“Sea usted bienvenido y sobre todo bien bebido”

Carta de vinos

EL ERMITAÑO

TIO PEPE FESTIVAL

del 12 de julio al 16 de agosto de 2024

www.veraneaenlabodega.com/es

¡Que este verano sea mágico está en tu mano!
“te lo digo yo y punto”

marcevino_

Última revisión de carta: marzo 2024

¿necesitas una recomendación?

Fuentes del Silencio *surge del entusiasmo por elaborar vinos excepcionales a partir de viejas cepas de variedades autóctonas de la provincia de León.*

Si no conoces los vinos del Valle del Jamuz, hoy es el día y Las Jaras una buena razón.

Fuentes del Silencio Las Jaras

"vino de pueblo"

Mencía, Prieto Picudo y Garnacha Tintorera

Parcelas seleccionadas a lo largo del Valle del Jamuz, con una media de edad de 70 años. Vinificación y crianza en tinos de roble francés.

26€

Índice

Sherry Bar

Internacionales

Espumosos

Blancos

Rosados

Tintos Jóvenes

Tintos Crianza
y Reserva

Dulces

Por Copas

Cervezas

SHERRY BAR
87 REFERENCIAS POR COPAS

Es el paraíso del misterio vinícola, es la esencia y el arte disfrutado en copa. Es cuna de la crianza biológica o velo de flor, es albero en tus pies y cielo en tus sentidos, es pasado presente y futuro, es inspiración literaria, es sabor a sal, es sonido silencioso de catedrales sin culto, es amor por el vino, es: "El Marco de Jerez".

".....La bodega de esta casona hace honor a los deseos más oscuros de Fray Toribio. Aquí cada cosa que hacen, la hacen bien, y para muestra el *sherry bar.* 87 referencias por copas a la que con tanto acierto titulan con la frase de un *sherry* adicto: "Te miro y tiemblo". Insuperable.

Andrés Sánchez Magro / TAPAS MAGAZINE

VINOS DE JEREZ Y MANZANILLA · CONSEJO REGULADOR · ESTABLECIMIENTO RECOMENDADO

Índice

"Te miro y tiemblo"

#sherryadicto

Copa <fino> ***INOCENTE*** *palomino fino…..…….....*	3.90€
Copa <fino> ***CABERRUBIA*** *palomino fino……*	4.90€
Copa <fino> ***TIO PEPE*** *palomino fino……..…….....*	2.50€
Copa <fino> ***TIO PEPE EN RAMA*** *(saca de 2015) palomino fino…….…….....*	6.00€
*Copa <fino>****TIO PEPE EN RAMA*** *(saca de 2016) palomino fino……*	5.00€
Copa <fino> ***TIO PEPE EN RAMA*** *(saca de 2017) palomino fino……*	5.00€
Copa <fino> ***TIO PEPE EN RAMA (****saca de 2018) palomino fino……*	5.00€
Copa <fino> ***TIO PEPE EN RAMA (****saca de 2019) palomino fino……*	5.00€
Copa <fino> ***TIO PEPE EN RAMA (****saca de 2020) palomino fino……*	5.00€
Copa <fino> ***TIO PEPE EN RAMA*** *(saca de 2021) palomino fino……..*	hoy no tenemos
Copa <fino> ***TIO PEPE EN RAMA*** *(saca de 2022) palomino fino……..*	4.00€
Copa <fino> ***TIO PEPE EN RAMA*** *(**saca de 2023**) palomino fino……..*	4.00€
Botella 0.50l <fino> ***TIO PEPE AÑADA 2010*** *palomino fino……*	50.00€
Botella 0.50l <fino> ***TIO PEPE AÑADA 2011*** *palomino fino……*	50.00€
Copa <fino en rama> ***CRUZ VIEJA EN RAMA*** *palomino fino…….……*	6.40€
Copa <fino> ***UNA PALMA*** *(saca de 2019) palomino fino……..*	4.90€
Copa <fino de añada> ***BARAJUELA 2013*** *palomino fino.* *Saca de 2017* ***sin fortificar, 16º naturales con asoleo…….***	10.00€
Copa <fino 8 años> ***DOS PALMAS (****saca de 2019) palomino fino……...*	6.80€
Copa <fino 10 años> ***TRES PALMAS*** *(saca de 2016) palomino fino…….....*	11.70€
Copa <fino> ***LA BOTA 115 Macharnudo Alto - Equipo Navazos*** *palomino fino……....……*	7.50€
Copa <fino viejo, 12 años, en rama> ***TRADICIÓN*** *palomino fino (saca noviembre 2017) …...……*	5.50€
Copa <fino viejo, 12 años, en rama> ***TRADICIÓN*** *palomino fino (saca noviembre 2021) …...……*	5.50€
Copa <fino> ***VIÑA CORRALES*** *palomino fino (saca 2020)…….……...*	7.00€
Copa <manzanilla> ***LA GITANA EN RAMA*** *palomino fino (saca otoño 2018)……..……*	3.90€
Copa <manzanilla> ***Barbadillo ARBOLEDILLA "LEVANTE"*** *palomino fino ……..*	3.00€
Copa <manzanilla> ***Barbadillo ARBOLEDILLA "PONIENTE"*** *palomino fino …….*	3.00€
Copa <manzanilla> ***LA ESPECIAL 2015 (de la Guita)*** *palomino fino …….……*	5.50€
Botella de 37.5 <manzanilla> ***LA GUITA EN RAMA*** *palomino fino (saca de octubre 2015)……*	17.50€
Botella de 37.5 <manzanilla> ***LA GUITA EN RAMA*** *palomino fino (saca de octubre 2017)……..*	17.50€
Copa <manzanilla> ***LA GUITA EN RAMA*** *palomino fino (saca de mayo 2018, embotellado en magnum).*	3.50€
Copa <manzanilla> ***M.A. DE LA RIVA*** *palomino fino……...…….....*	4.50€
Copa <manzanilla en rama> ***VELO FLOR - ALONSO*** *Palomino fino…….....*	hoy no Tenemos
Copa <manzanilla> ***VIVA LA PEPA*** *Palomino fino…….....*	2.50€
Copa <manzanilla> ***LA GOYA*** *palomino fino……..……..……*	2.70€
Copa <manzanilla> ***DELICIOSA****, palomino fino……*	3.90€
Copa <manzanilla> ***DELICIOSA EN RAMA****, palomino fino (saca de primavera 2021)……..…...*	5.00€
Copa <manzanilla> ***DELICIOSA EN RAMA****, palomino fino (saca de primavera 2022)……..*	5.00€
Copa <manzanilla> ***FERNANDO DE CASTILLA*** *palomino fino……..……*	hoy no Tenemos
Copa <manzanilla reposada> ***LA GOYA XL****……..…..……..*	7.50€
Copa <manzanilla pasada> ***LA BOTA 110 CAPATAZ CABO****……..*	7.00€
Copa <manzanilla pasada> ***LA GITANA ANIVERSARIO*** *palomino fino (saca 2018)……..…...*	7.00€
Copa <manzanilla pasada> ***BARBIANA EN RAMA****, palomino fino (saca 2018 embotellado en magnum)…*	4.60€

Capa <manzanilla pasada> ***BLANQUITO*** *palomino fino*……..	8.00€
Copa <manzanilla pasada> ***MARUJA*** *palomino fino*……..…….....	9.00€
Copa <manzanilla pasada> ***PASTRANA*** *palomino fino*……..…….....	5.10€
Copa <manzanilla pasada> ***PASTORA*** *palomino fino*……	6.00€
Copa <oloroso abocado> ***LUSTAU AÑADA 1997*** *palomino fino* …….	8.50€
Copa <oloroso> ***GOBERNADOR*** *palomino fino.* …….…..…	4.50€
Copa <oloroso> ***VILLAPANÉS*** *palomino fino.* ……..…….…..…	9.00€
Copa <oloroso> ***LA BARAJUELA 2013*** *palomino fino.* ***sin fortificar, 17º naturales con asoleo***……..…	hoy no tenemos
Copa <oloroso> ***ANTIQUE FERNANDO DE CASTILLA*** *palomino fino*……	14.00€
Copa <oloroso> ***LUSTAU ALMACENISTA "Pata de Gallina"*** *(Juan García Jarana) palomino fino*……	9.00€
Copa <oloroso VORS> ***TRADICIÓN*** *palomino fino.*…….....	10.00€
Copa <oloroso> ***EL MAESTRO SIERRA 15 años****, palomino fino*…...…….……	6.60€
Copa <oloroso> ***ALFONSO*** *palomino fino*…….	2.80€
Copa <oloroso> ***WILLIAMS & H. EN RAMA "colección añadas"*** *(2009, saca de 2016) p. fino*……	8.60€
Copa <oloroso> ***EL CERRO de Callejuela*** *palomino fino* ……	11.00€
Copa <oloroso> ***ALMIRANTE*** *palomino fino* …….....	5.60€
Copa <amontillado> ***NPU ROMATE*** *Palomino fino*…….....	4.70€
Copa <amontillado> ***TIO DIEGO Macharnudo Alto*** *Palomino fino*……...…….....	5.00€
Copa <amontillado> ***EL MAESTRO SIERRA 12 AÑOS*** *Palomino fino*……...…….....	6.50€
Copa <amontillado> ***EL TRESILLO*** *palomino fino*……..	9.00€
Copa <amontillado> ***CAYETANO DEL PINO*** *Palomino fino*…….....	4.70€
Copa <amontillado> ***VIÑA ANDRÉS BOTAINA (AB)*** *palomino fino* ……	4.00€
Copa <amontillado con mucha botella> ***LA CIGARRERA*** *palomino fino* ……	4.00€
Copa <amontillado en rama> ***CRUZ VIEJA***……...…..	8.50€
Copa <amontillado VORS> ***TRADICIÓN*** *palomino fino* …….……	10.00€
Botella 75cl <"palo cortado"> ***ENCRUCIJADO*** *uva rey, perruno y palomino* (no DO)……	65.00€
Botella 75cl <"palo cortado"> ***AGOSTADO*** *uva rey, perruno y palomino* (no DO)……..	63.00€
Copa <palo cortado> ***MARQUÉS DE RODIL*** *palomino fino*….……..	10.00€
Copa <palo cortado> ***CAYETANO DEL PINO*** *palomino fino*……..	7.00€
Copa <palo cortado viejo> ***C.P.*** *palomino fino*……	8.20€
Copa <palo cortado VOS> ***DOS CORTADOS de Williams&Humbert*** *palomino fino*……..	9.40€
Copa <palo cortado en rama> ***CRUZ VIEJA*** *palomino fino*……..	10.90€
Copa <palo cortado> ***LEONOR*** *palomino fino* ……..…….……...	7.00€
Copa <palo cortado> ***PENINSULA-LUSTAU*** *palomino fino* ……..…….	5.50€
Copa <palo cortado "Sanlúcar"> ***LA BOTA 75 Equipo Navazos*** *palomino fino*…….	11.60€
Copa <palo cortado VORS> ***TRADICIÓN*** *palomino fino* …….	16.30€
Copa <palo cortado> ***LA BOTA 72 "Pata de gallina" Equipo Navazos*** *palomino fino*……	17.40€
Copa <pale cream> ***CROFT*** *palomino fino*…...……..	2.40€
Copa <cream VOS> ***TRADICIÓN*** *palomino fino & pedro ximenéz*……	15.00€
Copa <cream VORS> ***MATUSALEM*** *palomino fino & pedro ximénez*…...……..……	10.00€
Copa <cream> ***LUSTAU EAST INDIA SOLERA*** *palomino fino & pedro ximénez*…...……...	6.60€
Copa <cream> ***SOLERA 1847*** *palomino fino & pedro ximenez* ….……...……..	2.40€
Copa <PX VORS> ***NOE*** *pedro ximénez*……...……...	10.00€
Copa <PX VOS> ***TRADICIÓN*** *pedro ximénez*……..	15.00€
Copa <moscatel> ***PROMESA*** *moscatel*……...…….	5.40€

*Si desea botella de alguna de las referencias, consulte disponibilidad a nuestro sumiller.

Otros maravillosos generosos

MONTILLA-MORILES
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR

Copa <*fino*> ***CAPATAZ*** *pedro ximénez*……..	3.60€
Copa <fino> ***ELECTRICO TRES FASES*** *pedro ximénez*……..	4.40€
Copa <amontillado> ***GRAN BARQUERO*** *pedro ximénez* …….	5.00€
Copa <px> ***GRAN BARQUERO*** *pedro ximénez* …….…….	5.20€
Copa <px> ***DON PX*** *pedro ximénez* …….…….	5.40€

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Copa <dorado> ***DE ALBERTO*** *verdejo*…….	6.70€
Copa <dorado> ***61*** *palomino y verdejo* ……..……...	2.50€
Copa <dorado> ***61 EN RAMA*** *palomino y verdejo*……...	4.50€
Copa <generoso tradicional > ***ADORADO*** *verdeja y palomino (no DO)*…….……...	13.60€

OTERO
DESDE 1906

Botella 0.50l ***EL CUBETO 113*** *verdejo y otras*……..	75.00€

La Historia de un gran vino

El Cubeto 113 y 115 Reserva de la Familia Otero, una auténtica joya, con "aires del sur", rescatada de las entrañas de la centenaria firma benaventana "Bodegas Otero", por la tercera y más inquieta generación de la casa. Una entrañable crónica del tiempo, que nace a mediados de los 80, cuando Don Manuel Otero decide "dirigir" hacia un gran vino una excelente partida de blanco, mayoritariamente Verdejo.

Para ello, Don Manuel forma algo parecido a dos andanas jerezanas, en la parte más profunda de "La Bodeguilla", esa especie de sacristía bodeguera, escenario de reuniones familiares y donde se brinda por la amistad. Ese coqueto espacio propicio para el buen beber y comer, charlar y escuchar, donde el tiempo se detenía y se daba mucho valor al presente. Y si además no apetecía o no había tiempo para cocinar, pues los guisos de Doña Julita...

...."volaban" desde el California (restaurante próximo a la bodega), aromatizando los números pares de la avenida que por entonces tenía nombre de general.
"Chely", la esposa de Don Manuel, desde el primer momento estuvo de acuerdo en que aquellos toneles ocupasen espacio en su rincón favorito " La Bodeguilla", ya que como mujer hábil, sensible y de olfato refinado, tuvo la corazonada de que aquel vino tenia "alma" y era lo suficientemente especial e importante como para estar ahí.

Barricas apiladas en dos alturas, que recibieron con mimo aquel vino, asumiendo la responsabilidad de hacerlo crecer y guarecer la intrigante flor. El tiempo pasó y en una de las rutinarias catas, venencia en mano, Don Manuel se da cuenta de que la flor pierde vida y para activar su desarrollo recurre al encabezado, siendo plenamente consciente de que aquello tomaría un camino distinto. Ahí comienza el romántico viaje hasta nuestros días, una crianza lenta y combinada (biológica y oxidativa), concentrando grandeza y complejidad.

Los años pasan entre sutileza y misterio, pero el vino no se toca. Chely, después del fallecimiento de Don Manuel, dice a su Hijo Julio, que el vino de la Bodeguilla no se mueve hasta que ella ya no esté. "En el momento que me vaya, solo a partir de ese momento, disfrútalo y compártelo".

De esas dos andanas salieron los Cubeto 113 y 115, dos auténticos vinos de culto, y como hermanos gemelos que son, cada uno con su personalidad.

Ya están embotellados (una única saca) para uso y disfrute de profesionales y aficionados, pero sobre todo para los amantes de los vinos mágicos.
Y lo mejor de todo, es que mientras mi infancia transcurría en los alrededores de Bodegas Otero, en el interior ya estaba criándose un gran vino, que el destino me regalaría el honor de contarlo 40 años después. Aúpa!!

