



Wines · Vines

WHITE SPARKLING WINES

VINOS ESPUMOSOS BLANCOS

CANARY ISLANDS

ISLAS CANARIAS

D.O. LANZAROTE

EL GRIFO BRUT RESERVE

58,95€

Grape / Uva: Malvasía volcánica

Pairing: Appetizers, seafood

Maridaje: Aperitivos, marisco

NATIONALS

NACIONALES

D.O. CAVA

JUVÉ & CAMPS ESENCIA PÚRPURA

GLASS 10,45€
COPA

39,95€

Grape / Uva: Macabeo, xarel-lo, parellada

Pairing: Appetizers, canapes, desserts

Maridaje: Aperitivos, canapés, postres

AIRE DE L'ORIGAN BRUT NATURE

47,95€

Grape / Uva: Macabeo, xarel-lo, parellada, chardonnay

Pairing: Salads, mollusks, white fish

Maridaje: Ensaladas, moluscos, pescado blanco

L'O DE L'ORIGAN

67,45€

Grape / Uva: Macabeo, xarel-lo, parellada, chardonnay

Pairing: Appetizers, sausages, smoked, rice

Maridaje: Aperitivos, embutidos, ahumados, arroz

D.O. CATALUÑA

TORELLÓ 225 BRUT NATURE

55,45€

Grape / Uva: Macabeo, xarel-lo, parellada

Pairing: Rice, roasts, pastas, cheeses

Maridaje: Arroz, asados, pastas, quesos

GRAMONA IMPERIAL BRUT

54,45€

Grape / Uva: Macabeo, xarel-lo, parellada, chardonnay

Pairing: Appetizers

Maridaje: Aperitivos

GRAMONA III LUSTROS BRUT NATURE

70,45€

Grape / Uva: Macabeo, xarel-lo

Pairing: Sausages, Iberian ham, seafood, fish

Maridaje: Embutidos, jamón Ibérico, marisco, pescados

D.O. PENEDÉS

COLET NAVAPOS EXTRA BRUT

31,95€

Grape / Uva: Xarel·lo

Pairing: Appetizers, white meat, fish, seafood, cheeses, desserts

Maridaje: Aperitivos, carnes blancas, pescados, marisco, quesos, postres

INTERNATIONALS INTERNACIONALES

FRANCE FRANCIA

A.O.C. CHAMPAGNE

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT

GLASS
COPA 19,95€

Grape / Uva: Chardonnay, pinot meunier, pinot noir

108,95€

Pairing: White meat, blue fish, seafood

Maridaje: Carnes blancas, pescado azul, marisco

DELAMOTTE BRUT

104,95€

Grape / Uva: Chardonnay, pinot meunier, pinot noir

Pairing: Crustaceans, duck, white truffle, pastry

Maridaje: Crustáceos, pato, trufa blanca, repostería

GONET-MÉDEVILLE BLANC DE NOIRS 1° CRU BRUT

98,95€

Grape / Uva: Pinot noir

Pairing: Foie, seafood, white fish

Maridaje: Foie, marisco, pescado blanco

LAURENT-PERRIER BRUT L.P.

106,95€

Grape / Uva: Chardonnay, pinot meunier, pinot noir

Pairing: White meat, blue fish, seafood

Maridaje: Carnes blancas, pescado azul, marisco

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT

102,45€

Grape / Uva: Chardonnay, pinot meunier, pinot noir

Pairing: White meat, seafood, rice, white fish

Maridaje: Carnes blancas, marisco, arroz, pescado blanco

RUINART BLANC DE BLANCS BRUT

162,95€

Grape / Uva: Chardonnay

Pairing: Foie, seafood, white fish

Maridaje: Foie, marisco, pescado blanco

DOM PÉRIGNON VINTAGE BRUT

403,45€

Grape / Uva: Chardonnay, pinot noir

Pairing: Oysters, seafood, smoked, white meat, white fish

Maridaje: Ostras, marisco, ahumados, carnes blancas, pescado blanco

BOLLINGER R.D. EXTRA BRUT

498,45€

Grape / Uva: Chardonnay, pinot noir

Pairing: Appetizers, foie, seafood risottos, cheeses

Maridaje: Aperitivos, foie, marisco, risottos, quesos

LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT**545,95€****Grape / Uva: Chardonnay, pinot noir**

Pairing: Seafood, blue fish, soft cheeses, pork

Maridaje: Marisco, pescado azul, quesos tiernos, cerdo

**ITALY
ITALIA****D.O.C. PROSECCO****PROSECCO BORGO IMPERIALE****28,45€****Grape / Uva: Glera**

Pairing: Appetizers, seafood, white fish, rice

Maridaje: Aperitivos, marisco, pescado blanco, arroz

D.O.C. TRENTO**FERRARI BRUT MAXIMUM****63,45€****Grape / Uva: Chardonnay**

Pairing: Seafood, caviar, pate

Maridaje: Marisco, caviar, patés

ROSÉ SPARKLING WINES

VINOS ESPUMOSOS ROSADOS

**NATIONALS
NACIONALES****D.O. CAVA****JUVÉ & CAMPS ESENCIA PÚRPURA ROSÉ****GLASS
COPA 10,45€
39,95€****Grape / Uva: Pinot noir**

