



Índice de vinos

APERITIVOS

SELECCIÓN DE CERVEZAS EN BOTELLA.....	Pág.2
VERMOUTH VERMOUTH BLANCO.....	Pág.2
VERMOUTH ROSADO.....	Pág.2
VERMOUTH ROJO.....	Pág.2
JEREZ Y MANZANILLAS.....	Pág.2

COCKTAILS GRUPO OTER

CON ALCOHOL.....	Pág.3
SIN ALCOHOL.....	Pág.3
D.O. CAVA.....	Pág.4
A.O.C. CHAMPAGNE.....	Pág.4

VINOS NACIONALES

VINOS BLANCOS

D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA (Vizcaya).....	Pág.5
D.O. CONÇA DEL BARBERA (Barcelona).....	Pág.5
D.O. COSTERS DEL SEGRE (Lérida).....	Pág.5
D.O. MADRID (Madrid).....	Pág.5
D.O. MONTERREI (Orense).....	Pág.5
D.O. NAVARRA (Navarra).....	Pág.5
D.O. PENEDÉS (Barcelona, Tarragona).....	Pág.5
D.O. RÍAS BAIXAS (Pontevedra).....	Pág.5
D.O. RIBEIRO (Orense).....	Pág.6
D.O. RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia).....	Pág.6
D.O. Ca. RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra).....	Pág.6
D.O. RUEDA (Valladolid, Segovia, Ávila).....	Pág.6
D.O. SOMONTANO (Huesca).....	Pág.6
D.O. TERRA ALTA (Tarragona).....	Pág.6
D.O. VALDEORRAS (Orense).....	Pág.7
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA.....	Pág.7

VINOS ROSADOS

D.O. MENTRIDA (Toledo).....	Pág.7
D.O. NAVARRA (Navarra).....	Pág.7
D.O. PENEDÉS (Barcelona, Tarragona).....	Pág.7
D.O. Ca. RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra).....	Pág.7
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA.....	Pág.7

VINOS TINTOS

D.O. ALICANTE (Alicante).....	Pág.8
D.O. BIERZO (León).....	Pág.8
D.O. CALATAYUD (Zaragoza).....	Pág.8
D.O. CASTILLA-LA MANCHA (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo).....	Pág.8
D.O. JUMILLA (Albacete y Murcia).....	Pág.8
D.O. MONTSANT (Tarragona).....	Pág.8
D.O. NAVARRA (Navarra).....	Pág.8
D.O. PENEDÉS (Barcelona, Tarragona).....	Pág.8
D.O. Ca. PRIORATO (Tarragona).....	Pág.8
D.O. RIBEIRA SACRA (Valle del Miño, Valle del Sil).....	Pág.8
D.O. RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia).....	Pág.9
D.O. Ca. RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra).....	Pág.10-11
D.O. SOMONTANO (Huesca).....	Pág.11
D.O. TORO (Zamora, Valladolid).....	Pág.11
D.O. VINOS DE MADRID.....	Pág.11
VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA-LEÓN.....	Pág.11
VINOS DE LA TIERRA DE EXTREMADURA.....	Pág.11
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA (Tudela de Duero, Valladolid).....	Pág.11

VINOS DEL MUNDO

VINOS BLANCOS

ALEMANIA	D.O.P. MOSEL.....	Pág.12
ITALIA	D.O.C. SUBTIROL ALTO ADIGE.....	Pág.12
	D.O.C. CASTEL DEL MONTE - PUGLIA.....	Pág.12
FRANCIA	A.O.C. CHABLIS BOURGOGNE.....	Pág.12
	A.O.C. SAUTERNES-BOURDEAUX.....	Pág.12
NUEVA ZELANDA	D.O. MALBOROUGH.....	Pág.12
HUNGRÍA	D.O. TOKAJ.....	Pág.12

VINOS TINTOS

FRANCIA	A.O.C. BORDEAUX-SUPÉRIEUR.....	Pág.12
	A.O.C. BOURGOGNE.....	Pág.12
	A.O.C. COTES DU ROUSSILLON.....	Pág.12
EE.UU	CALIFORNIA.....	Pág.13
ARGENTINA	MENDOZA.....	Pág.13
ITALIA	D.O.C.G. BRUNELLO DI MONTALCINO.....	Pág.13
	D.O.C.G. CHIANTI CLASSICO.....	Pág.13



Aperitivos

SELECCION DE CERVEZAS EN BOTELLA

MAHOU CINCO ESTRELLAS TERCIO 3,60€
Elaborada con variedades de lúpulo y levadura, destaca por su color dorado y su característico sabor moderado.

MAHOU CINCO ESTRELLAS SIN GLUTEN 3,60€
Nace como la cerveza apta para celíacos que mantiene intacto el sabor de su hermana Mahou Cinco Estrellas. Cremosa y consistente, Intenso y equilibrado capaz de satisfacer a los paladares más exigentes.

