

MENÚ DE BEBIDAS

ÍNDICE

SIDRAS	1
GENEROSOS	2
ESPUMOSOS	3
BLANCOS	5
ROSADOS	14
TINTOS	16
DULCES	31



S I D R A S

G I P U Z K O A

Zabala Sagardotegia

(Aduna)

Zabala Berezia 7.5 €

(Mezcla de manzanas) - S/A

GENEROSOS

D.O. JEREZ - MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA

Juan Piñero

(Sanlúcar de Barrameda, Cádiz)

Manzanilla Maruja 19,00€

(Palomino fino) - S/A

Manzanilla Maruja Pasada 25,00€

(Palomino fino) - S/A

Palomino fino) - S/A

Fino en Rama 25,00 €

Palomino fino) - S/A

Oloroso 34,00 €

(Palomino fino) - S/A

Amontillado 34,00 €

(Palomino fino) - S/A

Palo Cortado 35,00 €

(Palomino fino) - S/A

ESPUMOSOS

D.O. GETARIAKO TXAKOLINA

Hika Txakolina

(Amasa-Villabona)

Hika Txinpart 32,00 €

(Hondarrabi Zuri) - S/A

D.O. CAVA

Jaume Giró i Giró

(Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona)

Elaboración Artesana Reserva Brut Nature 24,00 €

(50% Xarel.lo, 20% Macabeo, 20% Parrellada y 10% Chardonnay) - 2014

Montaner Gran Reserva Brut Nature 29,00 €

(40% Parrellada, 32,5% Xarel.lo, 25% Macabeo y 2,5% Chardonnay) - 2012

Jaume Giró Rosat Brut 28,00 €

(Trepal) - 2015

Bombonetta Gran Reserva Brut 43,00 €

(40% Xarel.lo, 20% Macabeo, 15% Pinot Noir y 25% Chardonnay) - 2018

Grandalla de Luxe Gran Reserva Brut 72,00 €

(19% Parrellada, 28% Xarel.lo, 38% Macabeo, 10% Chardonnay y 15% Pinot Noir) - 2008

María Rigolordi*(Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona)*

Mil·lenni Reserva Brut Nature 31,00 €

*(45% Xarel·lo, 30% Macabeo, 10% Parellada y 15% Chardonnay) - 2016***A.O.C CHAMPAGNE****Pascal Lejeune***(Moussy, Côteaux Sud d'Épernay)*

Cuveé - Brut 50,00 €

(70% Meunier y 30% Chardonnay) - S/A

Blanc de Blancs - 1er Cru - Extra Brut 59,00 €

(Chardonnay) - S/A

Blanc de Noirs - Extra Brut 59,00 €

*(Pinot Noir) - S/A***AR Lenoble***(Côte des Blancs)*

Blanc de Blancs Chouilly Grand Cru Mag18 69,00 €

(Chardonnay) - S/A

Blanc de Blancs Chouilly Grand Cru Vintage 120,00 €

(Chardonnay) - 2012

BLANCOS

D.O. GETARIAKO TXAKOLINA

Hika Txakolina

(Amasa-Villabona)

Hika 19,00 €

(80% Hondarrabi Zuri y 20% Chardonnay) - 2020

Ameztoi

(Getaria)

Ameztoi 18,00 €

(Hondarrabi Zuri) - 2022

D.O. ARABAKO TXAKOLINA

Astobiza

(Okendo)

Astobiza 20,00 €

(90% Hondarrabi Zuri y 10% Hondarrabi Zuri Zerratie) - 2021

Malkoa 46,00 €

(Hondarrabi Zuri) - 2017

D.O.Ca RIOJA

Izadi

(Villabuena de Álava)

Blanco Selección - 22,50 €

(70% Viura, 10% Malvasía, 10% Tempranillo Blanco y 10% Garnacha Blanca) - 2021

Chocolate - 36,00 €

(90% Viura y Malvasía, 10% Tempranillo Blanco y Garnacha Blanca) - c.v.c.

