

---

# aperitivosyespumosos

## APERITIVOS

	<b>COPA</b>
Manzanilla Papirusa, Lustau	3,00 €
Vermouth Orlandoni	2,50 €
Fino, Tradición 14 años	4,00 €
Oloroso, Monteagudo	4,00 €
Amontillado, Monteagudo	4,00 €
Palo Cortado, Lagar Blanco	5,00 €

## ESPUMOSOS

	<b>COPA</b>	<b>BOTELLA</b>
Sidra de Calvados, Dupont	5,00 €	28,00 €
Pago de Tharsys, Brut Nature	6,00 €	35,00 €
Tantum Ergo Rosé		37,00 €
Gosset Excellence Brut	9,00 €	50,00 €
Gosset Grande Réserve		62,00 €
Gosset Grand Rosé		72,00 €
Gosset Grand Blanc de Blancs		80,00 €

## **BLANCOS**

	<b>COPA</b>	<b>½ BOTELLA</b>
Zoe, Albariño, 2015	3,00 €	8,50 €
Comenge, Verdejo, 2015	3,00 €	8,50 €
A Coroa, Godello, 2015	3,50 €	10,00 €
Riesling Solitär, 2015	4,00 €	12,00 €

## **TINTOS**

	<b>COPA</b>	<b>½ BOTELLA</b>
Petit Pittacum, 2015	2,50 €	7,50 €
Viña Eizaga, 2013	3,50 €	10,00 €
7 Fuentes, 2014	4,00 €	12,00 €
Finca Río Negro, 2012	4,50 €	14,00 €

## BLANCOS NACIONALES

Zoe, Albariño, 2015 (Rías Baixas)	16,00 €
Comenge, Verdejo, 2015 (Rueda)	16,00 €
A Coroa, Godello, 2016 (Valdeorras)	19,00 €
Nora, Albariño, 2005 (Rías Baixas)	20,00 €
Finca Río Negro, Gewürztraminer, 2015 (Tierra de Castilla)	20,00 €
Guitian, Godello sobre lías, 2015 (Valdeorras)	21,00 €
Nekeas, Chardonnay, 2015 (Navarra)	21,00 €
Belondrade Quinta Apolonia, Verdejo, 2015 (Castilla y León)	22,00 €
Finca la Colina, 2016, Sauvignon Blanc (Rueda)	22,00 €
Tosca Cerrada, Palomino, 2015 (Tierra de Cádiz)	22,00 €
Casal de Armán, 2015 (Ribeiro)	23,00 €
Trasto, 2015, Albarín (Tierra de León)	23,00 €
Vespres Blanc, Garnacha Blanca, 2015 (Montsant)	23,00 €
Urtaran, 2015 (Arabako Txacolina)	24,00 €
Pago de los Balagueses, Chardonnay, 2015 (Utiel-Requena)	25,00 €
Mengoba, Godello sobre lías, 2014 (Bierzo)	27,00 €
Impromptu, Sauvignon Blanc, 2015 (Utiel-Requena)	32,00 €

---

# blancos

## BLANCOS DEL MUNDO

Riesling Solitär, 2015 (Mosela, Alemania)	21,00 €
Kallstadter Annaberg, Riesling Kabinett trocken, 2008 (Pfalz, Alemania)	25,00 €
Chateau La Grace Fonrazade, Sauvignon Gris, 2013 (Burdeos)	29,00 €

## BLANCOS PREMIUM

Belontrade Lurton, 2014 (Rueda)	40,00 €
Nun, Vinya dels Taus, 2012 (Penedés)	50,00 €
Louis SIPP, Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé, 2009 (Alsacia)	53,00 €
Mártires, 2014 (Rioja)	93,00 €

**RIOJA**

XIII Lunas, 2013	17,00 €
Lar de Paula Crianza, 2011	18,00 €
Viña Eizaga, 2014	19,00 €
Azpilicueta Origen, 2014	21,00 €
Peña el Gato, 2015	22,00 €
Sela, Roda, 2013	24,00 €
La Cabra de Viña Eizaga, 2013	25,00 €
Hacienda Calavia, 2011	25,00 €
Ysios, Reserva, 2011	27,00 €
Artadi <i>Viñas de Gaín</i> , 2014	28,00 €
Izadi <i>El Regalo</i> , 2013	29,00 €
Viña Ardanza, 2008	32,00 €
Predicador, B.Romeo, 2014	33,00 €
Orben, 2013	34,00 €