MAHOU MAESTRA 3,80€
Más de 125 años de experiencia y saber hacer inspiran hoy a los Maestros Cerveceros de Mahou para crear esta cerveza tostada, de doble lúpulo, gran cuerpo y sabor intenso.

ALHAMBRA RESERVA 1925 3,80€
De carácter intenso y con mucho cuerpo, estilo Pilsen Bohemia, elaborada con la variedad de lúpulo 'Saaz', una de las más exclusivas del mundo que da por resultado su sabor profundo y exquisito.

Cervezas especiales CASIMIRO MAHOU
CERVEZA LAGER..... 4,40€
Color brillante y dorado de las malts caramelizadas. Sabor equilibrado entre el dulzor de las malts y aun ligero amargor que permanece al final del trago. Es una cerveza suave en boca.

CERVEZA ALE 4,40€
Color cobrizo intenso y brillante y espuma fina. Cerveza de gran originalidad fruto de una cuidada elaboración.

CERVEZA EXTRA 4,40€
Su intenso sabor procede de una cuidada selección de malts y lúpulos, como el Strissel Spalt, procedente de Metz, ciudad desde la que partió Casimiro Mahou con destino a Madrid.

CERVEZA DE TRIGO 4,40€
Nace inspirada en la recetas de Alemania. Sabor dulce a caramelo de miel con toques cítricos. Cerveza muy refrescante y fácil de beber.

VERMOUTH

VERMOUTH BLANCO

IZAGUIRRE RESERVA (Frambuesa y fresa) 3,60€
Se elabora por el método tradicional del norte de Italia. Es un vermut apasionante, único y femenino. Excelente equilibrio entre la nitidez y la crianza.

MARTINI BIANCO (Manzana)..... 3,60€
El Rey del vermouth. "El más blanco" con suaves notas de vainilla en su sabor. Multipremiada desde 1910, la bella dama de Pessione goza de la mejor consideración.

MARTINI RESERVA AMBRATO (Manzana) 4,70€
Elaborado según recetas tradicionales del maestro herborista, destaca por su sabor floral con toques de miel.

VERMOUTH ROSADO

IZAGUIRRE ROSADO (Piña y lima)..... 3,60€
Aperitivo ligero y sofisticado. Original en su formulación y esencia, combina cerca de 80 hierbas y especias para darle ese toque tan especial.

MARTINI ROSATO (Hoja de hierbabuena) 4,20€
El Martini Rosato es fuerte en aroma y color, muy sabroso y también fresco. Tiene mucho estilo, elegancia y personalidad.

VERMOUTH ROJO

IZAGUIRRE (Naranja) 3,60€
De color caoba con reflejos anaranjados, presenta un aroma intenso con notas de hierbas aromáticas y especias.

MARTINI RESERVA RUBINO NARANJA 4,70€
De color rojo rubí brillante destaca por su sabor especiado, incluso un poco picante.

DOMINGO (Naranja) 4,70€
Elaborado de forma artesanal, vermut dulce sin empalagar, con unas notas ligeramente amargas.

MARTINI ROSSO (Naranja) 3,60€
"El Vermouth de Turín" es dueño de un bouquet único, producto de una selección de hierbas de alta calidad. Es un ingrediente clásico de varios cocktails debido a su delicado pero persistente sabor amargo.

JEREZ Y MANZANILLAS

MANZANILLA LA GUITA 3,60€
Vino generoso de Sanlúcar de Barrameda, elegante, con estructura y mineralidad. Es la Manzanilla por excelencia.

MANZANILLA SOLEAR 3,60€
Solear es una manzanilla con carácter, llena de elegancia y finura. Sus años de crianza bajo velo de flor la hacen única.

FINO TIO PEPE 3,60€
De color oro pajizo, limpio y brillante, elaborado con uva Palomino. Vino fino y muy seco.

FINO QUINTA 3,60€
Vino del Puerto de Santa María, ligeramente ácido y con un punto amargo. Ideal para aperitivo.

FINO TRADICIÓN 6,60€
Vino de plena madurez resultado de una cuidada crianza. Este es un fino de raza, puro, serio, tradicional. Fino viejo, que auna tradición y calidad única.

OLOROSO RIO VIEJO 3,60€
Profeta en su tierra, Río Viejo es un vino Oloroso seco especialmente apreciado en su cuna, Jerez de la Frontera. su larga crianza le otorga aromas de gran diversidad y elegancia

LEONOR PALO CORTADO 5,50€
Leonor es un Palo Cortado serio e intenso, con una crianza media de 12 años en botas de roble americano. Tiene la elegancia de un fino y la redondez de un oloroso.

PEDRO XIMÉNEZ TRADICIÓN VOS 7,40€
Este Pedro Ximénez corresponde a la primera categoría y procede de soleras de Sandemans (del siglo XIX) y Harveys. Destaca por su color caoba oscuro, es un vino especial para una ocasión especial.