Bodegas de la Marquesa

(Villabuena de Álava)

Valserrano Fermentado en Barrica 21,00 €

(Viura) - 2021

Valserrano Blanco Gran Reserva 47,00 €

(Viura y Malvasia) - 2017

Vinos del Panorámico

(Albelda de Iregua, La Rioja)

Panorámico Blanco 26,00 €

(Viura y Malvasia) - 2018

Tierroya 45,00 €

(Viura) - 2016

Castillo de Cuzcurrita

(Cuzcurrita de Río Tirón, La Rioja)

Blanca de Castillo 54,00 €

(Viura)

Basilio Izquierdo

(Laguardia, Álava)

Las 7 Obradas 41,00 €

(80% Viura y 20% Garnacha Blanca) - 2018

Basilio Izquierdo Blanco 68,00 €

(Garnacha Blanca / Viura) - 2011

D.O. NAVARRA

Gonzalo Celayeta Wines

(San Martín de Unx)

Huracán Daniela 20,50 €

(Garnacha Blanca, Chardonnay, Viura y Sauvignon Blanc) - 2018

D.O. SOMONTANO

Otto Bestué

(Enate, Huesca)

Bestué 15,50 €

(Chardonnay) - 2022

Bestué Lias Monte Alicia - 19,00 €

(Chardonnay) - 2021

Bestué Marina - 20,00 €

(gewrtztraminer) - 2021

D.O. TERRA ALTA

Serra i Barceló

(Els Guiamets, Tarragona)

Aucalá 20,50 €
(Garnacha Blanca) - 2017

Vins de la Memòria

(Villalba del Arcs, Tarragona)

La Bruixa - 25,00 €
(Garnacha Blanca y Macebo) - 2020

Lo Ebre - 32,00 €
(Crueilló -Cariñena- y Garnacha negra) - 2019

La Memòria - 42,00 €
(Garnacha Blanca) - 2019

D.O. RUEDA

Carlos Moro

Oinoz 16,50 €
(Verdejo) - 2022

Finca las Marcas Fermentado en Barrica 29,50 €
(Verdejo) - 2017

Flor de Vetus

Flor de Vetus 16,50 €
(Verdejo) - 2022

D.O. RÍAS BAIXAS

Laureatus

(San Martiño de Meis, Pontevedra)

Laureatus 23,00 €

(Albariño) - 2022

Laureatus Lías 32,00 €

(Albariño) - 2011

Laureatus Dolium Fermentado en Barrica 34,00 €

(Albariño) - 2011

Bodegas Aeiroá

(Pontevedra)

Aeiroá 26,00 €

(Albariño) - 2019

D.O. RIBEIRO

Casal de Armán

(Ribadavia, Ourense)

7 Cupos 20,00 €

(Treixadura) - 2022

Casal de Armán 27,00 €

(90% Treixadura, 5% Godello y 5% Albariño) - 2022

Finca Mi Señora 39,00 €

*(90% Treixadura,
5% Godello y 5% Albariño) - 2019*

Finca Os Loureiros 39,00 €

(90% Treixadura) - 2016

Bodegas Siah

Siah 38,00 €
(Treixadura) - **2019**

D.O. RIBEIRA SACRA**Algueira**

(Doade, Lugo)

Brandan 25,50 €
(Godello) - **2017**

Cortezada 38,50 €
(Godello, Albariño y Treixadura)

Escalada - Fermentado en Barrica 59,00 €
(Godello)

Anadelia 58,00 €
(Godello y Treixadura)

D.O. BIERZO**Vinos Valtuille**

(Valtuille de Abajo, León)

Pago de Valdoneje 24,00 €
(Godello) - **2022**

D.O. MONTERREI

Castro de Lobarzán

(Vilaza, Ourense)

