

## BLANCOS

**Tierra Buena (vino de la casa).....16,00€**

*Bodega: Grupo Yllera*

*D.O./Región: Rueda, Valladolid.*

*Tipo de Vino/uva: Blanco sin crianza, 60% Verdejo, 30% Viura, 10% Sauvignon Blanc.*

**Marqués de Riscal.....19,00€**

*Bodega: Herederos del Marqués de Riscal.*

*D.O./Región: Rueda, Valladolid.*

*Tipo de Vino/uva: Blanco sin crianza, 100% verdejo.*

**Viñas del Vero Chardonnay.....18,00€**

*Bodega: Viñas del vero.*

*D.O./Región: Somontano, Alto Aragón.*

*Tipo de Vino/uva: Blanco sin crianza, 100% chardonnay.*

**Martin Códax.....21,00€**

*Bodega: Martin Códax*

*D.O./Región: DO Rias Baixas.*

*Tipo de Vino/uva: Blanco sin crianza, 100% albariño.*

**Yllera 5.5.....18,00€**

*Bodega: Grupo Yllera*

*D.O./Región: Rueda*

*Tipo de Vino/uva: Verdejo frizzante, mosto parcialmente fermentado*

**Silga.....18,00€**

*Bodega: Aldial.*

*D.O./Región: Valladolid.*

*Tipo de Vino/uva: Blanco sin crianza, 100% Verdejo*

**Palacio de Bornos.....18,00€**

*Bodega: Bodegas de crianza Castilla la Vieja.*

*D.O./Región: Rueda, Castilla y León.*

*Tipo de Vino/uva: Blanco sin crianza, 100 % Verdejo.*

**Pazo de Seoane.....20,00€**

*Bodega: Lagar de Cervera*

*D.O./Región: Valdeorras.*

*Tipo de Vino/uva: Blanco sin crianza, albariño, Loureiro, Caiño blanco y Treixadura.*

## ROSADOS

**Enate.....18,00€**

*Bodega: Viñedos y Crianzas del Alto Aragón.*

*D.O./Región: Somontano, Huesca.*

*Tipo de Vino/uva: Rosado, 100% Cabernet Sauvignon.*

**Cresta Rosa.....14,00€**

*Bodega: Cavas del Ampudán, Castillo de Perelada.*

*D.O./Región: Ampurdán-Costa Brava.*

*Tipo de Vino/uva: Espumoso, Rosado de Aguja, 85%*

*Pinot Noir 15% Syrah.*

**Hito.....18,00€**

*Bodega: Bodegas Emilio Moro SL.*

*D.O./Región: Ribera del Duero, Valladolid.*

*Tipo de Vino/uva: Rosado, 100% tinto fino.*

## TINTOS RIOJA

**Glorioso (vino de la casa).....19,00€**

**Glorioso Magnum.....27,00€**

*Bodega: Bodegas Palacio 1894*

*D.O./Región: Ribera del Duero.*

*Tipo de Vino/uva: 12 meses barricas de roble francés y 12 meses en botella, 100% tempranillo.*

**Martinez la Cuesta.....20,00€**

*Bodega: Bodegas Martínez la Cuesta SA.*

*D.O./Región: Rioja Alta.*

*Tipo de Vino/uva: Tinto con crianza de 13 meses en barricas de roble americano y francés, 85% tempranillo, 10% graciano, 5% mazuelo.*

**Luis Cañas.....21,00€**

**½ Luis cañas.....15,00€**

**Luis Cañas mágnum.....31,00€**

*Bodega: Luis Cañas SA.*

*D.O./Región: Rioja Alavesa.*

*Tipo de Vino/uva: Tinto con crianza 12 meses en barricas de roble americano y francés y 9 meses de afinamiento en botella, 95% tempranillo, 5% garnacha.*

**Muga.....28,00€**

**Muga reserva.....38,00€**

*Bodega: Bodegas Muga.*

*D.O./Región: La Rioja, Haro.*

*Tipos de Vino/uvas: Tinto con crianza 6 meses en cubas de roble americano y 24 meses en barrica de roble Americano y francés con tres semanas de maceración, 70% tempranillo, 20% garnacha, 10% mazuelo y graciano. Tinto de reserva 6 meses en cubas de roble americano y 30 meses en barrica de roble Americano y francés con tres semanas de maceración, 70% tempranillo, 20% garnacha, 10% mazuelo y graciano.*

