

CARTA DE VINOS



Escanea el
código QR para
ver la carta
actualizada



CHAMPAGNE

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT 79.00€
CHARDONNAY, PINOT NOIR, MEUNIER

Un vino fresco y puro, ideal para aperitivo o acompañar las aves y pescados mas finos, en nariz con aromas a cítricos frescos y flores blancas.

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE ROSE BRUT 135.00€

PINOT NOIR

Elegante y una nariz precisa de extraordinaria frescura y amplia gama de frutos rotos.

Maridaje: con pescados crudos marinados, gambas ala plancha, sabores exóticos, jamón ibérico y postres

LAURENT-PERRIER GRAND SIÈCLE 315.00€
CHARDONNAY, PINOT NOIR

En nariz críticos frescos, sutiles aromas de almendras asadas y brioche. En boca un ataque fresco y tostado. El final es persistente con notas críticas.

10 años en bodega. 100% Grand Cru: 1l de los 17 únicos existentes en Champagne

DOM PERIGNON VINTAGE 2013 260.00€
CHARDONNAY / PINOT NOIR.

De su madurez perfecta a estructura compleja y frescura vibrante. Da notas cítricas y frutas blancas con toques a especias. Textura cremosa, final largo y persistente.

VEUVE CLICQUOT EXTRA BRUT EXTRA OLD 105.00€
PINOT NOIR, MEUNIER, CHARDONNAY

EXTRA OLD (DOBLE PROCESO DE ENVEJICIMIENTO)

Una nariz intensa y riqueza que te transmite a otra dimensión, frutos de hueso maduro, notas tostadas y minerales.

Maridaje: frescura para un aperitivo y al mismo tiempo para una comida compleja. (platos ligeros y delicados como para otros con más intensidad)

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL 82.00€
PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER

Se distingue por una fruta viva, un paladar seductor y una madurez elegante.

Aromas expresivos con predominio de frutas del bosque, notas florales y un toque picante. En boca tierno, final fresco y suave.

Maridaje: Marisco, caza, macedonias y frutas silvestres.

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL 68.00€
PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY

Notas de bollería clásicas, fruta, cremoso y con volumen en boca.

Maridaje: Aperitivos, mariscos, carnes de ave de corral, postres con base de frutas, fruta variada.



CHAMPAGNE

LAURENT-PERRIER BLANC DE BLANCS

150.00€

Expresa la pureza más absoluta del Chardonnay. De perfil cristalino y sin concesiones, revela una burbuja finísima sobre una nariz de marcada mineralidad y delicados cítricos. En boca es preciso, tenso y profundamente elegante, con una frescura vibrante y un final limpio, seco y persistente que encarna la esencia más pura de la Champagne.

RUINART BLANC DE BLANCS

130.00€

desarrolla un sutil equilibrio entre redondez y flexibilidad. Un puro estallido de sabores, finura y refinamiento, con gran poder aromático, este Ruinart Blanc de Blancs tiene la pureza intacta de las variedades de uva Chardonnay de las que está 100% elaborado.

RUINART BRUT

100.00€

encarna el equilibrio clásico de la maison Ruinart. Refinado y luminoso, despliega una burbuja fina sobre notas de fruta blanca y hueso, almendra fresca y delicados matices de brioche. En boca es armonioso, envolvente y preciso, con una frescura elegante que se prolonga en un final persistente y distinguido.

PREMIER CRU EXTRA-BRUT PARALLÈLE BLANC DE BLANCS COLIN

100.00€

Encarna la pureza del Chardonnay en su versión más precisa y seca. De burbuja fina y persistente, despliega una nariz elegante de cítricos, bergamota y sutiles notas de mazapán, mientras que en boca se muestra tenso, mineral y profundamente estructurado, con un final largo y salino de gran distinción.



CAVA

NÚRIA CLAVEROL ALLIER

60.00€

Aroma muy intenso y complejo. Se mezclan las notas afrutadas del chardonnay con ligeros tostados varietales y de la larga crianza, sobre una base perfumada de notas de crianza en barrica. En boca es muy estructurado y sabroso, y predomina la frutuosidad del vino con un perfume avainillado muy interesante. Final de boca refrescante y mineral procedente de la parte de pinot que completa su cupada.

