

Vinos Blancos

Vinos de Castellón:

Roques negres: Macabeo	17,50
Elevant: Macabeo, Viognier y Moscatel	17,50
Flor de taronger: Viognier, Macabeo y Moscatel	18,50
Maxim: Garnacha blanca	18,50
Blanc de Clotás: Macabeo y Tortosí	24,50

D.O Valencia:

Trena: Tardana	17,50
Cañada Paris: Merseguera	18,50
Clos cor vi: Viognier	19,50
Flor de Ahillas: Merseguera	19,50

D.O Utiel Requena:

Recuérdame: Sauvignon blanc	18,50
------------------------------------	-------

D.O.P El Terrerazo:

Finca Calvestra: Merseguera	23,50
------------------------------------	-------

D.O.P Vera de Estenas:

Viña Lidón: Chardonnay barrica	22,00
---------------------------------------	-------

D.O Alicante:

Tarima Hill: Chardonnay y Macabeo 18,50

D.O Cataluña:

Viña Esmeralda: Gewürztraminer y Moscatel 18,50

D.O Empordà:

Blanc Pescador Premium: Chardonnay Xarel.lo 19,00

D.O Penedés:

Gramona Moustillant: Parellada y Macabeo 17,50

Gramona Gessamí: Muscat, Muscat de Frontignan,
Muscat de Alexandria, Sauvignon Blanc y Gewürztraminer. 18,50

D.O Benissalem Mallorca:

Supernova: Moll 21,50

D.O Somontano:

Viñas del vero: Gewürztraminer 21,50

Enate 234: Chardonnay 18,50

D.O Cariñena:

Libre y Salvaje: Garnacha blanca barrica 22,50

D.O Campo de Borja:

Azzulo: Viura y Chardonnay (semidulce) 17,50

D.O.C La Rioja:

Muga: Viura y Malvasia 22,50

D.O Getariako- Txakolina:

Txomin Etxaniz: Hondarribi Zuri y Hondarribi Beltza 21,50

D.O Rueda:

Niño Malo: Verdejo 17,50

Circe: Verdejo 18,50

El Perro Verde: Verdejo 19,50

Jose Pariente: Verdejo 21,50

Belondrade y Lurton: Verdejo 45,90

D.O Ribeiro:

Castro do coto: Treixadura 17,50

Eduardo Peña: Treixadura, Loureiro, lado, Albariño y Godello 22,00

D.O Ribeira sacra:

La Pola: Godello, Albariño y Doña blanca 32,50

Blanco Lexitimo: Branca Lexitima 33,50

D.O Monterrei:

Fraga do corvo: Godello 22,50

D.O Valdeorras:

Paco y Lola: Godello	19,50
Cuatro y Cinco: Godello	21,50
O luar do sil: Godello	25,50

D.O Rias Baixas:

Pedras Leiras: Albariño	18,90
La Fuga Vinos Marinos: Albariño	22,50
Santiago Ruiz: Albariño, Loureiro, Godello, Treixadura y Caiño blanco.	23,50
Terras Gauda: Albariño	25,50

San Martin de Valdeiglesias:

Luis Oliván: Malvar	18,50
----------------------------	-------

Sierra de Montilla:

La Vereda de cerro macho: Pedro Ximénez	21,00
--	-------

D.O Lanzarote:

Bermejo: Malvasia Volcánica	23,50
------------------------------------	-------

Vinos Tintos

Vinos de Castellón:

Señorío de Almedíjar: Cabernet Sauvignon, Monastrell y Sirah	17,50
Roig de Canet: Merlot, Monastrell, Garnacha y Cabernet Franc	19,50
Emile: Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc	21,00
Clotàs Monastrell: Monastrell	24,50
Clotàs G: Garnacha	26,50
Columbreta: Garnacha tintorera	26,50
Peñagolosa 1814: Cabernet Sauvignon, Garnacha y Sirah	43,00

D.O Valencia

Venta del Puerto Nº12: Tempranillo, Cabernet Merlot y Sirah	23,50
Sueño de Megala: 100% Marselán	27,50

