# **BLANCOS**

**LEGARIS VERDEJO** 

**MAR DE FRADES** 

Champenoise

D.O Rueda | Verdejo 100%

**VALLE DE ORON VERDEJO** 

# D.O. Rueda | Verdejo 100% Afrutado con recuerdos a hierba verde y flores blancas. 23€ **JOSE PARIENTE VERDEJO** D.O. Rueda | Verdejo 100% Persistente, goloso, complejo y elegante. Un valor seguro. **ÀNIMA DE RAIMAT** copa 4 / botella 20.50€ D.O. Costers del Segre | Chardonnay, Xarel·lo, Albariño Destaca la fruta amarilla con un final persistente, fresco y cítrico. **LA DUDA** 23€ D.O. Monterrei | Godello 100% Limpio, elegante y cítrico con un amplio paso de boca. **LEIRAS** copa 4 / botella 22€ D.O. Rías Baixas | Albariño 100% Envolvente, fresco y untuoso con un buen balance herbáceo y un toque mineral. **LAGAR DE INDRA** 20€ D.O. Rías Baixas | Albariño 100%

Fresco, carnoso y persistente con un postgusto a fruta amarilla.

Vino espumoso elaborado 100% con albariño por el método tradicional

Carácter salino y sorprendente gracias a su fina y elegante burbuja.

La perfecta combinación entre la explosión frutal y la elegancia floral.

copa 4 / botella 18€

18€

28€

# **ROSADOS**

# **VIÑA POMAL ROSADO**

copa 4 / botella 20€

#### D.O. Rioja | Viura 30% Garnacha 70%

Para los amantes del vino clásico con un toque sutil y vanguardista.

#### **ÀNIMA DE RAIMAT ROSADO**

20€

### D.O. Costers del Segre | Pinot Noir 95% Chardonnay 5%

Delicado, afrutado y fragante con aromas a fruta roja con un final muy elegante.

# **ESPUMOSOS Y CHAMPAGNE**

#### **ANNA BLANC DE BLANCS BRUT**

copa 4.50 / 23€

### D.O Cava | Chardonnay 70% Parellada 15% Xarello y Macabeo 15%

Voluminoso, cremoso y persistente con recuerdos afrutados y aromas de crianza.

# PARÉS BALTÀ BRUT NATURE

25€

#### D.O Cava | Xarel·lo 44% Parellada 30% Macabeo 26%

Elegante de burbuja fina con un equilibrado frescor. Largo y complejo postgusto.

#### **ARS COLLECTA GRAND ROSE**

29€

#### D.O Cava | Pinot Noir 85%

Xarello y Trepat 15% Expresivo y longevo. Resaltan los frutos rojos y la cremosidad de la burbuja.

# **ESPUMOSOS Y CHAMPAGNE**

R&L LEGRAS

Champagne
Gran frescor y equilibrio de la fruta con notas cítricas y largo postgusto.

TAITTINGER BRUT

55€

Champagne
Armonioso, expresivo y persistente con sabores de frutas frescas y miel

### **MOET & CHANDON IMPERIAL**

65€

### Chardonnay y pinot meunier

Fresco, aroma a frutas, dulce en paladar

# **DULCES**

#### **APASIONADO DE JOSÉ PARIENTE**

23€

### D.O. Rueda | Sauvignon Blanc 100%

Aromático, fresco y tropical con una sensación aterciopela y muy fina.

# **TINTOS**

#### **VIÑA POMAL CRIANZA HORECA**

copa 4 / botella 21€

### D.O. Rioja | Tempranillo 100%

Resalta complejidad y madurez en su máxima expresión. Un clásico renovado.

#### **LARCHAGO CRIANZA**

19€

### D.O. Rioja | Tempranillo 100%

Expresivo y pleno de sabores desarrolla un paladar persistente con agradable recuerdo.

# **TINTOS**

**MARTÍNEZ LACUESTA CRIANZA** 

<ul> <li>D.O. Rioja   Tempranillo 80% Graciano 10% Mazuelo 10%</li> <li>Carnoso, equilibrado y largo con complejas sensaciones gustativas a frespeciados.</li> </ul>	uta y
AZPILICUETA RESERVA	26€
D.O. Rioja   Tempranillo 85% Graciano 10% Mazuelo 5% Suave, largo y sedoso de paladar elegante con un cuerpo equilibrado y Redondo	,
VIÑA POMAL RESERVA	29€
<ul><li>D.O. Rioja   Tempranillo 100%</li><li>Sutil, expresivo y elegante con matices de frutos rojos y especias dulces.</li></ul>	
MARQUES DE MURRIETA RESERVA	33€
D.O. Rioja   Viura 70% Malvasía 30% Gran frescor y equilibrio de la fruta con aroma cítrico. Un clásico de Rioja.	
LEGARIS ROBLE copa 4.50 / botella	a 22€
D.O. Ribera del Duero   Tinto Fino 100%  Concentrado, equilibrado y fresco con finos matices tostados a torrefactos	
LEGARIS PÁRAMOS	32€
D.O. Ribera del Duero   Tinto Fino 100%  Transmite la máxima expresividad y carácter con un final largo y persistente	
DEHESA DE LOS CANONIGOS CRIANZA	34€
<b>D.O. Ribera del Duero   Tinto Fino 88% Cabernet Sauvignon 12%</b> Intenso, profundo y complejo. Equilibrado entre fruta madura y elegantes matices de crianza.	

22€

33€

# D.O. Ribera del Duero | Tinto Fino 100%

**EMILIO MORO** 

Potente, carnoso y redondo. Tiene una finura y sutileza que perdura en su paso por boca.

# **TINTOS**

#### PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA

35€

### D.O. Ribera del Duero | Tinto Fino 100%

Goloso, exquisito y elegante. Destaca por su equilibrio y acidez. Excelente caldo.

#### **ABADIA RETUERTA SELECCIÓN**

37€

#### D.O. Castilla y León | Tinto Fino 70% Syrah 17%

Cabernet Sauvignon 13% Gran potencia, estructura y persistencia con taninos fundentes. La cúspide de Ribera.

# **SAKES**

#### **KYOTO FUSHIMIZU**

19€

### Alcohol 14% | 300ml

Elaborado con agua especial de Kyoto llamada Fushimizu. Ideal para los amantes del sake seco.

SCB NIGORI 20€

### Alcohol 10,5% | 240ml

Hecho exclusivamente con arroz y koji, este sake Junmai Nigori sutilmente dulce y suave es una delicia aterciopelada.

#### **ACHAMPANADO "MIO"**

17€

# Alcohol 5% | 300ml

Sparkling sake de nueva creación con espuma agradable y refrescante.

### FUKUMIYSUYA 21€

#### Alcohol 14% | 300ml

Sinfonía de sabores debido a que en su elaboración se utilizan dos tipos de arroz: Yamada Nishiki y Kinmon Nishiki. Especial para pescado crudo y sushi.

KIOKA 34€

#### Alcohol 13% | 300ml

Ligero sabor y potente aroma. Sake muy elegante para tomar frío. Arroz pulido al 55%.

# **SAKES**

KAZEYO MIZUYO 23€

# Alcohol 12,3% | 300ml

Sake muy fácil de beber y bien estructurado, elaborado con tres variedades de arroz distintas: Yamadanishiki, Kimmonnishiki y Gohyakumangoku.

KAGATOBI 24€

# Alcohol 16% | 300ml

Un sake con aromas frutales y perfil suave, con un final limpio.

MANAHIME 21€

# Alcohol 8% (Dulce) | 300ml

De sabor suave y dulce, muy fácil de tomar de la bodega Tanaka Shuzoten.

