



# VINOS DE NUESTRA CASA

## ESPUMOSOS SPARKLING WINES

Marta Passió Brut Rosé • <i>Macabeo, Parellada, Xarel·lo, Garnacha</i> • D.O. Cava <i>Cava moderno, elegante y fino.</i>	24,50€
Bertha Brut Nature Gran Reserva • <i>Macabeo, Parellada, Xarel·lo</i> • D.O. Cava <i>Cava con un inconfundible estilo propio, profundo y mineral.</i>	32,50€
Taittinger Brut Reserve • <i>Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir</i> • Champagne (Francia) <i>Champagne intemporal, equilibrado y con una absoluta calidad de constancia.</i>	60,50€
Billecart-Salmon Brut Reserve • <i>Pinot meunier, Pinot noir, Chardonnay</i> • Champagne (Francia) <i>Champagne de gran prestigio, fino y elegante.</i>	65,00€

---

## BLANCOS WHITE WINES

### LIGEROS *refrescantes • suaves*

O Luar do Sil • <i>Godello</i> • D.O. Valdeorras <i>Intensidad mineral, pureza, fresca, nitidez y vida.</i>	22,90€
Petit Burgeois • <i>Sauvignon blanc</i> • Loire (Francia) <i>Vino fresco y vivo, ganador de la Medalla de Oro del concurso mundial de Sauvignon blanc.</i>	24,50€
Vora la mar • <i>Pansa blanca</i> • D.O. Alella <i>Ecológico, notas cítricas, elevada acidez y salino. Muy gastronómico.</i>	19,60€
Schoffit sec tradition • <i>Riesling</i> • Alsacia (Francia) <i>Riesling de manual, fresco, mineral y elaborado con gran respeto al terroir.</i>	29,90€

### AFRUTADOS *aromáticos • embriagadores*

Perplejo • <i>Verdejo</i> • D.O. Rueda <i>Verdejo elegante que combina frescor y cremosidad.</i>	21,00€
Mestizaje • <i>Merseguera, Viognier, Malvasía</i> • V.T. El Terrerazo (Valencia) <i>Vino ligeramente afrutado, muy aromático. En boca mucha fruta blanca y de hueso.</i>	19,50€
Burrier Mâcon • <i>Chardonnay</i> • Borgoña (Francia) <i>Chardonnay de Borgoña, más ligero que un Chablis.</i>	30,50€
Bermejo Seco • <i>Malvasía volcánica</i> • D.O. Lanzarote <i>Malvasía de la falda de un volcán dónde se puede apreciar la alegría y frescor de Lanzarote.</i>	28,00€

Villa Wolf Pinot Gris • *Pinot gris* • Mosela (Alemania) 23,00€  
*Un vinazo lleno de sutileza y elegancia ideal para adentrarse en la variedad pinot gris.*

**MADUROS** *sabrosos • densos*

Captura de luz • *Albariño* • D.O. Rías Baixas 22,90€  
*Albariño imbatible precio/placer elaborado por Quinta Couselo.*

Domaine de la Pinte chardonnay • *Chardonnay* • Jura (Francia) 36,00€  
*Una de las mejores zonas donde elaboran vino blanco. Chardonnay con barrica, volumen, graso.*



**ROSADOS** *ROSÉ WINES*

La Mar de rosa • *Lledoner* • D.O. Empordà 18,50€  
*Rosado pálido en homenaje a la Costa Brava.*

La Huella de Aitana • *Garnacha* • D.O. Navarra 20,00€  
*Garnacha sorprendente, con puntos de fresas y lácteos.*



**TINTOS** *RED WINES*

**LIGEROS** *suaves • sutiles*

\*Exedra • *Garnacha* • V.T. Serra de rubió (Pla de Bages) 22,00€  
*Muy fresco, ligero y fermentado en ánfora.*

Rosignol Changarnier • *Pinot noir* • Bourgogne (Francia) 40,00€  
*Pinot Noir elegante, estructurado e intenso elaborado por una leyenda viva en la Borgoña.*

Foillard Morgon Classique • *Gamay* • Beaujolais (Francia) 33,00€  
*Grand Cru de Beaujolais.*

**AFRUTADOS** *jugosos • golosos*

Gómez Cruzado vendimia selecc • *Garnacha, Tempranillo* • D.O.C. Rioja 23,80€  
*Rioja moderno, jugoso y equilibrado.*

Rebeldes • *Garnacha, Syrah* • D.O. Montsant 23,00€  
*Cara más "rebelde" del Montsant, ganador de un Vinari de Oro.*

Blau • *Cariñena, Garnacha* • D.O. Montsant 22,50€  
*Uno de los top ventas del Montsant.*

Pardas Sus Scrofa • *Sumoll* • D.O. Penedès 22,50€  
*Elaborado con la variedad autóctona Sumoll en una bodega de agricultura sostenible.*

**MADUROS** *complejos • elegantes*

Cuando el río suena • *Tinta fina* • D.O. Ribera del Duero 23,50€

*Una de las grandes novedades de Ribera con toques modernos pero ADN 100% Ribera.*

Pago de los Capellanes Crianza • *Tinta fina* • D.O. Ribera del Duero 35,00€

*Nunca te cansarás de él.*

Contino • *Tempranillo, Garnacha, Graciano* • D.O.C. Rioja 42,00€

*Uno de los mejores Riojas que no necesita presentación.*

Château Courlat Jean Baptiste • *Merlot, Cab. Franc* • Burdeos (Francia) 32,50€

*Burdeos clásico e imbatible de precio en el corazón de Saint Émilion.*

**POTENTES** *sabrosos • densos*

Nita • *Garnacha, Cariñena, Syrah, Cab. Sauvignon* • D.O.Q. Priorat 23,90€

*ADN Priorat, hecho con amor y con taninos maduros y frescos.*

Finca Malaveina • *Garnacha, Merlot, Syrah* • D.O. Empordà 32,50€

*Vino de finca elegante y complejo que ya es toda una referencia nacional.*

\* Vino natural / Natural wine