

## Carta de Vino

### Jerez y generosos

#### España

#### D.O. Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla

#### Sanlucar

##### Hidalgo Pedro Ximénez

Uva: Pedro Ximénez

Maridaje: Postres

Precio por copa: 3,00 € **25,00 €**

##### Manzanilla La Bota 22 Navazos

Uva: Palomino Fina

Maridaje: Platos de marisco, Guisos de carne, Pescado frito

Precio por copa: 4,90 € **29,00 €**

##### Manzanilla La Bota de Fino

Uva: Palomino Fina

Maridaje: Pescados, Aperitivos, Mariscos

Precio por copa: 4,90 € **29,00 €**

##### Marqués de Rodil

Uva: Palomino

Precio por copa: 4,00 € **35,00 €**

##### Villapanés

Uva: Palomino

Maridaje: Carnes rojas, Quesos curados

Precio por copa: 4,00 € **35,00 €**

##### El Tresillo 1874

Uva: Palomino Fina

Precio por copa: 4,00 € **35,00 €**

##### La Panesa

Uva: Palomino Fina

Maridaje: Entrantes fríos, Arroces, Pescados de playa

Precio por copa: 4,00 € **36,00 €**

# Carta de Vino

## Espumoso

### España

#### D.O. Cava

##### Freixenet Brut Nature Vintage

Uva: Macabeo, Parellada de la zona del Penedés, Xarel.lo

Maridaje: Cremas de marisco, Quesos de cabra y blandos, Carnes blancas, Pescados salseados

Precio por copa: 2,90 € **16,00 €**

##### Agustí Torelló Mata Brut Reserva

Uva: Parellada de la zona del Penedés, Xarel.lo, Macabeo

Maridaje: Quesos de cabra y blandos, Carnes blancas, Pescados salseados, Cremas de marisco

Precio por copa: 3,90 € **18,00 €**

##### Agustí Torelló Mata Rosado Trepát

Uva: Trepát

Maridaje: Postres de frutas computados, Arroces, Carnes blancas, Pescados salseados, Cremas de marisco

**20,00 €**

##### Gramona Imperial Gran Reserva

Uva: Chardonnay, Macabeo, Xarel.lo

Maridaje: Pescados a la parrilla, Postres, Verduras a la plancha

Precio por copa: 4,90 € **22,00 €**

##### Agustí Torelló Mata Gran Reserva

Uva: Parellada de la zona del Penedés, Xarel.lo, Macabeo

Añada: 2006

Maridaje: Pescados salseados, Mariscos, Ibéricos, Arroces, Aves

**22,00 €**

##### Juve & Camps Blanc de Noirs

Uva: Xarel.lo, Pinot Noir

Maridaje: Quesos ligeros

**23,00 €**

##### Juvé y Camps Millésimé

Uva: Chardonnay

Maridaje: Rissottos, Carnes blancas, Pescados azules, Jamón ibérico

**25,00 €**

##### Pago de Tharsys Brut Nature

Uva: Macabeo, Chardonnay

Precio por copa: 5,90 €

**29,00 €**

##### Gran Caus Brut Nature Rosado

Uva: Pinot Noir

Maridaje: Postres de frutos secos, Asados

Precio por copa: 4,90 €

**29,00 €**

##### Recaredo Brut Nature

Uva: Parellada, Xarel.lo, Macabeo

Maridaje: Toda clase de platos

Precio por copa: 4,90 €

**29,00 €**

## Carta de Vino

### *Espumoso*

#### Gramona III Lustrós Gran Reserva

Uva: Macabeo, Xarel.lo

32,00 €

#### Agustí Torelló Mata Kripta

Uva: Parellada de la zona del Penedés, Xarel.lo, Macabeo

Maridaje: Ahumados, Quesos curados, Caviar, Carnes blancas, Pescados salseados

58,00 €

#### D.O. Utiel-Requena

#### Cava Tantum Ergo Blanco

Uva: Pinot Noir, Chardonnay

Precio por copa: 5,90 €

30,00 €

#### Cava Tantum Ergo Rosado

Uva: Pinot Noir

Precio por copa: 5,90 €

30,00 €

#### Francia

#### Champagne

#### Champagne Henri Abelé

Uva: Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Maridaje: Aperitivos

#### Henri Abelé

Uva: Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Maridaje: Mariscos

Precio por copa: 4,90 €

29,00 €

#### Champagne José Michel Brut Tradition

Uva: Chardonnay, Pinot Meunier

Maridaje: Aperitivos

30,00 €

#### Billecart Salmon Brut Reserve (0.375 L)

Uva: Pinot Noir

Maridaje: Toda clase de platos

30,00 €

#### Champagne Pierre Gimonnet Cuis Premier Cru Brut

Uva: Chardonnay

Maridaje: Mariscos, Pescados blancos

36,00 €

#### Champagne Jean Gravier Brut Réserve

Uva: Pinot Noir, Pinot Meunier

Maridaje: Pescados azules, Mariscos

36,00 €

#### André Clouet Grande Reserve

Uva: Pinot Noir

Maridaje: Mariscos, Carpaccios, Carnes rojas

Precio por copa: 6,50 €

36,00 €

# Carta de Vino

## Espumoso

### Champagne Laherte Freres Blanc de Blancs Brut Nature

Uva: Chardonnay

Maridaje: Pescados blancos, Mariscos

39,00 €

### Champagne De Sousa Côte des Blancs Brut Tradition

Uva: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Maridaje: Aperitivos

39,00 €

### Billecart Salmon Brut Rosé (0.375 L)

Uva: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Maridaje: Comida japonesa, Ahumados, Aperitivos, Postres

39,00 €

### Champagne Agrapart Les 7 Crus

Uva: Chardonnay

Maridaje: Pescados blancos, Mariscos

39,00 €

### Champagne Jacques Lassaigne Blanc de Blancs Brut Reserve

Uva: Pinot Noir, Chardonnay

Maridaje: Mariscos

39,00 €

### Champagne Drappier Brut Nature

Uva: Pinot Noir

Maridaje: Pescados azules, Mariscos

39,00 €

### Champagne Agrapart Terroirs

Uva: Chardonnay

Maridaje: Verduras, Pescados blancos, Mariscos

40,00 €

### Champagne Beaufort Saint Jean

Uva: Pinot Noir

Maridaje: Pescados blancos, Mariscos

43,00 €

### Champagne De Sousa Brut Reserve Grand Cru Blanc de Blancs

Uva: Chardonnay

Maridaje: Aperitivos

45,00 €

### Champagne Pol Roger Brut

Uva: Pinot Noir, Chardonnay

Maridaje: Mariscos

45,00 €

### Champagne Jacquesson N° 735

Uva: Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Maridaje: Aperitivos

45,00 €

## Carta de Vino

### *Espumoso*

#### **Fleury**

Uva: Chardonnay

Maridaje: Pescados blancos, Mariscos

**46,00 €**

#### **Billecart Salmon Brut Reserve**

Uva: Pinot Noir

Maridaje: Toda clase de platos

**46,00 €**

#### **Charles Mignon Brut**

Uva: Chardonnay, Pinot Noir

Maridaje: Pescados, Carnes blancas

**46,00 €**

#### **Billecart Salmon Brut Reserve**

Uva: Pinot Noir

Maridaje: Carnes blancas

**47,00 €**

#### **Larmandier-Bernier Terre de Vertus**

Uva: Chardonnay

**49,00 €**

#### **Marie-Noelle Ledru Millésimé**

Uva: Pinot Noir, Chardonnay

Maridaje: Foie, Mariscos, Aperitivos

**50,00 €**

#### **Louis Roderer Brut Premiere**

Uva: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Maridaje: Pastas, Aperitivos, Postres de frutas  
compotados, Pescados blancos, Mariscos

