

CARTA *Vinos*

VQUE
ARRIBAR

VINOS TINTOS

D.O. Utiel - Requena

HOYA DE CADENAS _ 15€

C. Sauvignon , Tempranillo - Crianza de 14 meses en barrica de roble francés.

CEREMONIA _ 17€

C. Sauvignon , Tempranillo, Bobal - Crianza de 14 meses en barrica de roble francés.

EXCLUSIVE BOBAL _ 22€

100% bobal - Crianza de 15 meses en barricas de roble francés y 20 de afinamiento de botella.

PASIÓN DE BOBAL 2018 _ 25€

100% bobal

CAPRASIA CRIANZA _ 24€

Monastrell, Syrah y Garnacha - Crianza de 14 meses en barrica de roble, 6 meses en ánforas de terracota.

BOBOS _ 30€

100% Bobal. 13,5% vol. Crianza de 10 meses como mínimo en barricas nuevas de roble francés Allier. Finca Casa la Borracha.

BASSUS PINOT NOIR _ 32€

100% Pinot Noir - Envejecido un mínimo de 10 meses en barricas nuevas de 300 litros de roble francés de grano fino, y lo embotellamos filtrándolo ligeramente.

LAS MERCEDES DEL CABRIEL _ 38€

100% Bobal- Crianza de 18 meses.

D.O. Valencia

LES ALCUSSES _ 17€

Monastrell, Syrah y Garnacha - Crianza de 8 meses en barrica de roble francés y americano.

MESTIZAJE _ 22€

Bobal, Garnacha y Syrah - Crianza de 10 meses en tinas y barricas de roble francés. D.O. Terrerazo (Valencia).

CARMEN _ 28€

Bobal - Crianza de 12 meses en huevos de hormigón

MADURESA _ 28€

Monastrell y Cariñena - Crianza de 12 meses en fudres y barricas de roble francés usado.

FINCA TERRERAZO _ 50€

Bobal - Crianza de 18 meses en tinas y barricas de roble francés. D.O. Terrerazo (Valencia).

BOBAL NEGRO _ 18€

Bobal.



D.O. Alicante

SANTA ROSA _ 34€

Monastrell, C. Sauvignon, Merlot ... - Crianza de 16 meses en barricas de roble francés Allier.

PASIÓN DE MONASTRELL _ 28€

100% Monastrell - Crianza de 6 meses en barricas de roble francés de segundo uso.

D.O. Rioja

CONDE VALDEMAR CRIANZA _ 16€

Tempranillo y Graciano - Crianza de 13 meses en barricas de roble americano.

CUNE CRIANZA _ 17€

Tempranillo, Garnacha y Mazuelo - Crianza de 12 meses en barricas de roble americano.

LINDES DE REMELLURI _ 22€

Tempranillo y Garnacha - Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

LA MONTESA _ 22€

Garnacha - Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

MUGA CRIANZA _ 28€

Tempranillo, Graciano - Crianza de 24 meses en barricas de la tonelería propia de la bodega.

VIÑA ARDANZA _ 32€

Tempranillo y Garnacha - Crianza de 30/36 meses en barricas de roble usado.

MARQUÉS DE MURRIETA _ 35€

Tempranillo, Garnacha y Mazuelo - Crianza de 18 meses en barricas de roble americano.

REMELLURI RESERVA _ 35€

Tempranillo - Crianza de 17 meses en barricas de roble francés, 4 años en botella.

CONDE DE LOS ANDES _ 40€

Tinto 100% Tempranillo que procede de viñedos con medio siglo de edad en el corazón de la Rioja Alta.

VILLA TONDONIA RESERVA _ 45€

Tempranillo, Garnacha y Graciano - Crianza de 6 años en barricas de roble, propias de la bodega.

200 MONGES _ 60€

Tempranillo, Graciano - Crianza de 20 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

DALMAU _ 95€

Tempranillo, C.Sauvignon - Crianza de 21 meses en barricas nuevas de roble francés alier.

BARÓN DE CHIREL _ 105€

Tempranillo - Crianza de 20 meses en barricas de roble francés.

D.O. Toro

SAN ROMAN _ 60€

Tinta de Toro - Crianza de 24 meses en barricas nuevas y usadas de roble francés y americano.

ALABASTER 2020 3/8 _ 120€

Tinta de Toro - Crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

PINTIA _ 85€

Tinta de Toro - Crianza de 12/14 meses en barricas de roble francés y americano.

D.O. Ribera del Duero

SEMELE _ 18€

Tinto fino y merlot - Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.

AVAN 12 MESES _ 22€

Tempranillo - Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.

MONTE BAGO CARA NORTE _ 28€

Tempranillo - Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

PESQUERA CRIANZA _ 30€

Tempranillo - Crianza de 24 meses en barricas de roble americano.

EMILIO MORO _ 30€

Tinto fino - Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.

MATARROMERA CRIANZA _ 32€

Tempranillo - Crianza de 14 meses en barricas de roble francés y americano.

PAGO DE CAPELLANES _ 38€

Tempranillo - Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

ABADIA DE SAN QUIRC _ 30€

Tempranillo - Crianza de 14 meses en barrica de roble francés.