Pairing: Appetizers, canapes

Maridaje: Aperitivos, canapés

AIRE DE L'ORIGAN BRUT NATURE ROSÉ**47,95€****Grape / Uva: Xarel-lo, pinot noir**

Pairing: Salads, smoked salmon, sushi, rice

Maridaje: Ensaladas, salmón ahumado, sushi, arroz

D.O. CATALUÑA**TORELLÓ ROSÉ PÁLIDO BRUT RESERVA****50,95€****Grape / Uva: Pinot noir**

Pairing: Appetizers, seafood

Maridaje: Aperitivos, marisco

**INTERNATIONALS
INTERNACIONALES****FRANCE
FRANCIA****A.O.C. CHAMPAGNE****DELAMOTTE BRUT ROSÉ****197,45€****Grape / Uva: Chardonnay, pinot noir**

Pairing: Appetizers, oysters, sushi, smoked salmon

Maridaje: Aperitivos, ostras, sushi, samón ahumado

TAX INCLUDED / IGIC INCLUIDO

VUEVE CLICQUOT PONSARDIN ROSÉ BRUT **120,95€**

Grape / Uva: Chardonnay, pinot meunier, pinot noir

Pairing: Lobster, seafood, risottos, salmon, cakes

Maridaje: Bogavante, marisco, risottos, salmón, tartas

RUINART ROSÉ **151,95€**

Grape / Uva: Chardonnay, pinot noir

Pairing: Foie, white meat, desserts

Maridaje: Foie, carnes blancas, postres

LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ BRUT **179,95€**

Grape / Uva: Pinot noir

Pairing: Poultry, desserts, cold meats, cheeses

Maridaje: Aves, postres, carnes frías, quesos

WHITE WINES VINOS BLANCOS

CANARY ISLANDS ISLAS CANARIAS

D.O.P. ISLAS CANARIAS
FINCA VEGAS "LAS FINCAS"

Grape / Uva: Listán blanco

Pairing: Fish, seafood, pasta

Maridaje: Pescados, marisco, pasta

GLASS **7,45€**
COPA **28,95€**

D.O. ABONA
FINCA VEGAS LOMO LAS ÁNIMAS

Grape / Uva: Listán blanco

Pairing: Fish, white meat, pasta

Maridaje: Pescados, carnes blancas, pasta

52,45€

D.O. VALLE DE GÜIMAR
LOS LOROS SIETE LOMAS

Grape / Uva: Listán blanco, gual, marmajuelo, vilariego blanco

Pairing: Vegetables, rice, pasta, chicken

Maridaje: Verduras, arroz, pasta, pollo

53,95€

LOS LOROS VIJARIEGO BLANCO

Grape / Uva: Vilariego blanco

Pairing: Rice, pasta, fish, roasted poultry

Maridaje: Arroz, pasta, pescados, aves asadas

53,95€

D.O. VALLE DE LA OROTAVA
TRENZADO

Grape / Uva: Listán blanco

Pairing: White meat, blue fish, smoked, seafood, rice

Maridaje: Carnes blancas, pescado azul, ahumados, marisco, arroz

41,95€

VIDONIA 76,95€
Grape / Uva: Listán blanco
Pairing: Foie, soft cheeses
Maridaje: Foie, quesos blandos

D.O. EL HIERRO
CHIVO 54,95€
Grape / Uva: Malvasía, gual, marmajuelo, vijariego, moscatel
Pairing: Iberian sausages, sushi
Maridaje: Embutidos Ibéricos, sushi

D.O. LA PALMA
ARAY 50,45€
Grape / Uva: Listán blanco, albillo criollo
Pairing: White fish, salads, seafood
Maridaje: Pescado blanco, ensaladas, marisco

D.O. LANZAROTE
EL GRIFO SECO COLECCIÓN 38,95€
Grape / Uva: Malvasía volcánica
Pairing: Rice, appetizers, seafood, white fish
Maridaje: Arroz, aperitivos, marisco, pescado blanco

EL GRIFO LÍAS 49,45€
Grape / Uva: Malvasía volcánica
Pairing: Fish, seafood, cheeses
Maridaje: Pescado, marisco, quesos

NATIONALS NACIONALES

D.O. RUEDA
VINO PASEANTE LA CHARLA GLASS COPA 5,95€
19,45€
Grape / Uva: Verdejo, sauvignon blanc
Pairing: Salads, vegetables, fish, seafood, white meat, pasta
Maridaje: Ensaladas, verduras, pescados, marisco, carnes blancas, pastas

D.O. SOMONTANO
12 LUNAS GLASS COPA 8,45€
34,95€
Grape / Uva: Chardonnay, gewürztraminer
Pairing: White meat, white fish, salads, seafood
Maridaje: Carnes blancas, pescado blanco, ensaladas, marisco

