

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.		
MOËT IMPERIAL		60.00
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.		
PERRIER JOUËT		70.00
D.O. Champagne. Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay. Acaricia el paladar con flores blancas y fruta fresca de hueso.		

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 persistent.		
DON ZOILO PEDRO XIMENEZ		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.		