Cocktails

CON ALCOHOL10,50€

AMERICANO - Campari. Vermouth rojo y soda.

El Americano es un cóctel italiano, pero recibe su nombre en homenaje a los turistas norteamericanos que visitaban Italia a comienzos del siglo pasado y mostraban una especial predilección por este cóctel.

AMARETTO SOUR - Amaretto, jugo de limón, jarabe de goma y clara de huevo.

Este sofisticado cóctel, se hizo muy popular durante la década de los 40's en los Estados Unidos.

APEROL SPRITZ - Cava, Aperol y soda.

Los soldados austriacos acantonados en Venecia añadían agua con o sin gas a los vinos locales demasiado fuertes. Para "arreglar" esto el propietario de una destilería inventó la receta del Aperol que lleva infusiones de naranja amarga y dulce, mezcladas con hierbas e ingredientes secretos.

BELLINI - Zumo de melocotón y Champagne.

Creado por el dueño de Harry's Bar para momentos románticos y elegantes: suave, dulce, refrescante y con contenido alcohólico bajo. Bebida de color rosa, su nombre recuerda al pintor renacentista Giovanni Bellini, conocido por emplear rosas en sus pinturas.

BLOODY MARY - Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, tabasco, salsa Perrins, sal y pimienta.

El cóctel debe su nombre a la sangrienta reina de Inglaterra, María Tudor. Fue creado en el Harry's Bar de Paris en la década de 1920 y es considerado por muchos como el mejor remedio para la resaca.

CAIPIRINHA - Cachaça, lima cortada en cuñas y azúcar.

Nació en Brasil, en Sao Paulo. La elaboración de la caipirinha procede de las batidas de cachaça y fruta que se preparaban los esclavos brasileños para combatir el calor.

COSMOPOLITAN - Vodka, Cointreau, zumo de arándanos y zumo de lima.

Su nombre alude a lo variado del origen de sus ingredientes. Como la mayoría sabéis, es el cóctel favorito de la protagonista de Sexo en Nueva York, pero también de Madonna. Es el cóctel preferido de los actores y actrices.

DAIKIRI - Ron blanco, zumo de lima, almíbar y corteza de lima.

Clásico cóctel cubano popularizado por Ernest Hemingway, quien pasaba muchas horas del día acodado en la barra del bar La Floridita de la Habana.

DRY MARTINI - Ginebra y Martini.

Su fama mundial se debe a uno de los grandes personajes de Hollywood, el único agente británico con licencia para matar: James Bond. Todo aquel que se quiera sentir como un 007 sabe que el Dry Martini es su bebida y, por supuesto, hay que pedirlo "mezclado, nunca agitado".

GIMLET - Ginebra, cordial de lima, soda y limón exprimido.

El origen de esta bebida se remonta al año 1879, cuando el cirujano de la Marina Real Británica Sir Thomas D. Gimlette, lo inventó y sirvió a los marinos para aumentar el consumo vitamina C en las tripulaciones que atendía.

GIN FIZ - Ginebra, zumo de limón, azúcar líquida y soda.

Este cóctel tiene una textura suave y un sabor refrescante, ideal para los amantes de la ginebra.

KIR/KIR ROYAL - Crema de cassis, vino blanco y Champagne.

Nació en Dijon, gracias al buen hacer de un camarero llamado Faivre, que combinó hábilmente dos productos locales: vino blanco seco y cassis. El Ayuntamiento empezó a servirlo en sus recepciones, adoptando el nombre de kir en 1951 en honor del ilustre canónigo Félix Kir, consumidor de esta bebida y alcalde de la ciudad. Poco tiempo después el vino fue sustituido por champán, por lo que recibió la categoría de real: royale.

MANHATTAN - Whisky canadiense, Vermouth seco y Angostura.

Se inventó en el Hotel Ritz de Nueva York, allá por el año 1874. Fue Jenny Jerome, (más tarde madre de Winston Churchill) quien organizó una fiesta en honor al nuevo gobernador del Estado, Samuel Tilden, y se creó este cóctel para la ocasión.

MARGARITA - Tequila reposado, Cointreau y zumo de limón.

Estamos en presencia del cóctel mexicano más internacional.

MIMOSA - Champagne, zumo de naranja natural, guinda y azúcar.

Se inventó en el Hotel Ritz de París, en el año 1925. El nombre procede de las flores de la planta de color amarillo que recibe la misma denominación, mimosa, y que destila una gran belleza por su color y forma.

MOJITO - Ron blanco, limón exprimido, azúcar moreno, hierbabuena y soda.

El cóctel cubano por excelencia, y uno de los más vendidos en el mundo. Fue creado en el famoso hotel Sevilla, en el corazón de la Habana.

OLD FASHIONED - Whisky, Angostura, azúcar y soda.

Nació en la barra del Pendennis Club de Kentucky. Por entonces ya había quien prefería que le prepararan un cóctel "a la antigua usanza", que es lo que significa "old fashioned".