**50,00 €**

#### **Bollinger Spécial Cuvée Brut**

Uva: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Maridaje: Mariscos, Pescados

**51,00 €**

#### **Egly-Ouriet Brut Tradition**

Uva: Pinot Noir, Chardonnay

Maridaje: Pescados, Mariscos

**55,00 €**

#### **Marie-Noelle Ledru Rose**

Uva: Pinot Noir

Maridaje: Carnes blancas, Ahumados

**60,00 €**

#### **Billecart Salmon Blanc de Blancs**

Uva: Chardonnay

Maridaje: Crustáceos y mariscos

**62,00 €**

#### **Champagne Mailly Cuvée Les Echanson**

Uva: Pinot Noir, Chardonnay

Maridaje: Mariscos, Pescados

**62,50 €**

#### **Laurent Perrier Rose**

Uva: Pinot Noir

Maridaje: Quesos cremosos, Cordero asado, Pescados  
crudos, Aperitivos

**65,00 €**

# Carta de Vino

## Espumoso

### Un Jour de 1911 Grand Cru

Uva: Pinot Noir

Maridaje: Aperitivos

69,00 €

### Louis Roderer Brut Vintage Rose

Uva: Pinot Noir, Chardonnay

Maridaje: Aperitivos

69,00 €

### Champagne Taittinger Les Folies de la Marqueterie

Uva: Chardonnay

Maridaje: Mariscos

69,00 €

### Billecart Salmon Brut Rosé

Uva: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Maridaje: Ahumados, Postres, Comida japonesa

79,00 €

### Jacques Selosse Brut Initial

Uva: Chardonnay

Maridaje: Crustáceos y mariscos, Aperitivos

92,00 €

### Egly-Ouriet V.P.

Uva: Chardonnay

Maridaje: Carpaccios, Pescados, Mariscos

95,00 €

### Billecart Cuveé Nicolas François

Uva: Chardonnay, Pinot Noir

Maridaje: Quesos de pasta, Aves, Pescados blancos

99,00 €

### Bollinger Grande Année

Uva: Chardonnay, Pinot Noir

Maridaje: Foie, Pescados, Mariscos

99,00 €

### Egly-Ouriet Les Crayeres

Uva: Pinot Noir

Maridaje: Pescados, Mariscos

99,00 €

### Egly-Ouriet 1999

Uva: Chardonnay

Maridaje: Pescados, Mariscos

115,00 €

### Jacques Selosse Les Carelles

Uva: Chardonnay

Maridaje: Aperitivos, Crustáceos y mariscos

125,00 €

### Jacques Selosse Bout Du Clos

Uva: Pinot Noir, Chardonnay

Maridaje: Crustáceos y mariscos, Aperitivos

125,00 €

## Carta de Vino

### *Espumoso*

#### **Cuvee Dom Perignon Brut Vintage**

Uva: Pinot Noir, Chardonnay

Añada: 2002

Maridaje: Quesos de crianza, Patés, Mariscos cocidos,  
Pescados asados, Caviar

**132,00 €**

#### **Krug Grande Cuvée**

Uva: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Maridaje: Cocina exótica, Carnes blancas, Pescados en  
salsa