Marce

Internacionales

Índice

COMITÉ
CHAMPAGNE
bodega Laculle Frères
Champagne

Quien soy yo para guiarle, recomendarle o elegir el mejor compañero en copa para nuestra cocina, pero ya que te has parado en este apartado dedicado al Champagne, me convertiré en tu "acólito" para ayudarte en la importante decisión, aquella que reforzará aún más la experiencia gastronómica que estás a punto de comenzar.

He de decirle, que sin ninguna duda el nervio, la tensión, la opulencia tangible en el paladar y su paso con longitud, además de muchos otros adjetivos que definen a la perfección el Champagne, son la pieza ideal para acompañar nuestra cocina, la cual está marcada por el sabor y las delicadas texturas, con lo que el Champagne suma y en este caso aún más.

Elige y hazlo bien, te pueden gustar las "Grand Maison de champagne" o los "Champagne de Vigneron", te pueden apetecer más o menos secos o preferir un "blanc de balncs" o un "blanc de noirs", etc, pero lo que te aseguro es que con Champagne no fallarás. ¡hoy es el día! "te lo digo yo y punto". MARCE

L´ineffable de Sébastien Mouzon, Grand Cru, blanc de noirs extra brut 2016
(NM / Verzy / *dosage*: 1.5gl / *degüelle*: octubre 2021 / Grand *Cru*: Verzy / *Millésime /* Champagne de Vigneron)
Pinot Noir…….....…….128.00€

L´atavique de Sébastien Mouzon, Grand Cru, brut nature
(NM / Verzy / *dosage*: 0gl / *degüelle*: octubre 2022 / Grand *Cru*: Verzy / *55% 19 y 45% 17-18 /* Champagne de Vigneron)
60% Pinot Noir y 40% Chardonnay…….....82.00€

Piconnet 3 cépages de C.H. Piconnet, brut nature
(RM */ Neuville-sur-Seine / dosage*: 0gl */ degüelle*: enero 2023 / Champagne de Vigneron)
30% Pinot Noir, 30% Pinot Blanc y 40% Chardonnay….....109.00€

Les Vignes de Montgueux de Jacques Lassaigne, blanc de blancs extra brut
(NM / Montgueux */ dosage*: 0gl */ degüelle*: octubre 2022 / Champagne de Vigneron)
Chardonnay…….....94.50€

L´échappée Belle de Étienne Calsac, blanc de blancs extra brut
(NM / Avize / *dosage*: 4gl / *degüelle*: mayo 2023 / Champagne de Vigneron)
Chardonnay .....…….....……..75.00€

Bourdon de Laculle frères, blanc de blancs 2018 brut nature
(NM / Buxeuil / *dosage*: 0gl / *degüelle*: agosto 2022 / *Millésime /* Champagne de Vigneron)
Chardonnay……...……...……...……...…… 115.00€

Initial de Jacques Selossede, Grand Cru, blanc de blancs
(RM / Avize / *dosage*: 2gl / *degüelle*: mayo 2021 / *Grand Cru de Avize, Cramant y Oger./* Champagne de Vigneron)
Chardonnay……...……...……...……...…… hoy no tenemos

Val Moignot de Laculle frères, blanc de blancs 2018 extra brut
(NM / Buxeuil / *dosage*: 3gl / *parcela:Val Moignot /* Champagne de Vigneron)
Pinot Blanc……...……...……...……...…… 135.00€

Les deux vallées de Laculle frères, blanc de blancs 2018 brut nature
(NM / Buxeuil / *dosage*: 0gñ / *degüelle*: agosto 2022 / Champagne de Vigneron)
Chardonnay y Pinot Blanc.....……...……...……...……...…… 89.60€

Geoffroy Expression Premier Cru, brut
(RM / Aÿ / *dosage*: 3gl / *degüelle*: octubre 2022 / *Premier Cru*: Cumières y Hautvillers / 50% 2018 y 50% reserva perpetua / Champagne de Vigneron)
35% Pinton Meunier, 30% Chardonnay y 35% Pinot Noir...……...……...…… 81.60€

Pierre Gimonnet & Fils Premier Cru, brut blanc de blancs
(RM / Cuis / *dosage*: 6/8gl / *degüelle*: junio 2022 / *Premier Cru*: Cuis / 67.5% 2019 y 32.5% reserva perpetua / Champagne de Vigneron)
Chardonnay……...……...……...……...…… 65.00€

Deutz brut classic
(NM / Aÿ / *dosage*: 8gl / *degüelle*: 2013 / utilizan entre 25% y 40%. de reserva perpetua)
Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay..……...……...……...…. 66.40€

Pol Roger reserve brut
(NM / Épernay / 29.5% reserva perpetua)
Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay.....…….....……....……. 94.00€

Moët & Chandon Impérial brut
(NM / Épernay / *dosage*: 7gl)
33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier y 33% Chardonnay…….....……. 88.00€

Moët & Chandon brut rosé
(NM - Épernay / *dosage*: 7gl / de ensamblaje)
Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay……..….....….92.00€

Dom Pérignon 2013
(NM - Épernay / *Millésime*)
Chardonnay y Pinot Noir…….....….……...…...…...…... 331.00€

André Clouet Grand Cru, brut reserva blanc de noirs
(NM / Bouzi / *dosage*: 6/8gl / *Grand Cru*: Bouzi)
Pinot Noir..……...……...…...……...…….....59.50€

Gosset Grande Réserve brut reserva
(NM / Aÿ / *dosage*: 8gl)
45% Chardonnay, 45% Pinot Noir y 10% Pinot Meunier ..….....…...…….....…….93.20€

Gosset brut rosé
(NM - Aÿ / *dosage*: 8gl / de ensamblaje)
55% Chardonnay, 37% Pinot Noir y 8% vino tinto (Pinot Noir).....113.80€

Billecart Salmon brut rosé
(NM / Aÿ / *dosage*: 9gl / de ensamblaje / 40% reserva perpetua)
30% Pinot Meunier 30% Pinot Noir y 40% Chardonnay...…….…...…….....…145.00€

Mumm Cordon Rouge, brut reserva
(NM / Reims)
Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay……..….....…….....…...…….76.00€

Bollinger Special Cuvée brut
(NM / Aÿ / *dosage*: 7-8gl / Special Cuvée se compone de más del 85% de Grands y Premiers Crus)
60% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier y 25% Chardonnay……...…..……...… 107.00€

Lallier Grand Cru, brut blanc de noirs
(NM / Aÿ / *Grand Cru*: Aÿ y Verzenay / *degüelle*: marzo 2021)
Pinot Noir….....……..……...… 102.00€

Lallier brut rosé
(NM / Aÿ / de ensamblaje / *dosage*: 8gl / *degüelle*: septiembre 2022)
65% Pinot Noir y 35% Chardonnay .....……...……....… 102.00€

Francia

BORGOÑA

Región vinícola situada en el centro-noreste de Francia, plenamente cargada de historia y grandes vinos. Versatilidad en suelos y cuna de los blancos y tintos mas excepcionales del mundo a base de uvas Chardonay y Aligoté en el caso de los blancos y Pi not Noir y Gamay para los tintos.

"No se extrañe si la mítica Borgoña le parece un misterio insondable. Lo es. Borgoña posee más del 25 por ciento de las denominaciones de origen francesas. Esto nos da una idea de la complejidad y diversidad del viñedo borgoñón". (Juancho Asenjo)

A.O.C. Chablis

Louis Jadot 2021,Chardonnay….....43.00€

A.O.C. Pouilly Fuissé **Labruyère Selecction 2019**,Chardonnay….....76.90€

A.O.C. Meursault

Louis Jadot Meursault 2016,Chardonnay….....95.80€

Côte de Chalonnaise - A.O.C. Rully

Domaine Vicent Dureuil-Janthial Rully 2017, Chardonnay….....47.00€

A.O.C. Viré-clessé

Héritiers du Comte Lafon 2015, Chardonnay…..…….....57.90€

Côte de Beaune - A.O.C. Chassagne-Montrachet

Louis Latour 2005, Pinot Noir ….....70.00€

A.O.C. Bourgogne

Domaine Rossignol Trapet 2020 Pinot Noir ……...…….…..…..... 57.00€

Laforét Joseph Drouhin 2020 Pinot Noir …….……...……..... 35.20€

Chanzy Clos Michaud Monopole 2020 Pinot Noir ……...……..... 37.50€

A.O.C. Fleurie **Clos de la Roilette 2021**, Gamay …….……....…..……..... 29.00€

A.O.C. Beaujolais **Dominique Piron nouveau 2023**, Gamay ……..……..……..... 21.50€

ALSACIA

Alsacia es tierra de grandes blancos, con microclimas que determinan su calidad gracias a los Vosgos, que actúan como parapeto contra vientos y tempestades, y con la llanura del Rhin, frontera con Alemania, como linde al este que relaja el clima. Varietales conocidos en todo el mundo y elaborados como monovarietales secos o como Vendimias Tardías

A.O.C. VIN D'ALSACE

Albert Mann 2019 Pinot Blanc y Auxerrois……...……..29,50€

Albert Mann 2015 Gewurztraminer…….…… 34.30€

Crémant D´Alsace extra brut **Albert Mann 2019** Pinot Blanc, Auxerrois y Riesling…. 42.00€

BURDEOS

"au bord de léau" (al borde del agua) Sin ninguna duda la influencia de los ríos y el mar marca una de las regiones vinícolas mas importantes del mundo. Burdeos se extiende por el oeste de Francia y cuenta con un atractivo abanico de posibilidades para emocionar los sentidos. Podría decirse que Burdeos es la escuela en la que muchas zonas vinícolas han visto un modelo oportuno a imitar más allá de la propia Francia.

A.O.C. Burdeos Superiore

Domaine de Courteillac 2017
70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon y 10% Cabernet Franc …..……..…….....…….26.90€

MEDOC / A.O.C. Saint-Emilion

Carillon de L'angelus 2020 Gran Cru, *Merlot y Cabernet Franc*……..…...263.70€

MEDOC / A.O.C. Margaux

Alter Ego de Palmer 2009, *Cabernet Sauvignon y Merlot*…..…….……...……..138.80€

Alter Ego de Palmer 2017, *Cabernet Sauvignon y Merlot*…..…….……...……..161.00€

Ségla 2017, *Cabernet Sauvignon y Merlot*…….……..……...…..92.00€

A.O.C. Fronsac

Carlmagnus 80 Aniversario 2020, *90% Merlot y 20% Cabernet Franc*…….....35.90€

A.O.C. Pomerol

Chateau Franc Maillet 2018, *Merlot y Cabernet Franc*…….…….....74.50€

A.O.C. Lalande-de-Pomerol

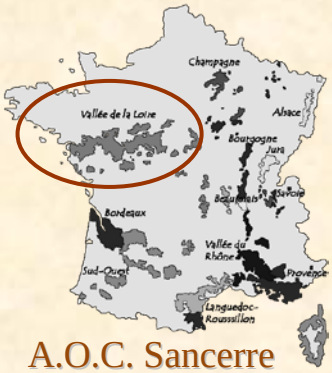
Chateau La Graviere 2016, Merlot……...……...…….……..39.00€

A.O.C. Côtes de Bordeaux

L´Hêtre 2019, *Merlot y Cabernet Franc* ……..……...49.00€

A.O.C. Sauternes-Barsac

Cuvée 79 (37.5l) **2020** *Semillon*……...…….....29.00€



LOIRA

"El Loira es el mayor río de Francia, con una longitud aproximada de 1.000 kilómetros. En lo que a vinos se refiere, el valle del Loira es una vasta extensión, de Oeste a Este desde la desembocadura al Atlántico junto a la ciudad de Nantes, hacia Orleans, y desde aquí hacia el sudeste, hasta los límites de Borgoña, al norte con Chablis y al sur con Beaujolais y el principio del Ródano norte".

*párrafo extraído de un interesante artículo sobre el Loira, en elmundovino.com, de Luís Gutiérrez que te recomendamos su lectura.

A.O.C. Sancerre

François Crochet 2017 Sauvignon Blanc…..……33.90€

Vincent Pinard – Cuvée Flores Sauvignon Blanc…..…….....……52.00€

A.O.C. Pouilly - Fumé

Ladoucette Baron de "L" 2015 Sauvignon Blanc…..……...……180.00€

A.O.C. Muscadet de Sevre et Maine

La Grange Vielles Vignes 2020 Melon de Bourgogne…..……..……25.70€

Vin de France / Mark Angeli / Anjou – agricultura Biodinámica

Les Fouchardes Monopole 2016 Chenin Blanc…..……..……68.00€

JURA

Pequeña región vinícola de Francia, situada al este, entre el Côte.d'Or de Borgoña y Suiza. Su viñedo, tan excepcional como desconocido, está ubicado en el Macizo de Jura, conjunto de montañas que cruzan de noreste a suroeste el departamento con su mismo nombre, y que forma parte de la región histórica del Franco Condado. Sus vinos están cargados de historia, complejidad y grandeza.

A.O.C. Cotes Du Jura

Domaine Berthet-Bondet 2011 Savagnin……..…...…59.00€

Domaine Pignier Sus Voile 2014 Savagnin……...……...…64.00€

Domaine Berthet-Bondet la poiriere 2019 Chardonnay….....……...……...…41.40€

Domaine Pignier Crémant L'Autre (método ancestral)
Chardonnay…...……..……...……...……...…52.00€

RÓDANO

El valle del Ródano, la zona vitivinícola más antigua de Francia, contiene lo mejor de la viticultura del norte y del sur, con una enriquecedora variedad de vinos y de estilos, de clima y de terruños, de tratamiento del viñedo y de concepto de bodegas.

A.O.C. Côte - Rôtie

Domaine Bonnefond Les Rochains 2017 Syrah ……..……89.80€

A.O.C. Cornas

Clape Cornas Renaissance 2013 Syrah….....……..……..……..……hoy no tenemos

A.O.C. Cotes du Rhône Vllages

St Antonin 2021 Garnacha, Mourvedre y Syrah….....……..…34.30€

A.O.C. Crozes-Hermitage

Alain Graillot 2020 Syrah….....….....…53.00€

Austria

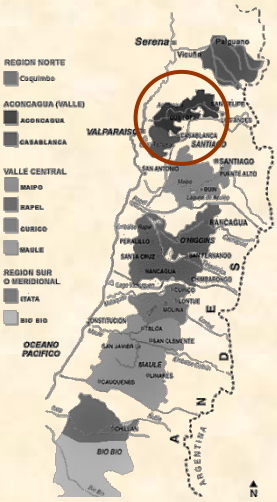
WACHAU

Wachau, un estrecho valle del Danubio, es una zona donde se producen impecables blancos, con un perfil parecido a la vecina Alemania pero sin duda con una marcada personalidad propia, definida esta, entre otras cosas, por la que se considera variedad nacional <Grüner Veltliner> y el comportamiento de la Riesling.
Viñedos en terrazas, influencias naturales, el Danubio, suelos, etc etc hacen que los vinos de Wachau sean una perfecta elección en la mesa.

Domäne Wachau
Grüner Veltliner…….....20.00€

Domäne Wachau
Achleiten, Grüner Veltliner 2018.....48.00€

Domäne Wachau
Achleiten, Riesling- 2018.....46.60€



Chile

VALLE DE CASABLANCA

Ubicado entre los Andes y la Cordillera de la Costa, a 25 km del océano Pacífico, es la principal zona vinícola de clima frío en Chile.
Tres circunstancias marcan claramente sus vinos: La cercanía con el Océano; los suelos de arcilla granítica y la "Camanchacha" nieblas matutinas. Condiciones ideales, todas ellas, para el cultivo de castas blancas, pero donde las tintas como la Pinot Noir, Merlot o Syrah ofrecen unos resultados realmente sorprendentes, con vinos de perfil fresco y estructurado.