Castro de Lobarzán 19,50 €

(Godello y Treixadura) - 2022

Lobarzán Isaura Blanco 38,00 €

(Godello) - 2020

BOURGOGNE (Francia)

Domaine Olivier Wartel

(Épineuil, Chablis)

Chablis 58,00 €

(Chardonnay) - 2019

Domaine des Deux Roches

(Davayé, Macônnais)

Macôn-Chardonnay En Beauvois 39,00 €

(Chardonnay) - 2014

Saint Veran en Terres Noirs 39,00 €

(Chardonnay) - 2017

Pouilly-Fuisse Plénitude de bonte 59,00 €

(Chardonnay) - 2017

Domaine Lucien Muzard & Fils

(Santenay, Côte de Beaune)

Santenay 1er Cru Maladiere 62,00 €

(Chardonnay) - 2018

Domaine Marchand-Tawse

(Nuits-Saint-Georges, Côte de Nuits)

Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chaumees 125,00 €
(Chardonnay) - 2017

Domaine de Flavigny - Alésia

(Bourgogne, Côte D'or)

Oppidum 41,00 €
(Auxerris, Pinot gris) - 2018

Petit Flavigny 39,00 €
(Aligoté, Chardonnay, Auxerrois) - 2018

D.O. CALATAYUD

Boden Bodegas

Las Margas Blanco 21,00 €
(Garnacha blanca) - 2021

D.O. DOURO

Lagar de Proventus

Lagar de Proventus 26,00 €
(100% Albariño) - 2021

D.O. COTE VERMEILLE (Francia)

Vins de la memoria

(Villalba del Arcs, Tarragona)

La Plaje 43,00 €

(Garnacha Gris y Garnacha Negra) - S/A

D.O. BADALONA

Vins de la memoria

(Villalba del Arcs, Tarragona)

El Badiu 35,00 €

(Pansa Blanca) - 2020

ROSADOS

D.O. GETARIAKO TXAKOLINA

Hika Txakolina

(Amasa-Villabona)

Hika 18,00 €

(50% Hondarrabi Zuri y 50% Hondarrabi Beltza) - 2021

D.O. NAVARRA

La Casa de Lúculo

(Mendigorría, Navarra)

Catulo 16,00 €

(Garnacha) - 2022

Gonzalo Celayeta Wines

(San Martín de Unx)

La Huella de Aitana 19,00 €

(Garnacha) - 2021

D.O.Ca RIOJA

Izadi

(Villabuena de Álava)

Izadi Larrosa 18,00 €

(Garnacha) - 2022

Vinos del Panorámico

(Albelda de Iregua, La Rioja)

Panorámico 25,00 €

(Garnacha y Viura) - 2019

V.T. CASTILLA Y LEÓN

Alta Pavina

(La Parrilla, Valladolid)

Pavina Rosé 22,50 €

(Pinot Noir) - 2017

V. DU RHONE-Francia

Domaine Charvin

Cote du Rhone 32,00 €

(syrah, grenache, viognier, cinsault) - 2022

TINTOS

D.O.Ca RIOJA

José Basoco Basoco

(Villabuena de Álava)

Betikoa - Maceración Carbónica 11,50 €

(95% Tempranillo y 5% Graciano) - 2022

Barronte Crianza 16,50 €

(95% Tempranillo y 5% Graciano) - 2019

Barronte Graciano 26,00 €

(Graciano) - 2019

Finca Matapaja 29,00 €

(Tempranillo) - 2018

Orben

(Villabuena de Álava)

Orben 33,00 €

(Tempranillo) - 2022

Malpuesto 52,00 €

(Tempranillo) - 2020

Izadi

(Villabuena de Álava)

Izadi Crianza 20,00 €

(Tempranillo) - 2019

Izadi El Regalo 42,50 € — Agotado-
(Tempranillo) - **2014**

Izadi Selección 25,00 €
(80% Tempranillo y 20% Graciano) - **2013**

Bodegas de la Marquesa

(Villabuena de Álava)

