

BLANCOS



Condesa de Ramos

Variedad: 100% Verdejo

Color amarillo pajizo, con notas ahumadas y minerales en boca, con notas cítricas y hierba recién cortada en nariz.

Verdejo de la Casa Vino por copa: 3,5 €

14,5€



Casa Do Sol D.O. RÍAS BAIXAS

Variedad: 100% Albariño

Limpio y color amarillo pálido con notas cítricas, de lima y de frutos frescos como melocotones y albaricoques.

Albariño de la Casa Vino por copa: 3,5 €

17,5€



Martivilli D.O. RUEDA

Variedad: 100% Verdejo

Muy fresco y agradable, con un recorrido suave y sabroso. Acidez muy equilibrada. Buen final y persistente dejando sensaciones herbáceas y el típico amargor de la Verdejo.

17€



Cojón de Gato D.O. VALDEORRAS

Variedad: 100% Godello

Fruta blanca (peras confitadas) cítricos y mineralidad. Cremoso, paso fresco y final con cierta persistencia.

18€



Pazo San Mauro D.O. RÍAS BAIXAS

Variedad: 100% Albariño

Albariño monovarietal muy expresivo, brillante y bien presentado. Frutal intenso, fresco y muy foral.

19€

ROSADOS



Canals & Nubiola

Variedades: Tempranillo, Boball y Garnacha

Vino de aguja rosado con tonalidades rosa frambuesa, perfectamente límpido y transparente. Suave y afrutado.

Es muy armónico y suave en conjunto.

Rosado de la Casa Vino por copa: 3,5€

14€



Tapa Loca Crianza

D.O. RIOJA

Variedad: 100% Tempranillo

Vino de Calahorra, en el corazón de la D.O.C. Con su intenso aroma a fruta fresca es un vino fácil a la vez que goloso.

Rioja de la Casa Vino por copa: 3,5 €

15,5€



Valdehermoso Roble D.O. RIBERA DEL DUERO

Variedad: 100% Tinta del país

Aromas intensos a frutas silvestres muy maduras salpicados por aromas a especias y toques finos de tostados.

Ribera de la Casa Vino por copa: 3,5 €

16€



Figuero 4

D.O. RIBERA DEL DUERO

Variedad: 100% Tempranillo

Elegante, untuoso y fresco. Muy buen equilibrio con taninos suaves. Retronasal de fruta roja. Persistente y agradable.

18,5€



Pétalos del Bierzo

D.O. BIERZO

Variedad: 100% Mencía

En nariz potente y aromático. En boca buena acidez, es intenso y más bien grasoso. Muy suave y agradable.

22,5€



Ramón Bilbao Edición Limitada 2015

D.O. RIOJA

Variedad: Tempranillo

Largo, con peso. Acidez compensada, tanino redondo y maduro, y de compleja retronasal, recordando el impacto frutal que se percibe en nariz. En un vino en armonía, elegante.

24€



Marques de Vargas Reserva

D.O. RIOJA

Variedades: 75% Tempranillo, 10% Mazuelo, 5% Garnacha

Suave y afrutado, de cuerpo medio. Buena acidez, con taninos marcados sin ser astringentes.

25€

TINTOS CON CUERPO



Marqués del Puerto

D.O. RIOJA

Variedades: 95% Tempranillo y 5% Mazuelo

Entrada potente, carnoso y envolvente. De paso amplio y afrutado con notas tostadas. Buena acidez y taninos bien integrados.

17€



Enate Crianza D.O. SOMONTANO

Variedades: 70% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon

Potente y elegante. De largo recorrido y notas afrutadas. Muestra buena acidez, taninos agradables y un final largo y perseverante.

18€



Tagonius Roble

D.O. VINOS DE MADRID

Variedades: 45% Tempranillo, 15% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon

Franqueza, cremoso al paso de boca, taninos finos marcados por su paso por bodega. Con su carácter afrutado con un toque de madera hacen de él un vino elegante y consistente.

19€



Conde de San Cristobal

D.O. RIBERA DEL DUERO

Variedades: 80% Tinta Fina, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Potente y afrutado, de paso amplio y untuoso, deja abundantes sensaciones de fruta roja combinadas con finas notas tostadas. Elegante y estructurado.

24€



Arzuaga Crianza

D.O. RIBERA DEL DUERO

Variedades: Tempranillo 95%, Cabernet Sauvignon 5%

"Gran Oro" en el certamen internacional OPWINE 2017. Vino elegante y con personalidad que aporta en boca sensaciones suaves y melosas. En nariz aparece la fruta roja madura en primer plano, acompañado de fruta negra y toques minerales.

25€



Arzuaga Reserva 2014

D.O. RIBERA DEL DUERO

Variedades: Tinto Fino 95%, Merlot 3% y Albillo 2%

Gran intensidad aromática, compleja y elegante, donde predomina la compota de frutos rojos del bosque. Envolvente y estructurado, con gran untuosidad marcada por su tanino dulce. Sensaciones sedosas y postgusto prolongado.

37€

ESPUMOSOS



Freixenet Blanc de Blancs Brut

D.O. CAVA

Variedades: Macabeo, Xarel-lo y Parellada

Burbuja "viva" y abundante. En nariz es fresco, limpio y agradable, con buena intensidad aromática. En boca, un toque de dulzor muy agradable, bien combinado con la acidez.

Cava de la Casa Vino por copa: 3,5 €

15€



G.H. Mumm Champagne Brut

D.O. CHAMPAGNE

Variedades: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Color oro con reflejos jade, elegantes y finas burbujas. Refrescantes aromas a cítricos, con notas de frutas frescas, vainilla, frutos secos y miel. Final largo y delicioso.

40€

BEBIDAS DE APERITIVO



Tinto de verano con granizado de limón natural

4,5€



Spritz Veneciano

prosecco, licor de naranja amarga y esencias.

6€



Mojito clásico

Con lima, azúcar, hierbabuena, ron Bacardí y soda.

8€

Mojito de fresa natural

Hierbabuena, fresa, lima, azúcar y ron Bacardí.

SANGRÍAS



SANGRÍA CLÁSICA CON FRUTAS

SANGRÍA DE CAVA Y FRUTOS ROJOS

COPA 4,5€

JARRA 19€