ENATE BARRICA 47,45€
Grape / Uva: Chardonnay
Pairing: Fish, white meat, smoked, cheeses
Maridaje: Pescado, carnes blancas, ahumados, quesos

D.O. MONTERREI

VINO PASEANTE LA DUDA

Grape / Uva: Godello

Pairing: Fish, seafood, salads, creamy cheeses, rice

Maridaje: Pescado, marisco, ensaladas, quesos cremosos, arroz

GLASS
COPA 7,45€
23,45€

D.O. RÍAS BAIXAS

VIONTA

Grape / Uva: Albariño

Pairing: Appetizers, cured cheese

Maridaje: Aperitivos, quesos curados

GLASS
COPA 6,95€
24,45€

FILLABOA

Grape / Uva: Albariño

Pairing: White fish, rice, appetizers, blue fish, seafood

Maridaje: Pescado blanco, arroz, aperitivos, pescado azul, marisco

35,45€

LUSCO

Grape / Uva: Albariño

Pairing: Seafood, fish

Maridaje: Marisco, pescado

34,95€

TERRAS GAUDAS ETIQUETA NEGRA

Grape / Uva: Albariño, caíño blanco, loureira blanca

Pairing: Blue fish, white fish, risotto

Maridaje: Pescado azul, pescado blanco, risotto

65,45€

PAZO BARRANTES GRAN VINO

Grape / Uva: Albariño

Pairing: Seafood, fish

Maridaje: Marisco, pescado

81,45€

D.O. BIERZO

MENGOBA GODELLO VIEJO

Grape / Uva: Godello

Pairing: Seafood, lobster, clams, fish

Maridaje: Marisco, bogavante, almejas, pescado

44,45€

I.G.P. CASTILLA Y LEÓN

QUINTA APOLONIA

Grape / Uva: Verdejo

Pairing: Soft cheeses, white fish, rice, blue fish, soups

Maridaje: Quesos blandos, pescado blanco, arroz, pescado azul, sopas

38,45€

OSSIAN

Grape / Uva: Verdejo

Pairing: White meat, blue fish

Maridaje: Carnes blancas, pescado azul

73,95€

LE DOMAINE

Grape / Uva: Verdejo, sauvignon blanc

Pairing: White meat, fish, vegetables, rice

Maridaje: Carnes blancas, pescado, verduras, arroz

81,45€

D.O. CATALUÑA EL EQUILIBRISTA Grape / Uva: Xarel-lo Pairing: Cheeses, blue fish, vegetables <i>Maridaje: Quesos, pescado azul, verduras</i>	55,45€
D.O. CONCA DE BARBERÁ MILMANDA Grape / Uva: Chardonnay Pairing: White fish, blue fish, seafood <i>Maridaje: Pescado blanco, pescado azul, marisco</i>	130,95€
D.O. COSTES DEL DEGRE EKAM Grape / Uva: Albariño, riesling Pairing: Asian cuisine, seafood, fish <i>Maridaje: Cocina asiática, marisco, pescado</i>	55,95€
D.O. MONTSAT DIDO Grape / Uva: Macabeo, xarel-lo, garnacha blanca Pairing: Soft meats, poultry, fish <i>Maridaje: Carnes suaves, aves, pescados</i>	37,95€
D.O. NAVARRA CASTILLO MONJARDÍN RESERVA Grape / Uva: Chardonnay Pairing: White fish, rice, smoked, cured cheese <i>Maridaje: Pescado blanco, arroz, ahumados, quesos curados</i>	46,95€
D.O. PENEDÉS PRINCIPIA MATHEMATICA Grape / Uva: Xarel-lo Pairing: Rice, white meat, fish, creamy cheeses <i>Maridaje: Arroz, carnes blancas, pescados, quesos crema</i>	43,95€
D.O.Q. PRIORAT PLANETES Grape / Uva: Xarel-lo Pairing: Tuna, warm salads, seafood, rice <i>Maridaje: Atún, ensaladas templadas, marisco, arroz</i>	80,45€
D.O. RIBEIRO LALUME Grape / Uva: Treixadura Pairing: Risottos, seafood, white fish, smoked <i>Maridaje: Risottos, marisco, pescado blanco, ahumados</i>	56,95€