Ritual
Pinot Noir *2016*.....hoy no tenemos

VALLE CENTRAL-RAPEL-COLCHAGUA-APALTA

Apalta es un lugar único dentro de Colchagua, de donde provienen los mejores exponentes de Cabernet Sauvignon y Carmenere chilenos.
Este valle asume un clima Mediterráneo con amplias diferencias térmicas entre el día y la noche. Es importante tener en cuenta la existencia de marcados micro climas dependientes de la cercanía al océano o las montañas ofreciendo diferentes condiciones para el cultivo de la vid.

Primus
Carménère *2020*.....30.00€

Alemania

MOSEL-SAAR-RUWER

Zona vinícola ubicada al suroeste de Alemania, en la ribera del río Mosela, entre Luxemburgo y Coblenza. Es la comarca vinícola más antigua de Alemania y sin duda es el paraíso de la Riesling, casta blanca, que da lugar a excepcionales vinos con notable acidez y elegantemente minerales.

Selbach-Oster
Zeltinger Sonnenuhr <Kabinett> 2011, Riesling.....29.00€

Fio Rätzelhaft -Niepoort & Kettern-
Trocken 2018, Riesling.....30.60€

Kerpen Handpicked
<Kabinet> Riesling.....24.80€

Kerpen
Wehlener Sonnenuhr <Kabinett> 2021, Riesling.....27.90€

Thanisch (VDP)
Trocken 2020, Riesling ..... 27.30€

Hungría

TOKAJI

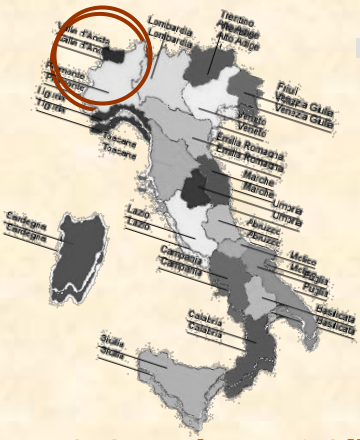
Zona situada en el extremo nordeste de Hungría, sin duda una de las regiones vitivinicolas más especiales del mundo. Viñedos dispuestos en las laderas de las pequeñas montañas, para ofrecer excelentes blancos secos y maravillosos dulces. Estos últimos son la verdadera estrella de la zona, los Tokaji Aszú, donde la botritis coloca estos vinos en el paraíso de los sentidos.

Mandolas Dry *2019* *Furmint* ……...……..30.00€

Oremus
Tokaji Aszú 3 puttonyos 2016
Furmint-Hárslevulü y Moscatel de grano menudo.…..…….…….....….60.00€

Tokaji Aszú 3 puttonyos 2017
Furmint-Hárslevulü y Moscatel de grano menudo.…..…….…….....….47.80€

Italia



PIAMONTE

Es una de las regiones vinícolas más importantes de Italia. Está situada al noroeste y cuenta con un amplio número de DOCG Y DOG. Zona en la que predominan las uvas tintas, teniendo como epicentro las castas: Nebbiolo, Barbera y Dolcetto, las cuales dan vida a unos vinos cargados de fuerza, cuerpo, estructura y carácter.

D.O.C. Barbera D' Alba

Brico dei Merli, Elvio Cogno

2018 Barbera …….....……...…...……...……...…….35.90€

D.O.C.G. Barolo

Elvio Cogno Barolo Cascina Nuova

2017 Nebbiolo ….....……....……..... hoy no tenemos

D.O.C. Langhe

Roberto Voerzio

2018 Nebbiolo ……...…….....……....70.00€

Elvio Cogno Montegrilli

2021 Nebbiolo ……...…….....……....36.50€

D.O.C.G. Barbaresco

Albino Rocca

2011 Nebbiolo…….....hoy no tenemos

Espumosos

Índice

Clásic Penedés

Clàssic Penedès sigue el método tradicional y ancestral de elaboración de los mejores espumosos de calidad de todo el mundo. Además son 100% viticultura ecológica y las "crianzas" nunca pueden ser inferiores a 15 meses (reserva).

Colet Navazos *2018, Xarel-lo* *Brut Rva Extra Brut*…… 40.00€

& CORPINNAT

CORPINNAT ***Gramona Imperial*** *2017, 47.5% Xarel-lo, 30% Macabeu, 7.5% Chardonnay y 15% Parellada* *Brut-48m*…. 40.50€

CORPINNAT ***Gramona III Lustros*** *2014, 70% Xarel-lo y 30% Macabeo* *Brut Nature* …… 55.00€

Ars Collecta Grand Rosé Codorniu *2015, 100% Pinot Noir* *Brut Gran Reserva* ..... hoy no tenemos

Rventós i Blanc "Blanc Blancs" *2021 Macabeo, Parellada y Xare-lo* *Brut Rva.*
"Conca del Riu Anoia" ***Degüelle: 4/7/2023***…….…….…..…..... 29.00€

CORPINNAT ***Torelló*** *2018 Parellada, Xare-lo y Macabeo* *Brut Reserva*……..……..…..….. 29.00€

CORPINNAT ***Recaredo Terrers*** *2019 Parellada, Xare-lo y Macabeo* *Brut Nature G. Rva* ***Degüelle: julio 2023***……..... 47.30€

Vilarnau *2021, Macabeo, Parellada y Chardonnay* *Brut Nature*…..... 25.00€

Vilarnau, *Macabeo, Parellada y Xare-lo* *Brut Reserva*…….…….. 20.00€

CORPINNAT ***Torello*** *2020 Pinot Noir y Garnacha* *Brut Reserva Rosé*…….…….…... 36.00€

Espumosos de Castilla y León

En Castilla y León se pueden encontrar espumosos realmente originales (elaborados por el método tradicional) gracias a la inquietud de algunos productores. Tres buenos ejemplos son los que encontrarás a continuación y que seguro no te dejarán indiferente. ¡No valen las comparaciones y si las sorpresas!.

Ariane*, Moscatel y Verdejo* *Brut Nature* (Toro)..... 21.20€

Xamprada *Godello y Chardonnay Brut* (Bierzo)……...……..…… 23.00€

Palacio de Bornos*, Verdejo* *Brut* (Rueda)…..... 20.00€

Vin Mousseux *(Francia)*

Munch*, Chardonnay y Chenin Blanc Brut*……..…..... 25.00€

ⓘTambién tienes una interesante selección de Champagne en el apartado de internacionales.

Blancos

Índice

ARQUEOGASTRONOMÍA

PROYECTO LACUS LIGUSTINUS
Proyecto de investigación y recuperación de los sistemas de producción vitivinícola dinámicos Bética Romana, precursores de la fortificación y del actual sistema de criaderas y soleras.
Como investigadores, con extrema fidelidad científica, producen y reconstruyen los vinos de la Bética Romana a partir de procesos tecnológicos de época romana que les permiten ensayar y evaluar técnicas enológicas tardo-repúblicanas y alto-imperiales, y aportar hipótesis sobre el proceso tecnológico de producción viti-vinícola de la Hispana Romana.

PALADIO
Vino de fermentación lenta y crianza oxidativa, fermentado en dolium de cerámica.

Variedades: Elaborado con variedades Palomino (90%) y Moscatel (10%) con levaduras autóctonas, sin control de temperatura, en dolium de cerámica hecho a mano.
Suelos: Albariza de lentejuela y lustrillos. **Localización:** Pago del Duque (Trebujena),
Graduación: 12 % vol. Botella de 50cl…….. 36.00€

LÍXIVO
Vino de crianza biológica bajo velo de flor, fermentado en dolium de cerámica.

Variedades: Elaborado con vidueño tradicional de Trebujena de las variedades perruno, cañocazo, barceloné, mantuo Sanlúcar y palomino.
Suelos: Albariza de lentejuela y lustrillos. **Localización:** Pago del Duque (Trebujena),
Graduación: 12,50 % vol. Botella de 50cl…….. 42.00€

ÉNTASIS
Vino de crianza biológica bajo velo de flor, fermentado en dolium de cerámica y encabezado con soleras de Defrutum Romano

Variedades: Elaborado con perruno y palomino de viñas centenarias del yacimiento arqueológico de paña Horadada y la Higuera.
Suelos: Lustrillos de albarizas. **Localización:** Pago de Peña Horadada (Trebujena – Lebrija)
Graduación: 13 % vol. Botella de 50cl…….. 42.00€

Bodegas FORLONG

FORLONG AMIGO IMAGINARIO 2016
Palomino Fino del pago de Balbaína Alta, fermentado con sus pieles y envejecido en bota de Oloroso..…….....35.50€

Bodegas Hidalgo
LA GITANA

LAS 30 DEL CUADRADO 2022
Palomino Fino, procedente de una parcela (30 acres-70 años) dentro de "El Cuadrado" en Balbaína alta, considerado uno de los pagos con mayor influencia atlántica de todos los pagos de Jerez.
Fermenta y cría en botas que han contenido, durante muchos años, manzanilla pasada ..... 27.40€

La Bota de Florpower MMX 53 "Más allá"
Crianza bajo velo de flor sin fortificar……..…….....39.70€

Un vino blanco sin fortificar, íntegramente procedente de la cosecha 2010, si bien este dato no puede señalarse de manera explícita en la etiqueta por limitaciones burocráticas, de ahí la referencia MMX en la cápsula, el corcho y el número de lote en la contraetiqueta.

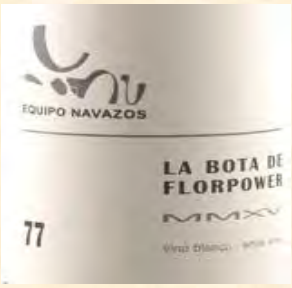
Elaborado 100% con uva palomino fino de viñedos sanluqueños, fundamentalmente ubicados en el Pago Miraflores, vinificada en tanque de acero inoxidable.

Tras la fermentación, a principios de diciembre de 2010 el vino se transfirió a 15 botas bodegueras donde estuvo criando bajo velo de flor durante 8 meses. En la última semana de julio de 2011 se sacó el vino de las botas y pasó a un único depósito de acero inoxidable donde, siempre bajo la influencia, ya mucho más sutil, de las levaduras de flor, ha permanecido hasta el 23 de julio de 2013. a partir de ese día el vino paso a barricas de 225 litros que durante años habían contenido manzanilla, primero, y más recientemente palo cortado. En algunas de estas vasijas se desarrolló nuevamente un tenue velo de flor que no sólo impidió una oxidación excesiva sino que en algunos casos incluso determinó un afinamiento adicional del vino.

100% palomino fino
Graduación natural
42 meses bajo velo de flor
8 meses en bota
2 años en depósito + 10 meses en barricas

La Bota de Florpower MMXV 77
Crianza bajo velo de flor sin fortificar……..…….....33.80€
**Con las mismas intenciones que el anterior (la Bota 53)*

Procedente en un 100% de uva palomino fino de viñedos sanluqueños ubicados en el Pago Miraflores La Baja, una novedad de esta añada 2015 es que el vino fermentó al estilo antiguo, en las mismas botas en las que luego ha criado bajo velo. Tras la fermentación estuvo criando bajo levaduras de flor durante ocho meses. En julio de 2016 se sacó el vino de las botas y pasó a un depósito de acero inoxidable donde, siempre bajo la influencia, ya mucho más sutil, de las levaduras de flor, permaneció hasta que se embotelló en julio de 2017.



100% palomino fino
Pago Miraflores La Baja (Sanlúcar)
Graduación natural
20 meses bajo velo de flor
8 meses en bota
12 meses en depósito

UBE *Carrascal* 2016, Palomino Fino, Palomino de Jerez y Palomino Pelusón
Fermentación y crianza en bota muy vieja de manzanilla..…….....61.00€

UBE es un blanco artesanal elaborado con las razas de Palomino originarias de uno de los primeros viñedos postfiloxéricos sanluqueños. Se presenta con su graduación alcohólica natural de 11% vol. tras un año de crianza y sin ningún tipo de actividad del velo de flor para poder apreciar con total nitidez tanto la personalidad de un viñedo muy viejo con los diferentes Palominos, como el tipo y localización de su suelo característico de albariza.

UBE *5 viñas del pago de Miraflores* 2018, Palomino Fino
Fermentación y crianza en bota muy vieja de manzanilla..…….....25.70€

En la misma linea y concepto que en el UBE Carrascal, pero en este caso UBE Miraflores es un vino mezcla de 5 viñas diferentes, 3 de Miraflores alta y 2 de Miraflores baja, buscando el equilibrio entre Palomino Fino (de clones muy antiguos) de viña muy vieja y viña entre 25 y 40 años.

"Palo Cortado en su concepto original, con mezcla de variedades y en añada"
Se elaboran a la antigua, con un asoleo breve de las uvas, fermentación espontánea en botas de 500 litros y crianza estática de dos años con variedades tardías que tradicionalmente se usaban para hacer este tipo de vinos. Son vinos que desarrollan un velo muy fino durante unos meses pero luego lo pierden y, según sus características, se clasifican como palo cortado o raya.

ENCRUCIJADO 2015, Palomino, Uva Rey y Perruno.....65.00€

AGOSTADO CORTADO 2018, Palomino, Uva Rey y Perruno.....63.00€

La Zorra Novena 2019
La maravillosa Rufete blanco en su máxima expresión. Lías y roble francés.....37.00€
Mogarraz – Salamanca. D.O.P. Sierra de Salamanca

ABADIA DE ARIBAYOS

MESOPOTAMIA ORANGE WINE *de Bernardo Fariña*
Pinot Gris …….....26.00€

Parcela plantada en 1992, en Casaseca de las Chanas (Zamora).
50% maceración carbónica y 50% maceración tradicional con pieles. 10 meses de crianza en barrica de roble francés de 400l y tostado medio.

Bodegas Luis Pérez

EL MUELLE DE OLASO 2019
Palomino Fino del pago de Carrascal. 80% vinificado en inox y el 20% restante, previo asoleo de la uva, fermenta en bota vieja de Jerez.…….....20.30€

LA ESCRIBANA 2022
Antiguas cepas con poda a Vara y Pulgar, sobre suelos de albarizas del tipo Tosca de Barajuelas. Viñedo con orientación suroeste en el mítico Cerro del Obispo.
Crianza biológica de 12 meses con sus lías en bota jerezana…….34.30€

David Ramos

Kπ (kpi) 2016, crianza bajo velo de flor
Albillo Real vinificado en tinajas de barro y con presencia de velo de flor. Cosas mágicas que suceden en Cebreros…… 24.50€

Prieto Pariente

Prieto Pariente Viognier 2021
De una pequeña viña de Viognier escondida en la provincia de Valladolid nace este vino blanco de bodegas Prieto Pariente. De ella hemos extraído la esencia de la variedad para crear un vino aromático, con volumen y peso. "*hormigón, roble francés y lías*"……...….. 30.00€

BODEGAS TORO ALBALA · 1922 ·

Miut L´Assemblage 2021 Pedro Ximenez, *crianza con lías*.
Paraje: Pago de Benavente, Sierra de Montilla y Moriles Altos. Suelos de antehojuelas de naturaleza cretácea y finos alberos calizo-silíceos de tosca hojaldrada.……..…… 35.00€

VINOS FINOS
VICTORIA ORDÓÑEZ
MÁLAGA
ESPAÑA

La Ola del Melillero 2017, Sierras de Málaga
85% Pedro Ximenez y 15% Moscatel, proveniente de parcelas entre 30 y 100 años, situadas a casi mil metros de altitud. Rendimientos muy bajos en viña. En la vinificación, el 10% se fermenta en barrica de roble francés y el resto en inox. Después pasa alrededor de 8 meses con sus lías…….……..26.80€

Voladeros 2016, Sierras de Málaga – subzona Montes de Málaga
Pedro Ximenez, procedente de tres pequeñas parcelas muy próximas de 0, 59, 1,76 y 2,4 Has, respectivamente, plantadas entre 1902 y 1940, situadas en la cara norte del cerro de Santo Pitar, un cerro situado a 1019 metros de altitud. Mosto yema fermentado en barricas de roble francés y una posterior crianza de 9 meses, con sus lías finas, y batonage frecuente……...……..47.00€

Bodegas Bentomiz

Ariyanas sobre lías 2019
Moscatel de Alejandría proveniente de suelos pizarrosos de la Axarquía, que refleja toda su grandeza aromática y en boca, en este espectacular Ariyanas……...27.80€

D.O. Toro

Verdejo y Malvasía son las dos variedades blancas autorizadas por el consejo regulador D.O. Toro. Malvasía quizás sea la más delicada, especial y representativa, aportando vinos muy frescos y aromáticos, que afrontan muy bien el paso del tiempo.