NÚRIA CLAVEROL BLANC DE NOIRS

80.00€

Aroma muy intenso y complejo. Se mezclan las notas afrutadas del chardonnay con ligeros tostados varietales y de la larga crianza, sobre una base perfumada de notas de crianza en barrica. En boca es muy estructurado y sabroso, y predomina la frutuosidad del vino con un perfume avainillado muy interesante. Final de boca refrescante y mineral procedente de la parte de pinot que completa su cupada.

SUMARROCA BRUT RESERVA 2023

30.00€

MACABEO, XAREL·LO, PARELLADA, CHARDONNAY

Sus cerca de dos años de crianza en rima le confieren deliciosos aromas de repostería, quizás una de las gamas aromáticas más elegantes que un cava puede entregar. Este brut reserva se elabora con la tradicional trilogía de Macabeo, Xarel·lo y Parellada, con una aportación mínima de Chardonnay

SUMARROCA BRUT ROSÉ RESERVA 2023

30.00€

MACABEO, XAREL·LO, PARELLADA, CHARDONNAY

Encapsula el alma del Mediterráneo y la excelencia enológica. Elaborado exclusivamente con la uva de nuestra finca ecológica, Sumarroca Reserva Brut Rosé 2023 combina la frescura vibrante del Macabeo con la riqueza aromática y la textura sedosa del Pinot Noir Mediterráneo



GENEROSOS Y DULCES

LOS ARCOS AMONTILADO LUSTAU PALOMINO

COPA 4.00€

Este Amontillado seco adquiere un sabor genuino, rico y a nuez a través de años de añejamiento. De color ámbar, con aromas de avellana en nariz. En boca es ligero, suave y redondo, con un postgusto largo.

Maridaje: Alcachofas y espárragos verdes. Combinálo con tapas, quesos curados, frutos secos o sírvelo con sopas, risottos de setas o platos especiados.

MANZANILLA LA PAPIRUSA LUSTAU D.O. MANZANILLA SANLÚCAR DEBARRAMEDA PALOMINO

COPA 4.00€

Muy seco y yodado. Envejecido bajo velo de flor en bodega Las Cruces en Jerez de la Frontera. Maridaje:

Es el vino de aperitivo por excelencia y combina perfectamente en la mesa con jamón ibérico, mariscos, ostras, pescado frito, pescados blancos, ceviches, escabeches, ensaladas, sushi o sashimi.

FINO JARANA LUSTAU D.O. JEREZ PALOMINO

COPA 4.00€

Muy seca y muy floral. Crianza bajo flor en Sanlúcar de Barrameda, en un microclima húmedo bajo la influencia de la brisa marina de la desembocadura del río Guadalquivir, que marca su carácter extremadamente seco, ligero y punzante.

Maridaje: Jamones ibéricos, mariscos, ostras, pescado frito, pescado blanco, adobos y ensaladas. Comida peruana (por ejemplo, ceviche) o cocina japonesa (por ejemplo, sushi o sashimi).

PALO CORTADO PENINSULA LUSTAU PALOMINO

COPA 6.50€

Este jerez excepcional reúne la finura y delicadeza de un Amontillado con la riqueza y el cuerpo de un Oloroso. Un vino extremadamente versátil. Crianza de 12 años en Bodega la Emperatriz Eugenia en Jerez de la Frontera.

Maridaje: Ideal con consomés, embutidos, foie-gras y platos bien condimentados.

SAN EMILIO PEDRO XIMENEZ LUSTAU D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY 100% PEDROXIMÉNEZ

COPA 6.50€

Es un vino dulce, aterciopelado y suave. Destacan los aromas a pasas e higos. En boca es voluminoso, con un final largo y persistente.

Maridaje: Postres dulces, chocolate, quesos azules y postres de frutas.



BLANCOS

CHABLIS ROPITEAU FRÈRES

40.00€

A.O. CHABLIS CHARDONNAY

Es un vino blanco seco elaborado 100% con uva Chardonnay. Se caracteriza por su perfil fresco, elegante y mineral. En nariz ofrece aromas de manzana verde, cítricos y flores blancas, con ligeros toques minerales. En boca es vivo, con buena acidez, equilibrado y final limpio y persistente.

