

## INDICE

APERITIVOS

SELECCIÓN DE CERVEZAS EN BOTELLA	Pág.2
VERMOUTH VERMOUTH BLANCO	Pág.2
VERMOUTH ROSADO	Pág.2
VERMOUTH ROJO	Pág.2
JEREZ Y MANZANILLAS	Pág.2

COCKTAILS GRUPO OTER

CON ALCOHOL	Pág.3
SIN ALCOHOL	Pág.3

D.O. CAVA	Pág.4
A.O.C. CHAMPAGNE	Pág.4

VINOS NACIONALESVINOS BLANCOS

D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA (Vizcaya)	Pág.5
D.O. CONÇA DEL BARBERA (Barcelona)	Pág.5
D.O. COSTERS DEL SEGRE (Lérida)	Pág.5
D.O. MADRID (Madrid)	Pág.5
D.O. MONTERREI (Orense)	Pág.5
D.O. NAVARRA (Navarra)	Pág.5
D.O. PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)	Pág.5
D.O. RÍAS BAIXAS (Pontevedra)	Pág.5
D.O. RIBEIRO (Orense)	Pág.6
D.O. RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia)	Pág.6
D.O.Ca. RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra)	Pág.6
D.O. RUEDA (Valladolid, Segovia, Ávila)	Pág.6
D.O. SOMONTANO (Huesca)	Pág.6
D.O. TERRA ALTA (Tarragona)	Pág.6
D.O. VALDEORRAS (Orense)	Pág.7
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA	Pág.7

VINOS ROSADOS

D.O. NAVARRA (Navarra)	Pág.7
D.O. PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)	Pág.7
D.O.Ca. RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra)	Pág.7
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA	Pág.7

VINOS TINTOS

D.O. ALICANTE (Alicante)	Pág.8
D.O. BIERZO (León)	Pág.8
D.O. CALATAYUD (Zaragoza)	Pág.8
D.O. CASTILLA-LA MANCHA (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo)	Pág.8
D.O. JUMILLA (Albacete y Murcia)	Pág.8
D.O. MONTSANT (Tarragona)	Pág.8
D.O. NAVARRA (Navarra)	Pág.8
D.O. PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)	Pág.8
D.O.Ca. PRIORATO (Tarragona)	Pág.8
D.O. RIBEIRA SACRA (Valle del Miño, Valle del Sil)	Pág.8
D.O. RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia)	Pág.9
D.O.Ca. RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra)	Pág.10-11
D.O. SOMONTANO (Huesca)	Pág.11
D.O. TORO (Zamora, Valladolid)	Pág.11
D.O. VINOS DE MADRID	Pág.11
VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA-LEÓN	Pág.11
VINOS DE LA TIERRA DE EXTREMADURA	Pág.11
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA (Tudela de Duero, Valladolid)	Pág.11

VINOS DEL MUNDOVINOS BLANCOS

ALEMANIA	Pág.12	
FRANCIA	Pág.12	
	BOURDEAUX	Pág.12
	BOURGOGNE	Pág.12
	SAUTERNES	Pág.12
NUEVA ZELANDA	Pág.12	
HUNGRÍA	Pág.12	

VINOS TINTOS

FRANCIA	BORDEAUX	Pág.12
	BOURGOGNE	Pág.12
	COTES DU ROUSSILLON	Pág.12
EE.UU.	CALIFORNIA	Pág.12
ARGENTINA		Pág.12
ITALIA	D.O.C.G. BRUNELLO DI MONTALCINO	Pág.12

## APERITIVOS

## SELECCION DE CERVEZAS EN BOTELLA

MAHOU CINCO ESTRELLAS TERCIO 3,60€  
Elaborada con variedades de lúpulo y levadura, destaca por su color dorado y su característico sabor moderado.

MAHOU CINCO ESTRELLAS SIN GLUTEN 3,60€  
Nace como la cerveza apta para celíacos que mantiene intacto el sabor de su hermana Mahou Cinco Estrellas. Cremosa y consistente, intenso y equilibrado capaz de satisfacer a los paladares más exigentes.

MAHOU MAESTRA 3,80€  
Más de 125 años de experiencia y saber hacer inspiran hoy a los Maestros Cerveceros de Mahou para crear esta cerveza tostada, de doble lúpulo, gran cuerpo y sabor intenso.

ALHAMBRA RESERVA 1925 3,80€  
De carácter intenso y con mucho cuerpo, estilo Pilsen Bohemia, elaborada con la variedad de lúpulo 'Saaz', una de las más exclusivas del mundo que da por resultado su sabor profundo y exquisito.

