, con aromas fruta roja, grosella, frambuesa, cereza con ligeras notas herbáceas, mentoladas y un sutil toque cremoso. En boca es suave, refrescante y amable, con taninos de gran calidad, finos, maduros, bien integrados que proporcionan un largo y aromático final.

Abadía Retuerta Cuvée Palomar / 66⁰⁰ €

(Tempranillo, Garnacha, Graciano y Malbec)

En nariz es intenso y perfumado con aromas florales de rosa silvestre, lilas, y notas de fruta roja y negra, grosella, frambuesa, ciruela y zarzamora. En boca tiene una entrada amable, fluida y aromática mostrando una buena acidez que le dota de gran frescor. Taninos muy finos, destaca por su delicadeza con un suave y largo final.

Abadía Retuerta Pago Negralada / 90⁰⁰ €

(Tempranillo)

Capa media alta propia de la añada. Muy fragante y complejo en nariz, con fruta roja y negra (frambuesas, grosellas, moras) y notas especiadas de clavo, laurel, te negro. En boca refrescante, estructura armada con suaves taninos y muy sávido. Destaca por su larga persistencia. Un gran Tempranillo de añada fresca, de los de antes.

Abadía Retuerta Pago Garduña / 120⁰⁰ €

(Syrah)

Nuestro Syrah inconfundible. Escoge lo mejor de los dos mundos: una nariz rotundona con carácter especiado y aromas más confitados. Aroma complejo a frutas rojas, con notas florales y especiadas que se entrelazan con matices tostados y balsámicos que le aportan frescura. En boca se presenta muy expresivo, con potencia y un sabor intenso que persiste. Es un vino tinto sedoso, elegante y equilibrado.

Abadía Retuerta Pago Valdebellón / 110⁰⁰ €

(Cabernet Sauvignon)

En nariz despliega aromas a fruta exótica y negra, con recuerdos de sotobosque y especias dulces que se complementan con ligeros toques a pimienta verde. En boca resulta sávido, elegante y de un final persistente. Es un vino lleno de vida y con un gran potencial de guarda en botella, fiel al carácter de su varietal.

D.O. Campo de Borja

Tabuca / 34⁰⁰ €

(Garnacha)

Del color de las cerezas maduras. En nariz aparecen frutos cítricos y silvestres, junto con recuerdos botánicos. Boca intensa, profunda y vibrante con muchos recuerdos varietales de frutas cítricas, frutillos rojos ácidos, hinojo y endrino.

D.O. Madrid

La Mujer Cañón / 107⁰⁰ €

(Garnacha)

Color cereza picota pálido, esta añada presenta más frescura y nitidez en nariz, con una buena concentración de fruta negra que sobresale sobre la fruta roja, notas de hierbas aromáticas y nectarinas.

Tumba del Rey Moro / 320⁰⁰ €

(Garnacha)

Aromas muy expresivos de fruta roja madura, notas florales, y toques herbales. En boca predominan frutos como los arándanos. Es un vino muy expresivo con una acidez vibrante y unos taninos sólidos. Fácil de beber, final largo y agradable.

Reina de los Deseos / 180⁰⁰ €

(Garnacha)

Color granate en nariz es delicado y sutil, con notas perfumadas de pétalos de flor, algún toque de pimienta y hojas secas. En boca es intenso y aromático, gran balance y finura, y sobre todo una frescura excepcional y elegancia máxima. Destacan recuerdos de nectarina, grosellas y ciruelas, jugoso, fluido y largo.

La Breña / 135⁰⁰ €

(Garnacha)

Tinto que destaca por su fluidez y elegancia. En nariz, ofrece aromas intensos de frutas rojas como cerezas y frambuesas, acompañados de suaves notas especiadas. En boca se presenta fresco y equilibrado, con taninos bien integrados que aportan una agradable suavidad. Su final es persistente, dejando una sensación placentera que invita a seguir disfrutándolo.

DULCES

D.O. Montilla Moriles

Petaca 200ml Toro Albalá Don PX Selección 1990 / 54⁰⁰ €

Petaca 200ml Toro Albalá Don PX Selección 1980 / 65⁰⁰ €

Petaca 200ml Toro Albalá Don PX Vieja Cosecha 1973 / 60⁰⁰ €

Petaca 200ml Toro Albalá Don PX Vieja Cosecha 1974 / 64⁰⁰ €

Petaca 200ml Toro Albalá Don PX Selección 1968 / 61⁰⁰ €

Petaca 200ml Toro Albalá Don PX Selección 1965 / 61⁰⁰ €

Petaca 200ml Toro Albalá Don PX Convento Selección 1964 / 85⁰⁰ €

Petaca 200ml Toro Albalá Don PX Convento 1955 / 87⁰⁰ €

Petaca 200ml Toro Albalá Don PX Convento Selección 1931 / 100⁰⁰ €

Petaca 200ml Toro Albalá Don PX Convento Selección 1929 / 110⁰⁰ €

D.O. Rueda

Javier Sanz Dulce de Invierno 500ml. / 26⁰⁰ €

(Verdejo y Moscatel)

Muestra un precioso color oro vivo y en nariz refleja una increíble variedad de aromas a orejones, higos, piel de naranja. En boca resulta definitivamente dulce, con un cuerpo amplio y sedoso que recubre el paladar de dulzor y de una acidez elegante y equilibrada, con un recuerdo sutil de madera. Servido a una temperatura de unos 8 grados, es magnífico para acompañar a quesos azules, pasta blanda y foie. También es recomendable consumirlo tras las comidas, acompañando a postres con frutos secos o con chocolate. Este vino no tiene añada, pues es una mezcla de elaboraciones de diferentes años.

D.O. Terra Alta

Dolç Garnatxa Blanca / 71⁰⁰ €

(Garnatxa Blanca)

Este Dulce de Garnacha Blanca tiene un color dorado pajizo intenso. Aroma a flor blanca, fruta de hueso madura como el albaricoque y orejones, y con un final meloso.

La boca es amplia, con una buena estructura, gran concentración y acidez, dando un final goloso y fresco.