Maridaje: Ostras y mariscos, Pescados blancos a la plancha o al horno, Sushi y cocina japonesa

MESTIZAJE MUSTIGUILLO

23.50€

D.O.P TERRERAZO MERSEGUERA, VIOGNIER, MALVASÍA

De nariz expresivo. De entrada agradable. Se muestra fresco, voluminoso y goloso. De final largo. De intensidad media-alta, muestra expresivos toques de flor blanca y notas cítricas y de miel.

Maridaje: Aperitivo, risottos, verduras, pasta, ensaladas, pescado blanco, arroces, carnes blancas, ahumados.

JAVIER SANZ PARAJE SALTAMONTES 2017

46.00€

D.O. RUEDA VERDEJO DE CEPAS DE MÁS DE 150 AÑOS.

Suave y cremoso en el paladar, con una acidez moderada y un final largo y agradable.

Maridaje: Ideal con arroces y todo tipo de verduras.

JAVIER SANZ SEMIDULCE

20.00€

D.O. RUEDA.

Es un vino blanco semidulce, fresco y aromático, elaborado principalmente con uva Verdejo. Presenta notas frutales (manzana, pera y frutas tropicales) y un ligero toque floral. En boca es suave, equilibrado y con un dulzor agradable compensado por buena acidez.

Maridaje: Aperitivos y entrantes ligeros, Quesos suaves, Cocina asiática o platos ligeramente picantes, Mariscos y ensaladas, Postres poco dulces

BOTTEGA PINOT GRIGIO

30.00€

D.O DELLE VENEZIE (IT)

Vino blanco seco elaborado en el nort de Italia. Fresco, ligero y equilibrado, con notas de manzana verde, pera y cítricos, y una acidez agradable que lo hace fácil de beber.

Maridaje: Mariscos, sushi, ensaladas frescas y quesos suaves.



BLANCOS

NIK WEIS OLD VINES ETIQUETA NEGRA

30.00€

MOSEL RIESLING

Aromas florales, cítricos, minerales y a membrillo. En boca: De vibrante acidez, excelente mineralidad, succulenta complejidad frutal medio ligeramente dulce.

Maridaje: Comida Thai, mexicana, ceviche, sushi, quesos curados y fondue de queso.

LE DOMAINE

52.00€

D.O.P ABADIARETUERTA SAUVIGNON BLANCVERDEJO

Vino original sorprendente de intensidad con carácter y cuerpo, untuoso largo y fresco final, aromas florales blancas sauco, acacia y refrescantes notas a frutas cítricas con una terminación a la fruta madura como el melón.

Maridaje: Carnes blancas, lasaña de verduras y arroces.

DAVIDE ALBARIÑO

32.00€

D.O. RÍAS BAIXAS, ELABORADO CON UVA ALBARIÑO

Es un vino blanco seco, fresco y atlántico. Presenta aromas intensos a fruta de hueso (melocotón, albaricoque), cítricos y notas florales, con un fondo mineral característico de la zona. En boca es vivo, con marcada acidez, equilibrado y un final largo y refrescante.

Maridaje: Mariscos (especialmente percebes, mejillones y gambas), Pescados blancos y azules, Arroces marineros, Cocina gallega tradicional, Quesos frescos

VIÑA MAYOR VERDEJO

16.00€

D.O. RUEDA POR BODEGAS VIÑA MAYOR.

Seco 100% Verdejo, fresco y aromático. En nariz destacan notas de fruta blanca (manzana, pera), cítricos y matices herbáceos. En boca es equilibrado, con buena acidez, ligero amargor final típico del Verdejo y un paso refrescante.

Maridaje, Mariscos y pescados blancos, Arroces y paellas, Ensaladas y verduras a la plancha, Quesos suaves, Aperitivos

CROFT TWIST

19.00€

D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY ELABORADO POR BODEGAS GONZÁLEZ BYASS

No es un blanco clásico seco, sino más bien un vino generoso estilo aperitivo con un toque chispeante y aromático, infusionado con ingredientes como flor de saúco, limón y menta que le aportan frescura y un perfil veraniego

Maridaje: Tapas y aperitivos mediterráneos, Mariscos y pescados fríos, Ensaladas frescas



BLANCOS

CARABALLAS VERDEJO ECOLÓGICO D.O. RUEDA

20.00€

Vino blanco seco, fresco y muy expresivo. En nariz presenta aromas intensos a fruta blanca, cítricos, hierbas aromáticas y un fondo ligeramente mineral. En boca es vibrante, con buena acidez, equilibrado y con el característico toque ligeramente amargo del Verdejo en el final.