**165,00 €**

#### **Jacques Selosse Rose**

Uva: Pinot Noir, Chardonnay

Maridaje: Crustáceos y mariscos, Aperitivos

**165,00 €**

#### **Jacques Selosse Substance**

Uva: Chardonnay

Maridaje: Crustáceos y mariscos, Aperitivos

**165,00 €**

#### **Cristal Brut**

Uva: Pinot Meunier, Chardonnay

Añada: 2000

**190,00 €**

#### **Krug Vintage 96**

Uva: Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

**255,00 €**

# Carta de Vino

## Blanco

### España

#### D.O. Alicante

##### Enrique Mendoza Chardonnay

Uva: Chardonnay

Precio por copa: 2,90 € **14,00 €**

##### Bahía de Dénia

Uva: Moscatel de Alejandría

Maridaje: Mariscos, Pescados, Arroces

Precio por copa: 2,90 € **14,00 €**

#### D.O. Ca Rioja

##### Artadi Viura

Uva: Viura

Precio por copa: 2,90 € **17,00 €**

##### Muga Blanco

Uva: Malvasía, Viura

Precio por copa: 3,00 € **18,00 €**

#### D.O. Cataluña

##### L'Equilibrista

Uva: Xarel.lo

Maridaje: Pescados, Ahumados, Arroces de pescado y marisco, Ensaladas

**20,00 €**

#### D.O. Manchuela

##### Reto

Uva: Albilla

**20,00 €**

#### D.O. Monterrei

##### Alanda Blanco

Uva: Doña blanca, Treixadura, Godello

Maridaje: Cremas, Mariscos, Verduras

**20,00 €**

#### D.O. Montsant

##### Dido Blanco

Uva: Cartoixà, Garnacha Blanca, Macabeu

Maridaje: Carnes suaves, Pescados

**23,00 €**

#### D.O. Penedés

##### XII Subirat Parent Agustí Torello

Uva: Subirat Parent

Maridaje: Ostras, Platos orientales, Arroces de pescado y marisco

**14,00 €**

##### La Calma

Uva: Chenin Blanc

Maridaje: Cremas, Salmón, Ensaladas frescas, Marsico

**32,00 €**



## Carta de Vino

### Blanco

#### El Rocallís

Uva: Incrocchio Manzoni

Maridaje: Sardinias a la plancha, Moluscos cocidos

38,00 €

#### D.O. Rias Baixas

#### Ocho Patas

Uva: Albariño

Maridaje: Ahumados, Aperitivos, Pescados

19,00 €

#### Tricó

Uva: Albariño

Maridaje: Mariscos, Pescados blancos

20,00 €

#### Cos Pés

Uva: Albariño

Maridaje: Mariscos, Pescados

28,00 €

#### Ratiño

Uva: Ratiño

Maridaje: Pescados

28,00 €

#### Goliardo A Telleira

Uva: Albariño

Maridaje: Pescados, Arroces de pescado y marisco,  
Calderetas, Mariscos

36,00 €

#### D.O. Ribeira Sacra

#### Guimaro Godello

Uva: Godello

Maridaje: Mariscos, Arroces

19,00 €

#### D.O. Ribeiro

#### Viña Martin Os Pasas

Uva: Albariño, Treixadura

24,00 €

#### D.O. Rueda

#### Ducado de Altan

Uva: Verdejo

Maridaje: Mariscos, Pescados azules, Pescados blancos

Precio por copa: 2,50 €

14,00 €

#### Naia

Uva: Verdejo

Maridaje: Arroces, Pastas, Cremas, Ensaladas

16,00 €

#### Pie Franco

Uva: Verdejo

Maridaje: Pescados a la sal, Carnes blancas

Precio por copa: 3,50 €

16,00 €

# Carta de Vino

## Blanco

### El Transistor

Uva: Verdejo

Maridaje: Calderetas, Pescados blancos, Arroces de pescado y marisco

26,00 €

### Belondrade y Lurton

Uva: Verdejo

Maridaje: Pastas, Pescados blancos, Carnes suaves, Mariscos

35,00 €

### D.O. Utiel-Requena

#### Impromptu Sauvignon Blanc

Uva: Sauvignon Blanc

Maridaje: Pescados al horno, Carnes blancas

27,00 €

### D.O. Valdeorras

#### Neno de Viña Somoza

Uva: Godello

Maridaje: Pescados, Mariscos

Precio por copa: 2,90 €

14,00 €

### As Sortes

Uva: Godello

Maridaje: Platos orientales, Pescados con salsas ligeras

36,00 €

### Vino de Tierra de Castilla

#### Quinta Apolonia

Uva: Verdejo

Maridaje: Quesos cremosos, Pescados

22,00 €

#### Ossian

Uva: Verdejo

Maridaje: Mariscos, Pescados

30,00 €

### Portugal

#### Vinho Verde

#### Auratus

Uva: Trajadura, Alvarinho

Maridaje: Pescados, Mariscos

16,00 €

### Francia

#### Aligoté

#### Rémi Jobard

Uva: Chardonnay

Maridaje: Ahumados, Cremas

25,00 €

## Carta de Vino

### Blanco

#### Beaune 1er Cru

##### Beaune Premier Cru Les Aigrots

Uva: Chardonnay

Añada: 2008

Maridaje: Verduras, Mariscos, Pescados

42,00 €

#### Borgoña

##### Vincent Bourgogne Blanc

Uva: Chardonnay

Añada: 2009

Maridaje: Mariscos, Pescados, Ensaladas, Aperitivos, Crustáceos

24,00 €

##### Villaine Aligote

Uva: Aligoté

24,00 €

##### Villaine Les Clous

Uva: Chardonnay

Maridaje: Pescados, Carnes blancas

24,00 €

##### Matrot Bourgogne Chardonnay

Uva: Chardonnay

Maridaje: Legumbres, Queso de cabra

28,00 €

##### Villaine Rully Les Saint-Jacques

Uva: Chardonnay

Maridaje: Quesos de cabra suaves, Carnes blancas, Pescados

28,00 €

##### Leflaive Mâcon-Verzé

Uva: Chardonnay

Maridaje: Pastas, Verduras, Pescados

29,00 €

##### Le Moine Bourgogne Blanc

Uva: Chardonnay

Añada: 2007

Maridaje: Quesos suaves, Mariscos, Pescados

32,00 €

##### Domaine Roulot Bourgogne Blanc

Uva: Chardonnay

Añada: 2009

Maridaje: Queso Camembert, Pescados, Guisos de ave

33,00 €

##### Frédéric Cossard Bigotes

Uva: Chardonnay

Añada: 2010

Maridaje: Pescados

35,00 €

##### Arnaud Ente

Uva: Chardonnay

42,00 €

# Carta de Vino

## Blanco

### Burdeos

#### Côtes de Francs Marie Cécile Château le Puy

Uva: Semillon

Maridaje: Trucha, Ternera, Pollo

39,00 €

### Chablis

#### Domaine Oudin Chablis Les Caillottes

Uva: Chardonnay

Añada: 2010

Maridaje: Pescados

25,00 €

#### Grand Regnard Chablis

Uva: Chardonnay

Maridaje: Crustáceos y mariscos, Verduras, Pescados

40,00 €

### Givry 1er Cru

#### Joblot Givry Clos de la Servoisine Blanc 1er Cru

Uva: Chardonnay

Añada: 2009

Maridaje: Verduras, Pescados

33,00 €

### Hautes-Côtes de Nuits

#### Méo-Camuzet Clos Saint Philibert

Uva: Chardonnay, Pinot Noir

35,00 €

### Macon

#### Macon-Chardonnay Clos de la Clochette

Uva: Chardonnay

Maridaje: Arroces, Pescados blancos

30,00 €

### Maranges

#### Maranges Contat-Grangé

Uva: Chardonnay

27,00 €

### Meursault

#### Francois Jobard Meursault En la Barre

Uva: Chardonnay

Añada: 2009

Maridaje: Quesos de pasta, Pescados, Crustáceos y mariscos

56,00 €

## Carta de Vino

### Blanco

#### Monthélie 1er Cru

**Domaine Roulot Monthélie 1er cru Les Champs Fulliot**

Uva: Chardonnay

Maridaje: Guisos de ave, Queso Camembert, Pescados

**49,00 €**

#### Pouilly-Fumé

**Didier Dagueneau Pouilly Fumé Blanc**

Uva: Sauvignon Blanc

Añada: 2010

Maridaje: Pescados, Mariscos

**69,00 €**

**Didier Dagueneau Pouilly Fumé Pur Sang**

Uva: Sauvignon Blanc

Añada: 2010

Maridaje: Pescados, Mariscos

**75,00 €**

#### Puligny Montrachet

**Louis Carillon Puligny Montrachet**

Uva: Chardonnay

Maridaje: Mariscos, Rissottos

**58,00 €**

#### Saint Joseph

**Les mures**

Uva: Viognier

