

Carta de vinos

Cavas y espumosos

Anna de Codorniú , Cava	19
Alcardet , Brut Nature Chardonnay, Macabeo, Airén	17,5

Blancos

La Sonrisa de Tares , Godello. Bierzo	3 - 16,5
Vaya Pasada , verdejo, Rueda	2,5 - 13
Descomunál, Palestra , rueda, verdejo	2,5 - 12,5
Hombre Pez , rueda, verdejo	14
Matarile , Chardonnay Gewurstraminer. Somontano	2,6 - 15,5
Blanquito o Marteleira , Albariño, Rías Baixas	2,9 - 14,5

Rosados

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

Tintos

copa-bot

Viña Eguía , tempranillo, Rioja joven	2,3 - 12,5
Muriel, Domus Dei , tempranillo. Rioja crianza, en magnum 1,5L	2,6 - 25
Heraclio Alfaro , tempranillo, garnacha y graciano. Rioja crianza 12 meses	2,9 - 17,5
Muriel , tempranillo, Rioja Reserva año 2015	21
R. Dumas , tempranillo. Ribera del Duero 6 meses barrica	2,7 - 17,5
Fuente Nogal , tempranillo. Ribera del Duero roble en botella de magnum	2,6 - 27
Albibes , tempranillo, 6 meses barrica Ribera del Duero	17,5
R. Dumas Selección , tempranillo. Ribera del Duero 6 meses barrica	22
Luna Beberide , Mencía. Bierzo, viñedos de 40 años	15,5
Petit Pitacum , Mencía, Bierzo	2,6 - 15,5
Pago Lencía , tinta de Toro, crianza. Toro	2,8 - 15,5
Güertano , Monastrell, Jumilla	17,5
Juan Gil . monastrell de cepas viejas, Jumilla	19
Barbazul , tinta de Rota, Syrah, Merlot y Cabernet. Tierra de Cádiz roble	17,5
Laya , monastrell y garnacha. Almansa roble. VEGANO	15,5
Matarile , Cabernet Sauvignon y Merlot. Somontano, 15 meses en barrica	2,7 - 15,5
La Senda, (Moradas de San Martí) . Garnacha, roble. Madrid	17,5