

## Carta de vinos

### Tintos

copa-bot

<b>Viña Eguía.</b> Tempranillo, Rioja joven	2,3 – 12,5
<b>Muriel, Domus Dei.</b> Tempranillo. Rioja crianza, en botella de magnum	2,6 – 25
<b>Heraclio Alfaro.</b> Tempranillo. Rioja crianza.	17,5
<b>Muriel.</b> Rioja Reserva año 2015	21
<b>R. Dumas.</b> Tempranillo. Ribera del Duero 6 meses barrica	2,7 - 17,5
<b>Fuente Nogal.</b> Tempranillo. Ribera del Duero roble en botella de magnum	2,6 – 27
<b>Albibes.</b> Tempranillo, 6 meses barrica Ribera del Duero	17,5
<b>R. Dumas Selección.</b> Tempranillo. Ribera del Duero 6 meses barrica	22
<b>Luna Beberide.</b> Mencía. Bierzo, viñedos de 40 años. Mencía	15,5
<b>Pago Lencía,</b> Tinta de Toro, crianza. Toro	2,8 – 15,5
<b>Güertano,</b> Monastrell, Jumilla	17,5
<b>Juan Gil.</b> Monastrell de cepas viejas, Jumilla	19
<b>Barbazul,</b> Tinta de Rota, Syrah, Merlot y Cabernet. Tierra de Cádiz roble	17,5
<b>Laya,</b> Monastrell y garnacha. Almansa roble. VEGANO	15,5
<b>Matarile.</b> Cabernet Sauvignon y Merlot. Somontano, 15 meses en barrica	2,7 – 15,5

### Blancos

<b>Amito, verdejo Mancha</b>	2- 11
<b>Descomunál, Palestra.</b> Rueda, verdejo.	2,5 - 12,5
<b>Hombre Pez.</b> Rueda, verdejo.	14 €
<b>Matarile.</b> Somontano, Chardonnay Gewurstraminer.	2,6 - 15,5
<b>Marteleira.</b> Rías Baixas, Albariño	2,8 – 14,5
<b>Valín.</b> Godello. Bierzo	16

### Rosados

<b>Finca Real.</b> Cigales.	2,5 - 12,5
<b>Fruto Noble .</b> Alicante, ecológico y biodinámico. VEGANO	13,5

### Cavas y espumosos

<b>Anna de Codorníu,</b> Cava	19 €
<b>Alcaredet,</b> Brut Nature Chardonnay, Macabeo, Airén	17,5€