**35,00 €**

#### Sancerre

**Comte Lafond**

Uva: Sauvignon Blanc

**32,00 €**

#### Santenay

**Santenay Contat-Grange**

Uva: Chardonnay

Maridaje: Verduras, Pescados

**28,00 €**

#### Savennieres

**Nicolas Joly Clos de la Coulée de Serrant**

Uva: Chenin Blanc

Añada: 2009

Maridaje: Guisos de pollo, Pescados, Verduras

**79,00 €**

# Carta de Vino

## Blanco

### Vin de Pays du Var

#### Triennes Blanc Les Aureliens

Uva: Chardonnay

Añada: 2010

Maridaje: Verduras, Pescados, Arroces

19,00 €

### Mosela

#### Haag Gutsriesling trocken (1 L)

Uva: Riesling

Añada: 2010

Maridaje: Postres

Precio por copa: 2,90 €

### Alemania

#### Mosel Saar Ruwer

#### Mosel Riesling Fritz Haag

Uva: Riesling

25,00 €

#### Egon Müller Scharzhof Riesling

Uva: Riesling

29,00 €

#### Joh Jos Prüm Kabinett

Uva: Riesling

32,00 €

#### Egon Muller Scharzhofberger Riesling Kabinett

Uva: Riesling

55,00 €

### Nahe

#### Nahe Riesling Dönnhoff

Uva: Riesling

Precio por copa: 4,90 €

27,00 €

#### Dönnhoff Riesling Kabinett Oberhäuser Leistenberg

Uva: Riesling

30,00 €

### Rheingau

#### Georg Breuer Rüdesheim Berg Schlossberg

Uva: Riesling

69,00 €

### Rheinhessen

#### Keller Riesling Trocken

Uva: Riesling

Añada: 2011

Maridaje: Quesos suaves, Postres

Precio por copa: 3,50 €

19,00 €

## Carta de Vino

### Blanco

#### Wittmann Riesling Trocken

Uva: Riesling

Añada: 2011

Maridaje: Pescados

24,00 €

#### Rüdesheim

#### Georg Breuer Rüdesheim Estate Riesling

Uva: Riesling

Maridaje: Pescados, Carnes blancas

28,00 €

#### Italia

#### Venecia Julia

#### Vintage tunina

Uva: Mezcla de uvas

Añada: 2008

45,00 €

#### Venezia Giulia

#### Jermann Pinot Grigio

Uva: Pinot Grigio

Maridaje: Mariscos, Pescados

27,00 €

#### Austria

#### Kamptal

#### Bründlmayer Grüner Veltliner Terrassen

Uva: Grüner Veltliner

Maridaje: Pescados, Quesos frescos, Verduras, Trucha, Pollo asado

27,00 €

#### Bründlmayer Grüner Veltliner Alte Reben

Uva: Grüner Veltliner

Añada: 2011

Maridaje: Pescados

35,00 €

#### Estados Unidos de América

#### Santa Lucia Highlands

#### Hahn Chardonnay Santa Lucia Highlands

Uva: Chardonnay

Maridaje: Mariscos, Pescados

28,00 €

# Carta de Vino

## Blanco

### Chile

#### Valle Central

##### Valdivieso Chardonnay

Uva: Chardonnay

Añada: 2009

Maridaje: Pollo, Mariscos, Pescados

16,00 €

### Sudáfrica

#### Stellenbosch

##### Hartenberg Chardonnay

Uva: Chardonnay

Maridaje: Pescados, Rissottos, Salmón, Pollo

25,00 €

### Argentina

#### Mendoza

##### Catena Alamos Torrontés

Uva: Torrontes

Añada: 2011

Maridaje: Empanadillas de carne

19,00 €

### Australia

#### Barossa Valley

##### Maverick Breechens Chardonnay Semillon

Uva: Semillon, Chardonnay

Maridaje: Mariscos, Carnes blancas, Cocina asiática

25,00 €



# Carta de Vino

## *Rosado*

### España

#### D.O. Alicante

##### Cesilia Rose

Uva: Merlot

Maridaje: Comida mediterránea

Precio por copa: 3,50 € **17,00 €**

#### D.O. Ca Rioja

##### Muga Rosado

Uva: Tempranillo, Viura, Garnacha Tinta

**14,00 €**

#### D.O. Navarra

##### Artazudi

Uva: Garnacha Tinta

Maridaje: Pastas, Asados, Arroces

**9,00 €**

### Francia

#### Provence

##### Les Domaines Ott Provence

Uva: Syrah, Garnacha Tinta

Maridaje: Mariscos, Pescados

**36,00 €**

# Carta de Vino

## Tinto

### España

#### D.O. Alicante

##### Laderas del Seqúe

Uva: Cabernet Sauvignon, Monastrell, Syrah

Precio por copa: 2,50 € **12,00 €**

##### Peña Cadiella Selecció

Uva: Monastrell, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot

Añada: 2006

Maridaje: Verduras, Quesos curados, Carnes rojas

Precio por copa: 2,50 € **14,00 €**

##### Enrique Mendoza Crianza

Uva: Merlot

Precio por copa: 3,50 € **16,00 €**

##### Beryna

Uva: Syrah, Monastrell, Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Maridaje: Pastas, Arroces, Guisos de carne

Precio por copa: 2,90 € **17,00 €**

##### Mosyca

Uva: Cabernet Sauvignon, Syrah, Monastrell, Petit Verdot

Maridaje: Carnes rojas

Precio por copa: 3,90 € **20,00 €**

##### Enrique Mendoza Shiraz

Uva: Shiraz

Maridaje: Quesos de oveja, Caza de pluma, Civet, Carnes rojas, Jamón de bellota

Precio por copa: 3,90 € **21,00 €**

##### Casa Balaguer

Uva: Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Monastrell, Merlot, Syrah

Maridaje: Quesos de oveja, Caza de pluma, Carnes rojas

Precio por copa: 3,90 € **22,00 €**

##### Puerto Salinas

Uva: Garnacha Tinta, Monastrell, Cabernet Sauvignon

Maridaje: Guisos de pescado, Ensaladas, Legumbres, Carnes a la parrilla

Precio por copa: 3,90 € **22,00 €**

##### Montcabrer

Uva: Cabernet Sauvignon

Añada: 2005

Maridaje: Carnes rojas, Quesos de oveja

Precio por copa: 4,50 € **24,00 €**

##### Mas de Sella

Uva: Cabernet Franc, Merlot, Marselan, Cabernet Sauvignon

Maridaje: Carnes rojas

Precio por copa: 4,50 € **24,00 €**

##### Carabibas

Uva: Merlot, Monastrell, Cabernet Sauvignon

Maridaje: Legumbres, Carnes a la parrilla, Guisos de pescado, Ensaladas

Precio por copa: 4,50 € **24,00 €**

## Carta de Vino

### Tinto

#### El Sequé

Uva: Monastrell

Precio por copa: 5,50 € **26,00 €**

#### Santa Rosa Mendoza

Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz

Precio por copa: 5,50 € **29,00 €**

#### Mira Salinas

Uva: Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Monastrell

Precio por copa: 5,50 € **29,00 €**

#### Enrique Mendoza Estrecho

Uva: Monastrell

Precio por copa: 5,50 € **29,00 €**

#### Ad gaude

Uva: Syrah, Petit Verdot, Monastrell

Añada: 2006

Precio por copa: 6,50 € **35,00 €**

#### Alfynal

Uva: Monastrell

Maridaje: Carnes rojas

Precio por copa: 6,90 € **36,00 €**

#### D.O. Arribes

#### Terrazgo

Maridaje: Carnes rojas

**26,00 €**

#### D.O. Bierzo

#### El Castro de Valtuille

Uva: Mencía

Precio por copa: 2,90 € **15,00 €**

#### Dominio de Tares Cepas Viejas

Uva: Mencía

Maridaje: Ahumados, Pescados

Precio por copa: 3,90 € **22,00 €**

#### Ultreia Mencía

Uva: Mencía, Bastardo

Maridaje: Queso manchego, Guisos de calamares, Embutido cocido, Carnes rojas a la brasa

Precio por copa: 4,90 € **25,00 €**

#### Demencia

Uva: Mencía

Maridaje: Quesos curados, Embutidos, Guisos de carne

**38,00 €**

#### Valtuille Cepas Centenarias

Uva: Mencía

Maridaje: Civet, Asados, Embutidos, Arroces

**46,00 €**

#### Ultreia de Valtuille

Uva: Mencía

Maridaje: Queso manchego, Guisos de calamares, Embutido cocido, Carnes rojas a la brasa