D.O Utiel Requena

Sexto Elemento: Bobal	23,50
Las Mercedes del Cabriel: Bobal al límite	25,50

D.O.P El Terrerazo

Finca Terrerazo: Bobal (14 meses de crianza en barrica)	31,50
--	-------

D.O.P Pago de los Balagüeses

Pago de los Balagüeses: Syrah 26,50

D.O Somontano

Enate Crianza: Tempranillo y Cabernet Sauvignon 17,50

D.O Calatayud

Altas parcelas: Garnacha 20,50

D.O Jumilla

Juan Gil: Monastrell 19,50

D.O Almansa

Quinta del 67: Garnacha tintorera 18,50

V.T Extremadura

Habla del Silencio: Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo 19,00

(6 meses de crianza en barrica)

D.O Bierzo

Pétalos del Bierzo: Mencía (10 meses de crianza en barrica) 24,50

D.O Ribeiro

Sara Peña: Souson, Caiño y Brancelao 25,00

D.O Toro

Rodríguez Sanzo Whisky Barrel: Tinta de toro 32,00
(Crianza en barricas de whisky)

D.O Priorat

Diatra: Cariñena, Garnacha, Cabernet y Syrah 23,50

D.O Terra Alta

Mon Pare: Syrah, Garnacha y Cabernet Sauvignon 23,00

V.T Castilla y León

La Retorcida: Prieto Picudo 31,50

Mauro: Tempranillo (16 meses de crianza en barrica) 48,00

D.O.C La Rioja

Pergamino Crianza: Tempranillo	17,50
Vivanco: Tempranillo	18,50
Muga: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano	28,50
Marqués de Murrieta: Garnacha, Mazuelo y Tempranillo	32,00
Remelluri Reserva: Tempranillo, Garnacha tinta y Graciano	32,00
Roda Reserva: Tempranillo, Garnacha y Graciano	33,00
Viña Ardanza Reserva: Tempranillo y Garnacha	41,50

D.O Ribera del Duero

Arroyo Roble: Tinto fino	17,50
Venta las vacas: 100% Tinto fino	24,50
Pesquera Crianza: Tinto fino	26,50
Cepa 21: Tinto fino	27,50
Dehesa de los Canónigos: Tinto fino y Cabernet Sauvignon	32,00
Preludio Sei Solo: Tinto fino	35,00
Pago de Carrasvejas: Tinto fino, Cabernet Sauvignon y Merlot	42,00
Dominio de águila: Tinto fino, albillo, Boba y garnacha	69,00
Alión: Tinto fino	6,0
Vega Sicilia Valbuena Nº5: Tinto fino	6,0

Vinos Rosados

D.O Utiel Requena

Rosado de Fermín: Bobal 17,50

D.O Penedés

Gramona Moustillant Rosé: Syrah y Merlot 17,50

D.O Navarra

Chivite Las Fincas: Tempranillo y Garnacha 19,90

D.O.C La Rioja

Muga Rosado: Garnacha, Viura y Tempranillo 19,90

D.O Somontano

Enate: Cabernet y Sauvignon 18,50

D.O Toro:

Gotas de noche (Rodríguez Sanzo): Tempranillo y Garnacha 19,50

Vinos Espumosos

D.O Cava Requena

Dominio de la Vega Authentique: Macabeo y Xarel·lo	17,50
Tantum Ergo: Chardonnay y Pinot Noir	27,00
Pago de Tharsys Brut Nature: Chardonnay	32,00

D.O Cava Cataluña

Blanca Cusiné Gran Reserva: Chardonnay y Pinot Noir	25,50
AT Roca Rosé: Macabeo y Monastrell	24,50

Corpinnat

Torello 2A 18/19: Xarel·lo y Macabeo	28,50
Gramona Imperial Gran Reserva: Xarel·lo, Macabeo y Chardonnay	29,50
Recaredo Terrers Brut Nature: Macabeo, Xarel·lo y Parellada	32,00

Vino espumoso Castellón

Bellmunt i Oliver Gran Brut: Pinord Noir y Chardonnay	18,50
---	-------

Champagne

Bauchet Signature Brut 1er Cru: Chardonnay y Pinot Noir	46,00
Moët & Chandon: Chardonnay y Pinot Noir	65,00
Veuve Clicquot Rosé: Chardonnay, Meunier y Pinot Noir	65,00