SANCLUDIO	26,95€
Grape / Uva: Godello, albariño, loureiro, treixadura	
Pairing: King prawns, vegetables, rice	
Maridaje: Langostinos, verduras, arroz	
A PITA CEGA	98,45€
Grape / Uva: Albariño, treixadura	
Pairing: White fish, seafood, blue fish	
Maridaje: Pescado blanco, marisco, pescado azul	
ALLENDE	56,45€
Grape / Uva: Malvasía, Viura	
Pairing: Fish, seafood, vegetables, pasta, white meat	
Maridaje: Pescado, marisco, verduras, pasta, carnes blancas	
D.O.CA. RIOJA	
PLACET	58,45€
Grape / Uva: Viura	
Pairing: Smoked, pasta, seafood, white fish, rice, appetizers	
Maridaje: Ahumados, pasta, marisco, pescado blanco, arroz, aperitivos	
SIERRA CANTABRIA ORGANZA	56,95€
Grape / Uva: Malvasía, garnacha blanca, viura	
Pairing: Smoked fish and poultry, stews, soups, seafood, rice	
Maridaje: Pescados y aves ahumados, guisos, sopas, marisco, arroz	
MUGA BARRICA	26,45€
Grape / Uva: Malvasía, viura	
Pairing: Mussels, squid, salads, appetizers	
Maridaje: Mejillones, calamar, ensaladas, aperitivos	
D.O. RIBEIRA SACRA	
LAPOLA	54,45€
Grape / Uva: Godello, albariño, doña blanca	
Pairing: Appetizers, smoked, seafood, white fish, oysters, ham	
Maridaje: Aperitivos, ahumados, marisco, pescado blanco, ostras, jamón	
D.O. RUEDA	
EL PERRO VERDE	32,95€
Grape / Uva: Verdejo	
Pairing: Appetizers, seafood, fish, poultry, white meat, pasta	
Maridaje: Aperitivos, marisco, pescado, aves, carnes blancas, pasta	
FENOMENAL	20,95€
Grape / Uva: Verdejo, viura	
Pairing: Appetizers, rice, smoked salmon, fish	
Maridaje: Aperitivos, arroz, salmón ahumado, pescado	
EL TRANSISTOR	48,95€
Grape / Uva: Verdejo	
Pairing: Seafood, fish	
Maridaje: Marisco, pescado	