***Colegiata** 2023, Malvasía*…….……..……..... 14.00€

***San Román** 2022, Malvasía*……. 71.90€
Maceración con pieles durante doce horas. Fermentación y posterior crianza en barricas de 500l con sus lías. Embotellado en julio de 2018

D.O. León

Acertada la apuesta por la Albarín, para la elaboración de blancos de calidad en esta zona. Un casta aromática, con muy buena boca y que engrandece con la crianza.

***Carroleón** fermentado en barrica (de Pardevalles) 2023, Albarín*…….…… 22.00€

V.T.de Castilla y León

Zona que sirve de refugio a bodegueros "rebeldes" que lejos de las normas de las D.O. buscan sorprender paladares con sus vinos experimentales, personales y de autor, donde la sorpresa está garantizada.

***Mataperezosa** 2019 Palomino y Doña Blanca, vinificado en barrica*….…….. 44.90€

***Águedas** 2020, Malvasia, 8 meses en barrica con sus lías* …….…….. 27.00€

***Colina Triste** 2020, Malvasía, Albillo, Chasselas y Viura* **(d.o. Arlanza)**
50% vinificado y criado en barrica …….....…….. 21.00€

***Pirita** 2015* **(d.o. Arribes)** *Doña Blanca, Godello y otras*…….…….…….. 17.10€

***Ecléctico** 2019/2020* **(d.o. Arribes)** *Puesta en Cruz*…….……..……..…….. 27.00€

Esteban Celemín
VITICULTOR

"No hace nadie nada parecido en muchos quilómetros a la redonda. Tenía el camino fácil al lado de casa, aquel de las variedades híperconocidas y los rendimientos sin límite, pero no le gustó. Tenía claro que su papel en esta película era otro, el de la defensa de la Albillo Real y su identidad, arraigo, historia……" Blancos de nivel, de donde el Duero se coloca más al sur para dibujar un paisaje idílico, Castronuño (Valladolid).

Señora Vale *2021, Albillo Real (fermentado y criado en barrica)…..……..……* 32.70€

A Horquilla *2021, Albillo Real, viña centenaria (fermentado y criado en barrica)……..……* 40.00€

solo Verdejo

Poco que decir y mucho que descubrir de esta casta con arraigo castellano-leones. Aromática, con brío, mucha personalidad y capacidad para afrontar el tiempo. La Verdejo permite un buen abanico de estilos: joven, sobre lías, espumoso, vinificación en barrica, crianza en barrica, etc… y además, tiene una especial versatilidad en la mesa, abrazando con su grandeza muchas de nuestras recetas, en las que se dan cita producto de mar y de montaña o donde se "enfrentan" varios ingredientes.

Pajarita *2022* (D.O. Toro)……..…… 16.00€

Espumoso ***Palacio de Bornos*** *Brut* (D.O. Rueda)..... 20.00€

Rodriguez&Sanzo bajo velo, *2020* (D.O. Rueda)……..….. 33.80€

Javier Sanz *2022* (D.O. Rueda)……..……..……..…… 18.60€

Beronia *2023* (D.O. Rueda)……..……..…..……... 18.00€

José Pariente *2023* (D.O. Rueda)……...…..……....……..…… 19.50€

José Pariente Finca las Comas *2021* (D.O. Rueda)…… 60.00€

Este vino procede del viñedo que le da nombre, Las Comas, plantado en vaso en 1910 sobre suelo calizo y pedregoso. Interpretación única y muy personal de la uva Verdejo de Rueda elaborado en fudre de roble.

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El Perro Verde *2022* (D.O. Rueda)…..……..……..……. 22.20€

Finca los Hornos, de Oro de Castilla *2019* (Rueda) *fudre y lías*……...…...….. 24.60€

Belondrade & Lurton *2012* (D.O. Rueda) *vinificación y crianza en roble*…..……...…... 71.00€

Belondrade & Lurton *2021* (D.O. Rueda) *vinificación y crianza en roble*…..……...…... 67.40€

Malcorta (*de Javier Sanz) 2020/21* (D.O. Rueda) ……..…….. 35.00€

Javier Sanz Viticultor *2020* (D.O. Rueda) *vinificación y crianza en roble*…….. 29.30€

Quintaluna *2019* (Segovia) *vinificación mixta en inox y roble. Sobre lías*…… 25.40€

Quinta Apolonia *2022* (La Seca) *vinificación y crianza en roble*…..……... 32.00€

Barco del Corneta *2018 (La Seca) vinificación y crianza en roble*……....…..…….....… 30.80€

Ossian *2021* (Segovia) *vinificación y crianza en roble*……..……..…….. 51.00€

D.O. Bierzo

Seguramente no sean los blancos los vinos más representativos de esta D.O., pero no hay que perderles la pista, sobre todo a los monovarietales de Godello.

***Prada** 2022, Godello…….……..... 20.60€*

D.O.Lanzarote

Los vinos de la denominación de origen Lanzarote se caracterizan por tener un marcado sabor volcánicomineral, perfectamente equilibrado con una buena acidez. Son el reflejo de un ecosistema singular.

***Puro Rofe** 2021, (lías) Malvasía Volcánica, Diego y Listán Blanco……..… 40.00€*

***El Grifo colección** 2015 ó 2022, Malvasia……....…….…….. 30.00€*

D.O.Rias Baixas

Un clima "rebelde" y un terruño singular, caracterizan una zona en la que se elaboran blancos marcados por una elegante acidez frutal, mucho carácter y una gran capacidad para soportar el paso del tiempo. Sin duda, una de las grandes zonas vitivinícolas españolas.

***Mar del Norte** 2022, Albariño……..…….. 21.20€*

***Do Ferreiro** 2022 Albariño…….……...…….…….…….. 32.40€*

***Do Ferreiro Cepas Vellas** 2017, Albariño ……* hoy no tenemos

***Paco & Lola** 2022, Albariño …….……..……..……..... 18.50€*

***Albariño de Fefiñanes** 2021-2020-2014, Albariño…….……..... 32.80€*

***Eulogio Pomares Carralcoba** 2018**,** Albariño …….. 40.70€*

***Eulogio Pomares Carralcoba** 2019**,** Albariño …….. 42.60€*

***Eulogio Pomares Maceración con Pieles** 2021, Albariño……..…….. 71.90€*

***Terras Gauda** 2022, Albariño, Loureiro y Caiño Blanco……..... 29.30€*

***Martín Códax** 2021, Albariño…… 24.60€*

***Valtea** 2021, Albariño……..……..... 18.00€*

***Leirana Finca Genoveva** 2015, Albariño Fermentado y criado 12 meses en fudres de roble…… 48.00€*

***Leirana Finca Genoveva** 2016, Albariño Fermentado y criado 12 meses en fudres de roble…… 36.70€*

***Leirana Finca Genoveva** 2020, Albariño Fermentado y criado 12 meses en fudres de roble…… 47.00€*

***Leirana Finca Genoveva** 2022, Albariño Fermentado y criado 12 meses en fudres de roble…… 57.90€*

***Goliardo A Telleira** 2020, Albariño Fermentado y criado 12 meses en fudres de roble francés…….. 48.50€*

D.O.Valdeorras

Zona de blancos que ofrecen un alto nivel de calidad con la variedad Godello como bandera. Deliciosos en nariz y muy expresivos en boca.

Mil Ríos sobre lías *2020, Godello*…….……..…….. 22.00€

Val de Sil sobre lías *2022, Godello*…… 31.30€

Louro do Bolo *fermentado y criado en barrica 2022, Godello.*…….....…….. 31.70€

As Sortes *fermentado y criado en barrica 2022, Godello*……..……..……... 85.50€

Gaba *Godello*…….…..……..…..……..... 23.50€

El entorno de los valles del Miño alberga este impecable proyecto que lleva por nombre Lagar de Sibariz, y que está en muy buenas manos, las de Pilar Higuero, que maneja poco más de cuatro hectáreas de viña, en biodinámica, con tanta pasión como esfuerzo.
"La biodinámica permite al vino mostrar su origen, su terroir. Eso es lo realmente importante"

A Pita Cega *2014, Albariño, Treixadura y otras*……...…… 55.00€

D.O.Ribera Sacra

Ribera Sacra es una de las 5 denominaciones de origen de Galicia. Ocupa el norte de la provincia de Orense y el sur de la provincia de Lugo. Está dividida en 5 subzonas, y en todas ellas se pueden encontrar interesantísimos vinos de guarda, como este Lapola.

Lapola *2019* "de Dominio do Bibei" *Godello, Albariño y Doña Blanca*
criado en roble francés y fudres austriacos……..... 37.80€

D.O.Ribeiro

Se dice que los vinos de Ribeiro modelaron primero el paisaje y las vidas de las gentes que los cuidan. En la actualidad los vinos de Ribeiro miran hacia un mercado exigente, para mostrar su excelente calidad y complejidad en sus elaborados.

Eduardo Peña *2022*
Elaborado mediante la maceración de las variedades de Treixadura, Albariño, Godello, Lado y Loureira; trabajo sobre lías y suave coupage con fermentación en barrica de 300 litros de robles europeos de grano medio y tostados muy suaves……... 25.00€

Mein *2022, Albariño, Loureiro, Treixadura*……...……..……. 27.40€

O Gran Meín *2020, Treixadura, Godello, Albariño, Loureira, Caiño branco, Lado*……..… 47.80€

Ciclohome *2017, Treixadura*……... 33.60€

Marqués de Sanfiz *2017, Treixadura, Godello y Albariño*…….… 16.50€

La Bandida "Finca Camineros" *2018, Treixadura*……...…… 68.60€

D.O.Somontano

En el apartado tradicional, la variedad blanca predominante en los elaborados de esta zona es la Macabeo. Pero de cara un mercado cada vez más exigente, las foráneas como la Chardonnay o Gewurztraminer, han ido ganado protagonismo.

Enate 234 *2023, Chardonnay* …..... 19.00€

Viñas del Vero *2021, Gewurztraminer*…….... 21.80€

D.O.Ca.Rioja

Zona ejemplar en la crianza de blancos, que afrontan el tiempo de forma impecable para convertirse en vinos puramente gastronómicos, gracias a la versatilidad que ofrecen en la mesa.

Reserva Viña Sole Reserva *2011, Viura* …….. 28.00€

Conca de Barberà
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Situada al norte de la provincia de Tarragona. La plana vertebrada por los ríos Francolí y Anguera está protegida por las montañas que la rodean, especialmente la sierra de Prades. La altitud media es de 500 m y el suelo es básicamente calcáreo. Aquí es donde Torres elabora uno de los Chardonnay más especiales de la península.

Milmanda *2013, Chardonnay Fermentado y Criado en Barrica*…….. 79.30€

Rosados

Índice

D.O.Toro

Los rosados en esta denominación de origen están marcados por una inexplicable escasez de bodegas productoras, que se atrevan a elaborarlos, pese a ello los rosados de Toro son excelentes en todos los sentidos, manteniendo una nariz fresca y aromática y un paso por boca con carácter y redondo final.

Colegiata *2022, Tinta de Toro*…….…..…….. 14.00€

V.T.Valles de Benavente

Tierra tradicional para la producción de rosados frescos, chispeantes y de gran calidad elaborados con la exclusiva variedad, compartida con el sur de León, Prieto Picudo caracterizados por una sensible aguja, vivos y agradables en boca y finos recuerdos aromáticos de lilas.

Finca Valleoscuro *2023, Prieto Picudo*…...……..…….. 14.00€

Viriatus*. 2022, Prieto Picudo (pálido)*….……...……...…….. 11.00€

Alegra de Beronia *2022, Tempranillo y Garnacha "sobre lías"*……..…….…….. 30.80€

D.O.Cigales

Cigales se puede considerar una de las zonas por excelencia en elaboración de rosados de toda España. Dependiendo del elaborador encontraremos rosados piel de cebolla o más subidos de color; monovarietales o mezcla de uvas blancas y tintas….. pero todos ellos con una elegante acidez y una personalidad única.

Quelías *2021, Albillo, Garnacha, Verdejo y Tempranillo* (rosado sobre lías)…….. 20.00€

Sinfo *2022, Tempranillo, Albillo y Verdejo*…….. 13.00€

D.O. León

Gracias a la proximidad con la zona de Benavente la similitud es obvia, eso si con la personalidad de cada bodeguero y la propia de la zona, mostrando otro punto de vista de la variedad Prieto Picudo.

Mavilo *2022, Prieto Picudo*…… 19.00€

Pardevalles *2022, Prieto Picudo*…… 15.00€

Pricum *2020, Prieto Picudo – fermentado y criado en fudre de roble francés*……. 20.50€

Gurdos *******"rosado con madreo", 2023 Prieto Picudo*…….……...…… 19.50€

*******Madreo: Técnica de vinificación tradicional, que consiste en añadir uvas enteras (Prieto Picudo) al mosto en fermentación. Así se obtiene un rosado con cierta aguja.

La Seca - Valladolid

Victoria *2023, Garnacha, Tempranillo y Viognier*……. 21.00€

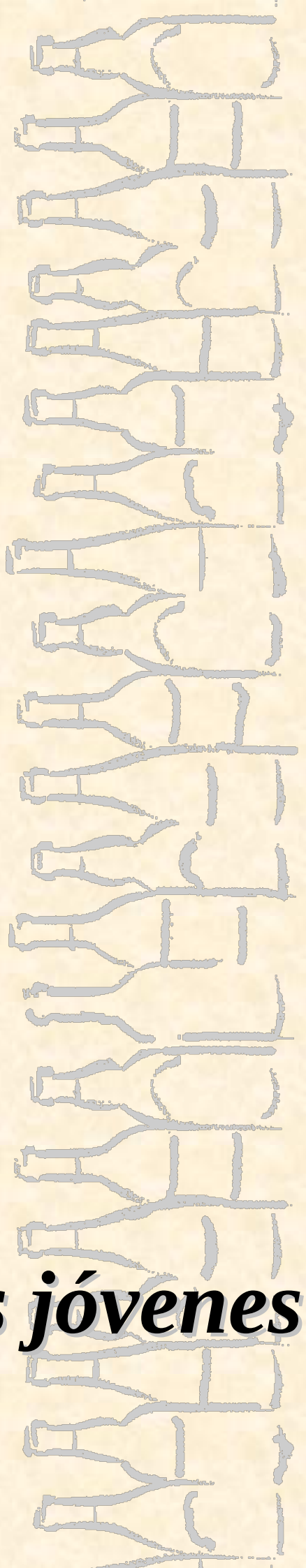
"Victoria" es un excelente rosado gastronómico, elaborado con Garnacha, Tempranillo y Viognier que muestra un gran equilibrio entre complejidad y sutileza.