Cervezas especiales CASIMIRO MAHOU

CERVEZA LAGER 4,40€  
Color brillante y dorado de las maltas caramelizadas. Sabor equilibrado entre el dulzor de las maltas y aun ligero amargor que permanece al final del trago. Es una cerveza suave en boca.

CERVEZA ALE 4,40€  
Color cobrizo intenso y brillante y espuma fina. Cerveza de gran originalidad fruto de una cuidada elaboración.

CERVEZA EXTRA 4,40€  
Su intenso sabor procede de una cuidada selección de maltas y lúpulos, como el Strissel Spalt, procedente de Metz, ciudad desde la que partió Casimiro Mahou con destino a Madrid.

CERVEZA DE TRIGO 4,40€  
Nace inspirada en la recetas de Alemania. Sabor dulce a caramelo de miel con toques cítricos. Cerveza muy refrescante y fácil de beber.

## VERMOUTH

## VERMOUTH BLANCO

IZAGUIRRE RESERVA (Frambuesa y fresa) 3,60€  
Se elabora por el método tradicional del norte de Italia. Es un vermut apasionante, único y femenino. Excelente equilibrio entre la nitidez y la crianza.

MARTINI BIANCO (Manzana) 3,60€  
El Rey del vermouth. "El más blanco" con suaves notas de vainilla en su sabor. Multipremiada desde 1910, la bella dama de Pessione goza de la mejor consideración.

MARTINI RESERVA AMBRATO (Manzana) 4,70€  
Elaborado según recetas tradicionales del maestro herborista, destaca por su sabor floral con toques de miel.

## VERMOUTH ROSADO

IZAGUIRRE ROSADO (Piña y lima) 3,60€

## VERMOUTH ROJO

IZAGUIRRE (Naranja) 3,60€  
De color caoba con reflejos anaranjados, presenta un aroma intenso con notas de hierbas aromáticas y especias.

MARTINI RESERVA RUBINO NARANJA 4,70€  
De color rojo rubí brillante destaca por su sabor especiado, incluso un poco picante.

DOMINGO (Naranja) 4,70€  
Elaborado de forma artesanal, vermut dulce sin empalagar, con unas notas ligeramente amargas.

MARTINI ROSSO (Naranja) 3,60€  
"El Vermouth de Turín" es dueño de un bouquet único, producto de una selección de hierbas de alta calidad. Es un ingrediente clásico de varios cocktails debido a su delicado pero persistente sabor amargo.

## JEREZ Y MANZANILLAS

MANZANILLA LA GUITA 3,60€  
Vino generoso de Sanlúcar de Barrameda, elegante, con estructura y mineralidad. Es la Manzanilla por excelencia.

MANZANILLA SOLEAR 3,60€  
Solear es una manzanilla con carácter, llena de elegancia y finura. Sus años de crianza bajo velo de flor la hacen única.

FINO TIO PEPE 3,60€  
De color oro pajizo, limpio y brillante, elaborado con uva Palomino. Vino fino y muy seco.

FINO QUINTA 3,60€  
Vino del Puerto de Santa María, ligeramente ácido y con un punto amargo. Ideal para aperitivo.

FINO TRADICIÓN 6,60€  
Vino de plena madurez resultado de una cuidada crianza. Este es un fino de raza, puro, serio, tradicional. Fino viejo, que auna tradición y calidad única.

OLOROSO RIO VIEJO 3,60€  
Profeta en su tierra, Río Viejo es un vino Oloroso seco especialmente apreciado en su cuna, Jerez de la Frontera. su larga crianza le otorga aromas de gran diversidad y elegancia

LEONOR PALO CORTADO 5.50€

## COCKTAILS

CON ALCOHOL.....10,50€

**AMERICANO** - Campari, Vermouth rojo y soda.  
El Americano es un coctel italiano, pero recibe su nombre en homenaje a los turistas norteamericanos que visitaban Italia a comienzos del siglo pasado y mostraban una especial predilección por este cóctel.

**AMARETTO SOUR** - Amaretto, jugo de limón, jarabe de goma y clara de huevo.  
Este sofisticado cóctel, se hizo muy popular durante la década de los 40's en los Estados Unidos.

**APEROL SPRITZ** - Cava, Aperol y soda.  
Los soldados austríacos acantonados en Venecia añadían agua con o sin gas a los vinos locales demasiado fuertes. Para "arreglar" esto el propietario de una destilería inventó la receta del Aperol que lleva infusiones de naranja amarga y dulce, mezcladas con hierbas e ingredientes secretos.

**BELLINI** - Zumo de melocotón y Champagne.  
Creado por el dueño de Harry's Bar para momentos románticos y elegantes: suave, dulce, refrescante y con contenido alcohólico bajo. Bebida de color rosa, su nombre recuerda al pintor renacentista Giovanni Bellini, conocido por emplear rosas en sus pinturas.