PIÑA COLADA - Ron blanco, Malibú, Mangaroca, zumo de piña y leche condensada.

Se cuenta que a inicios del siglo XIX "El Pirata Cofresí", Roberto Cofresí, convidaba a su tripulación con una bebida que les animara a seguir. Preparada con coco, piña y ron blanco. Con su muerte la receta se perdió.

WHISKY SOUR - Whisky, zumo de limón y azúcar.

El famoso cocktail Whisky Sour o Whiskey Sour nació en Chile, en el puerto de Iquique. Un lugar idóneo para la creación de un cocktail ya que Iquique significa "lugar de descanso".

SIN ALCOHOL.....8,25€

MOJITO SIN - Zumo de limón, lima, azúcar moreno, hierbabuena y soda.

El hecho de no beber alcohol, no significa que no puedas beber cócteles deliciosos, como el clásico mojito.

SAN FRANCISCO - Zumo de naranja, piña, limón y Granadina.

El clásico entre los clásicos del los cócteles sin alcohol.

Todos nuestros productos se pueden llevar,
le presentamos los precios de venta en tienda
y el precio de consumo en restaurante.



D.O. CAVA

ANNA DE CODORNIU Blanc de Blancs4,10€ Copa 15,50€ 23,50€

Bodega: Codorniu

Variedad: Chardonnay 70 %, Macabeo 10%, Parellada 10%, Vinos de reserva 10%

CODORNIU PINOT NOIR, Brut Rosado 20,00€ 28,00€

Bodega: Codorniu

Variedad: Pinot Noir 100%

GRAMONA BRUT IMPERIAL 23,25€ 31,25€

Bodega: Cavas Gramona

Variedad: Xarel .lo 50%, Macabeo 40% y Chardonnay 10%

JUVE Y CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA. Brut Nature 18,75€ 26,75€

Bodega: Juve&Camps

Variedad: Macabeo 35%, Parellada 35%, Xarel .Lo 30%

TORELLO GRAN RESERVA Brut Nature 22,50€ 29,50€

Bodega: Torello

Variedad: Macabeo-Parellada y Xarel.lo

A.O.C. CHAMPAGNE

BOLLINGER SPECIAL CUVEÉ 68,00€ 76,00€

Bodega: Bollinger

Variedad: Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier

CUVEE DOM PERIGNON BRUT VINTAGE 152,00€ 160,00€

Bodega: Moët Chandon

Variedad: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

G.H. MUMM CORDON ROUGE 8,80€ Copa 38,50€ 46,50€

Bodega: Mumm

Variedad: Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 25% y Chardonnay 30%

G.H. MUMM ROSÉ BRUT 46,00€ 54,00€

Bodega: Mumm

Variedad: Pinot Noir 60%, Pinot Meunier 18% y Chardonnay 22%

LAURENT-PERRIER BRUT 47,00€ 55,00€

Bodega: Laurent Perrier

Variedad: Chardonnay 45 % Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 15%

MOËT CHANDON (BRUT IMPERIAL) 10,45€ Copa 48,00€ 56,00€

Bodega: Moët Chandon

Variedad: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

RUINART BLANC DE BLANCS 70,00€ 78,00€

Bodega: Ruinart

Variedad: Chardonnay 100%

TAITINGER 47,00€ 55,00€

Bodega: Taitinger

Variedad: Pinot Noir y Chardonnay



Vinos Nacionales

Vinos Blancos

D.O.: BIZKAIKO TXAKOLINA (Vizcaya)

GORKA IZAGUIRRE 12,25€ 20,25€

Bodega: Gorka Izaguirre

Variedad: Hondarrabi Zuri (50%) y Hondarrabi Zerratia (50%).

D.O.: CONÇA DE BARBERA (Barcelona)

MILMANDA, -Fermentado en barrica 63,50€ 71,50€

Bodega: Bodegas Miguel Torres

Variedad: Chardonnay 100 %

12 meses en crianza

D.O.: COSTERS DEL SEGRE (Lérida)

EKAM 26,75€ 34,75€

Bodega: Bodegas Castell de Encus

Variedad: Riesling, Albariño

D.O.: MADRID (Madrid)

TAGONIUS BLANC 3,60€ Copa 14,00€ 22,00€

Bodega: Bodegas Tagonius

Variedad: Malvar

D.O.: MONTERREI (Orense)

MARA MOURA 14,50€ 22,50€

Bodega: Bodegas Martin Codax

Variedad: Godello 100%

PAZO DE MONTERREY 3,80€ Copa 11,70€ 19,70€

Bodega: Pazos del Rey

Variedad: Godello 100%

D.O.: NAVARRA (Navarra)

CHIVITE COLECCIÓN 125 ANIVERSARIO 58,00€ 66,00€

Bodega: Julián Chivite

Variedad: Chardonnay 100 %

Fermentado en barrica

D.O.: PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)

VIÑA ESMERALDA 11,75€ 19,75€

Bodega: Miguel Torres

Variedad: Moscatel 85%, Gewürztraminer 15%

WALTRAUD 20,00€ 28,00€

Bodega: Miguel Torres

Variedad: Riesling 100%

D.O.: RÍAS BAIXAS (Pontevedra)

DO FERREIRO 20,00€ 28,00€

Bodega: Gerardo Méndez

Variedad: Albariño 100%.