PAGO DE CARRAOVEJAS _ 57€

Tempranillo - Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

EMILIO MORO MALLEOLUS _ 50€

Tempranillo - Crianza de 18 meses en barricas de roble francés.

ALION RESERVA _ 90€

Tinto fino y Merlot - Crianza de 5 años entre barrica y botella.

MARÍA ALONSO DEL YERRO 2018 _ 90€

Tempranillo - Crianza de 15 meses en barricas de roble francés de las que el 25% son nuevas.

VEGA SICILIA VALBUENA 5º _ 180€

Tinto fino y merlot - Crianza de 5 años entre barrica y botella.

FLOR PINGUS _ 220€

Tinto fino - Crianza de 18 meses en barricas de roble francés.

VEGA SICILIA ÚNICO _ 480€

Tinto fino y C. Sauvignon - Crianza de 10 años entre barricas de roble y botella.

Otras D.O.

LE TOURBILLON DE LA VIE _ 17€

Grenache - Crianza en barricas de roble francés. D.O Languedoc Francia

XABRE _ 22€

Mencia y Souson - Crianza de 10 meses en barricas de roble francés y 6 meses en fudre. D.O Ribera Sacra

PETALOS _ 25€

Mencia - Crianza en barricas de roble francés. D.O Bierzo

CATENA APELLATION ALTAMIRA _ 26€

Malbec - En barricas de roble francés. D.O Argentina

DIDIER FORNEROL COTE DE NUITS VILLAGE _ 49€

Pinot Noir - Crianza en barricas y fudres de roble francés. D.O Borgoña

MAURO 2019 _ 80€

Tempranillo - Crianza de 15 meses en barricas y fudres de roble francés y americano. D.O Castilla y León

PENFOLDS BIN 28 KALIMNA SHIRAZ _ 58€

Shiraz - Crianza de 12 meses en barricas. D.O Australia

VINOS BLANCOS

D.O. Utiel - Requena

IMPROMPTU _ 35€

Sauvignon Blanc - Fermentación en barrica de roble nuevas de 400l.



D.O. Valencia

MIRACLE CHARDONNAY SAUVIGNON _ 15€

Chardonnay, S.Blanc - Maceración pelicular, fermentación en tanques. Sin crianza.

NODUS _ 20€

Chardonnay - Fermentación en tanques de acero inox, sin crianza.

BLANC DE ENGUERA _ 15€

Verdil, Chardonnay - Fermentación en barrica usada, crianza de 4/5 meses.

BOBAL BLANCO _ 20€

Bobal

D.O. Alicante

SANDARA _ 14€

S.Blanc, Viura, Verdejo - Blanco espumoso bajo en alcohol. Con burbujas

MARILUNA BLANCO (ECO) _ 18€

85% verdejo - 15% macabeo.

MARINA ALTA _ 18€

Moscatel - Fermentación en tanques. Sin

ENRIQUE MENDOZA CHARDONNAY _ 24€

Chardonnay - Fermentación a baja temperatura. Sin crianza.

D.O. Rueda

GORGORITO _ 16€

Verdejo y Viura - Fermentación en tanques de acero inox, sin crianza.

PERRO VERDE _ 20€

Verdejo - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias.

MARQUÉS DE RISCAL _ 19€

Verdejo - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias.

BELONDRADE Y LURTON _ 55€

Verdejo - Crianza de 10 meses en barricas de roble francés.

JOSÉ PARIENTE _ 20€

Verdejo - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias.



D.O. Castilla y León

QUINTA APOLONIA, DE BELONDRADE _ 30€

Verdejo - Crianza en tanques de acero, hormigón y barricas de roble.

MAURO GODELLO _ 60€

Godello - Fermentación en barricas de 500 litros, crianza con sus lias durante 11 meses.

D.O. Rias Baixas

ZARATE _ 20€

Albariño - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias.

TERRAS GAUDA _ 26€

Albariño Loureiro - Maceración en frío, fermentación en tanques de acero inoxidable.

MARTIN CODAX _ 21€

Albariño - Fermentación en tanques de acero inox, sin crianza.

MAR DE FRADES _ 27€

Albariño - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias durante 6 meses.

PACO & LOLA PRIME _ 25€

Albariño - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias durante 6 meses.



Otras D.O.

BLANC PESCADOR _ 14€

Macabeo, Xarel.lo y Parellada - Vino de aguja, sin crianza.
D.O Cataluña

SCHMITGES VOM BERG FEINHERB _ 26€

Riesling - Fermentación con levaduras seleccionadas.
D.O Alemania, Moselle.

MONOPOLE _ 16€

Viura - Fermentación en tanques de acero inox, sin crianza.

S. STEFANO MOSCATO D'ASTI _ 28€

Moscateil - Fermentación en tanques de acero inox, a temperatura controlada.
D.O Italia, Piamonte.

QUINTA DO AVELLINO _ 16€

Treixadura - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias.
D.O Ribeiro

DRY MANDOLAS, OREMUS _ 25€

Furmint - Fermentación en barrica y crianza en las mismas con sus lias.
D.O Hungría, Tolcsva.