D.O. VALDEORRAS

LOURO

47,95€

Grape / Uva: Godello

Pairing: White fish, seafood, rice, appetizers

Maridaje: Pescado blanco, marisco, arroz, aperitivos

GABA DO XIL

27,95€

Grape / Uva: Godello

Pairing: Fish, seafood

Maridaje: Pescado, marisco

GUTÁN GODELLO FERMENTADO EN BARRICA

53,45€

Grape / Uva: Godello

Pairing: Rice, salads, seafood, white fish

Maridaje: Arroz, ensaladas, marisco, pescado blanco

INTERNATIONALS INTERNACIONALES

GERMANY

ALEMANIA

D.O. MOSEL

DR. LOOSEN BROS MOSEL RIESLING

29,95€

Grape / Uva: Riesling

Pairing: Appetizers, smoked, rice

Maridaje: Aperitivos, ahumados, arroz

V.D.P. PFALZ

VILLA WOLF GEWÜRZTRAMINER

32,45€

Grape / Uva: Gewürztraminer

Pairing: Appetizers, smoked, spicy food

Maridaje: Aperitivos, ahumados, platos picantes

AUSTRIA

AUSTRIA

D.O. NIEDERÖSTERREICH

GOBELSBURG LOSS

34,45€

Grape / Uva: Grüner veltliner

Pairing: Vegetables, white fish, appetizers

Maridaje: Verduras, pescado blanco, aperitivos

AUSTRALIA

AUSTRALIA

D.O. SOUTH EAST AUSTRALIA

PENFOLDS KOONUNGA HILL

44,95€

Grape / Uva: Chardonnay

Pairing: Seafood, fish, salads, soft cheeses, appetizers

Maridaje: Marisco, pescado, ensaladas, quesos suaves, aperitivos

FRANCE
FRANCIA

A.O.C. ALSACIA

TRIMBACK PINOT GRIS RESERVE

68,95€

Grape / Uva: Pinot gris

Pairing: Appetizers, salads, fish, white meat

Maridaje: Aperitivos, ensaladas, pescado, carnes blancas

D.O. CHABLIS

COLETTE GROS CHABLIS

74,45€

Grape / Uva: Chardonnay

Pairing: Fish, seafood

Maridaje: Pescado, marisco

D.O. CORZES HERMITAGE

GUIGAL CROZESHERMITAGES BLANC

73,95€

Grape / Uva: Marsanne, roussanne

Pairing: Smoked fish and poultry, stews, seafood, rice, cheeses

Maridaje: Pescados y aves ahumados, guisos, marisco, arroz, quesos

ITALY
ITALIA

D.O. BREGANZE

MACULAN VESPAIOLO

38,45€

Grape / Uva: Vespaiole

Pairing: Appetizers, seafood, fish, sushi, ceviche, oriental cuisine

Maridaje: Aperitivos, marisco, pescado, sushi, ceviche, cocina oriental

PORTUGAL
PORTUGAL

D.O.C. ALENTEJO

SUSANA ESTEBAN PROCURA VINHAS VELHAS

70,95€

Grape / Uva: Arinto, roupeiro

Pairing: Seafood, fish

Maridaje: Marisco, pescado

D.O.C. DOURO

REDOMA

52,95€

Grape / Uva: Arinto, rabigato, códega, donzelinho, viosinho

Pairing: Oysters, fish, white meat

Maridaje: Ostras, pescado, carnes blancas

ROSÉ WINES

VINOS ROSADOS

NATIONALS

NACIONALES

D.O. SOMONTANO

SOMMOS

Grape / Uva: Syrah, garnacha

Pairing: Salads, blue fish, rice, pasta

Maridaje: Ensaladas, pescado azul, arroz, pasta

GLASS
COPA 6,45€

26,95€

D.O. EMPORDÀ

AMIC

Grape / Uva: Merlot, syrah, garnacha, cariñena, cabernet

Pairing: Appetizers, salads, fish, white meat

Maridaje: Aperitivos, ensaladas, pescado, carnes blancas

44,95€

D.O. Penedés

ROSA DE ABRIL

Grape / Uva: Malvasía, macabeo, syrah

Pairing: Appetizers, fish, sushi, seafood, smoked salmon, rice

Maridaje: Aperitivos, pescado, sushi, marisco, salmón ahumado, arroz

32,95€

D.O.C.A. RIOJA

IZADI LARROSA

Grape / Uva: Garnacha tinta

Pairing: Sushi, foie, seafood, appetizers

Maridaje: Sushi, foie, marisco, aperitivos

21,95€

SIERRA CANTABRIA

Grape / Uva: Viura, garnacha tinta, tempranillo

Pairing: Rice

Maridaje: Arroz

23,45€

D.O. RIBERA DEL DUERO

PÍCARO DEL ÁGUILA

Grape / Uva: Albillo, garnacha tinta, tempranillo, bobal

Pairing: Soft meats, sausages, soft cheeses

Maridaje: Carnes blandas, embutidos, quesos blandos

60,95€

ROSELITO

Grape / Uva: Tinto fino

Pairing: Appetizers, white meat

Maridaje: Aperitivos, carnes blancas

26,95€

INTERNATIONALS

INTERNACIONALES

FRANCE
FRANCIA

A.O.P. CÔTES DE PROVENCE

INSPIRATION

58,45€

Grape / Uva: Merlot, syrah, garnacha, cinsault

Pairing: Appetizers, salads, seafood, fish

Maridaje: Aperitivos, ensaladas, marisco, pescado

CHÂTEAU LA MASCARONNE ROSÉ BIO

68,95€

Grape / Uva: Syrah, garnacha, cinsault

Pairing: Appetizers, fish, seafood, white meat, barbeque

Maridaje: Aperitivos, pescado, marisco, carnes blancas, barbacoa

WHISPERING ANGEL

58,45€

Grape / Uva: Syrah, garnacha, cinsault

Pairing: Fish, seafood, white meat

Maridaje: Pescado, marisco, carnes blancas

BY OTT

58,45€

Grape / Uva: Garnacha, cinsault

Pairing: Appetizers, fish, seafood

Maridaje: Aperitivos, pescado, marisco

RED WINES

VINOS TINTOS

CANARY ISLANDS

ISLAS CANARIAS

D.O.P. ISLAS CANARIAS

EL LOMO LISTÁN NEGRO

Grape / Uva: Listán negro

Pairing: Blue fish, pasta, red meat

Maridaje: Pescado azul, pasta, carnes rojas

GLASS
COPA 7,45€
28,95€

D.O. VALLE DE LA OROTAVA

7 FUENTES

Grape / Uva: Listán negro, tintilla

Pairing: Smoked, red meat, blue fish

Maridaje: Ahumados, carnes rojas, pescado azul

GLASS
COPA 7,45€
27,95€

EL LANCE

Grape / Uva: Malvasía rosada, listán negro, vinariego negro, baboso negro, castellana negra

Pairing: Vegetables, wildfowl

Maridaje: Verduras, aves de caza

29,45€

LA FORIDITA

Grape / Uva: Malvasía rosada, listán negro

Pairing: Red meat, roasts, sausages

Maridaje: Carnes rojas, asados, embutidos

35,45€

EL CHIBIRIQUE

Grape / Uva: Listán negro

Pairing: Red meats, roasts, sausages, poultry

Maridaje: Carnes rojas, asados, embutidos, aves

65,95€

LOS PASITOS

Grape / Uva: Baboso negro

Pairing: Rice, meat

Maridaje: Arroz, carne

56,95€

CRUZ SANTA

Grape / Uva: Vinariego negro

Pairing: White meat, blue fish, spicy food

Maridaje: Carnes blancas, pescado azul, platos picantes

64,95€

SOREVERA

Grape / Uva: Listán negro, Listán gacho, vinariego negro, tintilla, negramoll, moscatel negra