FILLABOA 15,50€ 23,50€

Bodega: Fillaboa

Variedad: Albariño 100%.

MAIOR DE MENDOZA SOBRE LIAS 15,50€ 23,50€

Bodega: Maior de Mendoza

Variedad: Albariño 100% sobre lias

NORA DA NEVE 26,50€ 34,50€

Bodega: Viñas del Nora

Variedad: Albariño 100 %

PACO Y LOLA 15,50€ 23,50€

Bodega: Paco y lola

Variedad: Albariño 100%.

PAZO DE BARRANTES 4,40€ Copa 15,50€ 23,50€

Bodega: Marqués de Murrieta

Variedad: Albariño 100 %

PAZO DE SEÑORANS SELECCIÓN DE AÑADA 36,50€ 44,50€

Bodega: Pazo de Señorans

Variedad: Albariño 100 %

36 meses en depósito sobre lias

PAZO SAN MAURO 4,40€ Copa 15,50€ 23,50€

Bodega: Pazo San Mauro

Variedad: Albariño 100 %

	Precio para llevar	Precio para consumir en Rte.
D.O.: RÍBEIRO (Orense)		
MARIA ANDREA4,10€ Copa	15,00€	23,00€
Bodega: Eduardo Peña Variedad: Treixadura 100 %		
D.O.: RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia)		
VALDUERO GARCIA VIADERO	14,50€	22,50€
Bodega: Valduero Variedad: Albillo100%		
D.O.Ca.: RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra)		
CAPELLANIA	25,75€	33,75€
Bodega: Bodegas Marqués de Murrieta Variedades: Viura 100% 18 meses en barrica		
D.O.: RUEDA (Valladolid, Segovia, Ávila)		
CASERIO DE DUEÑAS	16,75€	24,75€
Bodega: Caserío de Dueñas Variedad: Verdejo 100%		
ERRE DE HERRERO	3,85€ Copa	10,75€
Bodega: Bodega Herrero Variedad: Verdejo 100%		
FINCA LA COLINA	11,75€	19,75€
Bodega: Sanz Variedad: Verdejo 100 %		
JAVIER SANZ VITICULTOR	3,85€ Copa	11,75€
Bodega: Bodegas Javier Sanz Variedad: Verdejo 100%		
JOSE PARIENTE	14,00€	22,00€
Bodega: José Pariente Variedad: Verdejo 100%		
MARQUÉS DE RISCAL Sauvignon	15,50€	23,50€
Bodega: Vinos Herederos del Marqués de Riscal Variedad: Sauvignon Blanc 100%		
NAIA	3,85€ Copa	11,75€
Bodega: Naia Variedad: Verdejo 100%		
OSSIAN	34,50€	42,50€
Bodega: Ossian Vides y Vinos Variedad: Verdejo 100 % 4 meses en barrica		
D.O.: SOMONTANO (Huesca)		
12 LUNAS CHARDONNAY	14,50€	22,50€
Bodega: El Grillo y la Luna Variedad: Chardonnay 100 %, Gewürztraminer 20%		
VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER	14,50€	22,50€
Bodega: Cia Vitivinícola Aragonesa Viñas del Vero Variedad: Gewürztraminer 100%		
D.O.: TERRA ALTA (Tarragona)		
LA FOU ELS AMELERS	17,50€	25,50€
Bodega: Lafou Cellar Variedad: Garnacha Blanca 100% 3 meses de crianza		

	Precio para llevar	Precio para consumir en Rte.
D.O.: VALDEORRAS (Orense)		
FERNANDO GONZALEZ	20,00€	28,00€
Bodega: Fernando Gonzalez Variedad: Godello 100%		
GODEVAL	3,85€ Copa	12,75€
Bodega: Godeval Variedad: Godello 100%		
LOURO DO BOLO	18,50€	26,50€
Bodega: Rafael Palacios Variedad: Godello 100%		
VALDESIL	17,00€	25,00€
Bodega: Valdesil Variedad: Godello 100%		
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA		
HABLA DE TI	14,00€	22,00€
Bodega: HABLA Variedad: Sauvignon Blanc 100 %		
VALLEGARCIA VIOGNER	20,50€	28,50€
Bodega: Pago de Villagarcia Variedad: Viogner 100 % 4 meses en barrica		