ALMA CARRAOVEJAS

Milsetentayseis La Peña *2018, Albillo y Tempranillo*……..... 79.00€

En Milsetentayseis se trabaja con viñas centenarias en vaso que son fuente de un material genético histórico fundamental para desarrollar un proyecto de recuperación integral. La peculiaridad de sus suelos y la altitud -alcanzando uno de los puntos más alto en la D.O. Ribera del Duero, con 1.076 metros- marcan el carácter único de la materia prima.

Milsetentayseis La Peña 2018 es un rosado diferente que, sin buscarlo, se ha convertido en el primer vino de este singular proyecto. Junto a una mina a cielo abierto encontramos la parcela de 'La Peña'.Viñedo centenario en Fuentenebro de suelos arcillosos, arenosos y con presencia de cuarzo, feldespato y mica; fruto de una herencia minera de la zona que da fe de la singularidad que podremos encontrar en la copa



Tintos jóvenes

Índice

Valles de Benavente

Finca Valleoscuro. *Prieto Picudo y Tempranillo*……. 13.00€

D.O. Toro

Mesopotamia *Joven Roble Tinta de Toro*……..……. 19.00€

Vino Primero *Tinta de Toro. Maceración Carbónica*…..……..……..……..…….. 16.70€

Liberalia Cero *Tinta de Toro. Fermentado en Barrica*……..……..……..…… 19.50€

Colegiata *Tinta de Toro* ……..……..……..……..…….. 13.70€

Fariña Lágrima *Tinta de Toro Joven Roble* ….……..…....…..……..…... 16.30€

Elías Mora, *Tinta de Toro Joven Roble* ……..……...……...……..…… 18.40€

Liberalia Tres *Tinta de Toro Joven Roble* ….……..…..……..…….. 16.50€

Dominio del Bendito El Primer Paso *Tinta de Toro Joven Roble* ……..…...…… 23.60€

Dehesa Gago *Tinta de Toro* ……..……..…….. 20.00€

Dispone de más Toro en el apartado de crianzas y reservas

D.O. Bierzo

Prada Maceración Carbónica *Mencía*……....……...……..…… 17.00€

Dispone de más Bierzo en el apartado de crianzas y reservas

D.O. Ribera del Duero

Cair cuvée *Tinta Fina y Merlot Roble 9 meses barrica* ……..… 21.00€

Flores de Callejo *Tinta Fina Joven Roble* ……..……..……..…… 19.00€

Pago de los Capellanes *Tinta Fina Joven Roble* ……..……..……..…….. 25.90€

Dispone de más Ribera del Duero en el apartado de crianzas y reservas

Tintos

Índice

Crianza, Reserva…

Arribes
Denominación de Origen

Entorno, variedades únicas, clima, granito, pizarra, arraigo, tradición, historia…… Arribes lo tiene todo para ser una de las denominaciones con impecable presente y maravilloso futuro. Vinos únicos, con estructura y elegancia. Pregunta a Marce por esta maravillosa zona y sus excelente vinos.

***Mesopotamia** 2005, Juan García*…… 36.30€

***Sin Blanca** 2017, Juan García y Bruñal, Rufete, Bastardillo* …… 27.00€

***De Buena Jera** 2020 Juan Garcia*…… 40.00€

***7 Peldaños** 2021 Mandón*…… 56.00€

***7 Peldaños** 2021 Juan García*…… 39.00€

***7 Peldaños** 2020 Bruñal*…… 59.00€

***Sabaria** 2019, Bruñal*…… 41.40€

***Salsipuedes** 2020, Juan García, Bruñal y Tempranillo* …… 24.00€

***Abadengo** 2017, Juan García*…… 17.60€

***Imperio** 2017, Juan García*…… 15.80€

***Winner Premium** 2016, Juan García y Bruñal*…… 26.00€

***La Setera** 2020, Juan García*…… 24.00€

***La Setera Tinaja** 2014, Juan García, Rufete, Bruñal, Mencía, Tinta Madrid*…… 30.00€

***Condado de Fermosell** 2015, Juan Garcia, Rufete y Bruñal*…… 19.60€

***Bruneo** 2019, Juan Garcia*…… 40.00€

BLANCO ***Ecléctico** 2020, Puesta en Cruz, sobre lías*…… 27.00€

BLANCO ***Pirita** 2015, Doña Blanca, Godello y otras*…… 17.10€

Toro

Vinos tremendamente seductores, que necesitan la crianza para afrontar el tiempo y mostrar el potencial único de una zona histórica, en la que siempre se han elaborado grandes vinos.

***Pintia** (Vega Sicilia en Toro) 2019, Tinta de Toro*…… 75.70€

***Fariña Crianza** (roble Francés) Tinta de Toro* …… 25.00€

Reserva ***Gran Colegiata Original** 2018. Tinta de Toro*…… 32.50€

Reserva ***Gran Colegiata** añadas **1993**, **1994** y **1995***…… 90.00€

***Campus Gothorum** 2019, Tinta de Toro*…… 52.80€

***Dueto**, Tinta de Toro* …… 17.40€

***Eremita** 2017, Tinta de Toro*…… 30.00€

***Mascaradas** 2020. Tinta de Toro*…… 19.00€

***Mesopotamia Eclipse** 2019, Tinta de Toro*…… 30.00€

***Plantatio prefiloxérico** 2018/2019, Tinta de Toro "**de Bernardo Fariña y Esteban Sánchez**"*
Viña de 0,9 ha. Larga y paciente crianza en barricas de 400l de roble francés …… 90.00€

***Palacio de Villachica** 2016, Tinta de Toro*…… 28.00€

***Melquiades** de Esteban Celemín 2019/2020, Tinta de Toro* (no DO) …… 32.70€

más Toro

El Recio *2021, Tinta de Toro*…….. 23.60€

El Viejo *2020, Tinta de Toro*…….. 53.30€

Tratum *2017, Tinta de Toro*…….. 32.00€

Rodríguez&Sanzo Whisky Barrel *2020, Tinta de Toro (no do Toro)*……..... 38.00€

Latarce Selección *2020, Tinta de Toro*…….. 39.00€

Abracadabra *2018,Tinta de Toro*…….. 21.20€

Almirez *2020, Tinta de Toro*…….. 36.80€

Victorino *2020, Tinta de Toro*…….. 75.60€

Titán del Bendito *2019, Tinta de Toro* ….……..…..... 93.00€

Liberalia Cuatro *2016, Tinta de Toro* ….……..... 20.60€

Liberalia Cabeza de Cuba *2002, Tinta de Toro* . …… 57.80€

Reserva ***Liberalia Cinco*** *2010, Tinta de Toro* …….……...……..... 31.40€

Gago *2017/18, Tita de Toro*……...…….. 34.00€

Díscolo *2019, Tinta de Toro* ….……..... 30.60€

Marqués de Peñamonte colección privada *2021, Tinta de Toro* ..……..... 22.90€

Aier Cerámico *2020, Tinta de Toro*……..…..……... 38.70€

Antona García *2018, Tinta de Toro* ……..……..... 24.00€

Bravo de Reja Dorada *2010, Tinta de Toro* …….…….…….. 62.10€

Elías Mora 2V Premium *2008, Tinta de Toro*…….…….…… 73.60€

Numanthia *2018, Tinta de Toro*..... 87.00€

Termanthia *2006, Tinta de Toro*..... 215.50€

Alboca *2018 "de Bodegas Viriatus" Tinta de Toro*…….……..……. 16.70€

Prima *2020, Tinta de Toro y Garnacha*…… 22.60€

San Román *2020. Tinta de Toro*…… 51.60€

San Román ***2009.*** *Tinta de Toro* ……..…… 85.00€

San Román ***2008,*** *Tinta de Toro* ……..…… 85.00€

San Román ***2007*** *Tinta de Toro* ……...…… 85.00€

Mágnum ***San Román*** *2018, Tinta de Toro* ……..…… 103.00€

Mágnum ***San Román*** ***2002****, Tinta de Toro* ……. 200.00€

Vinos a orillas del Órbigo

Este es el proyecto personal de Sara Martínez-Lagos y León Flórez, basado en la recuperación de viñedos centenarios en la Ribera del Río Órbigo, en la provincia de León.

La Furgoneta que miraba al Órbigo ***2021****, Mencía, Garnacha Tintorera y otras*……. 39.00€
Variedades mezcladas en el viñedo (field blend) mayoritariamente Mencía, a la que acompaña Garnacha Tintorera, Prieto Picudo, Garnacha Gris, Gran Negro, Palomino y Doña Blanca.

CEBREROS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Alto de la Estrella *2019, Viña vieja de Garnacha* (paracela de pizarra – 1100 m. de altitud) ..... 47.00€

Ktt Amphorae *2015, Garnacha, "de Daniel Ramos"*..... 22.00€

Pegaso Barrancos de Pizarra *2010, Garnacha*..... 49.20€

Barrera de Sol *<Viñas viejas del paraje de El Zaudejo>2019, Garnacha*..... 35.00€

Jirón de Niebla *<Viñas viejas paraje de El Sotillo>2019, Garnacha, orientación Norte*.. 35.00€

Prieto Pariente

Los Confines *2018,* ***Garnacha*** *de Cebreros (pizarra) y de San Bartolomé de Pinares (granito)*..... 44.00€
Maravilloso tinto que refleja la combinación de suelos de pizarra y granito. La pizarra aporta una mineralidad que se transforma en volumen y carnosidad en el vino, y el granito se caracteriza por la verticalidad y finura.

Valtiendas

Zona vinícola situada en el norte de la provincia de Segovia que atesora una larga tradición y experiencia en la elaboración de vinos tintos con la variedad tempranillo y que tiene como sello de identidad la altitud donde se asientan sus viñedos (955) lo cual predispone una calidad especial y por tanto unos vinos únicos.

Evolet *2016* ***"del chef y sumiller Oscar Hernando"*** *Tempranillo*..... 24.80€

Tierra del Vino

La ***Comarca de "Tierra del Vino"*** *se encuentra situada en ambas márgenes del río Duero a su paso por la provincia de Zamora, y está recorrida de norte a sur por la romana Vía de la Plata. Maravillosa zona vitivinícola donde se pueden encontrar parcelas pre filoxéricas que son un autentico espectáculo y que ofrecen una materia prima inmejorable.*

Brochero Finca Monte Concejo *2020, Tinta del País*..... 20.00€

Cien *2019, Tinta del País*..... 39.00€

Mágnum ***Brochero Finca Monte Concejo*** *2018, Tinta del País* ..... 40.00€

Dominio de Sexmil *2016, Tinta del País*..... 31.80€

Dominio de Sexmil Edición Suma *2015, Tinta del País* ..... 78.00€

Brochero Garnacha *2022, Garnacha Tinta*..... 22.00€

Arlanza

Denominación de Origen localizada en el centro de la provincia de Burgos y el sur de la provincia de Palencia coincidiendo con el cauce del río Arlanza. La altitud y unas condiciones de cultivo extremas con rendimientos bajos, da como resultado vinos de gran intensidad, perfectamente aromáticos y mucha clase.

El Cadastro *2011 95% Tempranillo y 5% Garnacha,…..……..…….* 41.40€

El Temido *2012, 95% Tempranillo, Mencía y Garnacha..……..…..……..* 36.00€

León

Zona con una gran proyección en vinos de calidad, con una apuesta firme en lo que a tintos con crianza se refiere, que tiene por bandera la Prieto Picudo, ofreciendo vinos únicos y tremendamente gastronómicos.

Belote *(Vino de Cueva) Prieto Picudo……...……...……..…….* 22.00€

Gamonal *(bodegas Pardevalles) 2020, Prieto Picudo…….……..……* 19.30€

Maurilia *(vinificación integra en barrica) 2019, Prieto Picudo……..……..…..……* hoy no tenemos

El Médico *2015, Prieto Picudo……...……..……* 31.70€

Carroleón *(bodegas Pardevalles) Prieto Picudo……..……...……..* 28.90€

Valles de Benavente

En los últimos años, gracias al buen hacer de viticultores y bodegueros, esta zona ha girado hacia la calidad, dando protagonismo a la Prieto Picudo.

Otero *2017, Prieto Picudo.…….……..……..……...* 20.00€

Ribera del Duero

La Historia de la Ribera del Duero ha ido paralela a la unión de la viña y el vino, al fruto de unas cepas que marcan su paisaje, la personalidad de sus gentes y su cultura. Zona que marida a la perfección su pasado, presente, futuro, con razón y corazón.

Aleva *2020, Tinta Fina……* ……..…….. 30.00€

912 de Altitud *2021, Tinta Fina……* 25.30€

San Cobate *2020, Tinta Fina…….……* 28.80€

Bardos Viñedos de Altura *2020, Tinta Fina…….....……..* 19.00€

Ausás Interpretación *2020, Tinta Fina…….* 69.80€

Emilio Moro *Tinta Fina ……...……...* 35.00€

Malleolus *2020 Tinta Fina ……...……..……..……..…….....* hoy no tenemos

Valduero Tierra Alta *2018, Tinta Fina…….……..…….……* 39.30€

Una Cepa de Valduero *2018, Tinta Fina……..……...……* 49.00€

más Ribera del Duero

Tomas Postigo "tercer año" *2021, Tinta Fina y otras*……..…..… 57.50€

Mágnum ***Tomas Postigo "tercer año"*** *2020, Tinta fina y otras*…….…… 117.00€

Dominio de Calogía *2019, Tinta Fina*……..……..…… 106.00€

Pingus *2020, Tinta Fina*…….. 1.600.00€

Flor de Pingus *2020, Tinta Fina*……..……..……...…… 275.50€

Flor de Pingus *2015, Tinta Fina*……..……...…… 244.00€

Pago de Carraovejas *2021, Tinta Fina, Cabernet y Merlot*….……...……..... 61.00€

Mágnum ***Pago de Carraovejas*** *2021, Tinta Fina, Cabernet y Merlot* ……..… 142.90€

Anejon de Cuesta las Liebres *2018, Tinta Fina*…… 144.20€

Anejon de Cuesta las Liebres *2019, Tinta Fina*…… 146.60€

Cuesta de las Liebres *2018. Tinta Fina*….…….…….…….. 290.00€

Cuesta de las Liebres *2019. Tinta Fina*….…….…….…….. 274.90€

Reserva ***Valbuena 5º año*** *2019, Tinta Fina* ……..…….……..…… 191.60€

Reserva ***Valbuena 5º año*** *2018, Tinta Fina* ……..…….……..……..... 182.00€

Reserva ***Valbuena 5º año*** *2004, Tinta Fina* ……..…….……..……..... 240.00€

Reserva ***Alión*** *2020, Tinta Fina* ……..……..…….……..……..... 104.00€

Gran Reserva ***Vega Sicilia Único*** *2013, Tinta Fina* ……..….…….…….... 487.00€

Gran Reserva ***Vega Sicilia Único*** *1989, Tinta Fina* …….…….……... 750.00€

Dehesa de los Canónigos *2020, Tinta Fina, Cabernet Sauvignon*..... 34.70€

Reserva ***Solideo de Dehesa de los Canónigos****, Tinta F. Cabernet. Albillo*…… 59.80€

Hacienda Monasterio *2021 Tinta Fina, Merlot Cabernet Sauvignon*……... 67.00€

Pago de los Capellanes *2021 Tinta Fina* ……..……...…… 46.40€

Reserva ***Pago Capellanes*** *2020 Tinta Fina*……..……..……...……..... 62.70€

Matarromera *Tinta Fina* ……..……...…… 40.00€

Arzuaga *Tinta Fina* ……..……...……...…….. 35.00€

Mágnum ***Arzuaga****, Tinta Fina*…...…….……... 87.00€

Aalto *2021, Tinta Fina*…….…… 77.00€

Garmón (de Mariano García) *2019, Tinta Fina*……...……. 61.00€

Honoris de Valdubón *2012, Tinta Fina* ……....…….. 67.90€

Dominio de Atauta "La Roza" *2002, Tinta Fina* ……..…… 408.00€

Valtravieso "VT" Vendimia Seleccionada *2005, Tinta Fina* ……..... 46.30€

Reserva ***Protos*** *1998, Tinta Fina*...…….…..…….…….. 150.00€

Reserva ***Protos*** *1995, Tinta Fina*...…….…..…….…….. 170.00€

Quinta Milú Bellavista *2021, Tinta Fina*…….…… hoy no enemos

Bierzo

Los vinos del Bierzo tienen una personalidad propia. Son vinos con terruño que nos hablan de un territorio único, con unas características singulares que se manifiestan en la cata y cuando compartimos una copa de vino.

