

CARTA DE VINOS

VINO BLANCO



VIÑA SALTÉS 4.00 17.90

D.O. Rueda. Verdejo.
Aroma intenso, floral y suave, con notas tropicales.

MEDRANO IRAZU 4.20 22.60

D.O.Ca. Rioja Alavesa. Macabeo.
Aromas intensos con recuerdos florales y
afrutados a manzana verde y frutos cítricos.
Acidez agradable con un final fresco.

LUSCO 4.60 24.50

D.O. Rías Baixas. Albariño
Elaborado de manera artesanal. Aromas frutales
de pera y melón. Fresco y equilibrado.

SANGARIDA GODELLO 24.80

D.O. Bierzo. Godello.
La frescura y viveza de Sangarida en la máxima
expresión de este godello joven.

VINO TINTO

AZPILICUETA CRIANZA 4.00 18.90

D.O. Rioja. Tempranillo, Graciano y Mazuelo.
Aromas perfumados de fruta roja con notas de
madera. Suave pero con cuerpo.

SALCÍS ROBLE 4.20 19.40

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.
Intenso y aromático. Elegante y carnoso,
con taninos envolventes y sedosos.

SANGARIDA MENCÍA 4.50 22.10

D.O. Bierzo. Mencía.
Intenso y atractivo con mucha fruta roja fresca y
especias. En boca es goloso y bien estructurado.

MARQUÉS DE MURRIETA 31.60

D.O. Montsant. Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha.
Fresco y estructurado, con acidez elegante y tanino
amable que deja un posgusto de fruta silvestre y crema
de frambuesa.

VINO ROSADO

ELS POUS ROSÉ 4.00 17.90

D.O. Penedès. Merlot.
Vino fresco y goloso donde destacan los aromas de fruta.

VINO 0,0%

NATUREO BLANCO 4.50 20.50

Vino desalcoholizado 100%. Moscatel.

Destaca por su frescor y ligereza, con matices delicados

de frutas blancas y un final suave y refrescante.

ESPUMOSOS

ORIOL ROSSEL BRUT NATURE 4.20 20.50

D.O. Cava. Charelo.
Cava de larga crianza con una burbuja fina y
persistente. Fresco y aromático.

ORIOL ROSSELL BRUT ROSÉ 22.90

D.O. Cava. Garnacha negra y Pinot Noir.

Suave, fresco y afrutado de burbuja fina y elegante.

JUVÉ & CAMPS RESERVA FAMILIA 26.20

D.O. Cava. Pinot Noir.

Con burbuja incansable y minúscula y notas a manzana

Fuji y a pera de agua.

JEREZ

FINO PANDO 3.10

D.O. Jerez.

Aroma punzante, intenso y complejo que recuerda
a la "flor" por sus notas aldehídicas.

CANASTA CREAM 3.80

D.O. Jerez.

Al paladar es suave, aterciopelado, muy cálido por
su contenido alcohólico, retronasal persistente.

DON ZOILO PEDRO XIMÉNEZ 4.50

D.O. Jerez.

Aromas característicos de la uva Pedro Ximénez pasas,
higos. Al paladar poco ácido, muy dulce y persistente.

DON ZOILO PALO CORTADO 5.50

D.O. Jerez.

En boca es seco, sedoso, acidez muy equilibrada, con
mucho cuerpo y carácter elegante, persistente en boca.