**BLOODY MARY** - Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, tabasco, salsa Perrins, sal y pimienta.  
El cóctel debe su nombre a la sangrienta reina de Inglaterra, María Tudor. Fue creado en el Harry's Bar de Paris en la década de 1920 y es considerado por muchos como el mejor remedio para la resaca.

**CAIPIRINHA** - Cachaça, lima cortada en cuñas y azúcar.  
Nació en Brasil, en Sao Paulo. La elaboración de la caipirinha procede de las batidas de cachaça y fruta que se preparaban los esclavos brasileños para combatir el calor.

**COSMOPOLITAN** - Vodka, Cointreau, zumo de arándanos y zumo de lima.  
Su nombre alude a lo variado del origen de sus ingredientes. Como la mayoría sabéis, es el cóctel favorito de la protagonista de Sexo en Nueva York, pero también de Madonna. Es el cóctel preferido de los actores y actrices.

**DAIKIRI** - Ron blanco, zumo de lima, almíbar y corteza de lima.  
Clásico cóctel cubano popularizado por Ernest Hemingway, quien pasaba muchas horas del día acodado en la barra del bar La Floridita de la Habana.

**DRY MARTINI** - Ginebra y Martini.  
Su fama mundial se debe a uno de los grandes personajes de Hollywood, el único agente británico con licencia para matar: James Bond. Todo aquel que se quiera sentir como un 007 sabe que el Dry Martini es su

**KIR/KIR ROYAL** - Crema de cassis, vino blanco y Champagne.

Nació en Dijon, gracias al buen hacer de un camarero llamado Faivre, que combinó hábilmente dos productos locales: vino blanco seco y cassis. El Ayuntamiento empezó a servirlo en sus recepciones, adoptando el nombre de kir en 1951 en honor del ilustre canónigo Félix Kir, consumidor de esta bebida y alcalde de la ciudad. Poco tiempo después el vino fue sustituido por champán, por lo que recibió la categoría de real: royale.

**MANHATTAN** - Whisky canadiense, Vermouth seco y Angostura.

Se origino Club Manhattan de Nueva York, allá por el año 1874. Fue Jenny Jerome, (más tarde madre de Winston Churchill) quien organizó una fiesta en honor al nuevo gobernador del Estado, Samuel Tilden, y se creo este cóctel para la ocasión.

**MARGARITA** - Tequila reposado, Cointreau y zumo de limón.

Estamos en presencia del cóctel mexicano más internacional.

**MIMOSA** - Champagne, zumo de naranja natural, guinda y azúcar.

Se inventó en el Hotel Ritz de París, en el año 1925. El nombre procede de las flores de la planta de color amarillo que recibe la misma denominación, mimosa, y que destila una gran belleza por su color y forma.

**MOJITO** - Ron blanco, limón exprimido, azúcar moreno, hierbabuena y soda.

El cóctel cubano por excelencia, y uno de los más vendidos en el mundo. Fue creado en el famoso hotel Sevilla, en el corazón de la Habana.

**OLD FASHIONED** - Whisky, Angostura, azúcar y soda.  
Nació en la barra del Pendennis Club de Kentucky. Por entonces ya había quien prefería que le prepararan un cóctel "a la antigua usanza", que es lo que significa "old fashioned".

**PIÑA COLADA** - Ron blanco, Malibú, Mangaroca, zumo de piña y leche condensada.

Se cuenta que a inicios del siglo XIX "El Pirata Cofresi", Roberto Cofresi, convidaba a su tripulación con una bebida que les animara a seguir. Preparada con coco, piña y ron blanco. Con su muerte la receta se perdió.

**WHISKY SOUR** - Whisky, zumo de limón y azúcar.  
El famoso cocktail Whisky Sour o Whiskey Sour nació en Chile, en el puerto de Iquique. Un lugar idóneo para la creación de un cocktail ya que Iquique significa "lugar de descanso".

Todos nuestros productos se pueden llevar,  
le presentamos los precios de venta en  
tienda  
v el precio de consumo en restaurante