Pétalos del Bierzo *2021, Mencía*…… 30.30€

Corullón *2020, Mencía*…….... 67.50€

Demencia *2013, Mencía*……..……..……... 50.00€

Picantal *2016, Mencía*……..……..……..…… 40.90€

Veronica Ortega Roc *2020, Mencía*……..…..…...……...…….. 56.70€

***DeVicio* "de Jacinto Palacios"** *2007, Mencía*……..……...……...…... 41.40€

Prada Selección *2017, Mencía*……...……... 26.70€

Ultreia de Valtuille (Raúl Pérez) *2017, Mencía*.....(última botella de esta añada)..... 75.00€

Ultreia de Valtuille (Raúl Pérez) *2021, Mencía*..... 75.00€

Ultreia (Raúl Pérez) *2019, Mencía*……..... 33.80€

Tebaida Nº 5 *2007, Mencía… (Ultima botella)* ……..……... 79.00€

Tares P 3 *2006, Mencía*……..... 73.00€

Cantariña Valdeobispo *2018, Mencía -Vino de Paraje-* ……..…… 39.00€

CANTARIÑA VALDEOBISPO 2018

Valdeobispo es una finca de casi 5 hectáreas cerca de Villafranca, en una ubicación históricamente privilegiada. Plantada en 1910 es sin duda una de las grandes viñas del Bierzo y está perfectamente representada en este gran vino. La finca se divide en dos, la parte más baja con Mencía y la superior con variedades blancas, son cepas muy viejas de viñedo curtido por la pendiente y el tiempo que ofrecen un bajo rendimiento pero una concentración aromática espectacular.

FUENTES DEL SILENCIO
VIÑEDOS DEL JAMUZ

Fuentes del Silencio es un maravilloso proyecto vitivinícola que se encuentra en Herreros de Jamuz (León), donde las ideas e intenciones están perfectamente trazadas por gente que ama la viña y cree en la mencía del Valle del Jamuz.

Fuentes del Silencio "Las Jaras" *2019, Mencía, Alicante Bouschet y Prieto Picudo*…..... 26.00€

Fuentes del Silencio "Las Quintas" *2019, Mencía, Alicante Bouschet y Palomino* ……. 35.00€

Fuentes del Silencio "La Gándara" *2018, Mencía, Alicante Bouschet y Palomino* …..... 68.60€

Fuentes del Silencio "Prieto Picudo Viejo" *2019, Prieto Picudo* ……..... 44.90€

los “versos libres” de Castilla y León

Roberto Calabor Vigneron *2021, Garnacha (parcela de 1910, en Faramontanos de Tábara)*……. 36.00€
Elaborado por José Carlos Álvarez

La Furgoneta que miraba al Órbigo *2021, Mencía, Garnacha Tintorera y otras*…….. 39.00€

Los Confines *2018, Garnacha de Cebreros (pizarra) y de San Bartolomé de Pinares (granito)* 44.00€

Melquiades *de Esteban Celemín 2019, Tinta de Toro (no DO)* …..…… 32.70€

Melquiades *de Esteban Celemín 2020, Tinta de Toro (no DO)* ……...…… 32.70€

La Prohibición *2018, Garnacha Tintorera* ….…….……... 42.50€

La Prohibición *2013, Garnacha Tintorera* ….…….……... 60.00€

5 DO´s *2012, 8% Juan Garcia, 16% Mencia, 8% Tinta Fina, 60% Tinta de Toro y 8% Tempranillo*…..... 18.20€

Abadía Retuerta Selección Especial*, Temp., Cabernet y Syrah*…….…….…… hoy no tenemos

Mauro *2021, Tinta Fina, Syrah, Cabernet Sauvignon y Graciano*…...……. 57.40€

Mauro *2012, Tinta Fina y Syrah.* ……...…..……... 85.00€

Mauro Vendimia Seleccionada *2021, Tinta Fina*…….…….…...…….……... 108.00€

Mauro mágnum *2021, Tinta Fina, Syrah, Cabernet Sauvignon y Graciano* …...…… 125.00€

Mauro mágnum *1999, Tinta Fina y Syrah*…… 220.00€

Mauro mágnum *2000 - 2001, Tinta Fina y Syrah*…….…… 190.00€

Gota de Arena*, Tempranillo*……..…….……..…..... 15.90€

Cigales

Tradicionalmente Cigales ha sido conocida por sus afamados rosados, pero afortunadamente ha tomado un giro importante a favor de los tintos de calidad, aprovechando la excelente materia prima que ofrece la zona.

Cesar Príncipe *2019, Tempranillo*……..……...…….. 35.40€

Reserva ***Museum Real*** *2016, Tempranillo* ...……...…… 24.50€

Sierra de Salamanca

Situada al sur de la provincia de Salamanca. ***“Sierra de Francia”****. Zona mágica para la viticultura, con un clima maravilloso, impecables suelos de granito y pizarra, diferentes altitudes, viña vieja, arraigo, historia, proyectos pequeños, bancales y laderas que sujetan las tres variedades tintas principales: la autóctona y maravillosa Rufete, La Calabrés (Garnacha) y la Aragonés (Tempranillo). Sin duda, la zona perfecta para los amantes de los vinos singulares.*

575 Uvas de Cámbrico *2015, Rufete, Tempranillo y Garnacha*……... 36.00€

Viñas del Cámbrico *2018, Rufete*……...…….. 29.00€

La Zorra “Ituero” *2017, Rufete*…… 36.00€

Dominium*, de Dominio de la Sierra, 2018, Rufete*…… 32.80€

Vinos de Madrid

Interesantísima zona en la que podemos encontrarnos verdaderas sorpresas. Los tintos se caracterizan por concentración de aromas, marcados por un carácter muy frutal y en perfecta sintonía con las notas de terruño. Interesantes los vinos elaborados con varias castas y emocionantes los monovarietales de Garnacha.

***30.000 Maravedíes**, "bodegas Marañones" 2017, Garnacha*……..…….…..... hoy no tenemos

***El Hombre Bala** 2019, Garnacha*……...…….…..... 36.90€

Rioja

Por historia, grandeza, calidad y sobre todo por afrontar maravillosamente el tiempo, los vinos de Rioja son y serán un referente y una gran opción para acompañar una experiencia gastronómica.

***Muga** 2020, Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo*…….. 35.90€

Reserva ***Muga Selección Especial** 2019, Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo* 57.00€

***El Pacto de Cárdenas "Ojo de Gallo"** 2021, mayoritario de Garnacha tinta y Viura*…… 31.80€

***Macán** 2019,Tempranillo*……..… 88.70€

***Macán Clásico** 2020, Tempranillo*……...……...……..… 52.00€

***Gloria de Ostatu** 2004, Tempranillo*……. 82.60€

Reserva ***Marqués de Vargas** 2017, Tempranillo, Mazuelo y Garnacha*……... 35.00€

Gran Reserva ***Conde de Valdemar** 1996, Tempranillo y Mazuelo*…….. 60.00€

Reserva ***Viña Ardanza** 2016, Tempranillo y Garnacha*…….……..…… 44.90€

Gran Reserva ***904** 2015, Tempranillo y Graciano*…… 102.00€

Gran Reserva ***904** 2011, Tempranillo y Graciano*…… 102.00€

Gran Reserva ***Excelso** 1982, Tempranillo, Garnacha y Mazuelo*……. 150.00€

***Camino de la Torre** 2020, Tempranillo*…… 59.00€

***Luís Cañas** 2019, 95% Tempranillo, 5% Garnacha*……..…… 20.40€

Reserva ***Artadi Pagos Viejos** 2012 Tempranillo* …….……..…..…… 153.70€

***David Perica** (Palacio de Villachica) 75% Tempranillo y 25% Maturana*……..…… 29.00€

***Ramón Bilbao Edición Limitada** 2020 Tempranillo*……...…..…...…..……..... 26.00€

Reserva ***Ramón Bilbao** Tempranillo y Mazuelo*……..…….……..... 30.00€

***Sierra Cantabria** 2018, Tempranillo*……..…… 19.80€

Reserva ***Sierra Cantabria** 2014, Tempranillo*……...…..……...……. 29.70€

Reserva ***Sierra Cantabria Colección Privada** 2003, Tempranillo (última botella de esta añada)*.. 70.00€

Reserva ***Sierra Cantabria Colección Privada** 2019, Tempranillo*…….…….. 55.60€

Reserva ***San Vicente** 2019, Tempranillo*…….……..……...……. 73.00€

Reserva ***Gaudium** 2012, Tempranillo, Garnacha y Mazuelo*…….…….. 66.60€

más Rioja

Beronia III a.C. *2010, Tempranillo*…….……..……... 73.10€

Beronia *2018, Tempranillo, Garnacha y Mazuelo*…….…….…….. 17.00€

Beronia Elaboración Especial *(fermentaciones en barrica) Tempranillo*……..…... 33.40€

Gran Reserva ***Beronia*** *1994, Tempranillo, Mazuelo y Graciano*……..... 60.00€

Emotion Illusion *2010, Tempranillo*……..…..……. 61.50€

Reserva ***Roda I*** *2017, Tempranillo*…… 87.00€

Reserva ***Viña Bosconia*** *2008, Tempranillo, Garnacho, Mazuelo y Graciano*…..……... 42.30€

Reserva ***Viña Tondonia*** *2009 Tempranillo, Garnacho, Graciano y Mazuelo*……..… 60.00€

Reserva ***Viña Tondonia*** *2011 Tempranillo, Garnacho, Graciano y Mazuelo*……..… 59.60€

Reserva ***Marqués de Murrieta*** *2018, Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo*……. 38.50€

Reserva ***Trasnocho*** *2006, Tempranillo*…….……..... 106.40€

Reserva ***Marqués de Riscal*** *2019, Tempranillo, Graciano y Mazuelo*……..……... 33.70€

Reserva ***200 Monjes*** *2011/12, Tempranillo, Graciano y Mazuelo*…….……..…… 73.00€

Reserva ***Líbano La Roma*** *1998, Tempranillo*……..…….……...……... 54.20€

Somontano

Zona de la provincia de Huesca que acoge excepcionalmente variedades foráneas, mostrándose muy expresivas y que ensamblan perfectamente con la crianza.

Absum Colección *2004, Tempranillo* ……..……. 38.40€

Enate *2015, Tempranillo y Cabernet Sauvignon*……... Hoy no tenemos

Valdeorras

Gaba do Xil *2019, Mencía*……..……..……. 18.70€

Ribeiro

Los vinos tintos de esta maravillosa zona ocupan un pequeño porcentaje de la producción de toda la Denominación de Origen. Quizás por ello sean unos vinos auténticos, con carácter y genuinos, marcando su personalidad las uvas autóctonas.

La Bandida "Finca Borraxeiros" *2018, Caiño longo y Sousón* ……..…..……..…… 52.00€

Sara Peña *2022, Elaborado con Souson, Caiño y Brancellao a partes iguales.*
Maceración y fermentación tradicional en Inox y suavísimo paso por barricas de 300 l de roble francés de tostado muy suave y grano fino……...……...……..…… 32.00€

Ribeira Sacra

"La Ribeira Sacra, en el interior de Galicia, es como un corazón que bombea vida por los ríos Miño y Sil. Ambos formaron un paisaje de abruptos cañones mezclados de bosques autóctonos y especies mediterráneas, debido a un microclima especial. Esto lo agradece especialmente la vid, cultivada aquí en pendientes que parecen desafiar la gravedad".

La Lama *2020, Mencía, Garnacha y Muratón* …… 33.50€

Vía Romana do Camiño *2020, Mencía*…… 29.90€

Guímaro Finca Meixeman *2019, Mencía y otras*…… 39.50€

Adega Damm Seoane baja *2019, Mencía y otras*…… 70.00€

Rías Baixas

El tiempo y el buen hacer, en muchos casos, ha convertido a esta d.o. en uno de los epicentros de los grandes blancos de este país. Pero lo sorprendente y llamativo reside en sus tintos, donde un "complicado" clima permite que algunas añadas sean excepcionales para su elaboración. Tintos que no dejan indiferente a nadie.

Eulogio Pomares Castiñeiro *2018, Espadeiro*…… 40.70€

Goliardo *2017, Caiño*…… 53.00€

Goliardo *2019, Sousón, Caiño, Espadeiro y Loureiro*…… 32.70€

Zárate *2017, Espadeiro*…… 38.00€

Zárate *2018, Caiño*…… 38.00€

****As Furnias*** *2016, Brancellao, Sousón, Caiño, Espadeiro, Carabuñeira*…… 32.00€
(no d.o.) Condado do Tea

Catalunya

El vino en Cataluña es coetáneo a su historia y cultura. No hay mejor definición para presentar esta d.o. que abarca las zonas vitivinícolas tradicionales catalanas. Donde se pueden encontrar tintos realmente interesantes, marcados por una elegante tipicidad representada en los monovarietales de Ull de Llebre y Garnacha, o la perfecta combinación entre varias castas.

L'equilibrista *2016, Garnacha*…… 32.00 €

Cangas

En el extremo Sur occidental de Asturias se encuentra el concejo de Cangas del Narcea, en el se concentra el mayor patrimonio vitivinícola de la Región.
Pequeñas parcelas, variedades únicas, viticultores esforzados en el cultivo de la vid desde hace siglos, conforman un paisaje vitivinícola muy especial que, ha sabido mantenerse y adaptarse a los nuevos tiempos

Escolinas mezcla Canguesa *2017*
Carrasquín, Mencía, Verdejo Negro, Albarin Negro…… 23.00€

Cadiz

Sinceramente cada vez es más fácil encontrar vinos de calidad en cualquier rincón de nuestro país, resultando todo un privilegio para los amantes del vino. Cádiz es uno de esos rincones donde gracias a las condiciones climatologicas y suelo, los resultados son excelentes. La elección de un vino de esta zona siempre es un tanto atrevida, pero no tenga ninguna duda que le sorprenderá gratamente.

Finca Moncloa *2017, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tintilla de Rota, Petit Verdot Cabernet Franc y Tempranillo.* …….. 23.00€

Finca Moncloa "11 barricas" *2008, Cabernet Sauvignon, Syrah y Tintilla de Rota.* ….. 48.00€

Priorato

Zona ubicada en vertientes pizarrosas que miran al río Ebro. El suelo es sin lugar a duda la clave de la calidad de los vinos del Priorat donde la garnacha desarrolla todo su esplendor. En la mayoría de los casos se elaboran vinos de guarda cargados de carácter.

