

CARTA DE VINOS

Vinos Tintos

D.O. SOMONTANO

Glárima Varietales

Conjunción de frutos negros del bosque.

16.-€

Enate Cabernet Merlot

Evocación de arándanos silvestres.

12.-€

Laus Roble

Aromas de arándanos y bosque.

14.-€

Señorío de Lazán Crianza

Finos aromas silvestres computados.

11.-€

Marboré

Complejo arcoíris varietal maduro.

18.-€

D.O. CALATAYUD

Alquez Garnacha Viñas Viejas

Impronta del estilo de finas garnachas.

14.-€

Baltasar Gracián, Garnacha Viñas viejas

Excelencia calabriada de garnacha vieja entre rosa canina y agavanzos.

14.-€ (750 ml)

10.-€ (500 ml.)

25.-€ (1500 ml)

D.O. BORJA

Coto de Hayas roble

Amplia y fina carnosidad en boca.

9.-€

Coto de Hayas Garnacha centenaria

Volumen en boca de cepas plantadas a Marco Real.

15.-€

D.O. CARIÑENA

Pago Aylés A

Tinto de la única D.O. de pago aragonesa.

12,50.-€

Aylés 3 de 3000

Armonía de la secuencia del tiempo en la crianza.

25.-€

D.O. RIOJA

Paco García Crianza

Amable combinación de fruta y barrica.

14.-€ (750 ml)

25.-€ (1500 ml.)

Luis Cañas Crianza

Torrefacto y finas notas avainilladas.

14.-€ (750 ml)

25.-€ (1500 ml.)

Conde de Valdemar Crianza

Caricia de vainillas entre moras de monte.

12,5-€

Glorioso Crianza

Intensa ciruela negra con notas ahumadas.

12.-€ (750 ml)

22.-€ (1500 ml.)

Sierra Cantabria Crianza
Fresca jovialidad de aromas riojanos.
14.-€

Fernández de Piérola Crianza
Fragancia compotada de moras y maderas francas.
16.-€

Remerulli Reserva
Aromas terciarios de cuero fino.
22.-€

Roda I Reserva
Complejidad y finura de crianza en cristal.
40.-€

D.O. RIBERA DEL DUERO

La Planta Roble
Intensidad tamizada por la barrica.
15.-€

Prado rey Roble
Frutos negros entre esencias de madera.
14.-€

Arzuaga Crianza
Tinta fina entre aromas torrefactos.
24.-€

Corimbo (Roda)
Finas hebras de magníficos robles.
40.-€

Carmelo Rodero Crianza
Un clásico de fresca y profunda mineralidad de carbono
y grafito.
26.-€

Carraovejas Crianza
Complejidad de crianza suavizada en el silencio de la
botella.
30.-€

OTROS TINTOS

Losada (Bierzo)

Regaliz de palo entre savia mineral.

18-€

Madre mía (Toro)

Muestra de la fuerza tánica de la uva tinta de Toro.

19.-€

Pago de Florentino (Castilla La Mancha)

Perfumado y sedoso buqué.

19.-€

Vinos Rosados

Laus, Flor de Merlot (Somontano)

Lirio y ecos de monte bajo.

14.-€

Alquezar (Somontano)

Sensaciones florales de violetas.

9.-€

Arzuaga Rosae (Ribera del Duero)

Desinencias de regaliz rojo.

16.-€

Alex (Navarra)

Sangrado en virgen.

11.-€

Vinos Blancos

Laus Chardonnay (Somontano)
Delicada textura de melocotón maduro.
14.-€

Laus Gewurztraminer (Somontano)
Jazmín y rosa blanca de azahar.
16.-€

Garnacha Blanca y Radiante (Campo de Borja)
Aromas austeros de una excelente uva semiolvidada.
11.-€

Perro Verde, Verdejo (Rueda)
Cítricos refrescantes.
14.-€

José Pariente, Verdejo (Rueda)
Piel de pomelo con retamas de hinojos.
14.-€

Blanco Pescador, Aguja
Aguja refrescante.
9,5.-€

Baltasar Gracián, Blanco de Hielo (Calatayud)
Fino albaricoque y miel de acacia.
14.-€

Cavas y Champagne

Heredad Freixedas, Brut Nature

Manzana y hierba recién cortada.

14.-€

Gramona Imperial, Brut Nature

Pera y manzana compotada.

22.-€

Recadero, Brut Nature

Aristocrático y seco.

22.-€

Moet Chandon

Perfecta ecuación de burbuja evanescente.

30.-€

Veuve Clicquot

Frutos secos entre luengos aromas mantecosos.

45.-€

Sidra natural Vasca

9.-€