**D.O. CAVA****ANNA DE CODORNIU Blanc de Blancs**

4,10€ Copa

**Precio  
para****Precio para  
consumir en**

Bodega: Codorniu

Variedad: Chardonnay 70 %, Macabeo 10%, Parellada 10%, Vinos de reserva10%

13,75€

21,45€

**CODORNIU PINOT NOIR, Brut Rosado**

Bodega: Codorniu

Variedad: Pinot Noir 100%

18,10€

25,80€

**GRAMONA BRUT IMPERIAL**

Bodega: Cavas Gramona

Variedad: Xarel .lo 50%, Macabeo 40% y Chardonnay 10%

22,55€

30,25€

**JUVE Y CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA. Brut Nature**

Bodega: Juve&amp;Camps

Variedad: Macabeo 35%, Parellada 35%, Xarel .Lo 30%

17,00€

24,70€

**TORELLO GRAN RESERVA Brut Nature**

Bodega: Torello

Variedad: Macabeo-Parellada y Xalel.lo

19,80€

27,50€

**A.O.C. CHAMPAGNE****BOLLINGER SPECIAL CUVEÉ**

Bodega: Bollinger

Variedad: Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier

66,00€

73,70€

**CUVEE DOM PERIGNON BRUT VINTAGE**

Bodega: Moët Chandon

Variedad: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

140,80€

148,50€

**G.H. MUMM CORDON ROUGE**

8,80€ Copa

Bodega: Mumm

Variedad: Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 25% y Chardonnay 30%

35,70€

43,40€

**G.H. MUMM ROSÉ BRUT**

Bodega: Mumm

Variedad: Pinot Noir 60%, Pinot Meunier 18% y Chardonnay 22%

43,40€

51,10€

**LAURENT-PERRIER BRUT**

Bodega: Laurent Perrier

Variedad: Chardonnay 45 % Pinot Noir 40%, Pinot Meunier15%

44,00€

51,70€

**MOËT CHANDON (BRUT IMPERIAL)**

10,45€ Copa

Bodega: Moët Chandon

Variedad: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

46,20€

53,90€

**RUINART BLANC DE BLANCS**

Bodega: Ruinart

Variedad: Chardonnay 100%

68,20€

75,90€

**TAITINGER**

Bodega: Taitinger

Variedad: Pinot Noir y Chardonnay

46,75€

54,45€

VINOS BLANCOS**D.O.: BIZKAIKO TXAKOLINA (Vizcaya)****GORKA IZAGIRRE**

Bodega: Gorka Izaguirre

Variedad: Hondarrabi Zuri (50%) y Hondarrabi Zerratia (50%).

**Precio para consumir en**

10,50€

18,20€

**D.O.: CONÇA DE BARBERA (Barcelona)****MILMANDA, -Fermentado en barrica**

Bodega: Bodegas Miguel Torres

Variedad: Chardonnay 100 %

12 meses en crianza

62,70€

70,40€

**D.O.: COSTERS DEL SEGRE (Lérida)****EKAM**

Bodega: Bodegas Castell de Encus

Variedad: Riesling,Albariño

25,00€

32,70€

**D.O.: MADRID (Madrid)****TAGONIUS BLANC**

Bodega: Bodegas Tagonius

Variedad: Malvar

3,60€ Copa

12,10€

19,80€

**D.O.: MONTERREI (Orense)****MARA MOURA**

Bodega: Bodegas Martin Codax

Variedad: Godello 100%

12,65€

20,35€

**D.O.: NAVARRA (Navarra)****CHIVITE COLECCIÓN 125 ANIVERSARIO**

Bodega: Julián Chivite

Variedad: Chardonnay 100 %

Fermentado en barrica

57,20€

64,90€

**D.O.: PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)****VIÑA ESMERALDA**

Bodega: Miguel Torres

Variedad: Moscatel 85%, Gewürztraminer 15%

10,40€

18,10€

**WALTRAUD**

Bodega: Miguel Torres

Variedad: Riesling 100%

18,70€

26,40€

**D.O.: RÍAS BAIXAS (Pontevedra)****DO FERREIRO**

Bodega: Gerardo Méndez

Variedad: Albariño 100%.

18,10€

25,80€

**FILLABOA**

Bodega: Fillaboia

Variedad: Albariño 100%.

13,70€

21,40€

**MAIOR DE MENDOZA SOBRE LIAS**

Bodega: Maior de Mendoza

Variedad: Albariño 100% sobre lias

13,70€

21,40€

**PACO Y LOLA**

Bodega: Paco y lola

Variedad: Albariño 100%.

