

BLANCOS

D.O. RUEDA

BASA 19 €
TELMO RODRÍGUEZ. 100% VERDEJO. Fermentación y maduración en depósitos inox.

D.O. RIAS BAIXAS

NORA DA NEVE 27 €
VIÑA NORA. 100% ALBARIÑO. Fermentación en barricas de roble francés durante 6 meses.

D.O. SIERRAS DE MALAGA

F'S CHARDONNAY 29 €
BODEGA FS. 100% CHARDONNAY, más de 5 meses sobre sus lías en barricas.

MOUNTAIN BLANCO 21 €
TELMO RODRÍGUEZ. 100% MOSCATEL DE ALEJANDRÍA. 9 meses en depósito de acero inox sobre sus lías.

D.O. RIBERO

VAL DE NAIROA. 24 €
BODEGAS NAIROA. ALBARIÑO, TREIXADURA, LADO. Fermentación sobre lías en inox.

D.O. VALDEORRAS

GABA DO XIL 20 €
TELMO RODRÍGUEZ. 100% GODELLO. 4 meses de maduración en depósitos de acero inox sobre sus lías.

D.O. RIOJA

ALLENDE. 28 €
FINCA ALLENDE. 95% VIURA, 5% MALVASÍA. 14 meses de crianza en barrica de roble francés.

D.O. NAVARRA

NEKEAS CUVÉE ALLIER. 21 €
NEKEAS. 100% CHARDONNAY. 6 meses de crianza en barricas de roble de Allier, Francia, sobre sus propias lías.

FRANCIA

JULIEN BROCARD " La Boisseonneuse" 31 €
JULIEN BROCARD (**A.O.C CHABLIS**). 100% CHARDONNAY. Crianza en depósitos de inox y barricas de roble francés. Cultivo biodinámico.

HUGEL Gewurztraminer 26 €
FAMILLE HUGEL (**A.O.C. ALSACIA**). 100% GEWURTZTRAMINER. 7 meses en depósitos de inox.

ALEMANIA

DR. LOOSEN 21 €
ERNST LOOSEN (**MOSEL**). 100% RIESLING. Fermentación en depósitos de
acero inoxidable. Cultivo biodinámico.

NUEVA ZELANDA

MOUNT NELSON 27 €
TENUTA CAMPO DI SASSO (MARLBOROUGH). 100% SAUVIGNON BLANC.
Fermentación en inox durante dos semanas, más 3 meses de reposo en
botella.

TINTOS

D.O. SIERRAS DE MALAGA

NIÑO LEÓN 18 €
BODEGAS CONRAD. TEMPRANILLO, C SAUVIGNON y C. FRANC. Crianza de
10 meses en barricas de roble francés.

PINOT NOIR CORTIJO LOS AGUILARES (por temporada) 39 €
BODEGA Cortijo los AGUILARES. 100% PINOT NOIR, con una crianza
De más de 9 meses en barricas de roble francés.

TADEO (por temporada) 41 €
BODEGA Cortijo los AGUILARES. 100% PETIT VERDOT con una crianza
de 14 meses en barrica.

D.O. RIOJA

TORRE DE OÑA RESERVA 23 €
TORRE DE OÑA. TEMPRANILLO. 24 meses de crianza en barricas de
roble francés y americano.

LINDES DE REMELLURI. 20 €
REMELLURI (viñedos de Labastida). TEMPRANILLO, GARNACHA,
GRACIANO Y VIURA. 12 meses en barricas de roble francés.

D.O. RIBERA DEL DUERO

ACÓN ROBLE 19 €
ABADÍA DE ACÓN. TINTA DEL PAÍS. 5 meses de crianza en
barrica.

BAGÚS 35 €
BODEGA LÓPEZ CRISTÓBAL. TINTA DEL PAÍS. 14 meses de crianza
en barrica de roble francés y americano con uvas procedentes
del Pago de Manvirgo (Roa).

D.O. VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

VINCULO CRIANZA 21 €
BODEGA EL VÍNCULO. TEMPRANILLO. 18 meses de crianza en barricas de roble americano.

D.O. TORO

ALMIREZ 25 €
TESO LA MONJA. TINTA DE TORO. 14 meses en barricas de roble francés.

D.O. VALDEORRAS

GABA DO XIL MENCIA 21 €
TELMO RODRÍGUEZ. 100% MENCÍA. 12 meses en depósito de acero inox.

D.O. ALICANTE

AL-MUVEDRE 18 €
TELMO RODRÍGUEZ. MONASTRELL. 6/8 meses en depósitos de inox y cemento.

D.O. CAMPO DE BORJA

GRUÑON 25 €
LOCOS POR EL VINO. GARNACHA, SYRAH. 3 meses en depósitos de inox.

FRANCIA

AOC MERCUREY (Borgoña)

FAIVELEY 41 €
1^{ER} CRU MONOPOLE CLOS DE MYGLANDS
DOMAINE FAIVELEY. 100% PINOT NOIR. 15 meses en barricas de roble francés.

ESPUMOSOS

D.O CAVA

ROVELLATS BRUT NATURE PREMIER	19 €
ROVELLATS. PARELLADA, MACABEO. 15 meses de crianza.	
ROVELLATS BRUT NATURE GRAN RESERVA	26 €
ROVELLATS. PARELLADA, XAREL·LO, MACABEO. 60 meses de crianza.	

CHAMPAGNE

POL ROGER BRUT RESERVE	51 €
POL ROGER. PINOT NOIR, CHARDONAY, PINOT MEUNIER.	
PHILLIPONNAT BLANC DE NOIRS	69 €
PHILLIPONNAT. PINOT NOIR.	
POL ROGER VINTAGE ROSE	82 €
POL ROGER. PINOT NOIR, CHARDONNAY.	

ROSADOS

D.O. NAVARRA

OTAZU MERLOT	19 €
OTAZU. 100% MERLOT. Fermentación en depósitos de acero inox.	

COTE DE PROVENCE

CHATEAU SAINT MARGUERITE "SYMPHONIE"	25 €
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE. GRENACHE, CINSAULT.	

JEREZ Y POSTRE

FINO LA JANDA DOMEQ	3 €/copa
Alvaro Domecq. PALOMINO FINO. 7 años de envejecimiento en botas de roble americano por sistema de soleras y criaderas.	
DOMEQ OLOROSO VORS	7€/copa
ÁLVARO DOMEQ. PALOMINO FINO. 30 años de crianza en botas de roble americano por sistema de criaderas y soleras.	
DOMEQ AMONTILLADO VORS 1730	7 €/copa
ÁLVARO DOMEQ. PALOMINO FINO. 30 años de crianza en botas de roble americano por sistema de criaderas y soleras.	
MR	4 €/copa
TELMO RODRÍGUEZ. MOSCATEL DE ALEJANDRÍA. 10 meses en depósitos de acero inox.	