

CARTA DE VINOS

TINTOS

VIÑA ALBERDI CRIANZA

22,00 €**D.O. Ca. Rioja. 100 % Tempranillo**

Limpio, brillante con intenso color rubí y tonos de cereza roja en el borde. Destaca por la su alta intensidad aromática, con marcados aromas de frutas rojas, dando paso a una gran variedad de notas balsámicas de vainilla. En boca destaca por su equilibrio y frescura, con unos taninos amables y un final suave y redondo que invita a disfrutar de este magnífico vino.

SIERRA CANTABRIA SELECCIÓN

15,00 €**D.O. Ca. Rioja. 100 % Tempranillo**

Color cereza picota. Limpio y brillante. Aromas de frutos rojos y negros bien maduros con notas de regaliz. Intenso y persistente. Con cuerpo y taninos maduros, fresco, sedoso, bien equilibrado y frutal.

CEPA GAVILAN PEDROSA CRIANZA

25,00 €**D.O. Ribera del Duero. 100% Tinto Fino (Tempranillo).**

Tinto fino con una crianza de un año aproximadamente. Rubí violeta de capa alta y aromas maduros. Potente en boca.

LEGARIS ROBLE

14,00 €**D.O. Ribera del Duero. 100 % Tinto Fino**

Presenta una alta intensidad aromática, sobresaliendo aromas de fruta roja que reflejan la tipicidad de la uva, complementadas con notas de toffe y vainilla de su estancia en barrica.

ENATE CABERNET MERLOT

16,00 €**D.O. Somontano. 50 % Cabernet Sauvignon y 50 % Merlot.**

Color cereza de media capa. Nariz sugestiva y compleja de frutos del bosque (grosella, zarzamora), con elegantes matices florales (violeta) y atisbos de pimienta, vainilla y sotobosque. Paladar suave y redondo, sobre un mullido colchón tánico, que abre paso a un final de boca sabroso, con notas de torrefacto. Acidez equilibrada.

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA

30,00 €**D.O. Ribera del Duero. 90 % Tinto Fino y 10 % Cabernet Sauvignon.**

Un Ribera único. Tinta fina de una de las mejores fincas de la zona. Su producción es (5000 kg/ha). Crianza: 12 meses en barricas nuevas y seminuevas de roble francés de los mejores toneleros.

VIÑA ARDANZA RESERVA**29,00 €****D.O.Ca. Rioja Alta. 80 % Tempranillo y 20 % Garnacha.**

La buena estructura de este gran vino le posibilita una larga crianza en roble americano que le aporta aromas especiados y balsámicos. Color rojo picota y refinado bouquet a frutas de sotobosque.

BLANCOS**LAGAR DE CERVERA****20,00 €****D.O. Rías Baixas. 100 % Albariño**

Albariño con tres meses de crianza sobre sus lías finas, este vino se muestra brillante y con reflejos verdosos. Aromas limpios y de intensidad varietal, con matices a notas de flores blancas.

CYATHO**14,00 €****D.O. Rueda. 100 % Verdejo**

Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante. Intensos aromas varietales de frutas blancas. Seco. Paso goloso y sabroso con fino y elegante final debido a su justa acidez natural.

MARILUNA**14,00 €****D.O. Valencia. 85 % Verdejo y 15 % Macabeo**

De color amarillo pajizo, brillante y limpio. De intensidad aromática alta, en nariz es fresco, con notas de flor blanca, cítricos y albaricoque. Buen paso por boca, es amable, con buena acidez, complejo y untuoso. De gran personalidad y post-gusto largo.

RAIMAT CLAMOR**12,00 €****D.O. Costers del Segre. 100 % Chardonnay**

Color amarillo brillante con reflejos verdosos. Aroma intenso a cítricos, como las limas, fruta de hueso y un toque tropical de pomelo y mango. Perfecto equilibrio entre frescura y dulzor. Entrada agradable, elegantes notas cítricas y de nectarina en boca, y un final más tropical, persistente e intenso.

GALLUS OPTIMUS**13,00 €****I.G.P. Castellón. 50 % Macabeo y 50% Chardonnay**

Es un vino joven, con aromas a plátano y me_x005F_x0002_locotón, que va evolucionando a mantequillas. En boca muestra una acidez refrescante y limpia, agradable y con un final muy largo.

ROSADOS

OCHOA

10,00 €**D.O. Navarra. 50 % Garnacha y 50 % Tempranillo**

Bonito color rosa frambuesa brillante. Intensos aromas de frutos rojos, fresas de bosque, frambuesa. Buena estructura, sabroso, amplio y equilibrado. Limpios aromas donde destaca la fruta madura. Es equilibrado en boca, con entrada amable y paso fresco y suave.

CAVA

PAGO THARSYS MEDUSA BRUT NATURE

20,00 €**D.O. Cava**

Amarillo con reflejos dorados y corona persistente de abundantes y finas burbujas. Aroma, elegante y fresco a manzana roja y toques de bollería, mantequilla y sutiles tostados. En boca resulta fresco, suave, equilibrado, con el carbónico bien integrado y con un final ligeramente amargo que le aporta elegancia.

CODORNIU CLASIC BRUT NATURE

15,00 €**D.O. Cava**

Cava mítico de esta casa emblemática. Macabeo, Xarello y Perelada, de color amarillo brillante y tonos verdosos, con una burbuja fina y persistente. En nariz y boca se aprecian cítricos con un final a miel y nueces.

CHAMPAGNE

MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL

55,00 €**D.O. Champagne**

No necesita presentación, es el Champagne más consumido en el mundo. Su larga trayectoria en el mercado lo avala.