13,70€

21,40€

**PAZO DE BARRANTES,**

Bodega: Marqués de Murrieta

Variedad: Albariño 100 %

4,40€ Copa

13,70€

21,40€

**PAZO SAN MAURO**

Bodega: Pazo San Mauro

Variedad: Albariño 100 %

4,40€ Copa

13,70€

21,40€

**NORA DA NEVE**

Bodega: Viñas del Nora

Variedad: Albariño 100 %

25,80€

33,50€

**PAZO DE SEÑORANS SELECCIÓN DE AÑADA**

Bodega: Pazo de Señorans

Variedad: Albariño 100 %

36 meses en depósito sobre lias

35,75€

43,45€

		Precio para	Precio para consumir en
<b>D.O.: RÍBEIRO (Orense)</b> <b>MARIA ANDREA</b> Bodega: Eduardo Peña Variedad: Treixadura 100 %	4,10€ Copa	13,20€	20,90€
<b>D.O.: RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia)</b> <b>VALDUERO GARCIA VIADERO</b> Bodega: Valduero Variedad: Albillo100%		12,65€	20,35€
<b>D.O.Ca.: RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra)</b> <b>CAPELLANIA</b> Bodega: Bodegas Marqués de Murrieta Variedades: Viura 100% 18 meses en barrica		24,75€	32,45€
<b>D.O.: RUEDA (Valladolid, Segovia, Ávila)</b> <b>CASERIO DE DUEÑAS</b> Bodega: Caserío de Dueñas Variedad: Verdejo 100%		15,90€	23,60€
<b>ERRE DE HERRERO</b> Bodega: Bodega Herrero Variedad: Verdejo 100%	3,85€ Copa	9,90€	17,60€
<b>JAVIER SANZ VITICULTOR</b> Bodega: Bodegas Javier Sanz Variedad: Verdejo 100%	3,85€ Copa	9,90€	17,60€
<b>JOSE PARIENTE</b> Bodega: José Pariente Variedad: Verdejo 100%		13,20€	20,90€
<b>NAIA</b> Bodega: Naia Variedad: Verdejo 100%	3,85€ Copa	9,90€	17,60€
<b>MARQUÉS DE RISCAL Sauvignon</b> Bodega: Vinos Herederos del Marqués de Riscal Variedad: Sauvignon Blanc 100%		13,70€	21,40€
<b>OSSIAN</b> Bodega: Ossian Vides y Vinos Variedad: Verdejo 100 % 4 meses en barrica		33,50€	41,20€
<b>FINCA LA COLINA</b> Bodega: Sanz Variedad: Verdejo 100 %		9,90€	17,60€
<b>D.O.: SOMONTANO (Huesca)</b> <b>12 LUNAS CHARDONNAY</b> Bodega: El Grillo y la Luna Variedad: Chardonnay 100 %, Gewürztraminer 20%		12,90€	20,60€
<b>VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER</b> Bodega: Cia Vitivinícola Aragonesa Viñas del Vero Variedad: Gewürztraminer 100%		12,90€	20,60€
<b>D.O.: TERRA ALTA (Tarragona)</b> <b>LA FOU ELS AMELERS</b> Bodega: Lafou Celler Variedad: Garnacha Blanca 100% 3 meses de crianza		15,40€	23,10€



**D.O.: VALDEORRAS (Orense)****LOURO DO BOLO**

Bodega: Rafael Palacios  
Variedad: Godello 100%

**Precio para** **Precio para consumir en**

16,50€ 24,20€

**GODEVAL**

Bodega: Godeval  
Variedad: Godello 100%

3,85€ Copa

10,40€ 18,10€

**FERNANDO GONZALEZ**

Bodega: Fernando Gonzalez  
Variedad: Godello 100%

18,15€ 25,85€

**VALDESIL**

Bodega: Valdesil  
Variedad: Godello 100%

15,40€ 23,10€

**VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA****VALLEGARCIA VIOGNER**

Bodega: Pago de Villagarcia  
Variedad: Viogner 100 %  
4 meses en barrica

18,15€ 25,85€

**HABLA DE TI**

Bodega: HABLA  
Variedad: Sauvignon Blanc 100 %

12,10€ 19,80€

**VINOS ROSADOS****D.O.: NAVARRA (Navarra)****GRAN FEUDO**

Bodega: Julián Chivite  
Variedad: Garnacha 100 %

3,30€ Copa

8,20€ 15,90€

**D.O.: PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)****TORRES DE CASTA**

Bodega: Miguel Torres  
Variedad: Garnacha y Mazuelo

9,00€ 16,70€

**D.O.Ca.: RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra)****LARROSA**

Bodega: Izadi  
Variedad: Garnacha 100 %

3,30€ Copa

8,20€ 15,90€

**VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA****PAGO DEL VICARIO PETIT VERDOT**

Bodega: Pago del Vicario  
Variedad: Petit Verdot 100 %

9,00€ 16,70€

VINOS TINTOS**D.O.: ALICANTE (Alicante)****ENRIQUE MENDOZA PINOT NOIR**

Bodega: Enrique Mendoza

Variedad: Pinot Noir 100%

Fermentado 11 meses en barricas nuevas de roble francés.