**Ramón Bilbao.....21,00€**

*Bodega: Bodegas Ramón Bilbao SA.*

*D.O./Región: Haro, Rioja Alta.*

*Tipo de Vino/uva: Tinto con crianza de 14 meses en barrica y 8 meses embotellado. Tempranillo 100%*

**Martelo.....28,00€**

*Bodega: Torre de Oña SA.*

*D.O./Región: La guardia.*

*Tipo de Vino/uva: Tinto con crianza de 24 meses en barrica de roble Francés y Americano. Tempranillo 100%*

## TINTOS RIBERA DEL DUERO

**Melior (vino de la casa).....19,00€**

*Bodega: Bodegas Matarromera SL.*

*D.O./Región: Ribera del Duero, Valladolid.*

*Tipo de Vino/uva: Tinto con crianza de 6 meses en barricas y 6 meses de reposo en botella, 100% tempranillo.*

**Finca Resalso.....20,00€**

**Emilio Moro.....28,00€**

**Malleollus de Emilio Moro.....40,00€**

*Bodega: Bodegas Emilio Moro SL.*

*D.O./Región: Ribera del Duero, Valladolid.*

*Tipo de Vino/uva: Tinto con crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés, 100% tinta del país.*

**Protos Roble.....18,00€**

**Protos Crianza.....27,00€**

**Protos crianza 3/8.....14,00€**

*Bodega: Protos SL.*

*D.O./Región: Ribera del Duero, Valladolid.*

*Tipo de Vino/uva: Protos Roble es un tinto joven de 4 meses en barricas de roble americano y francés y el crianza permanece en barrica de roble americano 16 meses, 100% tinta del país.*

**Hacienda Monasterio.....38,00€**

*Bodega: Bodegas Hacienda Monasterio SL.*

*D.O./Región: Ribera del Duero, Peñafiel, Valladolid.*

*Tipo de Vino/uva: Tinto con Crianza de 17 meses en barricas nuevas (allier), 85% tinta del país, 15% cabernet.*

**Pesquera.....30,00€**

*Bodega: Alejandro Fernández. T. Pesquera SL.*

*D.O./Región: Ribera del Duero, Pesquera del Duero, Valladolid.*

*Tipo de Vino/uva: Tinto con crianza de 18 meses en barricas de roble americano y afinamiento de 6 meses en botella, 100% tempranillo.*

**Matarromera.....30,00€**

**Matarromera reserva.....47,00€**

*Bodega: Bodegas Matarromera SA.*

*D.O./Región: Ribera del Duero, Valladolid.*

*Tipo de Vino/uva: Tinto con crianza de 12 meses en barricas de roble americano, 100% tinta fina. Tinto de reserva de 16 meses en barricas de roble americano, 100% tinta del país.*

**Pago de Carraovejas.....38,00€**

*Bodega: Pago de carraovejas SL.*

*D.O./Región: Ribera del Duero, Valladolid.*

*Tipo de Vino/uva: Tinto con crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés, 85% tinta fina, 10% cabernet sauvignon, 5% merlot.*

**Pago de Carraovejas.....92,00€**

**El Anejón de la cuesta de las liebres**

*Bodega: Pago de carraovejas SL.*

*D.O./Región: Ribera del Duero, Valladolid.*

*Tipo de Vino/uva: Tinto con crianza de 12 meses en barricas de roble francés, 93% tinta fina, 6% cabernet sauvignon, 1% merlot.*

# VINOS DE GRANADA

## *Blancos*

**Calvente.....23,00€**

*Bodega: Horacio Caliente.*

*D.O./Región: VT de Granada suroeste.*

*Tipo de Vino/uva: Blanco sin crianza, 100% moscatel.*

**Mencal.....19,00€**

*Bodega: Pago de Almaraes.*

*D.O./Región: VT del norte de Granada.*

*Tipo de Vino/uva: Blanco seco, moscatel, Sauvignon blanc y chardonnay y torrontés.*

**Fontedei-Albayda.....22,00€**

*Bodega: Fontedei.*

*D.O./Región: DOP, Vino de calidad de Granada*

*Tipo de Vino/uva: Blanco fermentado parcialmente en barrica. Sauvignon blanc y chardonnay*