**RIBERA DEL DUERO**

Phylos, 2012	21,00 €
Antídoto, 2014	22,00 €
Pruno, Finca Villacreces, 2015	23,00 €
Quinta de Milú, La Cometa, 2015	24,00 €
Quinta de Milú, La Cometa, 2015, Magnum	45,00 €
Cepa 21, 2014	29,00 €
Alonso del Yerro, 2008	30,00 €
Linaje Garsea, Reserva, 2011	31,00 €
Pago de los Capellanes, Crianza, 2014	32,00 €
Áster, Finca el Otero, 2012	37,00 €
Aalto, 2014	44,00 €

**OTRAS ZONAS**

Petit Pittacum, 2015 (Bierzo)	15,00 €
Las Retamas del Regajal, 2014 (Madrid)	18,00 €
Finca Cuarta, 2015 (Ribeira Sacra)	18,00 €
Uvas Veloces, Valle del Jarama, 2015 (Madrid)	19,00 €
7 Fuentes, 2014 (Tenerife)	22,00 €
Sers Singular, Parraleta, 2015 (Somontano)	22,00 €
La Pizca, 2013 (Toro)	23,00 €
Vespres Vinyes Velles, 2015 (Montsant)	23,00 €
Inicio, Las Moradas de San Martin, 2010 (Madrid)	24,00 €
Dehesa de Luna, Graciano, 2014 (La Roda, Albacete)	24,00 €
Cerro Gallina, Bobal, 2013 (Utiel-Requena)	24,00 €
Terrer D'Aubert, 2013 (Tarragona)	25,00 €
GR-174, 2015 (Priorato)	25,00 €
Finca Río Negro, 2012 (Tierra de Castilla)	25,00 €
Grizzly, 2011 (Tierra de León)	25,00 €
Particular, Garnacha, 2012 (Cariñena)	26,00 €
Pago de los Balagueses, Syrah, 2013 (Utiel-Requena)	27,00 €
Quinta Quietud, 2000 (Toro)	28,00 €
Bassus, Pinot Noir, 2014 (Utiel-Requena)	29,00 €
Bobos, Finca Casa la Borracha, 2015 (Utiel-Requena)	31,00 €

## TINTOS DEL MUNDO

Coroa D´Ouro, 2007 (Portugal)	17,00 €
Viña Estampa, 2010 (Chile)	20,00 €
Pinino Rosso di Montalcino, 2013 (Italia)	34,00 €
Aitor, 2013 – Biodinámico – (Languedoc)	36,00 €



# TINTOS PREMIUM

Pintia, 2011 (Toro)	45,00 €
Altos las Hormigas, 2014 (Valle de Uco-Mendoza, Argentina)	46,00 €
San Vicente, 2012 (Rioja)	47,00 €
Two Hands Angels Share, 2014 (Mclaren Vale, Australia)	48,00 €
Mengoba, Sancho Martín, Grégory Perez (Bierzo)	49,00 €
Domaine Georges-Lombrière, Cuvée Marie, 2014 (Chateauneuf-Du-Pape, Ródano)	60,00 €
Octogenarius, 2013 (Rioja)	64,00 €
Quincha Corral, 2012 (Pago el Terrerazo)	83,00 €
Pago Negralada, Abadía Retuerta, 2013	87,00 €
Calvario, 2007 (Rioja)	98,00 €
Valbuena 5º, 2010 (Ribera del Duero)	120,00 €
G.G.V., Goyo García Viadero, 1986 (Ribera del Duero)	135,00 €
David Duband Chambolle-Musigny Premier Cru, Les Gruenchers, 2013 (Borgoña)	150,00 €

---

# dulces

	<b>COPA</b>
Casta Diva, Cosecha Miel, 2013	5,00 €
Olivares Tinto Dulce, 2010	5,00€
Taylors, LBV 2011, Oporto	5,00 €
Noval, 10 años, Oporto	7,00 €
Hétszölő Tokaji Aszú, 3 Puttonyos, 2003	9,00 €