Les Terrases Vinyes Velles *2019, Cariñena, Garnacha, Cabernet, Syrah*…..…….. 55.60€

Camin`s *2021, Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Syrah*……..… 36.60€

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

Venta la Ossa *Syrah*……..……..... 27.60€

Venta la Ossa *2011, Tempranillo*……..…….…… 23.60€

Extremadura

Zona extremeña que incluye todos los municipios de Cáceres y Badajoz. De características similares a la d.o. Ribera del Guadiana, pero con la particularidad que dentro de vinos de la tierra de Extremadura se encuentran proyectos enológicos de gran nivel tanto por su materia prima, terruño e infraestructura, como por los propios resultados transformados en exclusivos vinos. Ejemplo claro es Habla con su gama de vinos realmente sorprendentes y cargados de personalidad.

Habla Nº20 *2016, Syrah*……..……..... 41.40€

Habla Nº18 *2015, Syrah*……..……..... 45.00€

Dulces

Índice

JEREZ

***Solera 1847 cream**, Pedro Ximenez y Palomino fino*…….…….. 15.70€

***Matusalén cream <V.O.R.S.>**, Pedro Ximenez y Palomino fino*…...…….. 83.90€

***Lustau Solera East Indian cream,** Pedro Ximenez y Palomino fino*..... 32.90€

***Noe PX <V.O.R.S>**, Pedro Ximenez*……..……..… 93.90€

***Tradición PX <V.O.S>- cream**, Pedro Ximenez y Palomino Fino*….…...…..……... 100.00€

***Tradición PX <V.O.S>-**, Pedro Ximenez*……...…..……... 145.00€

CASTILLA Y LEÓN

***Val de Reyes** blanco dulce, Moscatel y Albillo "con botritis"*…….……..... 18.00 €

***Pardoxin** blanco dulce, Godello*…… 37.50€

***Liberalia Uno** blanco dulce, Moscatel y Malvasia (d.o. Toro)*…….…..... 30.70 €

***Val de Reyes** tinto dulce, Tempranillo*……..…….……..... 31.00€

***Antojo** blanco dulce, Verdejo*….…..…….……..... 14.30€

***Esencia 27** blanco dulce, Verdejo*…….……..... 15.00 €

***Bornos**, Sauvignon Blanc*…..…….…….…… 15.00€

MONTILLA MORILES

***Don PX**, Pedro Ximenez*…….……...…….. 36.00€

***Gran Barquero**, Pedro Ximenez*…….……..…….. 32.60€

MALAGA

***MR**, Moscatel*……..……....…….…….…… 32.60€

***Molino Real**, Moscatel*…….…….…….…….…… 66.30€

PENEDES

***Gramona Vi de Glass**, Gewurztraminer* ……...…….…….... 34.00€

CADIZ

***Finca Moncloa**, Tintilla de Rota*……...…….…….…….…… 68.80€

HUNGRIA

Oremus
Tokaji Aszú 3 puttonyos 2016
Furmint-Hárslevulü y Moscatel de grano menudo.…..…….…….....….60.00€

Tokaji Aszú 3 puttonyos 2017
Furmint-Hárslevulü y Moscatel de grano menudo.…..…….…….....….47.80€

PORTUGAL

Taylor´s, Oporto
Late Bottled Vintage…….....……...……..……..…….…….….34.00€

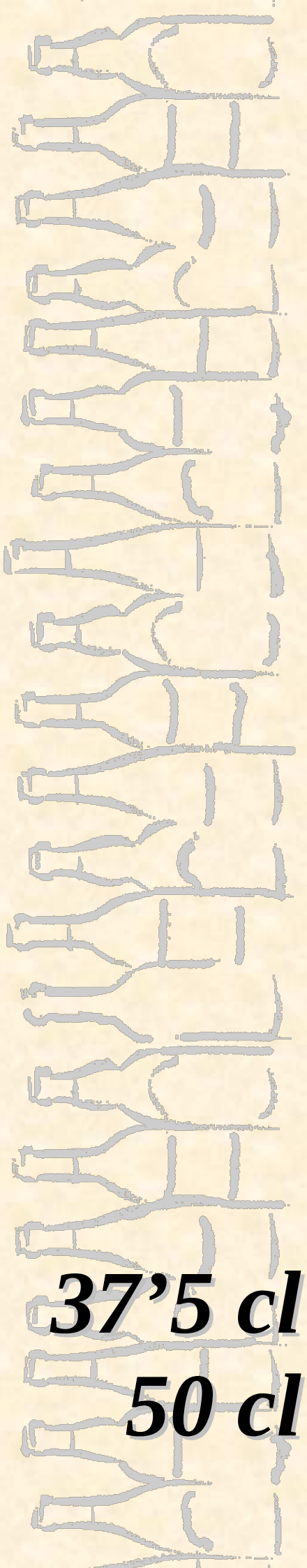
Miguels
Tawny 10 años…….....……..……..…….……48.50€

Quinta do Vale do Meao
Tawny 10 años…….....……..……..…….……53.90€

FRANCIA

Cuvée 79, Sauternes-Barsac (botella 37.5 cl)
Semillon…….……..……...…….…....29.00€

****Consulte los tamaños de las botellas a nuestro personal de sala***



37’5 cl
50 cl

Índice

D.O.Toro

Tinto joven ***Colegiata*** *Tinta de Toro 37`5 cl.* ……..…….……...….. 10.00€

Tinto roble ***Fariña Lágrima*** *Tinta de Toro 37.5 cl.*……..…..... 11.40€

D.O.Ribera del Duero

Tinto roble ***Valdubón*** *Tinta fina 50 cl* ……..……..……..…….. 17.00€

Tinto crianza ***Protos*** *Tinta Fina 37'5 cl.* ……..…….. 17.80€

D.O.Ca. Rioja

Tinto crianza ***Beronia*** *Tempranillo, Garnacha y Graciano 37.5 cl.*…..... 16.60€

Si lo desea, a continuación tiene un interesante apartado de vinos por copas ➔

Índice

Hidromiel

HIDROMIEL DE BAJA MONTAÑA 2

semidulce

Floración: Romero y Tomillo.
Cosecha: 2019.
Origen: Sierra de Yerga, Quel y Rioja Baja.
Territorio: Paisaje mediterráneo, monte bajo semiárido. Colmenas situadas entre los 600 y 800 metros de altitud.
Elaboración: Mieles crudas naturales. Fermentación en Inox durante 45 días.
Crianza: 8 meses en barrica de roble francés y americano.

Botella 37.5cl: hoy no tenemos
Copa 7.5cl:

HIDROMIEL DE BAJA MONTAÑA 1

seca

Floración: Romero y Tomillo.
Cosecha: 2020.
Origen: Sierra de Yerga, Quel, Rioja Baja
Territorio:. Paisaje mediterráneo, monte bajo semiárido, colmenas situadas entre 600 m y 800 m de altitud
Elaboración: Mieles crudas naturales. Fermentación en Inox durante 45 días.
Crianza: 12 meses en barrica de roble francés, sobre lías con bâtonnage.

Botella 37.5cl: 35.00€
Copa 7.5cl: 7.50€

HIDROMIEL DE ALTA MONTAÑA 4

dulce

Floración: Brezo y Calluna.
Cosecha: 2019.
Origen: Sierra de Moncalvillo, Daroca de Rioja y Rioja Baja.
Territorio: Paisaje de montaña, bosque mixto de roble, haya y pino.
Colmenas situadas entre los 700 y 1.200 metros de altitud.
Elaboración: Mieles crudas naturales. Fermentación en Inox durante 45 días.
Crianza: 12 meses en barrica de roble francés y americano.

Botella 37.5cl: 30.00€
Copa 7.5cl: 6.50€

---

vinos por copas

en este apartado encontrarás 200 razones para tomar una copa de vino

(Servimos 12.5cl por copa, excepto en generosos que se sirve 10cl)

Índice

Blancos

	COPA
Copa blanco joven ***PALACIO DE CANEDO godello*** *d.o. Bierzo……*	3.80€
Copa blanco joven ***COLEGIATA malvasia*** *d.o. Toro…….…….*	2.40€
Copa blanco ***EL MUELLE DE OLASO palomino fino*** *Tierra de Cádiz……*	3.60€
Copa blanco ***LAS 30 DEL CUADRADO palomino fino*** *Sanlúcar de Barrameda ……..…*	5.00€
Copa orange wine ***MESOPOTAMIA pinot gris*** *Casaseca de las Chanas…….*	4.90€
Copa blanco ***ECLÉCTICO puesta en cruz*** *Arribes ……..…*	4.60€
Copa blanco fermentado en barrica ***CARROLEÓN albarín*** *d.o. Tierra de León……*	4.50€
Copa blanco joven ***PAJARITA verdejo*** *d.o. Toro…….*	2.70€
Copa blanco joven ***JOSÉ PARIENTE verdejo*** *d.o. Rueda…….……..…*	3.50€
Copa blanco joven ***QUINTALUNA verdejo*** *d.o. Rueda…….…….…….*	4.80€
Copa blanco con crianza ***QUINTA APOLONIA verdejo*** *La Seca……..*	6.30€
Copa blanco joven ***BERONIA RUEDA verdejo*** *d.o. Rueda…….*	2.90€
Copa blanco joven ***ORO DE CASTILLA FINCA LOS HORNOS verdejo*** *d.o. Rueda…..*	4.60€
Copa blanco con crianza ***ÁGUEDAS malvasia*** *Casaseca de las Chanas…….……..*	5.00€
Copa blanco joven ***MAR DEL NORTE albariño*** *d.o. Rías Baixas…….*	3.90€
Copa blanco joven ***PACO&LOLA albariño*** *d.o. Rías Baixas…….*	3.30€
Copa blanco joven ***DO FERREIRO albariño*** *d.o. Rías Baixas……..*	6.40€
Copa blanco joven ***MIL RÍOS godello*** *d.o. Valdeorras……..*	4.00€
Copa blanco joven ***GABA godello*** *d.o. Valedoras……..……..*	4.30€
Copa blanco joven ***VALDESIL SOBRE LIAS godello*** *d.o. Valdeorras……..*	6.00€
Copa blanco joven ***LOURO DO BOLO godello*** *d.o. Valdeorras……..*	6.00€
Copa blanco joven ***EDUARDO PEÑA treixadura, godello, albariño, lado…*** *d.o. Ribeiro*	4.70€
Copa blanco joven ***MEIN treixadura, godello, etc*** *d.o. Ribeiro……...……...*	5.00€
Copa blanco joven ***VIÑAS DEL VERO gewurztraminer*** *d.o. Somontano……..*	4.80€
Copa blanco crianza ***LA GRANGE VIELLES VIGNES melon de bourgogne*** *Loira.....*	5.00€
Copa blanco joven ***KERPEN HANDPICKED riesling*** *Mosela, Alemania……*	4.60€
Copa blanco ***KERPEN WEHLEHER SONNE. KABINETT riesling*** *Mosela, Alemania*	5.30€
Copa blanco ***DOMÄNE WACHAU*** *grüner veltliner Wachau, Austria……..*	3.60€
Copa blanco ***FIO RATZHELHAFT 2018*** *riesling < Trocken>Mosela, Alemania.....*	6.00€
Copa blanco ***THANISCH (VDP)*** *riesling <Trocken> Mosela, Alemania.....*	5.20€
Copa blanco ***DOMAINE FÉVRE chardonnay*** *Chablis.Borgoña-Francia.....*	6.40€

Rosados

Copa rosado ***VICTORIA garnacha, tempranillo y viognier*** *La Seca..……*	3.90€
Copa rosado ***FINCA VALLEOSCURO prieto picudo*** *Valles de Benavente……...…….*	2.50€
Copa rosado ***COLEGIATA tinta de toro*** *d.o. Toro……..*	2.30€
Más rosados….	

Copa rosado ***QUELÍAS ROSÉ tempranillo, garnacha, verdejo y albillo*** *d.o. Cigales……*	3.60€
Copa rosado ***SINFO tempranillo, albillo y verdejo****. d.o.Cigales……..……..*	2.30€
Copa rosado de madreo ***GURDOS prieto picudo*** *d.o. Tierra de León…….....*	3.30€
Copa rosado ***PARDEVALLES prieto picudo*** *d.o. Tierra de León……*	3.80€

Tintos

	COPA
Copa tinto joven ***PALACIO DE CANEDO (maceración carbónica)*** *2023* ***mencía*** *d.o. Bierzo…….*	2.90€
Copa tinto joven ***PRIMERO DE FARIÑA (maceración carbónica)*** *2023* ***tinta de toro*** *d.o. Toro……...……*	3.00€
Copa tinto joven ***DOMINIQUE PIRON (maceración carbónica)*** *2023* ***gamay*** *a.o.c. Beaujolais (Francia) ……..…….*	3.90€
Copa tinto ***DEHESA GAGO tinta de toro*** *d.o. Toro……..…….....*	3.80€
Copa tinto roble ***LAGRIMA DE FARIÑA tinta de toro*** *d.o. Toro…….....*	2.40€
Copa tinto crianza ***BROCHERO FINCA CONCEJO*** *tempranillo d.o. Tierra del Vino….*	3.50€
Copa tinto roble ***GOTA DE ARENA tempranillo*** *v,t, Castilla y León…….*	2.70€
Copa joven maloláctica en barrica ***LIBERALIA CERO tinta de toro*** *d.o. Toro……*	3.50€
Copa tinto crianza ***DOMAINE DE COURTEILLAC cabernet y merlot*** *Burdeos (Francia)…….……..……*	6.00€
Copa tinto ***CLOS ST ANTONIN Garnacha y Mourvedre*** *Côtes du Rhône (Francia)……..*	6.90€
Copa tinto crianza ***DUETO tinta de toro*** *d.o. Toro……..*	3.10€
Copa tinto crianza ***EREMITA tinta de toro*** *d.o. Toro……..*	5.00€
Copa tinto crianza ***FARIÑA ROBLE FRANCÉS tinta de toro*** *d.o. Toro……*	4.70€
Copa tinto crianza ***NOVELLUM tinta de toro*** *d.o. Toro…….……*	hoy no tenemos
Copa tinto crianza ***DÍSCOLO tinta de toro*** *d.o. Toro……..*	5.30€
Copa tinto crianza ***LIBERALIA CUATRO tinta de toro*** *d.o. Toro……*	3.90€
Copa tinto crianza ***PRIMA tinta de toro y garnacha*** *d.o. Toro……....*	4.20€
Copa tinto crianza ***ALMIREZ tinta de toro*** *d.o. Toro……..*	hoy no tenemos
Copa tinto crianza ***F.DEL SILENCIO LAS JARAS mencía, prieto picudo y alicante bouschet*** *Valle del Jamuz…….....*	4.90€
Copa tinto crianza ***SIN BLANCA j garcía, bruñal, bastardillo y rufete*** *d.o. Arribes……*	4.90€
Copa tinto crianza ***SALSIPUEDES juan garcía,*** *d.o. Arribes……*	4.50€
Copa tinto crianza ***CAIR CUVÉE tempranillo y merlot*** *d.o. Ribera del Duero……*	3.90€
Copa tinto roble ***FLORES DE CALLEJO tempranillo*** *d.o. Ribera del Duero……...*	3.40€
Copa tinto roble ***PAGO DE LOS CAPELLANES tempranillo*** *d.o. Ribera del Duero….*	4.90€
Copa tinto crianza ***EMILIO MORO tempranillo*** *d.o. Ribera del Duero……*	6.70€
Copa tinto crianza ***BARDOS VIÑEDOS DE ALTURA*** *Ribera del Duero……*	3.40€