Valserrano Crianza 21,00 €
(90% Tempranillo y 10% Mazuelo) - **2015**

Valserrano Reserva 28,50 €
(90% Tempranillo y 10% Graciano) - **2013**

Valserrano Gran Reserva 40,00 €
(90% Tempranillo y 10% Graciano) - **2011**

Valserrano Graciano 37,00 €
(Graciano) - **2015**

Valserrano Mazuelo 38,00 €
(Mazuelo) - **2016**

Valserrano Garnacha 38,00 €
(Garnacha) - **2015**

Valserrano El Ribazo 38,00 €
(Tempranillo) - **2014**

Valserrano Finca Montevejejo 47,50 €
(95% Tempranillo, Graciano y Garnacha) - **2014**

Valserrano Nico 57,00 €
(90% Tempranillo y 10% Graciano) - **2016**

Carlos Moro

(San Vicente de la Sonsierra, La Rioja)

Oinoz Crianza 21,00 €
(Tempranillo) - 2014

Oinoz by Claude Gros 30,00 €
(Tempranillo) - 2014

CM Crianza 31,00 €
(Tempranillo) - 2015

CM Prestigio 39,50 €
(Tempranillo) - 2015

Viña Garugele 90,00 €
(Tempranillo) - 2015

Vinos del Panorámico

(Albelda de Iregua, La Rioja)

Panorámico 26,00 €
(Garnacha y Tempranillo) - 2017

Caracuesta 44,00 €
(Garnacha) - 2016

Basilio Izquierdo

(Laguardia, Álava)

Acodo 41,00 € - (Agotado)
(Tempranillo) - 2010

B de Basilio 67,00 €
(Tempranillo) - **2010**

Isabel Graciano 70,00 €
(Graciano)

Castillo de Cuzcurrita

(Cuzcurrita de Río Tirón, La Rioja)

Señorío de Cuzcurrita 34,00 €
(Tempranillo) - **2015**

Cerrado del Castillo 64,00 €
(Tempranillo) - **2015**

Tilo 145,00 €
(Tempranillo) - **2013**

Cuzcurrita vino ecologico 35,00 €
(Tempranillo) - **2020**

D.O. CIGALES

Carlos Moro

Finca Valdehierro 46,50 €
(Tempranillo) - **2014**

D.O. RIBERA DEL DUERO

García Figuero

(La Horra, Burgos)

Figuero 4 Roble 19,50 €

(Tempranillo) - 2021

Figuero 12 Crianza 28,50 €

(Tempranillo) - 2020

Figuero Viñas Viejas 42,00 €

(Tempranillo) - 2019

Figuero 15 Reserva 41,00 €

(Tempranillo) - 2018

Milagros de Figuero 52,00 €

(Tempranillo) - 2019

Figuero Noble 77,00 €

(Tempranillo) - 2017

Figuero «Tinus» 240,00 €

(Tempranillo) - 2017

Rento

(Olivares de Duero, Valladolid)

Rento 62,00 €

(Tempranillo) - 2015

Finca Villacreces

(Valbuena de Duero, Valladolid)

Pruno 22,00 €

(90% Tempranillo y 10% Cabernet Sauvignon) - 2020

Finca Villacreces 38,00 €

(86% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon y 4% Merlot) - 2019

Specimen N°1 69,00 €

(81% Tempranillo y 19% Cabernet Sauvignon) - CVC

Nebro 165,00 €

(Tempranillo) - 2013

Hacienda Solano

(La Aguilera, Burgos)

Selección 24,00 €

(98% Tempranillo y 2% Albillo) - 2019

Viñas Viejas 40,00 €

(98% Tempranillo y 2% Albillo) - 2019

Finca Cascorrales 79,00 €

(100% Tempranillo) - 2017

Finca Peñalobera 86,00 €

(Tempranillo) - 2018

Tr3smano

(Padilla del Duero, Valladolid)