**59,00 €**

# Carta de Vino

## Tinto

### D.O. Binissalem-Mallorca

#### AN/2

Uva: Syrah, Garnacha Tinta, Callet, Cabernet Sauvignon, Merlot

Maridaje: Asados y guisos con setas

Precio por copa: 4,50 € **22,00 €**

#### 4 Kilos

Uva: Syrah, Cabernet-Sauvignon, Callet

Añada: 2009

Maridaje: Caza de pluma, Carnes rojas, Jamón de bellota, Quesos curados

**38,00 €**

#### AN

Uva: Fogoneu, Callet, Mantonegre

Maridaje: Asados y guisos con setas

**40,00 €**

#### Gran Vinya Son Caules

Uva: Cabernet Sauvignon, Callet, Syrah, Mantonegre

Maridaje: Quesos curados, Carnes rojas, Estofados

**49,00 €**

### D.O. Ca Rioja

#### Ángeles de Amaren

Uva: Graciano, Tempranillo

Maridaje: Quesos curados, Caza de pluma, Carnes rojas

Precio por copa: 3,90 € **19,00 €**

#### Artadi Viñas de Gaín

Uva: Tempranillo

Maridaje: Pescados a la parrilla, Estofados, Aves

Precio por copa: 4,90 € **22,00 €**

#### Muga Crianza

Uva: Mazuelo, Graciano, Garnacha Tinta, Tempranillo

Añada: 2008

**24,00 €**

#### Phincas

Uva: Tempranillo, Viura, Garnacha Tinta, Graciano

Maridaje: Platos de caza

**25,00 €**

#### Lanzaga

Uva: Tempranillo

Maridaje: Embutidos, Carnes rojas

**29,00 €**

#### QP Vintage

Uva: Graciano, Tempranillo, Garnacha Tinta

Maridaje: Carnes rojas

**35,00 €**

#### Roda Reserva

Uva: Tempranillo

Añada: 2006

Maridaje: Asados, Guisos de carne, Pescados

**38,00 €**

## Carta de Vino

### Tinto

#### San Vicente

Uva: Tempranillo peludo

Maridaje: Quesos curados, Asados, Caza mayor

42,00 €

#### Roda I

Uva: Tempranillo

Añada: 2004

45,00 €

#### La Cueva del Contador

Uva: Tempranillo

Maridaje: Quesos curados, Guisos de carnes rojas

60,00 €

#### D.O. Cigales

#### César Príncipe

Uva: Tempranillo

28,00 €

#### D.O. Dominio de Valdepusa

#### Marqués de Griñon Petit Verdot

Uva: Petit Verdot

Maridaje: Carnes rojas, Cordero asado, Quesos fuertes

35,00 €

#### D.O. Jumilla

#### Valtosca

Uva: Syrah, Roussanne

Maridaje: Arroz con caza, Guisos de carne

Precio por copa: 4,50 €

21,00 €

#### Pie Franco

Uva: Monastrell

Maridaje: Arroz con caza, Guisos de carne

39,00 €

#### D.O. Manchuela

#### Buena Pinta

Uva: Garnacha Tinta, Moravia Agria

20,00 €

#### D.O. Méntrida

#### Sotorrondero

Uva: Garnacha Tinta, Syrah

Maridaje: Caza menor, Arroces

22,00 €

#### Pielago

Uva: Syrah, Garnacha Tinta

32,00 €

# Carta de Vino

## Tinto

### D.O. Monterrei

#### Alanda Tinto

Uva: Tinto Fino, Mencía, Bastardo

Maridaje: Carnes rojas

25,00 €

#### Gorvia Tinto

Uva: Caiño Tinto, Bastardo, Mencía

36,00 €

#### Muradella

43,00 €

### D.O. Montsant

#### Dido

Uva: Syrah, Merlot, Garnacha Tinta

Maridaje: Guisos de carne, Pescados azules, Arroces

Precio por copa: 3,90 €

20,00 €

#### Venus

Uva: Syrah, Cariñena

Maridaje: Quesos semicurados, Cordero y caza, Embutidos

35,00 €

### D.O. Navarra

#### Monastir Siglo V

Uva: Cabernet Sauvignon, Tempranillo

29,65 €

### D.O. Penedés

#### Gran Caus

Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

28,00 €

### D.O. Priorato

#### Gotes del Priorat

Uva: Garnacha negra, Cariñena

Maridaje: Carnes rojas, Magret de pato

21,00 €

#### Martinet Bru

Uva: Syrah, Garnacha Tinta

Maridaje: Bacalao, Carrilleras de cerdo

Precio por copa: 4,50 €

24,00 €

#### Riu

Uva: Garnacha Tinta, Syrah, Cariñena

Precio por copa: 4,90 €

27,00 €

#### Negre de Negres

Uva: Garnacha Tinta, Cariñena, Cabernet Sauvignon

Maridaje: Magret de pato, Carnes rojas

30,00 €

#### Terroir al Limit Torroja

Uva: Cariñena, Garnacha Tinta

36,00 €

## Carta de Vino

### Tinto

#### Clos Martinet

Uva: Garnacha Tinta, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cariñena