*Copa tinto crianza **912 ALTITUD** Ribera del Duero……...*	4.70€
*Copa tinto crianza **BELOTE prieto picudo** León……..……*	4.00€
*Copa tinto crianza **OTERO prieto picudo** Benavente…..……..……*	2.60€
*Copa tinto crianza **GAMONAL prieto picudo** Tierra de León…….*	3.50€
*Copa tinto con crianza **LAS VIOLETAS garnacha** Cebreros…..……*	hoy no tenemos
*Copa tinto crianza **DAVID PERICA tempranillo** d.o. Rioja……..…….*	4.40€
*Copa tinto crianza **BERONIA tempranillo, garnacha y mazuelo** d.o. Rioja…….*	2.90€
*Copa tinto crianza **BERONIA ELABORACIÓN ESPECIAL tempranillo** d.o. Rioja*	6.60€
*Copa tinto crianza **LUIS CAÑAS tempranillo** d.o. Rioja……*	3.70€
*Copa de tinto crianza **PRADA SELECCIÓN mencia** d.o. Bierzo…….……...*	5.30€
*Copa de tinto crianza **PETALOS DEL BIERZO mencia** d.o. Bierzo……..*	5.80€
*Copa tinto crianza **L'EQUILIBRISTA garnacha** d.o. Catalunya……*	hoy no tenemos
*Copa tinto crianza **FINCA MONCLOA tintilla de rota y otras** v.t. Cadiz.....*	4.90€

Espumosos

	COPA
*Copa espumoso larga crianza **RAVENTOS I BLANC B. de Blancs** "C. del Riu Anioa"*	5.40€
*Copa espumoso larga crianza **GRAMONA IMPERIAL** Corpinnat ……..*	6.75€
*Copa espumoso larga crianza **TORELLÓ** Corpinnat ……..*	5.80€
*Copa Cava brut narure reserva **VILARNAU VINTAGE** d.o. Cava……*	4.30€
*Copa Cava brut reserva **VILARNAU** d.o. Cava……..……*	4.00€
*Copa espumoso brut nature **ARIANE** verdejo y moscatel Zamora……*	3.90€
*Copa espumoso brut **XAMPRADA** godella y chardonnay…….*	4.00€
*Copa espumoso brut **PALACIO DE BORNOS** verdejo d.o. Rueda……..*	3.50€
*Copa espumoso brut **MUNCH** chardonnay y Chenin blanc (Francia)…….*	3.40€

Generosos

Copa <fino> ***INOCENTE*** *palomino fino…..…….....*	3.90€
Copa <fino> ***CABERRUBIA*** *palomino fino……*	4.90€
Copa <fino> ***TIO PEPE*** *palomino fino……..…….....*	2.50€
Copa <fino> ***TIO PEPE EN RAMA*** *(saca de 2015) palomino fino…….…….....*	6.00€
*Copa <fino>****TIO PEPE EN RAMA*** *(saca de 2016) palomino fino……*	5.00€
Copa <fino> ***TIO PEPE EN RAMA*** *(saca de 2017) palomino fino……..……*	5.00€
Copa <fino> ***TIO PEPE EN RAMA (****saca de 2018) palomino fino……..……*	5.00€
Copa <fino> ***TIO PEPE EN RAMA (****saca de 2019) palomino fino……..……*	5.00€
Copa <fino> ***TIO PEPE EN RAMA (****saca de 2020) palomino fino……..…*	5.00€
Copa <fino> ***TIO PEPE EN RAMA*** *(saca de 2021) palomino fino……..*	hoy no tenemos
Copa <fino> ***TIO PEPE EN RAMA*** *(saca de 2022) palomino fino……..*	4.00€
Copa <fino> ***TIO PEPE EN RAMA*** *(**saca de 2023**) palomino fino……..*	4.00€
Botella 0.50l <fino> ***TIO PEPE AÑADA 2010*** *palomino fino……..……*	50.00€
Botella 0.50l <fino> ***TIO PEPE AÑADA 2011*** *palomino fino……*	50.00€
Copa <fino en rama> ***CRUZ VIEJA EN RAMA*** *palomino fino…….……..……*	6.40€
Copa <fino> ***UNA PALMA*** *(saca de 2019) palomino fino……*	4.90€
Copa <fino de añada> ***BARAJUELA 2013*** *palomino fino.* *Saca de 2017* ***sin fortificar, 16º naturales con asoleo*****…….**	10.00€
Copa <fino 8 años> ***DOS PALMAS (****saca de 2019) palomino fino……...*	6.80€
Copa <fino 10 años> ***TRES PALMAS*** *(saca de 2016) palomino fino…….....*	11.70€
Copa <fino> ***LA BOTA 115 Macharnudo Alto - Equipo Navazos*** *palomino fino……....……*	7.50€
Copa <fino viejo, 12 años, en rama> ***TRADICIÓN*** *palomino fino (saca noviembre 2017) …...……*	5.50€
Copa <fino viejo, 12 años, en rama> ***TRADICIÓN*** *palomino fino (saca noviembre 2021) …...……*	5.50€
Copa <fino> ***VIÑA CORRALES*** *palomino fino (saca 2020)…….……...*	7.00€
Copa <manzanilla> ***LA GITANA EN RAMA*** *palomino fino (saca otoño 2018)……..……*	3.90€
Copa <manzanilla> ***Barbadillo ARBOLEDILLA "LEVANTE"*** *palomino fino ……..*	3.00€
Copa <manzanilla> ***Barbadillo ARBOLEDILLA "PONIENTE"*** *palomino fino …….*	3.00€
Copa <manzanilla> ***LA ESPECIAL 2015 (de la Guita)*** *palomino fino …….……*	5.50€
Botella de 37.5 <manzanilla> ***LA GUITA EN RAMA*** *palomino fino (saca de octubre 2015)……*	17.50€
Botella de 37.5 <manzanilla> ***LA GUITA EN RAMA*** *palomino fino (saca de octubre 2017)……..*	17.50€
Copa <manzanilla> ***LA GUITA EN RAMA*** *palomino fino (saca de mayo 2018, embotellado en magnum).*	3.50€
Copa <manzanilla> ***M.A. DE LA RIVA*** *palomino fino……...…….....*	4.50€
Copa <manzanilla en rama> ***VELO FLOR - ALONSO*** *Palomino fino…….....*	hoy no Tenemos
Copa <manzanilla> ***VIVA LA PEPA*** *Palomino fino…….....*	2.50€
Copa <manzanilla> ***LA GOYA*** *palomino fino……...……..……*	2.70€
Copa <manzanilla> ***DELICIOSA****, palomino fino……*	3.90€
Copa <manzanilla> ***DELICIOSA EN RAMA****, palomino fino (saca de primavera 2021)……..…...*	5.00€
Copa <manzanilla> ***DELICIOSA EN RAMA****, palomino fino (saca de primavera 2022)……..*	5.00€
Copa <manzanilla> ***FERNANDO DE CASTILLA*** *palomino fino……..……*	hoy no Tenemos

Copa <manzanilla reposada> ***LA GOYA XL***	7.50€
Copa <manzanilla pasada> ***LA BOTA 110 CAPATAZ CABO***	7.00€
Copa <manzanilla pasada> ***LA GITANA ANIVERSARIO*** *palomino fino (saca 2018)*	7.00€
Copa <manzanilla pasada> ***BARBIANA EN RAMA****, palomino fino (saca 2018 embotellado en magnum)*	4.60€
Capa <manzanilla pasada> ***BLANQUITO*** *palomino fino*	8.00€
Copa <manzanilla pasada> ***MARUJA*** *palomino fino*	9.00€
Copa <manzanilla pasada> ***PASTRANA*** *palomino fino*	5.10€
Copa <manzanilla pasada> ***PASTORA*** *palomino fino*	6.00€
Copa <oloroso abocado> ***LUSTAU AÑADA 1997*** *palomino fino*	8.50€
Copa <oloroso> ***GOBERNADOR*** *palomino fino.*	4.50€
Copa <oloroso> ***VILLAPANÉS*** *palomino fino.*	9.00€
Copa <oloroso> ***LA BARAJUELA 2013*** *palomino fino.* ***sin fortificar, 17º naturales con asoleo***	hoy no tenemos
Copa <oloroso> ***ANTIQUE FERNANDO DE CASTILLA*** *palomino fino*	14.00€
Copa <oloroso> ***LUSTAU ALMACENISTA "Pata de Gallina"*** *(Juan García Jarana) palomino fino*	9.00€
Copa <oloroso VORS> ***TRADICIÓN*** *palomino fino.*	10.00€
Copa <oloroso> ***EL MAESTRO SIERRA 15 años****, palomino fino*	6.60€
Copa <oloroso> ***ALFONSO*** *palomino fino*	2.80€
Copa <oloroso> ***WILLIAMS & H. EN RAMA "colección añadas"*** *(2009, saca de 2016) p. fino*	8.60€
Copa <oloroso> ***EL CERRO de Callejuela*** *palomino fino*	11.00€
Copa <oloroso> ***ALMIRANTE*** *palomino fino*	5.60€
Copa <amontillado> ***NPU ROMATE*** *Palomino fino*	4.70€
Copa <amontillado> ***EL MAESTRO SIERRA 12 AÑOS*** *Palomino fino*	6.50€
Copa <amontillado> ***EL TRESILLO*** *palomino fino*	9.00€
Copa <amontillado> ***CAYETANO DEL PINO*** *Palomino fino*	4.70€
Copa <amontillado> ***VIÑA ANDRÉS BOTAINA (AB)*** *palomino fino*	4.00€
Copa <amontillado con mucha botella> ***LA CIGARRERA*** *palomino fino*	4.00€
Copa <amontillado en rama> ***CRUZ VIEJA***	8.50€
Copa <amontillado VORS> ***TRADICIÓN*** *palomino fino*	10.00€
Botella 75cl <"palo cortado"> ***ENCRUCIJADO*** *uva rey, perruno y palomino* (no DO)	65.00€
Botella 75cl <"palo cortado"> ***AGOSTADO*** *uva rey, perruno y palomino* (no DO)	63.00€
Copa <palo cortado> ***MARQUÉS DE RODIL*** *palomino fino*	10.00€
Copa <palo cortado> ***CAYETANO DEL PINO*** *palomino fino*	7.00€
Copa <palo cortado viejo> ***C.P.*** *palomino fino*	8.20€
Copa <palo cortado VOS> ***DOS CORTADOS de Williams&Humbert*** *palomino fino*	9.40€
Copa <palo cortado en rama> ***CRUZ VIEJA*** *palomino fino*	10.90€
Copa <palo cortado> ***LEONOR*** *palomino fino*	7.00€
Copa <palo cortado> ***PENINSULA-LUSTAU*** *palomino fino*	5.50€
Copa <palo cortado "Sanlúcar"> ***LA BOTA 75 Equipo Navazos*** *palomino fino*	11.60€
Copa <palo cortado VORS> ***TRADICIÓN*** *palomino fino*	16.30€
Copa <palo cortado> ***LA BOTA 72 "Pata de gallina" Equipo Navazos*** *palomino fino*	17.40€
Copa <pale cream> ***CROFT*** *palomino fino*	2.40€
Copa <cream VOS> ***TRADICIÓN*** *palomino fino & pedro ximenéz*	15.00€
Copa <cream VORS> ***MATUSALEM*** *palomino fino & pedro ximénez*	10.00€
Copa <cream> ***LUSTAU EAST INDIA SOLERA*** *palomino fino & pedro ximénez*	6.60€
Copa <cream> ***SOLERA 1847*** *palomino fino & pedro ximenez*	2.40€

Copa <PX VORS> ***NOE*** *pedro ximénez*……..……..	10.00€
Copa <PX VOS> ***TRADICIÓN*** *pedro ximénez*……..	15.00€
Copa <moscatel> ***PROMESA*** *moscatel*……..……..…….	5.40€

Otros maravillosos generosos

MONTILLA-MORILES
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR

Copa *<fino>* ***CAPATAZ*** *pedro ximénez*……..	3.60€
Copa <fino> ***ELECTRICO TRES FASES*** *pedro ximénez*…….	4.40€
Copa <amontillado> ***GRAN BARQUERO*** *pedro ximénez* …….	5.00€
Copa <px> ***GRAN BARQUERO*** *pedro ximénez* …….……	5.20€
Copa <px> ***DON PX*** *pedro ximénez* …….……..	6.00€

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Copa <dorado> ***DE ALBERTO*** *verdejo*…….	6.70€
Copa <dorado> ***61*** *palomino y verdejo* ……..……..	2.50€
Copa <dorado> ***61 EN RAMA*** *palomino y verdejo*……..	4.50€
Copa <generoso tradicional > ***ADORADO*** *verdeja y palomino (no DO)*…….……..	13.60€

Dulces y de reflexión

Copa tinto dulce ***GRAMONA VI DE GLASS*** *gewürztraminer, Sant Sadurní d'Anoia)*…..	9.60€
Copa tinto dulce tradicional ***DOÑA TOMASA*** *(Val de Reyes) tempranillo, C. de las Chanas*….	6.50€
Copa blanco dulce ***VAL DE REYES*** *moscatel y albillo, Casasecha de las Chanas*……	3.50€
Copa blanco dulce ***PARDOXIN*** *godello, Canedo (León)* ……	7.60€
Copa blanco dulce ***SAUTERNES-BARSAC CUVÉE 79*** *semillon, sauvignon blanc y muscadelle*.....	8.50€
Copa blanco dulce ***TOKAJI-OREMUS ASZÜ "3 puttonyos"*** *2017 furmint-hárslevelü y moscatel de grano menudo*…….……	11.00€
Copa tinto dulce ***FINCA MONCLOA*** *tintilla de rota, Arcos de la Frontera (Cádiz)*……	15.00€
Copa blanco dulce ***LIBERALIA UNO*** *moscatel y malvasia, Toro*….…….……	6.90€
Copa blanco dulce ***PALACIO DE BORNOS*** *sauvignon blanc, Rueda*……..……..	3.00€

Copa blanco dulce ***ESENCIA 27*** *verdejo, v.t. Castilla y León*……..……..	3.00€
Copa blanco dulce ***MOLINO REAL*** *moscatel, Málaga*……	10.00€
Copa blanco dulce ***MR*** *moscatel, Málaga*……..……..…..	7.60€
Copa ***DON PX*** *pedro ximenez, Montilla Moriles*……..…….…….....	5.40€
Copa ***GRAN BARQUERO*** *pedro ximenez, Montilla Moriles*……....……..…	5.20€
Copa ***QUINTA DO VALE DO MEAO Tawny 10 años*** ……....……..…	8.80€
Copa ***MIGUELS Tawny 10 años***.....	8.00€
Copa Oporto ***TAYLOR´S Late Bottled Vintage*** *2012*…….....……...	5.50€
Copa Vino de naranja ***PAR*** *zalema y pedro ximenez, Huelva*…..……..	6.30€

CERVEZAS Y AGUAS

Todas en formato de 33 cl

Z Rubia, *ale*. Moraleja del Vino (Zamora)…….…….. 3.10€

Z Tostada, *dubbel belga*. Moraleja del Vino (Zamora)……. 3.40€

Estrella Galicia 1906, *Bock*……... 3.50€

Estrella Galicia Especial, *pilsen*……... 2.90€

Estrella Galicia sin alcohol, *pilsen*……... 2.80€

Estrella Galicia sin gluten, *pilsen* (25cl)…… 1.90€

Mahou barrica bourbon, *laguer*…….. 3.90€

Mahou, *pilsen*……. 3.00€

Alhambra 1925, *pilsen estilo belga*…….. 3.50€

Mahou sin alcohol, *laguer tostada*…… 3.10€

Agua Solan de Cabras, *1l*…….. 4.50€

Agua Solan de Cabras, *0.50l*…..……..…… 3.50€

Agua Magma de Cabreiorá "roja", *1l*..……...…… 4.50€

Agua Magma de Cabreiorá "roja", *0.33l*…..…… 3.00€

Agua Vichy *1l*….……...…… 4.50€

Agua Vichy *0.30cl* ….……...…… 3.00€