MARKO _ 17€

Hondarrabi Zuri - Fermentación en tanques de acero inox, sin crianza.
D.O Txacoli de Bizkaia

TRIMBACH GEWURZTRAMINER _ 37€

Gewurztraminer - Fermentación en tanques de acero inox.
D.O Francia, Alsacia.

VIÑA ESMERALDA _ 19€

CUATRO Y CINCO _ 20€

Godello - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias durante 6 meses.
D.O Valdeorras

DOMAINE VACHERON SANCERRE _ 39€

Sauvignon Blanc - Fermentación en tanque de acero inox, crianza de 4 meses con sus lias.
D.O Francia, Loira.

ENATE CHARDONNAY _ 21€

Chardonnay - Fermentación en tanques de acero inox, con temperatura controlada.
D.O Somontano.

XIMENEZ SPINOLA _ 47€

Pedro Ximenez - Fermentación especial para obtener un vino seco partiendo de una variedad dulce

J. DROUHIN MACON BUSSIERES LES CLOS _ 24€

Chardonnay - Fermentación en barricas usadas.
D.O Francia, Borgoña.

QUE BONITO CACAREABA _ 60€

Garnacha blanca, Viura y Malvasia - Fermentación en barrica, crianza de 10 meses.
D.O Rioja.

VINOS ROSADOS

D.O. Utiel - Requena

CAPRASIA ROSADO _ 15€

Bobal - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias.



D.O. Valencia

MIRACLE ROSADO _ 15€

Shiraz y Garnacha - Fermentación en tanques de acero inox, sin crianza.

IMPROMPTU ROSÉ _ 30€

Vino rosado de guarda, D.O.P. Valencia. Pinot Noir 100%

D.O. Rioja

CONDE VALDEMAR ROSÉ _ 14€

Garnacha y Viura - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias.

MUGA ROSADO _ 17€

Garnacha, Viura y Tempranillo - Fermentación en barricas de roble, crianza con sus lias durante 3 meses.

Otras D.O.

MATEUS ROSÉ _ 16€

Touriga franca - Fermentación en tanques de acero inox, vino de aguja. D.O Portugal.

QUINTA CLARISA, DE BELONDRADE _ 20€

Tempranillo - Fermentación en tanques de hormigón, crianza con sus lias.

CHIVITE LAS FINCAS ROSÉ _ 17€

Garnacha y Tempranillo - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias. D.O Navarra.

HABLA RITA _ 30€

Garnacha y Shyrah - Fermentación en tanques de acero inox, crianza con sus lias. D.O Francia, Provenza.

ENATE ROSADO _ 19€

Cabernet Sauvignon - Fermentación en tanques de acero inox. D.O Somontano

VINOS ESPUMOSO



Cavas

CAVA BRUT NATURE _ 20€

Chardonnay y Macabeo - Método tradicional, mas de 18 meses en rima.

GRAMONA BRUT IMPERIAL _ 32€

Macabeo, Xarel.lo y Parellada - Método tradicional, mas de 48 meses en rima.

TAMTUM ERGO _ 38€

Chardonnay y Pinot Noir - Método tradicional, mas de 22 meses en rima.

TAMTUM ERGO ROSÉ _ 38€

Pinot Noir - Método tradicional, mas de 22 meses en rima.

Champagne

TAITTINGER BRUT RESERVE _ 55€

Chardonnay Pinot Noir y Meunier - Método Champenoise, más de 24 meses en rima.

MOËT CHANDON IMPERIAL _ 75€

Chardonnay Pinot Noir y Meunier - Método Champenoise, más de 15 meses en rima.

BILLECART SALMON _ 70€

Chardonnay, pinot noir y meunier - Método Champenoise, más de 36 meses de rima.

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ _ 80€

Chardonnay Pinot Noir - Método Champenoise, más de 24 meses en rima.

TAITTINGER PRELUDE GRANDS CRUS _ 85€

Chardonnay Pinot Noir - Método Champenoise, más de 60 meses en rima.

MOËT ROSÉ IMPERIAL _ 100€

Chardonnay Pinot Noir - Método Champenoise, más de 15 meses en rima.

MOËT ICE IMPERIAL _ 110€

Chardonnay Pinot Noir y Meunier - Método Champenoise, más de 15 meses en rima.

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIERE _ 80€

Chardonnay Pinot Noir y Meunier - Método Champenoise, más de 42 meses en rima.

BOLLINGER ROSÉ _ 100€

Chardonnay Pinot Noir y Meunier - Método Champenoise, más de 30 meses en rima.

BILLECART SALMON ROSÉ _ 120€

Chardonnay Pinot Noir y Meunier - Método Champenoise, más de 36 meses en rima.

DOM PERIGNON _ 330€

Chardonnay y Pinot Noir - Método Champenoise, más de 120 meses en rima.

LOUIS ROEDERER CRISTAL _ 400€

Chardonnay Pinot Noir - Método Champenoise, más de 72 meses en rima.