Maridaje: Estofados, Cocidos, Carnes rojas

49,00 €

#### D.O. Rias Baixas

#### Goliardo Caiño

Uva: Caiño Tinto

Maridaje: Carnes rojas

35,00 €

#### Goliardo Espadeiro

Uva: Espadeiro

Maridaje: Cocidos, Carnes rojas

35,00 €

#### Goliardo Loureiro

Uva: Loureiro

Maridaje: Carnes rojas

35,00 €

#### Goliardo Caiño Finca Genoveva

Uva: Caiño Tinto

Maridaje: Carnes rojas

41,00 €

#### D.O. Ribeira Sacra

#### Guimaro Finca Meixeman

Uva: Mencía

#### Guímaro

Uva: Mencía

19,00 €

#### Lalama

Uva: Mencía, Garnacha Tinta, Brancellao

Precio por copa: 4,50 €

24,00 €

#### Guímaro GB 2M

Uva: Mencía

Maridaje: Salazones, Embutidos, Carnes rojas

27,00 €

#### Algueira Barrica

Uva: Mencía

30,00 €

#### Algueira Pizarra

Uva: Mencía

Maridaje: Asados, Cocidos, Pescados azules, Quesos curados

41,00 €

# Carta de Vino

## Tinto

### D.O. Ribeiro

#### A Torna Dos Pasas

Uva: Ferrón, Caiño, Brancellao

24,00 €

#### A Torna dos Pasas Escolma

Uva: Brancellao, Caiño, Ferrol

Maridaje: Carnes rojas

44,00 €

### D.O. Ribera del Duero

#### Viyuela Joven

Uva: Tempranillo

Precio por copa: 2,50 €

14,00 €

#### Viña Sastre Roble

Uva: Tempranillo

Maridaje: Carne de Buey, Quesos de oveja, Aves, Patés de caza

Precio por copa: 2,90 €

17,00 €

#### Viyuela Crianza

Uva: Tempranillo

Precio por copa: 3,90 €

19,00 €

#### Sentido

Uva: Tempranillo

Maridaje: Quesos curados, Legumbres, Estofados, Carne de caza

Precio por copa: 3,50 €

20,00 €

#### Venta las Vacas

Uva: Tempranillo

21,00 €

#### Pago de los Capellanes Crianza

Uva: Tempranillo

Añada: 2008

Maridaje: Jamón de bellota, Caza de pluma, Quesos curados, Carnes rojas, Cocidos

Precio por copa: 4,90 €

28,00 €

#### Aalto

Uva: Tinto Fino

Maridaje: Carne de Buey, Civet, Carnes rojas, Estofados, Quesos curados

36,00 €

#### Alión

Uva: Tinto Fino

Maridaje: Platos de atún, Quesos curados, Arroces, Setas, Carnes rojas

59,00 €

#### Valbuena 5°

Uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Maridaje: Arroz con verduras, Carnes a la parrilla, Sopas, Pisto

95,00 €

#### Vega Sicilia Único Reserva Especial

Uva: Tinto Fino, Cabernet-Sauvignon

Maridaje: Carnes rojas, Caza menor, Caza mayor

260,00 €



## Carta de Vino

### Tinto

#### D.O. Sierras de Malaga

##### Sedella

Uva: Garnacha Tinta, Romé

Añada: 2009

Maridaje: Pescados horneados, Quesos semicurados,  
Carnes blancas, Carnes rojas

28,00 €

##### Victorino

Uva: Tinta de Toro

Maridaje: Carnes a la parrilla

42,00 €

##### Cristina Iglesias por Mariano García

Uva: Garnacha Tinta, Tinta de Toro

43,00 €

#### D.O. Toro

##### Almirez

Uva: Tinta de Toro

Maridaje: Estofados, Carnes a la parrilla

25,00 €

##### Numanthia

Uva: Tinta de Toro

Maridaje: Quesos curados, Estofados, Carnes rojas

52,00 €

#### D.O. Utiel-Requena

##### Bassus Pinot Noir

Uva: Pinot Noir

Maridaje: Carne de caza, Carnes rojas

27,00 €

##### El Viejo Matsu

Uva: Tinta de Toro

Maridaje: Caza de pluma, Carne a la parrilla, Estofados

32,50 €

##### Quod Superius

Uva: Cabernet Franc, Bobal, Syrah, Merlot

Maridaje: Carnes rojas, Carne de caza

45,00 €

##### San Roman

Uva: Tinta de Toro

Añada: 2005

33,00 €

#### D.O. Valencia

##### Sentada Sobre la Bestia

Uva: Malvasía, Garnacha Tinta, Tempranillo, Monastrell

39,00 €

##### Pintia

Uva: Tinta de Toro

Añada: 2005

Maridaje: Estofados, Carne a la parrilla, Asados, Quesos  
curados

# Carta de Vino

## Tinto

### La Malkerida

Uva: Bobal

15,00 €

### El Sueño de Bruno

Uva: Bobal

27,00 €

### D.O. Vino de Tierra de León

### El Barredo

Uva: Pinot Noir

### Villalar Oro

Uva: Tempranillo

Precio por copa: 2,90 €

14,00 €

### D.O. Vinos de Madrid

### Treinta Mil Maravedíes

Uva: Morenillo, Syrah, Garnacha Tinta

Maridaje: Parrilladas

19,00 €

### Navaherreros

Uva: Garnacha Tinta

Maridaje: Platos de caza, Queso Époisses de Bourgogne

Precio por copa: 3,90 €

21,00 €

### El Hombre Bala

Uva: Garnacha Tinta

Maridaje: Pastas, Cordero al horno

24,00 €

### Vino de la Tierra de Cantabria

### Beatum

Uva: Palomino, Mencía

Maridaje: Carnes rojas

40,00 €

### Vino de la tierra de Castilla y León

### Mauro

Uva: Tempranillo, Syrah

Maridaje: Carnes rojas

34,00 €

### Pegaso Barrancos de Pizarra

Uva: Garnacha Tinta

Maridaje: Asados, Quesos curados, Carnes rojas

40,00 €

### El Reventón

Uva: Garnacha Tinta

Maridaje: Quesos curados, Estofados, Asados

49,00 €

# Carta de Vino

## Tinto

### Vino de la tierra el terrerazo

#### Mestizaje

Uva: Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Bobal

Maridaje: Gazpacho manchego, Arroz con conejo, Carne de caza

Precio por copa: 3,50 € **16,00 €**

#### Finca Terrerazo

Uva: Bobal

Maridaje: Gazpacho manchego, Carnes rojas

**29,00 €**

### Vino de Tierra de Castilla

#### Ziries

Uva: Garnacha Tinta

Maridaje: Carnes rojas

**19,00 €**

### VT Extremadura

#### Mirabel

Uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Maridaje: Guiso de cerdo, Pollo