Vinos Rozados

D.O.: MENTRIDA (Toledo)		
ARRAYAN	10,00€	18,00€
Bodega: Bodegas Arrayan Variedad: Merlot 60% y Syrah 40%		
D.O.: NAVARRA (Navarra)		
GRAN FEUDO	3,30€ Copa	9,00€
Bodega: Julián Chivite Variedad: Garnacha 100 %		
D.O.: PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)		
TORRES DE CASTA	10,00€	18,00€
Bodega: Miguel Torres Variedad: Garnacha y Mazuelo		
D.O.Ca.: RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra)		
LARROSA	3,30€ Copa	10,00€
Bodega: Izadi Variedad: Garnacha 100 %		
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA		
PAGO DEL VICARIO PETIT VERDOT	10,00€	18,00€
Bodega: Pago del Vicario Variedad: Petit Verdot 100 %		



Vinos tintos

D.O.: ALICANTE (Alicante)

ENRIQUE MENDOZA PINOT NOIR 14,00€ 22,00€

Bodega: Enrique Mendoza

Variedad: Pinot Noir 100%

Fermentado 11 meses en barricas nuevas de roble francés.

D.O.: BIERZO (León)

PETALOS DEL BIERZO 4,80€ Copa 16,90€ 24,75€

Bodega: Herederos de J. Palacios

Variedad: Mencía 100%

EL VINCULO, - Crianza 16,25€ 24,25€

Bodega: Alejandro Fernández

Variedad: Tempranillo 100 %

D.O. CALATAYUD (Zaragoza)

HONORO VERA GARNACHA 3,80€ Copa 10,00€ 18,00€

Bodega: Atteca

Variedad: Garnacha 100%

4 meses en barrica

D.O.: CASTILLA-LA MANCHA (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo)

EL VINCULO, - Crianza 16,25€ 24,25€

Bodega: Alejandro Fernández

Variedad : Tempranillo 100 %

D.O.: JUMILLA (Albacete y Murcia)

JUAN GIL MONASTRELL 14,50€ 22,50€

Bodega: Juan Gil

Variedad: Monastrell 100%.

D.O.: MONTSANT (Tarragona)

EL SENAT DEL MONTSANT 15,00€ 23,00€

Bodega: 7Manífics

Variedad: Garnacha, Samsó (Mazuela o Cariñena) y Syrah.

10 meses en barrica

D.O.: NAVARRA (Navarra)

CHIVITE COLECCION 125 ANIVERSARIO, -Reserva 30,50€ 38,50€

Bodega: Julián Chivite

Variedad: Tempranillo 66%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 14%.

D.O.: PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)

JEAN LEON 3055 MERLOT- PETIT VERDOT 14,00€ 22,00€

Bodega: Miguel Torres

Variedad: Merlot, Petit-Verdot

D.O. Ca.: PRIORATO (Tarragona)

CAMINS DEL PRIORAT, 5,50€ Copa 22,25€ 30,25€

Bodega: Álvaro Palacios

Variedad: Samsó 60%, Garnacha 30%, Cabernet Sauvignon y Syrah 10%

8 meses en barrica

D.O.: RIBEIRA SACRA (Valle del Miño, Valle del Sil)

DON VENTURA 11,75€ 18,75€

Bodega: Losada Fernández

Variedad: Mencía 100%

	Precio para llevar	Precio para consumir en Rte.
D.O.: RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia)		
AALTO	38,00€	46,00€
Bodega: Aalto Bodegas Variedad: Tinto Fino 100% 24 meses en barrica		
BOSQUE DE MATASNOS	30,50€	38,50€
Bodega: Bosque de Matasnos Variedad: Tinto Fino 95%, Merlot 5% 12 Meses en barrica		
CARMELO RODERO, -Crianza	24,50€	32,50€
Bodega: Bodegas Rodero Variedad: Tinto Fino 90%, Cabernet Sauvignon 10%,		
CONDE DE SAN CRISTÓBAL	4,40€ Copa	18,50€
Bodega: Bodegas y Viñedos del Conde de San Cristóbal Variedad: Tempranillo 80%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 10%		
EMILIO MORO -Crianza	21,60€	28,60€
Bodega: Emilio Moro Variedad: Tinto Fino 100% 12 meses en barrica		
FINCA VILLACRECES	28,75€	36,75€
Bodega: Izadi Variedad: Tinto fino 100% 14 meses en barrica		
LA CELESTINA, - Crianza	3,85€ Copa	12,50€
Bodega: Bodegas Atalaya de Golban Variedad: Tempranillo 100%, 12 meses en barrica		
MATARROMERA	26,00€	34,00€
Bodega: Bodegas Matarromera Variedad: Tempranillo 100%, 12 meses en barrica		
PAGO DE CARRAOVEJAS, - Crianza	36,00€	44,00€
Bodega: Bodegas Pago de Carraovejas Variedad: Tinto Fino 100%		
PAGO DE CAPELLANES Crianza	30,50€	38,50€
Bodega: Bodegas Pago de Capellanes Variedad: Tinto Fino 100%		
PRUNO	3,85€ Copa	13,50€
Bodega: Finca Villacreces Variedad: Tinto Fino 90%, Cabernet Sauvignon 10%		
VALBUENA 5º AÑO	112,00€	120,00€
Bodega: Vega Sicilia Variedad: Tinto Fino 85%, Merlot 7,5%, Malbec 7,5% 26 meses en barrica		
VALDUERO CRIANZA	21,50€	29,50€
Bodega: Valduero Variedad: Tinto fino 100% 12 meses en barrica		
VEGA SICILIA ÚNICO	287,00€	295,00€
Bodega: Vega Sicilia Variedad: Tempranillo 85 %, Cabernet Sauvignon 2 %, Merlot & Malbec 13%		
VIÑA PEDROSA Crianza	21,00€	29,00€
Bodega: Bodegas Pérez Pascuas Variedad: Tinto Fino 100%		