FINCA CALVESTRA MERSEGUERA MUSTIGUILLO EN LA ZONA DE UTIEL-REQUENA.

30.00€

Es un vino blanco seco elaborado con la variedad autóctona Merseguera, procedente de viñedos de altitud. Presenta un perfil elegante y fresco, con aromas de fruta blanca, cítricos, hierbas mediterráneas y sutiles notas minerales. En boca es equilibrado, con buena acidez, textura fina y final largo y delicado.

TEMPS DE FLORS VI DE LLUM (PURE BLOOM)

19.00€

Evoca el instante más delicado de la viña en flor. Luminoso y etéreo, despliega una nariz intensamente floral entrelazada con fruta de hueso y sutiles notas cítricas. En boca es vibrante, puro y armonioso, con una frescura nítida y un final delicadamente perfumado que expresa con elegancia su carácter mediterráneo.

TINTOS

HACIENDA SOLANO SELECCION 2023 D.O RIBERA DEL DUERO

20.00€

Vino tinto elaborado principalmente con Tempranillo. De color rojo rubí brillante, ofrece aromas de fruta roja y negra madura con sutiles notas especiadas. En boca es fresco, equilibrado y elegante, con taninos suaves y final armonioso.

Maridaje: ideal con embutidos, quesos semicurados, carnes a la parrilla y asados.

ABADIA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL D.O.P ABADIA,TEMPRANILLO/CABERNETSAUVIGNON/SYRAH/MERLOT/

44.00€

Recuerdos de frutos rojos con notas florales y especiadas. En boca, sabroso con un paso elegante que preceden a un paladar muy largo y amable.

Maridaje: jamón ibérico, carnes rojas y blancas, quesos curados y setas.

ALEXANDER THE HAM FACTORY RESERVA D.O.RIBERA DEL DUERO TINTOFINO

46.00€

Frutos negros muy maduros, deliciosas notas de ahumados, torrefacto y de panadería de crianza. Fino, elegante, goloso redondo y largo paso por boca.

Maridaje: Acompañado de cualquier carne a la brasa o asada



TINTOS

ANGEL ILURCE 25.00€
D.O.RIOJA GARNACHA

Vino joven con menos de 6 meses de crianza, fresco, ligero, con predominación de frutos rojos y un irresistible final de piruleta ácida. Maridaje: Frutos secos, pescados de sabor intenso, todo tipos de carnes y quesos curados.

MESTIZAJE TINTO MUSTIGUILLO 23.50€
D.O. EL TERRERAZO.BOBAL, GARNACHA.SHIRA

Notas a fruta roja y negra. Toques especiados con fondo mineral paso por boca fresco y sedoso
Maridaje: arroces, cocina asiática, embutidos, pastas o quesos no muy curados. Ideal con setas, ensaladas o como aperitivo

FINCA EL SERRANO 27.00€
D.O.P ALICANTE. MONASTRELL

De fruta muy madura sobre fondo tostado y gran elegancia complejo y equilibrado con final a torrefacto ternera carnes ruras y blancas, quesos y pastas.

BERONIA RESERVA 2015 25.00€
TEMPRANILLO, GRACIANO,MAZUELO

Aromas complejos y de gran intensidad a regaliz y frutos negros con chocolate y clavo sobre fondo mineral.

Maridaje: Carne asada, embutido y queso curado

UKAN BY KOLDO EGUREN 55.00€
D.O.CA RIOJA, TEMPRANILLO

Un vino maduro con cuerpo, intensos aromas a frutas, tostados y especias dulces.

Maridaje: Ideal para acompañar con carnes rojas, texturas grasas o salsas. Especies dulces, hierbas mediterráneas, setas, ragú de ternera y arroces de carne.

NIK WEIS PINOT NOIR 32.00€
MOSEL RIESLING

Combinación de frutos rojos y componentes ahumados y terrosos. En boca frutas del bosque y frutas de hueso y un final largo y especiado. Maridaje: Ternera, ternera lechal carne, pescado y aves.