Pairing: Risotto, blue fish, stews

Maridaje: Risotto, pescado azul, guisos

60,95€

D.O. ABONA

FINCAS VEGAS VIÑEDO LOS CARDONES

Grape / Uva: Castellana negra

Pairing: Grilled meat, stews

Maridaje: Carnes a la parrilla, guisos

93,45€

D.O. VALLE DE GÜIMAR

VINDEMIA

35,45€

Grape / Uva: Listán negro, syrah

Pairing: White meat, red meat, sausages

Maridaje: Carnes blancas, carnes rojas, embutidos

D.O. LANZAROTE

EL GRIFO ARIANA

49,45€

Grape / Uva: Listán negro, syrah

Pairing: White meat, red meat, sausages

Maridaje: Carnes blancas, carnes rojas, embutidos

NATIONALS

NACIONALES

D.O.CA. RIOJA

VIÑA POMAL CRIANZA

GLASS
COPA 5,95€

Grape / Uva: Tempranillo

23,95€

Pairing: Red meat, roasts, sausages, cheeses

Maridaje: Carnes rojas, asados, embutidos, quesos

PROPIEDAD

69,45€

Grape / Uva: Garnacha tinta

Pairing: Appetizers, red meat

Maridaje: Aperitivos, carnes rojas

MUGA CRIANZA

43,95€

Grape / Uva: Tempranillo, garnacha tinta, graciano, mazuela

Pairing: Sausages, legumes, spicy food, red meat, rice

Maridaje: Embutidos, legumbres, platos picantes, carnes rojas, arroz

REMELLURI RESERVA

58,95€

Grape / Uva: Tempranillo, garnacha tinta, graciano

Pairing: Red meat, stews, cheeses

Maridaje: Carnes rojas, guisos, quesos

LA LOCOMOTORA GRAN RESERVA

59,45€

Grape / Uva: Tempranillo

Pairing: Iberian sausages, stews, red meat, blue fish, cheeses

Maridaje: Embutidos Ibéricos, guisos, carnes rojas, pescado azul, quesos

SIERRA CANTABRIA COLECCIÓN PRIVADA

94,45€

Grape / Uva: Tempranillo

Pairing: Poultry, meat, roasts, stews, cured cheese

Maridaje: Aves, carne, asados, guisos, quesos curados

RODA I RESERVA

103,45€

Grape / Uva: Tempranillo, garnacha, graciano

Pairing: Fish, roasted meat, stews

Maridaje: Pescado, carnes asadas, guisos

REMÍREZ DE GANUZA RESERVA

118,95€

Grape / Uva: Malvasía, viura, tempranillo, graciano

Pairing: Red meat, roasted pork

Maridaje: Carnes rojas, cerdo asado

ARTADI VIÑ EL PISÓN	514,45€
Grape / Uva: Tempranillo	
<i>Pairing: Red meat, white meat</i>	
<i>Maridaje: Carnes rojas, carnes blancas</i>	
LA MONTESA	32,95€
Grape / Uva: Garnacha tinta	
<i>Pairing: Red meat, sausages, legumes, cured cheese, rice</i>	
<i>Maridaje: Carnes rojas, embutidos, legumbres, quesos curados, arroz</i>	
ALLENDE	48,95€
Grape / Uva: Tempranillo	
<i>Pairing: Red meat, cured cheese</i>	
<i>Maridaje: Carnes rojas, quesos curados</i>	
IZADI EL REGALO	62,45€
Grape / Uva: Tempranillo, garnacha tinta, graciano, mazuelo	
<i>Pairing: Appetizers roasted meat, Iberian sausages, cured cheese</i>	
<i>Maridaje: Aperitivos, carnes asadas, embutidos Ibéricos, quesos curados</i>	
EL PUNTIDO	100,45€
Grape / Uva: Tempranillo	
<i>Pairing: Grilled meat, Iberian sausages</i>	
<i>Maridaje: Carnes a la parrilla, embutidos Ibéricos</i>	
ALLENDE CALVARIO	178,45€
Grape / Uva: Tempranillo, garnacha tinta, graciano	
<i>Pairing: Legumes, cured cheese, red meat</i>	
<i>Maridaje: Legumbres, quesos curados, carnes rojas</i>	
D.O. RIBERA DEL DUERO	
TARSUS CRIANZA	7,45€
Grape / Uva: Tempranillo	22,45€
<i>Pairing: Red meat, roasts, sausages, cheeses</i>	
<i>Maridaje: Carnes rojas, asados, embutidos, quesos</i>	
BOSQUE DE MATASNOS	99,95€
Grape / Uva: Tempranillo, malbec	
<i>Pairing: Meat, stews, truffle cuisine</i>	
<i>Maridaje: Carne, guisos, cocina trufada</i>	
CUENTAVIÑAS TINTA FINA	131,95€
Grape / Uva: Tinto fino	
<i>Pairing: Meat, cured cheese</i>	
<i>Maridaje: Carne, quesos curados</i>	
FLOR DE PINGUS	298,95€
Grape / Uva: Tinto fino	
<i>Pairing: Roasts, red meat, pate</i>	
<i>Maridaje: Asados, carnes rojas, patés</i>	
PÍCARO DEL ÁGUILA	57,45€
Grape / Uva: Garnacha tinta, bobal, tempranillo, albillo	
<i>Pairing: Red meat, roasts, lamb, white meat</i>	
<i>Maridaje: Carnes rojas, asados, cordero, carnes blancas</i>	

