

ESPUMOSOS

AUS PÉT-NAT ROSÉ 22,00€ (4.50€)

(ALELLA. Familia Pujol-Busquets, Mataró 2023, vino ancestral sin sulfitos añadidos)

MODÍ 23,00€

(D.O.C. TREVISO. Sorelle Bronca, Glera 2020, prosecco)

DE NARIZ ZERO DOSAGE 29,00€ (copa 5.80€)

(D.O. CAVA. De Pedro Martínez, Monastrell 2020, veinticuatro meses en rimas)

MARÍA CASANOVAS33.00€

(D.O. CAVA. María Casanovas. Brut Nature. 30 meses en botella. Chardonnay, Pinot Noir, Macabeo, Parellada y Xarel-lo)

IZA-LEKU..... 46.00€

(PAIS VASCO. Artadi, Hondarrabi Beltza y Hondarabi Zuri. 30 meses en botella)

APARDURNE47.00€

(PAIS VASCO. Gorrondona Doniense.2022. Hondarabi Zuri y Munemahatsa)

PLOYEZ JAQUEMART 62,00€

(D.O. CHAMPAGNE.2017 Extra Brut. Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier, criado en botella durante más de tres años sobre lías.)

A. BERGÉRE 100,00€

(D.O. CHAMPAGNE. Brut. Blanc de Blancs. Chardonnay)

CHOUILLY PLUMECOQ 142,00€

(D.O. CHAMPAGNE. La Côte des Blancs. Philippe Lancelot. Extra Brut. Blanc de Blancs. Chardonnay)

GENEROSOS

MAR7 23,00€ (copa 5€)

(D.O. MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. Palonimo Fino. Vino Fino y seco de crianza biológica bajo permanente “velo de flor”)

AMONTILLADO GUTIÉRREZ COLOSIA 25,00€ (5,5€)

(D.O. JEREZ. Colosia Amontillado. Palomino)

LA RIVA 29,00€

(D.O. MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA. M.Antº de la Riva, Willy Pérez y Ramiro Ibañez. Palomino Fino. Manzanilla.Crianza biológica y vejez de tres a tres años y medio de criaderas y soleras)

CABERRUBIA CARRASCAL. PALMA SACA VII 43,00€

(D.O. JEREZ XEREZ SHERRY MANZANILLA. Luis Pérez. Palomino. Fino. Generoso seco, vino ensamblado de diferentes añadas)

BLANCOS DE YECLA

CASTAÑO COLECCIÓN 22€ (copa 4.80€)

(D.O. YECLA. Bodegas Castaño 2020, Chardonnay, seis meses en barrica francesa)

CASA DEL CAPITÁN 23,00€ (copa 5€)

(D.O. YECLA. Bodegas Barahonda 2022, Macabeo ,ocho meses en barrica francesa)

BLANCOS NACIONALES

BEBERÁS DE LA COPA DE TU HERMANA..... 21,00€

(D.O. VALENCIA. Fil-loxera & Cía.2022. Malvasía, Macabeo y Monastrell, crianza de ocho meses en barricas de roble francés y acacia)

BRANDÁN..... 25,00€ (copa 5.40€)

(D.O. RIBEIRA SACRA .Algueira 2024. Godello)

ALBAMAR PAI..... 29,00€

(D.O. RÍAS BAIXAS. 2023. Albariño, guarda de seis meses sobre lías en inox)

QUINTALUNA 28,00€ (copa 5.60€)

(V.T. CASTILLA Y LEÓN. Bodegas Ossian.Verdejo. 2021)

DONIENE GORRONDONA 30,00€

(D.O. TXAKOLI GETARIA. Hondarribi Zuri 2023)

UBE MIRAFLORES 33,00€ (6.60 copa €)

(V.T. Cádiz. Bodega Cota 45. Ramiro Ibañez en Sanlúcar de Barrameda. Palomino envejecimiento de ocho meses crianza biológica.2022)

LAS ENCEBRAS 33,00€

(D.O. JUMILLA. Bodega Viña Elena. Airén. Guarda en damajuanas durante 10 meses)

MATAS ALTAS BLANCO 33,00€

(D.O. JUMILLA. Fuente Álamo. Bodega Cerrón.2023. Airén y Macabeo, fermenta y reposa en fudres)

FLAVUS LÍAS 35,00€

(D.O. RIBERA DEL DUERO. Bodega Viña Sastre.2020. Variedad Jaén 100%)

CEPAS VELLAS 51,00€

(D.O. RIAS BAIXAS. Bodegas Gerardo Méndez. Albariño 2023)