**Precio  
para****Precio para  
consumir en**

12,10€

19,80€

**D.O.: BIERZO (León)****PETALOS DEL BIERZO**

Bodega: Herederos de J. Palacios

Variedad: Mencía 100%

15,90€

23,60€

**D.O. CALATAYUD (Zaragoza)****HONORO VERA GARNACHA**

Bodega: Atteca

Variedad: Garnacha 100%

4 meses en barrica

3,60€ Copa

9,90€

17,60€

**D.O.: CASTILLA-LA MANCHA (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo)****EL VINCULO, - Crianza**

Bodega: Alejandro Fernández

Variedad: Tempranillo 100 %

15,40€

23,10€

**D.O.: JUMILLA (Albacete y Murcia)****JUAN GIL MONASTRELL,**

Bodega: Juan Gil

Variedad: Monastrell 100%.

12,10€

19,80€

**D.O.: MONTSANT (Tarragona)****EL SENAT DEL MONTSANT**

Bodega: 7Manifics

Variedad: Garnacha, Samsó (Mazuela o Cariñena) y Syrah.

10 meses en barrica

13,20€

20,90€

**D.O.: NAVARRA (Navarra)****CHIVITE COLECCION 125 ANIVERSARIO, -Reserva**

Bodega: Julián Chivite

Variedad: Tempranillo 66%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 14%

29,70€

37,40€

**D.O.: PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)****JEAN LEON 3055 MERLOT- PETIT VERDOT**

Bodega: Miguel Torres

Variedad: Merlot, Petit-Verdot

12,10€

19,80€

**D.O.Ca.: PRIORATO (Tarragona)****CAMINS DEL PRIORAT,**

Bodega: Álvaro Palacios

Variedad: Samsó 60%, Garnacha 30%, Cabernet Sauvignon y Syrah 10%

8 meses en barrica

5,50€ Copa

21,40€

29,10€

**FINCA DOFÍ**

Bodega: Álvaro Palacios

Variedad: Garnacha 55%, Cabernet Sauvignon 22,5%, Syrah 22,5%

14 meses en barrica

85,80€

93,50€

**D.O.: RIBEIRA SACRA (Valle del Miño, Valle del Sil)****DON VENTURA**

Bodega: Losada Fernández

Variedad: Mencía 100%

9,90€

17,60€



**D.O.: RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia)****AALTO,**

Bodega: Aalto Bodegas  
 Variedad: Tinto Fino 100%  
 24 meses en barrica

**Precio para** 35,70€  
**Precio para consumir en** 43,40€

**ALION,**

Bodega: Bodegas y Viñedos Alion  
 Variedad: Tinto Fino 100%  
 13 meses en barrica

55,00€ 62,70€

**BOSQUE DE MATASNOS**

Bodega: Bosque de Matasnos  
 Variedad: Tinto Fino 95%, Merlot 5%  
 12 Meses en barrica

29,70€ 37,40€

**CARMELO RODERO, -Crianza**

Bodega: Bodegas Rodero  
 Variedad: Tinto Fino 90%, Cabernet Sauvignon 10%,

22,55€ 30,25€

**CONDE DE SAN CRISTÓBAL**

Bodega: Bodegas y Viñedos del Conde de San Cristóbal  
 Variedad: Tempranillo 80%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 10%

4,40€ Copa

17,60€ 25,30€

**EMILIO MORO -Crianza**

Bodega: Emilio Moro  
 Variedad: Tinto Fino 100%  
 12 meses en barrica

20,90€ 28,60€

**FINCA VILLACRECES**

Bodega: Izadi  
 Variedad: Tinto fino 100%  
 14 meses en barrica

28,00€ 35,70€

**FLOR DE PINGUS**

Bodega: Dominio de Pingus  
 Variedad: Tempranillo 100%

157,30€ 165,00€

**LA CELESTINA,- Crianza**

Bodega: Bodegas Atalaya de Golban  
 Variedad: Tempranillo 100%,  
 12 meses en barrica

3,85€ Copa

10,40€ 18,10€

**MATARROMERA**

Bodega: Bodegas Matarromera  
 Variedad: Tempranillo 100%,  
 12 meses en barrica

25,00€ 32,70€

**PAGO DE CARRAOVEJAS,- Crianza**

Bodega: Bodegas Pago de Carraovejas  
 Variedad: Tinto Fino 100%

34,10€ 41,80€

**PAGO DE CAPELLANES Crianza**

Bodega: Bodegas Pago de Capellanes  
 Variedad: Tinto Fino 100%

29,70€ 37,40€

**PINGUS**

Bodega: Dominio de Pingus  
 Variedad: Tinto Fino 100%  
 23 meses en barrica

982,30€ 990,00€

**PRUNO**

Bodega: Finca Villacreces  
 Variedad: Tinto Fino 90%, Cabernet Sauvignon 10%

3,85€ Copa

11,50€ 19,20€

**VALBUENA 5º AÑO**

Bodega: Vega Sicilia  
 Variedad: Tinto Fino 85%, Merlot 7,5%; Malbec 7,5%  
 26 meses en barrica