TAX INCLUDED / IGIC INCLUIDO

PAGO DE CARRAOVEJAS	88,95€
Grape / Uva: Merlot, cabernet sauvignon, tinto fino	
Pairing: Red meat, cured cheese	
Maridaje: Carnes rojas, quesos curados	
VENTA LAS VACAS	37,45€
Grape / Uva: Merlot, cabernet sauvignon, tinto fino	
Pairing: Red meat, cured cheese	
Maridaje: Carnes rojas, quesos curados	
HACIENDA MONASTERIO	76,95€
Grape / Uva: Merlot, cabernet sauvignon, tempranillo	
Pairing: Grilled red meat, roasts, cured cheese	
Maridaje: Carnes rojas a la parrilla, asados, quesos curados	
PINGUS	2792,95€
Grape / Uva: Tempranillo	
Pairing: Roasted pork, cured cheese, Iberian ham, roasts, ox	
Maridaje: Cerdo asado, quesos cuados, jamón Ibérico, asados, buey	
ANTÍDOTO	38,45€
Grape / Uva: Tempranillo, albillo	
Pairing: White meat, pasta	
Maridaje: Carnes blancas, pasta	
CILLAR DE SILOS CRIANZA	42,95€
Grape / Uva: Tempranillo	
Pairing: Meat, pasta, stews	
Maridaje: Carne, pasta, guisos	
ALONSO DEL YERRO	59,45€
Grape / Uva: Tempranillo	
Pairing: Vegetables, pasta, meat, rice, cured cheese	
Maridaje: Verduras, pasta, carne, arroz, quesos curados	
D.O. BIERZO	
PÉTALOS DEL BIERZO	38,45€
Grape / Uva: Mencía, alicante bouschet	
Pairing: Red meat, roasts, sausages, cheeses	
Maridaje: Carnes rojas, asados, embutidos, quesos	
DOMINIO DE ANZA FINCA EL RAPOLAO	103,45€
Grape / Uva: Mencía, Alicante bouschet, souson	
Pairing: Red Meat, Sausages	
Maridaje: Carnes Rojas, Embutidos	
D.O. JUMILLA	
CASA CASTILLO LA TENDIDA	41,95€
Grape/ Uva: Monastrell, Garnacha Tinta	
Pairing: Rice, white meat, pasta	
Maridaje: Arroz, carnes blancas, pasta	
CASA CASTILLO EL MOLAR	40,45€
Grape/Uva: Garnacha Tinta	
Pairing: Roasted Vegetables, Rice	
Maridaje: Verduras Asadas, Arroz	

