

## GENEROSOS



**Callejuela Origen** (D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda) . . . . . 14,00 €  
 Palomino Fino 100% / Manzanilla con crianza bajo Velo Flor de 5 años 2,80 €



**Tradición Fino Viejísimo** (D.O. Jerez) . . . . . 36,00 €  
 Palomino Fino 100% / Fino con crianza bajo Velo Flor de 12 años 4,50 €

## ESPUMOSOS



**Mas Codina** (D.O. Cava) . . . . . 13,00 €  
 Xarel.lo 35%, Macabeo 30%, Pinot Noir 20%, Chardonnay 15% / Brut Nature / Reserva



**Mascaró Pure** (D.O. Cava) . . . . . 19,00 €  
 Parellada 80%, Macabeo 20% / Brut Nature / Reserva



**Huguet Can Feixes** (Corpinnat) . . . . . 22,00 €  
 Parellada 54%, Macabeo 25%, Pinot Noir 21% / Brut Nature



**Louis Roederer Collection** (A.O.C. Champagne) . . . . . 69,00 €  
 Chardonnay 42%, Pinot Noir 36%, Meunier 22% / Brut



**De Sousa Grand Cru Blanc de Blancs** (A.O.C. Champagne) . . . . . 61,00 €  
 Chardonnay 100% / Extra Brut / Biodinámico



**G.H. Martel Prestige** (A.O.C. Champagne) . . . . . 45,00 €  
 Pinot Noir 50%, Chardonnay 30%, Meunier 20% / Brut 3/8L 25,00 €



**G.H. Martel Rosé** (A.O.C. Champagne) . . . . . 50,00 €  
 Pinot Noir 50%, Chardonnay 30%, Meunier 20% / Brut 3/8L 28,00 €



**G.H. Martel Premier Cru** (A.O.C. Champagne) . . . . . 65,00 €  
 Pinot Noir 80%, Chardonnay 20% / Brut



**G.H. Martel Blanc de Blancs** (A.O.C. Champagne) . . . . . 65,00 €  
 Chardonnay 100% / Brut



**G.H. Martel Victoire 1er Cru Cuvée** (A.O.C. Champagne) . . . . . 70,00 €  
 Chardonnay 60%, Pinot Noir 40% / Brut



**G.H. Martel Victoire Rosé** (A.O.C. Champagne) . . . . . 75,00 €  
 Pinot Noir 50%, Chardonnay 30%, Meunier 20% / Brut



**G.H. Martel Celebration Vintage 2012** (A.O.C. Champagne) . . . . . 80,00 €  
Pinot Noir 50%, Chardonnay 40%, Meunier 10% / Brut



**G.H. Martel Cuvée Victoire Millésime 2005** (A.O.C. Champagne) . . . . . 95,00 €  
Chardonnay 60%, Pinot Noir 40% / Brut



**Prosecco Accademia Red** (D.O.C. Prosecco) . . . . . 20,00 €  
Glera, Frutas / Brut



**Prosecco Accademia Blue** (D.O.C. Prosecco) . . . . . 20,00 €  
Glera, Frutas / Brut

BLANCOS MEDITERRÁNEOS



**Enrique Mendoza** (D.O. Alicante) . . . . . 14,00 €  
Chardonnay 100% / Joven



**Casa Agrícola** (D.O. Alicante) . . . . . 17,00 €  
Moscatel de Alejandría 40%, Macabeo 40%, Airén 20% / Criado sobre lías



**Todo sobre mí** (D.O.p. Jumilla) . . . . . 13,00 €  
Chardonnay 100% / 10 meses sobre lías



**Barahonda Orgánic** (D.O.p. Yecla) . . . . . 11,00 €  
Verdejo, Sauvignon Blanc / Joven

2,20 €



**Coma Alta** (D.O. q. Priorat) . . . . . 34,00 €  
Garnacha Blanca 100% / Fermentado y criado en barrica

BLANCOS ATLÁNTICOS



**Sierra Cantabria Organza** (D.O.c. Rioja) . . . . . 26,00 €  
Viura 45%, Garnacha Blanca 35%, Malvasía 20% / Fermentado y criado 11 meses en barrica






**Fulcro a Pedreira** (D.O. Rías Baixas) . . . . . 20,00 €  
Albariño 100% / Crianza de 6 meses en barrica 30%, inox. 70%






**Lagar de Pintos Pie Franco** (D.O. Rías Baixas / Val do Salnés) . . . . . 21,00 €  
Albariño 100% / Fermentado y criado 10 meses en Fudres





**Dominio do Bibei Lalume** (D.O. Ribeiro) . . . . . 25,00 €  
Treixadura 100% / Fermentado y criado en barrica, fudre, hormigón e Inox.

	<b>Quinta da Muradella Alanda</b> (D.O. Monterrei) . . . . .	<b>26,00 €</b>
	Treixadura, Dona Blanca, Godello, Monstruosa de Monterrei / 6 meses sobre lías	
	<b>José Aristegui</b> (D.O. Valdeorras) . . . . .	<b>19,00 €</b>
	Godello 100% / Crianza sobre lías	
	<b>Losada</b> (D.O. Bierzo) . . . . .	<b>21,00 €</b>
	Godello 100% / 6 meses sobre lías en barrica e Inox.	