**29,00 €**

### Portugal

#### Douro

#### Rufo

Uva: Touriga nacional

Maridaje: Carnes rojas

**18,00 €**

#### Wine and Soul Pintas Character

Uva: 30 variedades de uva diferentes

Añada: 2007

Maridaje: Carnes rojas, Guisos de carne, Cordero a la brasa, Carne de Buey

**36,00 €**

#### Quinta do Vale D. Maria

Uva: Sousão, Touriga nacional, Touriga Francesa, Tinta Amarel, Rufete

**42,00 €**

#### Quinta do Vale Meão

Uva: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga nacional

**70,00 €**

#### Wine and Soul Pintas

Uva: 30 variedades diferentes

Añada: 2008

**75,00 €**

# Carta de Vino

## Tinto

### Francia

#### Beaune 1er Cru

##### Beaune Premier Cru Les Perrières

Uva: Pinot Noir

Añada: 2008

Maridaje: Carne de caza

43,00 €

#### Borgoña

##### Manuel Olivier Bourgogne Pinot Noir

Uva: Pinot Noir

Añada: 2006

Maridaje: Aves, Carnes rojas

Precio por copa: 2,90 €

17,00 €

##### Thomas Morey Bourgogne Pinot Noir

Uva: Pinot Noir

Añada: 2008

Maridaje: Carnes rojas, Cordero lechal

20,00 €

##### Confuron Bourgogne Pinot Noir

Uva: Pinot Noir

Añada: 2010

Maridaje: Carnes rojas, Quesos jóvenes de oveja y cabra

29,00 €

##### Larue Saint Aubin 1er cru sur le Sentier du Clou

Uva: Pinot Noir

30,00 €

##### Domaine Michel Lafarge Bourgogne

Uva: Pinot Noir

30,00 €

##### Larue Chassagne Montrachet

Uva: Pinot Noir

32,00 €

##### Cuvee de noble souche

Uva: Pinot Noir

Añada: 2010

33,00 €

##### Mortet Bourgogne Rouge

Uva: Pinot Noir

Añada: 2010

Maridaje: Quesos semicurados, Carnes rojas

33,00 €

##### Le Moine Bourgogne Rouge

Uva: Pinot Noir

Añada: 2008

Maridaje: Carnes rojas a la parrilla, Quesos de oveja, Embutidos

34,00 €

##### Domaine Bruno Lorenzon Mercurey

Uva: Pinot Noir

38,00 €

## Carta de Vino

### Tinto

#### Newman Beaune Greves

Uva: Pinot Noir

55,00 €

#### Newman Bonnes Mares

Uva: Pinot Noir

115,00 €

#### Denis Mortet Clos de Vougeot Grand Cru

Uva: Pinot Noir

Maridaje: Cocidos, Caza de pluma

390,00 €

#### Bourgogne Côte Chalonnaise

#### Villaine La Fortune

Uva: Pinot Noir

Maridaje: Verduras y gambas, Costillas con salsa

27,00 €

#### Burdeos

#### Côtes de Francs Château le Puy

Uva: Merlot

Maridaje: Legumbres, Guisos de carnes rojas

26,00 €

#### Château Mouton-Rothschild

Uva: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc, Merlot

Maridaje: Carnes rojas, Caza mayor

390,00 €

#### Chambolle Musigny

#### Confuron Chambolle Musigny

Uva: Pinot Noir

Añada: 2008

Maridaje: Arroces de carne, Queso gouda, Conejo al horno

44,00 €

#### Châteauneuf du Pape

#### Château Gigognan Vigne Du Regent

Uva: Syrah, Garnacha Tinta

35,00 €

#### Château Rayas Pignan

Uva: Garnacha Tinta

85,00 €

#### Cornas

#### Domaine Auguste Clape Cornas Renaissance

Uva: Syrah

Maridaje: Carne de caza

47,00 €

#### Clape Cornas

Uva: Syrah

Maridaje: Carne de caza

72,00 €

# Carta de Vino

## Tinto

### Côte-Rôtie

#### Gerin Côte-Rôtie Champin Le Seigneur

Uva: Viognier, Syrah

55,00 €

#### Denis Mortet Gevrey Chambertin

Uva: Pinot Noir

Añada: 2007

Maridaje: Carne de caza, Foie, Setas

56,00 €

### Crozes-Hermitage

#### Domaine des Lises

Uva: Syrah

Precio por copa: 4,90 €

26,00 €

### Gevrey-Chambertin 1er Cru

#### J. Confuron Cotetidot Gevrey Chambertin 1er cru Lavaux

Uva: Pinot Noir

89,00 €

#### Alain Graillot Crozes-Hermitage

Uva: Syrah

Maridaje: Carnes a la parrilla

Precio por copa: 4,90 €

28,00 €

### Hautes Côtes de Nuits

#### Bourgogne-Hautes Côtes de Nuits Vieilles Vignes

Uva: Pinot Noir

### Gevrey Chambertin

#### Domaine Lecheneaut Bourgogne Pinot Noir

Uva: Pinot Noir

Añada: 2010

Maridaje: Carne de cerdo, Pez espada, Pato, Cordero asado

35,00 €

### Lalande De Pomerol

#### La Fleur de Boüard

Uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

#### Domaine Dujac Gevrey Chambertin

Uva: Pinot Noir

Añada: 2009

Maridaje: Ahumados, Cocidos, Caza de pluma, Ternera

43,00 €

#### Le Plus de La Fleur de Boüard

Uva: Merlot

95,00 €

## Carta de Vino

### Tinto

#### Margaux

##### Château Margaux

Uva: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Maridaje: Carnes rojas, Embutidos

390,00 €

#### Morey Saint Denis

##### Domaine Lecheneaut Morey St. Denis

Uva: Pinot Noir

Añada: 2008

Maridaje: Cordero asado, Chuletas de cerdo

35,00 €

#### Marsannay

##### René Bouvier Marsannay

Uva: Pinot Noir

Maridaje: Confit de pato

32,00 €

#### Nuits Saint Georges

##### Domaine Lécheneaut Nuits Saint Georges

Uva: Pinot Noir

Añada: 2008

Maridaje: Arroces de carne, Carnes rojas

35,00 €

#### Médoc

##### Château Preuillac Cru Bourgeois

Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Maridaje: Carnes rojas

##### Mugnier Nuits saint georges 1er cru clos de la marechale

Uva: Pinot Noir

Añada: 2005

88,00 €

#### Monthélie 1er Cru

##### Domaine Roulot Monthélie

Uva: Pinot Noir

Maridaje: Quesos semicurados, Carnes rojas, Arroces de carne, Pollo al horno

39,00 €

#### Nuits-Saint-Georges

##### Mugnier Nuits-Saint-Georges Clos des Fourches

Uva: Pinot Noir

Añada: 2008

Maridaje: Carnes rojas a la parrilla

43,00 €

# Carta de Vino

## Tinto

### Nuits-Saint-Georges 1er cru

#### Mugnier Chambolle Musigny

Uva: Pinot Noir

Añada: 2008

72,00 €

#### Mugnier Nuits Saint Georges 1er Cru Clos de la Maréchale

Uva: Pinot Noir

Añada: 2008

Maridaje: Carnes rojas

75,00 €

### Pessac-Léognan

#### Château Haut-Brion 1er Cru Classé

Uva: Petit Verdot, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Añada: 2003