D.O.Q. PRIORAT

CAMINS DEL PRIORAT

56,45€

Grape/uva: Cabernet sauvignon, Cariñena, Garnacha tinta, Merlot, Syrah

Pairing: Rice, pasta, poultry, meat, cured cheeses

Maridaje: Embutidos, arroz, pastas, aves, carnes, quesos curados

DOIX

162,45€

Grape/uva: Garnacha, Cariñena, Syrah

Pairing: Stewed meat, legumes, sausages

Maridaje: Carnes estofadas, legumbres, embutidos

LES CRESTES

47,45€

Grape/uva: Garnacha, Cariñena, Syrah

Pairing: sausages, blue fish, soft cheeses, red meat

Maridaje: Embutidos, pescado azul, quesos blandos, carnes rojas

LES TERRASSES

76,45€

Grape/uva: Garnacha, Cariñena

Pairing: Roasts, stews, grilled meats

Maridaje: Asados, guisos, carnes a la parrilla

V.T. MALLORCA

ANIMA NEGRA AN/2

55,45€

Grape / Uva: Callet, Fogoneu, Manto Negro, Syrah

Pairing: Meat, roasts

Maridaje: Carnes, asados

D.O. PENEDÉS

TORRES MAS LA PLANA

162,95€

Grape / Uva: Cabernet sauvignon

Pairing: White meat, red meat

Maridaje: Carnes blancas, carnes rojas

D.O. RIBEIRA SACRA

LALAMA

55,45€

Grape / Uva: Mencía, Brancellao, Garnacha tinta, Mouraton, Souson

Pairing: Meat, sausages, rice, white fish, spicy food

Maridaje: Carne, embutidos, arroz, pescado blanco, platos picantes

D.O. SOMONTANO

SOMMOS COLECCIÓN MERLOT

47,95€

Grape / Uva: Merlot

Pairing: Roasted meat, creamy cheeses

Maridaje: Carnes asadas, quesos cremosos

BLECUA

164,45€

Grape / Uva: Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Garnacha

Pairing: Red meat, truffle cuisine, cheeses, desserts

Maridaje: Carnes rojas, cocina trufada, quesos, postres

D.T. CASTILLO Y LEÓN

MAURO COSECHA

80,95€

Grape / Uva: Tempranillo

Pairing: Roasts, red meat, iberian pork, lam

Maridaje: Asados, carnes rojas, cerdo ibérico, cordero

D.O. TORO

ALMIREZ

56,45€

Grape/uva: Tinta de toro

Pairing: Red meat, roasts, stews, sausages, cheeses

Maridaje: Carnes rojas, asados, guisos, embutidos, quesos

NUMANTHIA

56,45€

Grape/uva: Tinta de toro

Pairing: Grilled meat, sausages, cheeses

Maridaje: Carnes a la parrilla, embutidos, quesos

SAN ROMÁN

66,45€

Grape/uva: Tinta de toro

Pairing: Red meat, stews, hard cheeses

Maridaje: Carnes rojas, guisos, quesos duros

D.O. VINOS DE MADRID

EL HOMBRE BALA

59,45€

Grape / Uva: Garnacha tinta

Pairing: White meat, red meat

Maridaje: Carnes blancas, carnes rojas

D.O. NAVARRA

SANTA CRUZ DE ARTAZU

69,95€

Grape / Uva: Garnacha tinta

Pairing: Grilled and roasted meat

Maridaje: Carnes a la parrilla y asadas

INTERNATIONALS INTERNACIONALES

ARGENTINA

ARGENTINA

D.O. MENDOZA

ALTA VISTA PREMIUM MALBEC

47,45€

Grape / Uva: Malbec

Pairing: Red meat

Maridaje: Carnes rojas

AUSTRALIA

AUSTRALIA

D.O. SOUTH AUSTRALIA

PENFOLDS KOONUNGA HILL 76

55,45€

Grape / Uva: Syrah, Cabernet sauvignon

Pairing: Red meat, white meat

Maridaje: Carnes rojas, carnes blancas

UNITED STATES

ESTADOS UNIDOS

D.O. NAPA VALLEY

PENFOLDS BIN 600

130,95€

Grape / Uva: Syrah, Cabernet sauvignon

Pairing: Red meat, roasts, cured cheese

Maridaje: Carnes rojas, asados, quesos curados

FRANCE
FRANCIA

A.O.C. COTE DE BEAUNE

RODOLPHE DEMOUGEON 600

72,45€

Grape / Uva: Pinot noir

Pairing: Red meat, poultry

Maridaje: Carnes rojas, aves

A.O.C. COTES DU RHONE

DOMAINE CLUSELROCH COTE

118,95€

ROTIE LES SCHISTES

Grape / Uva: Syrah, Viognier

Pairing: Veal, lamb, poultry

Maridaje: Ternera, cordero, aves

A.O. BOURGOGNE

DOMAINE VINCENT GIRARDIN BOURGOGNE

70,95€

ROUGE CUVÉE SAINT VICENT

Grape / Uva: Pinot noir

Pairing: Appetizers, red meat, poultry, cheeses

Maridaje: Aperitivos, carnes rojas, aves, quesos

A.O.C. PAUILLAC

PAUILLAC DE CHÂTEAU LATOUR

194,95€

Grape / Uva: Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc

Pairing: Red meat, cured cheese

Maridaje: Carnes rojas, quesos curados

ITALY
ITALIA

D.O. BAROLO

BAROLO FLORI

79,95€

Grape / Uva: Nebbiolo

Pairing: Blue fish, seafood

Maridaje: pescado azul, marisco

D.O.C. CANNONAU

TENUTE SOLETTA SARDO

37,45€

CANNONAU DI SARDEGNA

Grape / Uva: Cannonau

Pairing: Smoked, risottos, pasta, cheeses, appetizers, meat, sausages

Maridaje: Ahumados, risottos, pasta, quesos, aperitivos, carne, embutidos

PORTUGAL
PORTUGAL

D.O.C. ALENTEJO

SUSANA ESTEBAN SEM VERGONHA

70,45€

Grape / Uva: Castelao

Pairing: Grilled meat, cheeses

Maridaje: Carnes a la parrilla, quesos

SOUTH AFRICA

SUDÁFRICA

D.O. SUDÁFRICA

CAPUCCINO PINOTAGE

32,95€

Grape / Uva: Pinotage

Pairing: Veal, poultry

Maridaje: Ternera, aves

SWEETS WINES

VINOS DULCES

CANARY ISLANDS

ISLAS CANARIAS

D.O. VALLE DE GÜIMAR

D'LUKS (50 CL)

GLASS **11,95€**

59,95€

Grape / Uva: Moscatel de Alejandría

Pairing: Desserts, cheese, foie

Maridaje: Postres, quesos, foie

D.O. LANZAROTE

EL GRIFO MOSCATEL DE ANA BRITO (50CL)

GLASS **17,95€**

95,95€

Grape / Uva: Moscatel

Pairing: Desserts, cured cheese, chocolate

Maridaje: Postres, quesos curados, chocolate

NATIONALS

NACIONALES

D.O. JEREZ

XIMÉNEZ SPÍNOLA VINTAGE (37,5 CL)

GLASS **10,45€**

59,45€

Grape / Uva: Pedro Ximénez

Pairing: Desserts, cheese, foie

Maridaje: Postres, quesos, foie

INTERNATIONALS

INTERNACIONALES

PORTUGAL

PORTUGAL

D.O. PORTO

DNIEPOORT LBV'LUKS (50 CL)

GLASS **10,45€**

56,95€

Grape / Uva: Tinta Amarela, Touriga Nacional, Touriga Franca,

Souson, Tinta Roriz

Pairing: Desserts, soft cheeses, red meat

Maridaje: Postres, quesos blandos, carnes rojas

TAX INCLUDED / IGIC INCLUIDO