

# CARTA DE VINOS

## VINO BLANCO



<b>VIÑA SALTÉS</b>	<b>4.00</b>	<b>17.90</b>
D.O. Rueda. Verdejo. Aroma intenso, floral y suave, con notas tropicales.		
<b>MEDRANO IRAZU</b>	<b>4.20</b>	<b>22.60</b>
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.		
<b>LUSCO</b>	<b>4.60</b>	<b>24.50</b>
D.O. Rías Baixas. Albariño Elaborado de manera artesanal. Aromas frutales de pera y melón. Fresco y equilibrado.		
<b>SANGARIDA GODELLO</b>		<b>24.80</b>
D.O. Bierzo. Godello. La frescura y viveza de Sangarida en la máxima expresión de este godello joven.		

## VINO TINTO

<b>AZPILICUETA CRIANZA</b>	<b>4.00</b>	<b>18.90</b>
D.O. Rioja. Tempranillo, Graciano y Mazuelo. Aromas perfumados de fruta roja con notas de madera. Suave pero con cuerpo.		
<b>SALCÍS ROBLE</b>	<b>4.20</b>	<b>19.40</b>
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo. Intenso y aromático. Elegante y carnoso, con taninos envolventes y sedosos.		
<b>SANGARIDA MENCÍA</b>	<b>4.50</b>	<b>22.10</b>
D.O. Bierzo. Mencía. Intenso y atractivo con mucha fruta roja fresca y especias. En boca es goloso y bien estructurado.		
<b>MARQUÉS DE MURRIETA</b>		<b>31.60</b>
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

<b>ELS POUS ROSÉ</b>	<b>4.00</b>	<b>17.90</b>
D.O. Penedès. Merlot. Vino fresco y goloso donde destacan los aromas de fruta.		

## VINO 0,0%

<b>NATUREO BLANCO</b>	<b>4.50</b>	<b>20.50</b>
Vino desalcoholizado 100%. Moscatel. Destaca por su frescor y ligereza, con matices delicados de frutas blancas y un final suave y refrescante.		

## ESPUMOSOS

<b>ORIOl ROSSEL BRUT NATURE</b>	<b>4.20</b>	<b>20.50</b>
D.O. Cava. Charelo. Cava de larga crianza con una burbuja fina y persistente. Fresco y aromático.		
<b>ORIOl ROSSELL BRUT ROSÉ</b>		<b>22.90</b>
D.O. Cava. Garnacha negra y Pinot Noir. Suave, fresco y afrutado de burbuja fina y elegante.		
<b>JUVÉ &amp; CAMPS RESERVA FAMILIA</b>		<b>26.20</b>
D.O. Cava. Pinot Noir. Con burbuja incansable y minúscula y notas a manzana Fuji y a pera de agua.		
<b>MOËT IMPERIAL</b>		<b>60.00</b>
D.O. Champagne. Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay. Aromas de manzana verde, pera y toques cítricos con notas de bollería. En boca es fresco, equilibrado y elegante, con textura crujiente.		
<b>PERRIER JOUËT</b>		<b>70.00</b>
D.O. Champagne. Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay. Acaricia el paladar con flores blancas y fruta fresca de hueso.		

## JEREZ

<b>FINO PANDO</b>		<b>3.10</b>
D.O. Jerez Aroma punzante, intenso y complejo que recuerda a la “flor” por sus notas aldehídicas.		
<b>CANASTA CREAM</b>		<b>3.80</b>
D.O. Jerez. Al paladar es suave, aterciopelado, muy cálido por su contenido alcohólico, retronasal persistent.		
<b>DON ZOILO PEDRO XIMENEZ</b>		<b>4.50</b>
D.O. Jerez. Aromas característicos de la uva Pedro Ximénez pasas, higos. Al paladar poco ácido, muy dulce y persistente.		
<b>DON ZOILO PALO CORTADO</b>		<b>5.50</b>
D.O. Jerez. En boca es seco, sedoso, acidez muy equilibrada, con mucho cuerpo y carácter elegante, persistente en boca.		