## *Tintos*

**Calvente "Guindalera" .....21,00€**

*Bodega: Horacio Caliente.*

*D.O./Región: VT de Granada suroeste.*

*Tipo de Vino/uva: Tinto con crianza. Tempranillo, syrah, cabernet de sauvignon y merlot*

**Fontedei "Lindaraja" .....19,00€**

*Bodega: Fontedei*

*D.O./Región: DOP, Vino de calidad de Granada*

*Tipo de Vino/uva: Tinto de 3 meses en barrica de roble Francés. Tempranillo y syrah*

**Muñana 3 cepas.....26,00€**

*Bodega: Agro sierra Nevada SL*

*D.O./Región: VT del norte de Granada*

*Tipo de Vino/uva: Tinto con crianza. Tempranillo, cabernet de sauvignon y merlot*

## OTRAS D.O.

**Mauro.....38,00€**

*Bodega: Bodega Mauro SA.*

*D.O./Región: VT de Castilla y León.*

*Tipo de Vino/uva: Tinto Crianza de 15 meses en barricas de roble americano y francés, tempranillo, garnacha y syrah.*

**Losada mención.....24,00€**

*Bodega: Losada vinos de finca.*

*D.O./Región: Bierzo.*

*Tipo de Vino/uva: Tinto Crianza de 12 meses en barricas de roble francés, 100% Mencía.*

**Taus fusión.....23,00€**

*Bodega: Hacienda del Carche.*

*D.O./Región: Jumilla.*

*Tipo de Vino/uva: Tinto Crianza de 8 meses en barricas nuevas de roble francés, 100% syrah*

**El Vínculo.....19,00€**

*Bodega: El vínculo. (Grupo Pesquera)*

*D.O./Región: La Mancha.*

*Tipo de Vino/uva: Tinto Crianza de 16 meses en barricas de roble Americano, 100% tempranillo.*

# CHAMPAGNE "YVELINE PRAT"

*De importación directa y procedente de viñedos  
localizados en Vert Toulon.*

*Elaborado, producido y embotellado por una familia de  
viticultores independientes y con gran arraigo en la  
comuna Francesa de Épernay*

*Galardonado en la mayoría de sus gamas se trata de  
una apuesta personal y exclusiva para hacer llegar un  
champagne único de inigualable calidad y a precios  
muy razonables.*

**Cuvée Selection.....32,00€**

*Medalla de oro 2016 "Concurso Internaticnal Lyon"*

*Tipo de Vino/uva: Champagne blanc de blanc,  
100%chardonnay*

**Millesime 2008.....34,00€**

*Medalla de plata 2016 "Concurso Internaticonal Lyon"*

*Tipo de Vino/uva: 60 % Chardonnay , 20 % Pinot Noir y  
20 % Pinot Meunier . 4 años de edad en nuestras  
bodegas*

**Brut Rosé.....32,00€**

*Medalla de oro 2017 "Concurso de viticultores  
independientes"*

*Tipo de Vino/uva: 35 % Chardonnay , 30 % Pinot Noir y  
35 % Pinot Meunier . Champagne rosado mezclado . 2  
años de edad en nuestras bodegas*

## Otros formatos

**Brut 3/8 (37,5 cl).....17,00€**

**Magnum Brut (150 cl).....60,00€**

**Jérobham Cuvée Selection**

**(3 litros).....180,00€**

*Solicítelo con un par de días de antelación*

# LIQUIDACIONES

**El precipicio.....23,00€**

**Ahora.....17,00€**

*Bodega: Carballal sl.*

*D.O./Región: Valdeorras.*

*Tipo de Vino/uva: Blanco sin crianza, 100% Godello.*

**Fontedei-Zacatín.....21,00€**

**Ahora.....17,00€**

**Bodega: Fontedei.**

*D.O./Región: DOP, Vino de calidad de Granada*

*Tipo de Vino/uva: Blanco seco, sauvignon blanc y chardonnay*

**Fontedei "Padro Negro".....23,00€**

**Ahora.....17,00€**

*Bodega: Fontedei*

*D.O./Región: DOP, Vino de calidad de Granada*

*Tipo de Vino/uva: Tinto con crianza 11 meses en barrica de roble Francés. Tempranillo, Garnacha y Cavernet*