OSSIAN 52,00€

(V.T. CASTILLA Y LEÓN. Bodegas Ossian. 2021. Verdejo. Fermentación en barrica y crianza de
nueves meses sobre lías)

BLANCOS INTERNACIONALES

DINAMICA BICAL 22,00€

(D.O. BAIRRADA.PORTUGAL. Filipa Pato. Bical 2022)

BISCI 26,00€

(D.O.C. VERDICCHIO DI MATELICA. ITALIA Verdicchio 2022)

7 GRAINS..... 30,00€

(ALSACIA. DOMAINE BARMES BUECHER. FRANCIA. Pinot Gris, Gewurztraminer, Riesling, Pinot
Blanc, Muscat, Pinot Noir y Chasselas)

SCHLOSS LIESER..... 32,00€ (copa 6.50€)

(LIESER MOSEL CENTRAL .ALEMANIA. Riesling 2021)

CHABLIS COLLET..... 42,00€

(A.O.C. CHABLIS. FRANCIA. 2020. Chardonnay)

DOMAINE GERARD BOULAY SANCERRE..... 45,00€

(A.O.C. LOIRA.Bodega Domaine Gerard Boulay. FRANCIA. 2023. Sauvignon)

ROBERT WEIL 47,00€

(RHEINGAU. ALEMANIA.Weingut Robert Weil. Riesling 2022)

BAUDOIN 58,00€

(LOIRA. FRANCIA . François Chidaine. Chenin Blanc 2021)

SANCERRE..... 73,00€

(VALLE LOIRA. FRANCIA . Gerard Boulay 2022-23. Sauvignon Blanc)

ROSADO

CASTAÑO ROSADO 15,00€

(D.O. YECLA. Bodegas Castaño. Monastrell semidulce 2023)

MARCELINA 19,00€

(D.O. RIBERA DEL DUERO. Bodega Viña Sastre. Tinta del País 2024)

ARTAZURI 20,00€

(D.O. NAVARRA. Bodegas y viñedos Artazu. Garnacha 2023)

CURII CLARETE 31,00€

(DO ALICANTE. Marina Alta. Curii Uvas & Vinos.2021. Giró, Trepadell y Malvasía. Crianza de ocho meses en barricas usadas)

VETERE 32,00€

(PAESTUM IGT.ITALIA. San Salvatore 1988. Agliano 2023)

TINTOS DE YECLA

UVAS CONTADAS 20,00€

(D.O. YECLA. 2023 Bodega Conde de Montornés. Monastrell)

CASA CAPITÁN 23,00€ (copa 5€)

(D.O. YECLA. Bodegas Barahonda.2022. Monastrell, envejecimiento de siete meses en barrica de roble francés)

DE NARIZ 28,00€ (copa 5.80€)

(D.O. YECLA. Pedro Martinez.2020. Monastrell)

PURÍSIMA PREMIUM 30,00€

(D.O. YECLA. Bodega La Purísima.2020. Garnacha y Monastrell)

LUALMA 30,00€

(D.O. YECLA. Bodegas Barahonda.2020. Monastrell, Syrah y Tintorera Garnacha, envejecimiento de diecinueve meses en barrica de roble francés)

AIRES DE ARRIBA 32,00€

(D.O. YECLA. Ángela Castaño.2017. Tintorera Garnacha)

CASA DE LA CERA 53,00€

(D.O. YECLA. Bodegas Castaño. 2015. Garnacha, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot, y Syrah, envejecimiento en barrica nuevas francesas y americanas durante veinte meses)

TINTOS NACIONALES

MONTELAGUNA VIÑAS EL PÁRAMO 22,00€ (copa 4.50€)

(D.O. RIBERA DEL DUERO. Bodega Valdelaguna.2023. Tempranillo)

BRUMA CQ 26,00€ (copa 5.20€)

(D.O. JUMILLA. Bodegas Viña Elena. 2023. Monastrell, envejecimiento de siete meses en barrica de roble francés y depósito de hormigón)

AIRES DE ARRIBA 22,00€ (copa 4.50€)

(D.O. JUMILLA. Ángela Castaño.2021. Monastrell)

EL BANQUETE DE PLATÓN 20,00€

(BULLAS. Jorge Piernas Bodegas y Viñedos. 2021. Monastrell. Guarda de tres meses en tinajas grandes)

ALGUEIRA 22,00€

(D.O. RIBERA SACRA. Adega Algueira.2023. Mencía)