	Precio para llevar	Precio para consumir en Rte.
D.O.Ca.: RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra)		
ALLENDE, RESERVA	21,50€	29,50€
Bodega: Bodegas Finca Allende Variedad: Tempranillo 90%, Graciano 5%, y Garnacha 5%		
BARON DE LEY, RESERVA	12,50€	20,50€
Bodega: Bodegas Baron de Ley Variedad: Tempranillo 100%		
BERONIA GRACIANO	12,75€	20,75€
Bodega: Beronia Variedad: Graciano 100%.		
CARLOS MORO	20,00€	28,00€
Bodega: Bodegas Carlos Moro Variedad: Tempranillo 100%		
COSME PALACIOS	15,50€	23,50€
Bodega: Palacios Variedad: Tempranillo 100% 14 Meses en barrica		
EL PUNTIDO	40,00€	48,00€
Bodega: Viñedos de Paganos Variedad: Tempranillo 100% 18 meses en barrica		
FINCA LA EMPERATRIZ -Crianza	14,00€	22,00€
Bodega: Bodegas La emperatriz Variedad: Tempranillo 100%,		
FINCA VALDEPOLEO	19,50€	27,50€
Bodega: Bodegas Pujanza Variedad: Tempranillo 100%,		
IMPERIAL, -Reserva	22,40€	30,25€
Bodega: C.V.N.E. Variedad: Tempranillo 85%, Cabernet Sauvignon 5%, Mazuelo 5%, Graciano 10% 36 meses en barrica		
IZADI Crianza	3,85€ Copa	11,75€
Bodega: Bodegas y Viñedos Izadi Variedad: Tempranillo 100%, 14 meses en barrica		
LA MONTESA HERENCIA REMONDO, -Crianza	3,85€ Copa	12,75€
Bodega: Bodegas Palacio de Remondo Variedad: Garnacha,70%, Tempranillo 25%, Mazuelo 5%		
MARQUÉS DE MURRIETA, -Reserva	5,20€ Copa	20,50€
Bodega: Marqués Murrieta Variedad: Tempranillo 88%, Mazuelo 4 %, Garnacha 8%		
MARQUÉS DE RISCAL, -Reserva	4,40€ Copa	19,50€
Bodega: Herederos de Marqués de Riscal Variedad: Tempranillo 90%, Graciano 7% y Mazuelo 3%		
MARQUÉS DE VARGAS, -Reserva	5,20€ Copa	20,50€
Bodega: Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas Variedad: Tempranillo 75%, Otras 10 %, Mazuelo 10%, Garnacha 5%		
MUGA, -Crianza	19,50€	27,50€
Bodega: Muga Variedad: Tempranillo 70%, Garnacha 20%, Mazuelo 5%, Graciano 5%		
PREDICADOR	26,50€	34,50€
Bodega: Bodegas Benjamin Romeo Variedad: Tempranillo 100%		
SAN VICENTE,	41,00€	49,00€
Bodega: Señorío de San Vicente Variedad: Tempranillo 100% 20 meses en barrica		