### BLANCOS CONTINENTALES

	<b>Finca Tresolmos</b> (D.O. Rueda) . . . . .	<b>12,00 €</b>
	Verdejo 100% / Joven	 <b>2,40 €</b>
	<b>Harena</b> (D.O. Rueda) . . . . .	<b>20,00 €</b>
	Verdejo Prefiloxérico 100% / 4 meses sobre lías	





















### BLANCOS INTERNACIONALES

	<b>Régnard Chablis Saint Pierre</b> (A.O.C. Chablis) . . . . .	<b>35,00 €</b>
	Chardonnay 100% / Joven	
	<b>Markus Molitor Haus Klosterberg</b> (Mosel) . . . . .	<b>20,00 €</b>
	Riesling 100% / 3 meses sobre lías en tina y acero	

### ROSADOS

	 <b>Enrique Mendoza</b> (D.O. Alicante) . . . . .	<b>14,00 €</b>
	Monastrell 100% / Joven	
	 <b>Salto del Usero</b> (D.O.p. Bullas) . . . . .	<b>19,00 €</b>
	Monastrell 100% / Fermentado y criado en barrica	
	<b>Marqués de Riscal</b> (D.O.c. Rioja) . . . . .	<b>22,00 €</b>
	Tempranillo 75%, Viura 15%, Garnacha 5%, Malvasía 5% / Joven	
	<b>Sierra Cantabria XF (Xandra Falcó)</b> (D.O.c. Rioja) . . . . .	<b>27,00 €</b>
	Garnacha 35%, Sauvignon Blanc 30%, Viura 25%, Maturana 5%, Tempranillo 5% / Joven	

## TINTOS MEDITERRÁNEOS

	<b>Enrique Mendoza</b> (D.O. Alicante) . . . . .	<b>16,00 €</b>
	Merlot 50%, Monastrell 50% / 12 meses en barrica	
	<b>Casa Agrícola</b> (D.O. Alicante) . . . . .	<b>18,00 €</b>
	Monastrell 70%, Giró 27%, Alicante Bouschet 3% / 12 meses en barrica	
	<b>Las Quebradas</b> (D.O. Alicante) . . . . .	<b>29,00 €</b>
	Monastrell 100% / 16 meses en barrica	
	<b>Casa Agrícola El Veneno</b> (D.O. Alicante) . . . . .	<b>35,00 €</b>
	Monastrell 100% / 12 meses en barrica	
	<b>Altos de Orihuela</b> (D.O. Alicante) . . . . .	<b>14,00 €</b>
	Monastrell, Shiraz / Roble	
	<b>El Sequé</b> (D.O. Alicante) . . . . .	<b>34,00 €</b>
	Monastrell 100% / 12 meses en barrica	
	 <b>Santa Rosa</b> (D.O. Alicante) . . . . .	<b>32,00 €</b>
	Monastrell 35%, Cabernet 35%, Merlot 15%, Shiraz 15% / 16 meses en barrica	
	 <b>Almudí</b> (D.O.p. Bullas) . . . . .	<b>14,00 €</b>
	Monastrell 90%, Tempranillo 5% , Petit Verdot 5% / 6 meses en barrica	 <b>2,80 €</b>
	 <b>Remordimiento</b> (D.O.p. Jumilla) . . . . .	<b>15,00 €</b>
	Monastrell 85%, Garnacha 15% / 14 meses en ánfora y barrica	
	<b>Juan Gil Etiqueta Azul</b> (D.O.p. Jumilla) . . . . .	<b>35,00 €</b>
	Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah / 18 meses en barrica	
	 <b>Summum</b> (D.O.p. Yecla) . . . . .	<b>23,00 €</b>
	Monastrell 100% / 16 meses en barrica	
	 <b>Bellmunt Vi de Vila</b> (D.O.q. Priorat) . . . . .	<b>23,00 €</b>
	Garnacha, Samsó / 10 meses en barrica	
	 <b>12 Volts</b> (V.T. Mallorca) . . . . .	<b>25,00 €</b>
	Callet y Fogoneu 60%, Syrah 20%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 10% / 9 meses en barrica	

## TINTOS ATLÁNTICOS

	<b>Sierra Cantabria</b> (D.O.c. Rioja) . . . . . Tempranillo 100% / Crianza	18,00 €
	<b>Muga</b> (D.O.c. Rioja) . . . . . Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Graciano / Crianza	26,00 €
	<b>Calados del Puntido</b> (D.O.c. Rioja) . . . . . Tempranillo 100% / 16 meses en bodega	28,00 €
	<b>Losada</b> (D.O. Bierzo) . . . . . Mencía 100% / 12 meses en bodega	19,00 €
	<b>Dominio do Bibei Lalama</b> (D.O. Ribeira Sacra) . . . . . Mencía 90%, Brancellao, Mouratón, Sousón y Garnacha Tintorera 10% / 20 meses en bodega	26,00 €

## TINTOS CONTINENTALES

	<b>Montecastrillo</b> (D.O. Ribera del Duero) . . . . . Tempranillo 100% / 4 meses en bodega	14,00 € 2,80 €
	<b>Valderiz de Chiripa</b> (D.O. Ribera del Duero) . . . . . Tinto Fino 95%, Albillo 5% / 12 meses en bodega, fudre y depósito ovoide de hormigón	20,00 €
	<b>Dehesa de los Canónigos</b> (D.O. Ribera del Duero) . . . . . Tinto Fino 88%, Cabernet Sauvignon 12% / 15 meses en bodega	30,00 €
	<b>Valderiz</b> (D.O. Ribera del Duero) . . . . . Tinto Fino 95%, Albillo 5% / 20 meses en bodega	28,00 €
	<b>Pago de los Capellanes</b> (D.O. Ribera del Duero) . . . . . Tempranillo 100% / Crianza	36,00 €
	<b>Pago de Carraovejas</b> (D.O. Ribera del Duero) . . . . . Cabernet Sauvignon, Tinto Fino, Merlot / 12 meses en bodega	56,00 €
	<b>Viña Sastre Pago de Santa Cruz</b> (D.O. Ribera del Duero) . . . . . Tinto Fino 100% / 18 meses en bodega	60,00 €