Tr3smano 52,00 €

(100% Tempranillo) - 2019

Tm 110,00 €

(100% Tempranillo) - 2016

D.O. CONCA DE BARBERÀ

Vins de la Memòria

(Villalba del Arcs, Tarragona)

Pólvora 32,00 €

(Trepal) - 2020

D.O. PRIORAT

Vins de la Memòria

(Villalba del Arcs, Tarragona)

Plom 59,00 €

(Garnacha negra) - 2020

D.O. TERRA ALTA

Ferrer i Barceló

(Els Guiamets, Tarragona)

Aucalá 20,00 €

(85% Garnacha y 15% Cariñena) - 2016

D.O. MONTSANT

Bodega Ferrer i Barceló

(Els Guiamets, Tarragona)

Octonia Gran Reserva 49,00 €

(Garnacha fina, Garnacha peluda y Cariñena) - 2011

D.O. RIBEIRA SACRA

Algueira

(Doade, Lugo)

Joven 24,00 €

(Mencía) - 2017

Carravel 41,00 €

(Mencía) - 2017

Pizarra 54,00 €

(Mencía) - 2014

Risco 58,00 €

(Merenzao) - 2014

Serradello 56,00 €

(Brancellao) - 2014

Fincas 55,00 €

(Caiño y Sousón) - 2013

Madialeva 46,00 €

(Garnacha Tintorera) - 2012

Amaral 56,00 €

(Caiño) - 2014

Castagaia 56,0 €

(Sousón) - 2014

Patrimonio 24,00 €

(Mencía, Sousón y Garnacha) - 2019

D.O. MONTERREI

Bodega Castro de Lobarzán

(Vilaza, Ourense)

Lobarzán IS 39,00 €

(65% Mencía, 27% Araúxa y 8% Bastardo) - 2020

Lobarzán Isura Bastardo 39,00 €

(65% Mencía, 27% Araúxa y 8% Bastardo) - 2020

D.O. NAVARRA

Bodega La Casa de Lúculo

(Mendigorría)

Lúculo Origen 34,50 €

(Garnacha) - 2015

Gonzalo Celayeta Wines

(San Martín de Unx)

Piano 18,50 €

(Garnacha) - 2015

Kimera 21,00 €

(Garnacha) - 2016

El Duende 39,00 €

(-) - S/A

CUENCA

Micaela Rubio Garcia

(La alberca de záncara, Cuenca)

El reflejo de Mikaela 26,00 €
(100% Bobal)

Mikaela 38,00 €
(100% Bobal)

La Infanta 72,00 €
(100% Bobal)

Altitud 26,00 €
(100% Garnacha)

Alto de la cruz 38,00 €
(100% Garnacha)

El cerro Brujo 72,00 €
(100% Garnacha)

D.O. CAMPO DE BORJA

Pagos del Moncayo

(Vera de Moncayo, Zaragoza)

Prados Fusión 19,00 €
(65% Garnacha y 35% Syrah)

Prados Colección Garnacha 26,00 €
(Garnacha)

Prados Colección Syrah 26,00 €
(Syrah)

Prados Colección Privé 39,00 €
(Syrah)

V.T. CASTILLA Y LEÓN

Alta Pavina

(La Parrilla, Valladolid)

Pavina 18,50 €

(75% Tempranillo y 15% Pinot Noir) - 2016

Citius 28,50 €

(Pinot Noir) - 2014

D.O. SOMONTANO

Bodega Otto Bestué

(Enate, Huesca)

Finca Santa Sabina 25,00 €

(80% Cabernet Soubignon, 20% Tempranillo) - 2019

Viñadores 45,00 €

(80% Cabernet Soubignon, 20% Tempranillo) - 2018

D.O. UTIEL-REQUENA

Las Mercedes

(Villagordo del Cabriel, Valencia)

Las Mercedes de Cabriel 42,00 €

(Bobal) - 2018

Las Mercedes Esencia 145,00 €

(100% Bobal) - 2018

D.O. BIERZO

Vinos Valtuille

(Valtuille de Abajo, León)