100,10€ 107,80€

**VALDUERO CRIANZA**

Bodega: Valduero  
 Variedad: Tinto fino 100%  
 12 meses en barrica

20,60€ 28,30€

**VEGA SICILIA ÚNICO**

Bodega: Vega Sicilia  
 Variedad: Tempranillo 85 %, Cabernet Sauvignon 2 %, Merlot & Malbec 13%

223,30€ 231,00€

**VIÑA PEDROSA-Crianza**

Bodega: Bodegas Pérez Pascuas  
 Variedad: Tinto Fino 100%

18,10€ 25,80€

		Precio para	Precio para consumir en
<b>D.O.Ca.: RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra)</b>			
<b>ALLENDE, RESERVA</b>		19,80€	27,50€
Bodega: Bodegas Finca Allende			
Variedad: Tempranillo 90%, Graciano 5%, y Garnacha 5%			
<b>BARON DE CHIREL</b>		68,20€	75,90€
Bodega: Vinos Herederos del Marqués de Riscal			
Variedad: Tempranillo 54%, Otras 46%			
<b>BARON DE LEY, RESERVA</b>		10,40€	18,10€
Bodega: Bodegas Baron de Ley			
Variedad: Tempranillo 100%			
<b>BERONIA GRACIANO</b>		11,00€	18,70€
Bodega: Beronía			
Variedad: Graciano 100%.			
<b>CARLOS MORO</b>		18,10€	25,80€
Bodega: Bodegas Carlos Moro			
Variedad: Tempranillo 100%			
<b>COSME PALACIOS</b>		13,70€	21,40€
Bodega: Palacios			
Variedad: Tempranillo 100%			
14 Meses en barrica			
<b>EL PUNTIDO</b>		37,90€	45,60€
Bodega: Viñedos de Paganos			
Variedad: Tempranillo 100%			
18 meses en barrica			
<b>FINCA LA EMPERATRIZ -Crianza</b>		12,10€	19,80€
Bodega: Bodegas La emperatriz			
Variedad: Tempranillo 100%,			
<b>FINCA VALDEPOLEO</b>		17,60€	25,30€
Bodega: Bodegas Pujanza			
Variedad: Tempranillo 100%,			
<b>IMPERIAL, -Reserva</b>		21,40€	29,10€
Bodega: C.V.N.E.			
Variedad: Tempranillo 85%, Cabernet Sauvignon 5%, Mazuelo 5%, Graciano 10%			
36 meses en barrica			
<b>IZADI Crianza</b>	3,85€ Copa	9,90€	17,60€
Bodega: Bodegas y Viñedos Izadi			
Variedad: Tempranillo 100%,			
14 meses en barrica			
<b>LA MONTESA HERENCIA REMONDO, -Crianza</b>	3,85€ Copa	11,00€	18,70€
Bodega: Bodegas Palacio de Remondo			
Variedad: Garnacha,70%, Tempranillo 25%, Mazuelo 5%			
<b>MARQUÉS DE MURRIETA, -Reserva</b>	5,20€ Copa	20,40€	27,00€
Bodega: Marqués Murrieta			
Variedad: Tempranillo 88%, Mazuelo 4 %, Garnacha 8%			
<b>MARQUÉS DE RISCAL, -Reserva</b>	4,40€ Copa	18,70€	25,30€
Bodega: Herederos de Marqués de Riscal.			
Variedad: Tempranillo 90%, Graciano 7% y Mazuelo 3%.			
<b>MARQUÉS DE VARGAS, -Reserva</b>	5,20€ Copa	20,40€	27,00€
Bodega: Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas			
Variedad: Tempranillo 75%, Otras 10 %, Mazuelo 10%, Garnacha 5%			
<b>MUGA, -Crianza</b>		17,60€	25,30€
Bodega: Muga			
Variedad: Tempranillo 70%, Garnacha 20%, Mazuelo 5%, Graciano 5%			
<b>PREDICADOR</b>		25,50€	32,10€
Bodega: Bodegas Benjamin Romeo			
Variedad: Tempranillo 100%			
<b>RODA</b>		38,50€	46,20€
Bodega: Roda			
Variedad: Tempranillo 100%			
16 meses en barrica			