390,00 €

### Pomerol

#### Château de Bel

Uva: Cabernet Franc, Merlot

Añada: 2009

Maridaje: Verduras, Guisos de carne, Quesos de oveja

20,00 €

### Premières Côtes de Blaye

#### Château Les Tours de Peyrat

Uva: Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot

22,00 €

### Saint Joseph

#### Domaine Coursodon Saint Joseph Silice

Uva: Syrah

35,00 €

### Santenay 1er Cru

#### Thomas Morey Santenay 1er Cru Grand Clos Rousseau

Uva: Pinot Noir

Añada: 2008

Maridaje: Arroces, Carnes blancas, Carnes rojas

33,00 €

### Valle del Ródano

#### Jamet Côte-Rotie

Uva: Syrah

Maridaje: Carnes rojas, Arroces, Quesos de oveja

79,00 €



## Carta de Vino

### Tinto

#### Volnay 1er Cru

Domaine de Montille Hubert Volnay 1er Cru  
Champans

Uva: Pinot Noir

89,00 €

#### Vosne-Romanée

Mugneret Gibourg Vosne-Romanée

Uva: Pinot Noir

Añada: 2008

Maridaje: Carnes rojas a la parrilla

43,00 €

#### Suiza

#### AOC Valais

Gamay de Vétroz

Uva: Gamay

Maridaje: Foie, Guiso de conejo, Carnes a la parrilla

36,00 €

#### Italia

#### Amarone Della Valpolicella

Tedeschi Amarone Della Valpolicella Classico

Uva: Rondinella, Corvinone, Corvina

Añada: 2008

Maridaje: Carnes rojas

49,00 €

#### Barbaresco

Angelo Gaja Barbaresco

Uva: Nebbiolo

Añada: 2008

Maridaje: Venado, Cordero y caza, Quesos poderosos

160,00 €

#### Barolo

Angelo Gaja Conteisa Cerequio Barolo

Uva: Nebbiolo

Maridaje: Carnes rojas

64,00 €

Angelo Gaja Dagromis

Uva: Nebbiolo

Maridaje: Carnes rojas

65,00 €

# Carta de Vino

## Tinto

### Sandrone Barolo Le Vigne

Uva: Nebbiolo

Añada: 2007

95,00 €

### Domenico Clerico Barolo Pajana

Uva: Nebbiolo

225,00 €

### Dolcetto d'Alba

### Sandrone Dolcetto d'Alba

Uva: Dolcetto

Maridaje: Carnes rojas, Pollo, Entrecot, Solomillo

22,00 €

### Langhe

### Angelo Gaja Sito Moresco

Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo

Añada: 2007

Maridaje: Carne de cerdo, Quesos semicurados, Avestruz, Pato

44,00 €

### Piemonte

### Vajra Langhe Nebbiolo

Uva: Nebbiolo

Maridaje: Caza menor, Quesos de oveja, Arroces

25,00 €

### Toscana

### Ornellaia

Uva: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc, Merlot

190,00 €

### Austria

### Burgenland

### Wenzel Kleiner Wald Pinot Noir

Uva: Pinot Noir

Maridaje: Carnes rojas

33,00 €

### Estados Unidos de América

### Central Coast

### Cycles Gladiator Syrah

Uva: Syrah

Añada: 2009

Maridaje: Guiso de conejo, Pastas, Verduras

25,00 €

### Cycles Gladiator Cabernet Sauvignon

Uva: Cabernet Sauvignon

Añada: 2009

Maridaje: Verduras, Guiso de conejo, Pastas

25,00 €

# Carta de Vino

## Tinto

### Napa Valley

#### Opus One

Uva: Cabernet Sauvignon

Añada: 2002

390,00 €

### Chile

#### Valle Central

#### Valdivieso Caballo Loco N° 13

Uva: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec

Maridaje: Carnes rojas

#### Valdivieso Winemaker Syrah

Uva: Syrah

Maridaje: Rissottos, Pastas, Carnes rojas

19,00 €

#### Valle del Maipo

#### Almaviva

Uva: Cabernet Franc, Carmenere, Cabernet Sauvignon

190,00 €

### Australia

#### Barossa Valley

#### Penfolds Grange

Uva: Cabernet Sauvignon, Shiraz

390,00 €

#### Western Victoria

#### Western Victoria Shiraz

Uva: Shiraz

Maridaje: Arroz con caza, Quesos de oveja, Carnes rojas

25,00 €

### Nueva Zelanda

#### Marlborough

#### Michael Seresin Momo Pinot Noir

Uva: Pinot Noir

Añada: 2008

Maridaje: Carnes rojas

#### Seresin Leah Pinot Noir

Uva: Pinot Noir

Maridaje: Arroces, Carnes rojas

36,00 €

# Carta de Vino

## Tinto

**Sudáfrica**

**Stellenbosch**

**Warwick Pinotage Stellenbosch**

Uva: Pinotage

Maridaje: Rissottos, Pato

**35,00 €**

# Carta de Vino

## Dulce

### España

#### D.O. Alicante

##### Cristal·lí

Uva: Moscatel de Alejandría

Maridaje: Postres

Precio por copa: 3,00 € **14,00 €**

##### Moscatel De La Marina

Uva: Moscatel de Alejandría

Maridaje: Postres suaves, Foie, Quesos azules

Precio por copa: 2,90 € **17,00 €**

##### Casta Diva Cosecha Miel

Uva: Moscatel de Alejandría

Maridaje: Pan tostado, Quesos azules, Foie

Precio por copa: 4,90 € **25,00 €**

##### Fondillón Gutierrez de la Vega

Uva: Monastrell

Maridaje: Postres de chocolate oscuro

Precio por copa: 12,00 € **65,00 €**

#### D.O. Jumilla

##### Olivares Dulce Monastrell

Uva: Monastrell

Maridaje: Tartas de queso, Postres de chocolate oscuro

Precio por copa: 4,90 € **24,00 €**

#### D.O. Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga

##### MR Moscatel

Uva: Moscatel de Alejandría

Maridaje: Postres, Aperitivos

Precio por copa: 4,90 € **25,00 €**

#### D.O. Montilla-Moriles

##### Casa del Inca Pedro Ximénez

Uva: Pedro Ximénez

Maridaje: Chocolate negro

Precio por copa: 5,00 € **26,00 €**

### Portugal

#### Porto

##### Niepoort White Porto

Uva: Viosinho, Malvasía, Godello

Maridaje: Aperitivos

Precio por copa: 3,90 € **20,00 €**

##### Niepoort Ruby

Uva: Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta francisca, Tinta Cão, Touriga nacional

Precio por copa: 3,90 € **20,00 €**

# Carta de Vino

## Dulce

### Francia

#### Burdeos

##### Château Prost Sauternes

Uva: Sauvignon Blanc, Semillon

Maridaje: Patés, Mariscos

Precio por copa: 7,50 € **38,00 €**

#### Cérons

##### Château de Cérons

Uva: Muscadelle, Sauvignon Blanc, Semillon

Maridaje: Patés, Mariscos

Precio por copa: 4,90 € **35,00 €**

#### Sauternes

##### Château d'Yquem 1998

Uva: Sauvignon Blanc, Semillon

**390,00 €**

### Alemania

#### Nahe

##### Dönnhoff Oberhäuser Brücke Riesling Auslese (0.375 L)

Uva: Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling

Añada: 2010

Maridaje: Sorbetes de frutas, Coulant de chocolate,  
Bizcochos, Queso roquefort

**33,00 €**

### Pfalz

##### Bürklin-Wolf Gerümpel R Auslese

Uva: Riesling

Precio por copa: 9,90 € **50,00 €**

### Rheinhessen

##### Keller Riesling Auslese

Uva: Riesling

Añada: 2006

Maridaje: Postres

Precio por copa: 5,50 € **29,00 €**

### Italia

#### Moscato d'Asti

##### Massolino Moscato D'Asti Serralunga

Uva: Moscato

**22,00 €**

### Austria

#### Burgenland

##### Nikolaihof Süssenberg Grüner Veltliner Auslese 99

Uva: Grüner Veltliner

Precio por copa: 12,00 € **65,00 €**

## Carta de Vino

### *Dulce*

#### Neusiedlersee

##### Kracher Auslese Cuvée

Uva: Chardonnay, Welschriesling

Precio por copa: 3,50 € **19,00 €**

#### Hungría

#### Tokaj

##### Pendits Tokaji Furmint

Uva: Furmint

Precio por copa: 3,90 € **19,00 €**

##### Derezsla Tokaji 3 Puttonyos

Uva: Hárslevelú, Furmint, Zéta, Moscatel de grano menudo

Maridaje: Pastas, Foie, Quesos azules

Precio por copa: 4,90 € **25,00 €**