Pago de Valdoneje - Joven 15,50 €
(Mencía)

Pago de Valdoneje - Tellería 18,50 €
(Mencía)

Pago de Valdoneje - Valao 21,00 €
(Mencía)

Pago de Valdoneje - Viñas viejas 26,00 €
(Mencía)

Pago de Valdoneje - Cabanelas 54,50 €
(Mencía)

Pago de Valdoneje - Rapolao 46,00 €

D.O. CARIÑENA

Bodegas Bodem

(Almonacid de la sierra, Zaragoza)

Las Margas Tinto 20,00 €
(100% Garnacha) - N/A

D.O. TORO

Vetus

(Villabuena del Puente, Zamora)

Flor de Vetus 18,50 €

(Tinta de Toro) - 2015

Vetus 25,00 €

(Tinta de Toro) - 2014

Celsus 45,00 €

(Tinta de Toro) - 2014

Carlos Moro

Finca Valmediano 56,00 €

(Tinta de Toro) - 2014

BOURGOGNE (Francia)

Domaine Lucien Muzard & Fils

(Santenay, Côte de Beaune)

Santenay 1er Cru Clos Faubard 60,00 €

(Pinot Noir) - 2019

Domaine Moron-Garcia

(Nuits-Saint-Georges, Côte de Nuits)

Les Maladières 65,00 €

(Pinot Noir) - 2018

Domaine Flavigny- Alésia

(Flavigny, Côte d'or)

Oppidum 58,00 €

(Pinot Noir) - 2018

Domaine Marchand-Tawse

(Nuits-Saint-Georges, Côte de Nuits)

Gevrey Chambertin 65,00 €

(Pinot Noir) - 2013

Chambolle Musigny 95,00 €

(Pinot Noir) - 2016

Vosne Romanée Les Suchots 1er Cru 150,00 €

(Pinot Noir) - 2014

Clos de Vougeot Grand Cru 225,00 €

(Pinot Noir) - 201

V. DU RHONE-Francia

Domaine Charvin

Cote du Rhone 39,00 €

(75%garnacha tinta, 10% monastrell, 10%syrah ,5% cariñena) - 2020

Cote du Rhone 42,00 €

(75%garnacha tinta, 10% monastrell, 10%syrah ,5% cariñena) - 2021

Châteauneuf du pape 108,00 €

(75%garnacha tinta, 10% monastrell, 10%syrah ,5% cariñena) - 2019

Châteauneuf du pape 96,00 €

(75%garnacha tinta, 10% monastrell, 10%syrah ,5% cariñena) - 2020

BOURDEAUS-Francia

Château Franc Le Maine

(Saint-Émilion)

Château Franc Le Maine Saint-Émilion Grand Cru 44,00 €

(81% Merlot, 17% Cabernet Franc y 2% Cabernet Sauvignon) - 2014

Château du Paradis

(Saint-Émilion)

Château du Paradis Saint-Émilion Grand Cru 110,00 €

(47% Cabernet Franc, 37% Merlot y 16% Cabernet Sauvignon) - 2014

DULCES

D.O. ARABAKO TXAKOLINA

Astobiza

(Okendo)

Vendimia Tardía 37,5 cl 36,00 €.

(Izkiriota) - 2016

D.O. JEREZ - MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA

Juan Piñero

(Sanlúcar de Barrameda, Cádiz)

Pedro Ximénez 29,00 €

(Pedro Ximénez) - S/A

Moscatel 29,00 €

(Moscatel) - S/A

Cream 50 cl. 32,00 €

(Palomino fino y Pedro Ximénez) - S/A

D.O. CONDADO DE HUELA

Bodegas Oliveros

(Bollullos Par del Condado)

Vino Naranja 50 cl. 19,00 €

(Zalema y Pedro Ximénez) - S/A