		Precio para	Precio para consumir en
<b>SAN VICENTE,</b> Bodega: Señorío de San Vicente Variedad: Tempranillo 100% 20 meses en barrica		40,10€	47,80€
<b>VIÑA ARDANZA, -Reserva</b> Bodega: La Rioja Alta Variedad: Tempranillo 80%, Garnacha 20% 36 meses en barrica		23,10€	30,80€
<b>VIÑA SALCEDA - Reserva,</b> Bodega: Viña Salceda Variedad: Tempranillo 85%, Graciano y Mazuelo 18 meses en barrica de roble Americano	4,10€ Copa	13,20€	20,90€
<b>D.O.: SOMONTANO (Huesca)</b> <b>VIÑAS DEL VERO MERLOT</b> Bodega: Cía. Vitivinícola Aragonesa Viñas del Vero Variedad: Merlot 100%		9,90€	17,60€
<b>D.O.: TORO (Zamora, Valladolid)</b> <b>ALMIREZ</b> Bodega: Bodegas Teso de la Monja Variedad: Tinto de Toro 100% 13 meses en barrica		19,80€	27,50€
<b>NUMANTHIA</b> Bodega: Numanthia Variedad: Tinta de Toro 100% 18 meses en barrica nueva de roble francés		41,80€	49,50€
<b>SAN ROMAN</b> Bodega: Maurodas Variedad: Tinta de Toro 100% 22 meses en barrica		35,70€	43,40€
<b>D.O.: VINOS DE MADRID (Madrid)</b> <b>EL REGAJAL</b> Bodega: Viñas El Regajal Variedad: Tempranillo 45%, Cabernet Sauvignon 25%, Syrah 20%, Merlot 10%		19,80€	27,50€
<b>TAGONIUS</b> Bodega: Bodegas Tagonius Variedad: Tempranillo ,Cabernet Sauvignon ,Syrah ,Merlot	4,40€ Copa	14,00€	21,70€
<b>TEJONERAS</b> Bodega: Nueva Valverde Variedad: Mertot ,Cabernet Sauvignon ,Syrah ,Garnacha		14,00€	21,70€
<b>VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA-LEON</b> <b>ABADIA RETUERTA SELECCION ESPECIAL</b> Bodega: Abadía Retuerta Variedad: Tempranillo 75 %, Cabernet Sauvignon 25%		24,70€	32,40€
<b>MÁS DE LEDA</b> Bodega: Bodegas Leda Variedad: Tinta fina 100%		12,90€	20,60€
<b>VINOS DE LA TIERRA DE EXTREMADURA</b> <b>HABLA DEL SILENCIO</b> Bodega: Bodegas Habla Variedad: Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo		12,10€	19,80€
<b>VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA (Tudela de Duero, Valladolid)</b> <b>MAURO</b> Bodega: Mauro Variedad: Tinto Fino 90 % y Syrah 10 % 15 meses en barrica		31,30€	39,00€

	Precio para	Precio para consumir en
<u>VINOS DEL MUNDO</u>		
<u>VINOS BLANCOS</u>		
ALEMANIA		
MARKUS MOLITOR - Riesling Schiefersteil	16,20€	23,90€
ITALIA		
TRENTINO ALTO ADIGE		
ALOIS LADEGER -Muller Thurgau	17,00€	24,70€
APULIA		
TORMARESCA-PIETRABLANCA(90% Chardonnay,10% Piano)	23,60€	31,30€
FRANCIA		
BORDEAUX		
SAUTERNES LAMONTHE	53,80€	61.50€
BOURGOGNE		
LOUIS LATOUR - CHABLIS, Premier Cru	34,50€	43.20€
SAUTERNES		
CHATEAU RAIMOND LAFOND,	64,00€	71,70€
NUEVA ZELANDA		
CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC	23,10€	30,80€
HUNGRIA		
"TOKAY" - DISZNOKO 4	29,60€	37,30€
<u>VINOS TINTOS</u>		
FRANCIA		
BORDEAUX		
CHATEAU CROIX. Moutón	17,60€	25,30€
BOURGOGNE		
J.M CONFURON BOURGOGNE	23,60€	31,30€
COTES DU ROUSILLON		
CLOS DES FEES LES SOCIERES	15,90€	23,60€
EE.UU.		
CALIFORNIA		
MERRYVALE-STAR MONT CABERNET SAUVIGNON. Napa Valey	38,50€	46,20€
ARGENTINA		
TERRAZAS DE LOS ANDES SELECCION MALBEC	13,70€	21,40€
ITALIA		
D.O.C.G. BRUNELLO DI MONTALCINO		
CAPARZO	47,30€	55,00€
D.O.C.G. CHIANTI CLASSICO RISERVA		
VILLA ANTINORI -Chianti Classico Reserva	28,00€	35,70€

R  
E  
S  
T  
A  
U  
R  
A  
N  
T  
E  
E  
L  
E  
C  
T  
R  
O  
N  
I  
C  
O