TINTOS

BARDOS VIÑEDOS DE ALTURA TEMPRANILLO. D.O.RIBERADEL DUERO

23.00€

Distinguido por su profundo color rojo cereza con reflejos púrpura. En nariz, presenta un bouquet sofisticado y envolvente, con aromas de mora y ciruela, complementadas por notas de regaliz, vainilla, cacao y un toque sutil de especias. En boca, este vino crianza es potente y equilibrado, con taninos suaves y bien integrados que proporcionan un final largo y persistente.

Maridaje: Carnes rojas, caza, guisos y quesos curados

GARMON BY MAURO TEMPRANILLO. D.O.RIBERADEL DUERO

56.00€

Distinguido por su profundo color rojo cereza con reflejos púrpura. En nariz, presenta un bouquet sofisticado y envolvente, con aromas de mora y ciruela, complementadas por notas de regaliz, vainilla, cacao y un toque sutil de especias. En boca, este vino crianza es potente y equilibrado, con taninos suaves y bien integrados que proporcionan un final largo y persistente. Maridaje: Carnes rojas, caza, guisos y quesos curados

VIÑA MAYOR ROBLE TEMPRANILLO. D.O.RIBERADEL DUERO

15.00€

Con una breve crianza en barrica de roble, ofrece aromas de frutos rojos y toques suaves tostados. En boca es equilibrado, fresco y con taninos agradables, ideal para acompañar carnes, embutidos o disfrutar en buena compañía.

MARCO REAL 100% GARNACHA DE LA D.O. NAVARRA

15.00€

Tiene un color rojo cereza atractivo y en nariz destaca la fruta roja fresca con ligeros toques tostados y balsámicos, reflejo típico de la Garnacha. En boca es sabroso, redondo, fresco y con buen peso frutal, con un paso fácil y agradable

VILLACRECES D.O. RIBERA DEL DUERO, ELABORADO PRINCIPALMENTE CON TEMPRANILLO, JUNTO CON UN TOQUE DE CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT.

32.00€

Tiene color rojo picota intenso, aromas complejos de frutos negros maduros, especias y ligeros matices de roble por su crianza en barrica, y en boca resulta elegante, con cuerpo, taninos maduros y un final largo y persistente



VINOS ROSADOS

IZADI LARROSA ROSÉ GARNACHA. DOCA. RIOJA

19.00€

Fresco, elegante y aromático, elaborado 100 % con uva Garnacha procedente de viñedos viejos situados a gran altitud en Rioja Alavesa, lo que aporta intensidad y frescura. Paso en boca intenso y agradable, con recuerdos a fruta fresca y notas florales. Sutil y persistente, con buena acidez y final eterno.

CESILIA LA RÉSERVE ROSÉ D.O ALICANTE

30.00€

Premium de perfil mediterráneo, elegante y gastronómico. En nariz destacan aromas de fruta roja fresca, acompañados de delicadas notas florales. En boca es fresco, equilibrado y estructurado, con buena acidez y una textura ligeramente cremosa que le aporta amplitud y persistencia.

VINOS ESPUMOSOS

CHANDON GARDEN SPRITZ CHARDONNAY, PINOT NOIR, SEMILLÓN

35.00€

Un aperitivo espumoso y refrescante elaborado por Chandon, inspirado en los spritz italianos modernos. Combina la espuma y elegancia del vino espumoso con notas cítricas y herbales para un sabor ligero, aromático y fácil de beber.

Maridaje: Aperitivos, postres con frutas.

CHANDON GARDEN ROSÉ CHARDONNAY, PINOT NOIR

35.00€

Elaborado en Mendoza, Argentina. Espumoso rosado elegante y fresco, elaborado bajo el método tradicional. Presenta un delicado color rosa con reflejos brillantes.

Maridaje: Aperitivos, postres con chocolate o frutos rojos.

BOTTEGA ROSE GOLD CHARDONNAY, PINOT NOIR

35.00€

Elegante espumoso rosado de estilo premium de la casa Bottega, distinguido por su presentación icónica en botella dorada y su perfil aromático y festivo.

Maridaje: Aperitivos, platos vegetarianos, pescados, carnes blancas, quesos.





Más, siempre es más, menos es aburrido