SEPULTURA DEL BARDALLO 25,00€

(D.O. RIOJA. Abel Mendoza y Blas Cerón.2023. Tempranillo)

MATAS ALTAS 30,00€

(D.O. JUMILLA. Bodega Cerrón.2022. Monastrell, crianza de once meses en fudres y barricas usadas, embotellado sin filt)

LA TENDIDA 28,00€ (copa 5.60€)

(D.O. JUMILLA. Casa Castillo.2017. Monastrell y Garnacha, crianza de catorce meses en fudres)

LOUSAS 31,00€

(D.O. RIBEIRA SACRA. Viticultores galegos y envínate .2023. Mencía. Guarda de once meses en barrica)

TERNARIO 28,00€ (copa 5.60€)
(D.O. ALMANSA.2017. Venta la Vega. Garnacha Tintorera, crianza de doce meses en fudres)

JARRETE 30,00€
(D.O. RIOJA. Abel Mendoza.2020. Tempranillo, crianza de doce meses en barrica)

VALDEPOLEO 30,00€
(D.O. RIOJA. Pujanza.2019. Tempranillo, crianza de doce meses en barrica)

TIO SANTIAGO 31,00€
(VALLE DEL ACENICHE , NOROESTE DE LA REGIÓN DE MURCIA .2022. Monastrell,
crianza en barrica francesa usada)

EL MOLAR 34,00€
(D.O. JUMILLA. Casa Castillo.2021. Garnacha, crianza de doce meses en fudres)

VIÑA SASTRE CRIANZA 34,00€
(D.O. RIBERA DEL DUERO. Bodega Viña Sastre.2022 Tinta del País, crianza de catorce meses en
roble francés y americano)

LA MUJER DEL CABALLO AZUL..... 35,00€
(D.O. VALENCIA. Fil-loxera & Cía.2020. Arco, crianza de ocho meses en fudres)

CUARENTAYCINCO 38,00€
(D.O. RIOJA. Abel Mendoza.2021.)

EL SEQUÉ 38,00€
(D.O. ALICANTE. Bodega El Sequé.2021. Monastrell, crianza de doce meses en barricas roble
francés)

HACHE 43,00€

(D.O. RIBERA DEL DUERO. Bodega Valdelaguna.2021. Tempranillo, racimos enteros pisados y envejecimiento en barricas usadas)

PACIO 50,00€

(D.O. RIBERA SACRA. Familia Seoane Novelle .2021. Brancellao, caiño lougo, sousón y Mencía. Crianza de ocho meses sobre lías en barricas viejas)

VALDEGINÉS 66,00€

(D.O. RIOJA. Artadi. Tempranillo, fermentación maloláctica en barrica de roble francés nueva y crianza de quince meses)

CASTILLO YGAY 350,00€

(D.O. RIBERA DEL DUERO. Bodega Marqués de Murrieta.2011. Tempranillo y Mazuelo. Tempranillo tiene un envejecimiento durante veintiocho meses en barricas de roble americano y la mazuelo durante veintiocho meses en barrica de roble francés)

TINTOS INTERNACIONALES

BOURGOGNE..... 36,00€

(D.O. BOURGOGNE.FRANCIA. Bodega Prosper Maufoux.2021. Pinot Noir. Crianza en depósito de acero inoxidable durante diez meses)

RIECINE 40,00€

(D.O. CHIANTI CLASSICO.TOSCANA. ITALIA. Bodega Riecine.2022. Sangiovese. Fermentación en depósitos abierto de hormigón y once meses de envejecimiento en tonel francés)

ROSSO DI MONTALCINO 41,00€

(D.O.C. ROSSO DI MONTALCINO. PIETROSO. ITALIA. Sangiovese)

EL POLÍGONO 44,00€

(MENDOZA. ARGENTINA.Zuccardi.2021. Malbec. Crianza en depósito de hormigón)

BARMES BUECHER 62,00€

(A.O.C. ALSACIA. FRANCIA . Les Coteaux Calcares. 2023. Pinot Noir)

DULCE

CASTAÑO DULCE 22,00€ (copa 4.50€)

(D.O. YECLA. Bodega Castaño .2018. Monastrell)

ÉDES SZAMORODNI 24,00€ (copa 4.80€)

(D.O. TOKAJ HUNGRÍA. Grand Tokaji. 2021. Furmit,Hárslevelü, Zeta, Kabar)

XIMÉNEZ-SPÍNOLA 29,00€ (copa 6€)

(D.O. JEREZ. Bodega Ximénez Spínola.2022. Delicado. Pedro Ximénez)