	Precio para llevar	Precio para consumir en Rte.
VIÑA ARDANZA, -Reserva	25,00€	33,00€
Bodega: La Rioja Alta Variedad: Tempranillo 80%, Garnacha 20% 36 meses en barrica		
VIÑA SALCEDA - Reserva	4,10€ Copa 15,00€	23,00€
Bodega: Viña Salceda Variedad: Tempranillo 85%, Graciano y Mazuelo 18 meses en barrica de roble Americano		
D.O.: SOMONTANO (Huesca)		
VIÑAS DEL VERO MERLOT	11,75€	19,75€
Bodega: Cía. Vitivinícola Aragonesa Viñas del Vero Variedad: Merlot 100%		
D.O.: TORO (Zamora, Valladolid)		
ALMIREZ	21,50€	29,50€
Bodega: Bodegas Teso de la Monja Variedad: Tinto de Toro 100% 13 meses en barrica		
NUMANTHIA	45,00€	53,00€
Bodega: Numanthia Variedad: Tinta de Toro 100% 18 meses en barrica nueva de roble francés		
SAN ROMAN	37,00€	45,00€
Bodega: Maurodas Variedad: Tinta de Toro 100% 22 meses en barrica		
D.O.: VINOS DE MADRID (Madrid)		
EL REGAJAL	20,80€	28,50€
Bodega: Viñas El Regajal Variedad: Tempranillo 45%, Cabernet Sauvignon 25%, Syrah 20%, Merlot 10%		
TAGONIUS	4,40€ Copa 15,75€	23,75€
Bodega: Bodegas Tagonius Variedad: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot		
TEJONERAS	15,75€	23,75€
Bodega: Nueva Valverde Variedad: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha		
VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA-LEON		
ABADIA RETUERTA SELECCION ESPECIAL	25,70€	33,50€
Bodega: Abadía Retuerta Variedad: Tempranillo 75 %, Cabernet Sauvignon 25%		
MÁS DE LEDA	14,75€	22,75€
Bodega: Bodegas Leda Variedad: Tinta fina 100%		
VINOS DE LA TIERRA DE EXTREMADURA		
HABLA DEL SILENCIO	14,00€	22,00€
Bodega: Bodegas Habla Variedad: Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo		
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA (Tudela de Duero, Valladolid)		
MAURO	34,00€	42,00€
Bodega: Mauro Variedad: Tinto Fino 90 % y Syrah 10% 15 meses en barrica		



Vinos del Mundo

Vinos Blancos

ALEMANIA

D.O.P. MOSEL

MARKUS MOLITOR SCHIEFERSTEIL - Riesling 18,00€ 26,00€

Bodega: Markus Molitor
Variedad: Riesling Renano 100%

ITALIA

D.O.C. SUBTIROL ALTO ADIGE

ALOIS LADEGER MULLER THURGAU (Valle Isarco) 18,75€ 26,75€

Bodega: Alois Lageder
Variedad: Müller Thurgau 100%

D.O.C. CASTEL DEL MONTE-PUGLIA

TORMARESCA-PIETRABIANCA CASTEL DEL MONTE 25,50€ 33,50€

Bodega: Tormaresca
Variedad: Chardonnay 90%, Fiano 10%

FRANCIA

A.O.C. CHABLIS - BOURGOGNE

CHABLIS PREMIER CRU 37,50€ 45,50€

Bodega: Louis Latour
Variedad: Chardonnay 100%

A.O.C. SAUTERNES - BOURDEAUX

CHATEAU RAIMOND LAFOND 70,00€ 78,00€

Bodega: Château Raymond Lafon
Variedad: Sémillon 80%, Sauvignon Blanc 20%

CHÂTEAU VIOLET-LAMONTHE 27,00€ 35,00€

Bodega: Château Laribotte
Variedad: Sémillon 90%, Sauvignon Blanc 8%, Muscadelle 2%

NUEVA ZELANDA

D.O. MARLBOROUGH

CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC 25,00€ 33,00€

Bodega: Cloudy Bay Vineyards
Variedad: Sauvignon Blanc 100%

HUNGRIA

D.O. TOKAJ

1413 DISZNOKO TAKAJI ÉDES SZAMORODNI 30,60€ 38,50€

Bodega: Disznóko
Variedad: Furmint 60%, Harslevelu 20%, Zeta 20%

Vinos Tintos

FRANCIA

A.O.C. BORDEAUX-SUPÉRIEUR

CHATEAU CROIX-MOUTON 19,75€ 27,50€

Bodega: Château Croix-Mouton
Variedad: Merlot, Cabernet franc y Petit Verdot

A.O.C. BOURGOGNE

CUVEE JEUNESSE JCJ CONFURON 25,50€ 33,50€

Bodega: JCJ Confuron
Variedad: Pinot Noir 100%

A.O.C. CÔTES DU ROUSSILLON

CLOS DES FÉES LES SORCIÈRES 17,75€ 25,75€

Bodega: Le Clos des Fées
Variedad: Cariñena, Garnacha y Syrah

EE.UU.**CALIFORNIA**

	Precio para llevar	Precio para consumir en Rte.
STARMONT CABERNET SAUVIGNON. Napa Valley	39,50€	47,50€

Bodega: Starmont

Variedad: Cabernet Sauvignon 100%

ARGENTINA**MENDOZA**

TERRAZAS DE LOS ANDES SELECCION MALBEC	15,50€	23,50€
---	--------	--------

Bodega: Chandon

Variedad: Malbec 100%

12 meses en roble francés y americano

ITALIA**D.O.C.G. BRUNELLO DI MONTALCINO**

CAPARZO	48,30€	56,00€
----------------------	--------	--------

Bodega: Caparzo

Variedad: Sangiovese 100%

D.O.C.G. CHIANTI CLASSICO

VILLA ANTINORI - Chianti Classico Riserva	29,00€	36,75€
--	--------	--------

Bodega: Marchesi Antinori

Variedad: Sanguiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%