

D.O. RIBERA DEL DUERO

López Cristóbal ----- 15€

Envejecido durante 3 meses en barricas de roble francés.

95% Tempranillo y 5% Merlot.

Finca Resalso (Bodegas Emilio Moro) ----- 16,50€

Envejecido durante 4 meses en barricas de roble francés y americano.

100% Tempranillo.

Biberius (Bodegas Comenge) ----- 16,50€

Envejecido durante 6 meses en barricas de roble francés.

100% Tempranillo.

La Planta (Bodegas Arzuaga) ----- 17€

Envejecido durante 6 meses en barricas de roble francés y americano.

100% Tempranillo.

Servilio ----- 16€

Envejecido durante 9 meses en barricas de roble francés y americano.

100% Tempranillo.

Cepa Gavilán Selección del Sumiller (Bodegas Viña Pedrosa) ----- 20€

Envejecido durante 10 meses en barricas de roble francés y americano.

100% Tempranillo.

Senda de los Olivos ----- 20€

Envejecido durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés y 4 meses en botella.

100% Tempranillo.

Comenge ----- 23€

Envejecido durante 15 meses en barricas de roble francés. Ecológico.

100% Tempranillo.

Emilio Moro ----- 28€

Envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés y americano.

100% Tempranillo.

Pago de Carraovejas ----- 36€

Envejecido durante 12 meses en barricas de francés y americano y 12 meses en botella.

83% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon y 5% Merlot.

PSI (Bodegas Dominio de Pingus) ----- 45€

Envejecido durante 18 meses en barricas de roble francés.

100% Tempranillo.

D.O. TIERRAS DE CASTILLA Y LEÓN

Abadía Retuerta Selección Especial ----- **29€**

Envejecido entre 16 y 22 meses en barricas de roble francés y americano.

75% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon y 5% Merlot.

Mauro ----- **35€**

Envejecido durante 16 meses en barricas de roble francés y americano.

90% Tempranillo y 10% Syrah.

D.O. TORO

Tras la Yesca (Bodegas Rodríguez Sanzo) ----- **16€**

Envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés.

100% Tinta de Toro.

Prima (Bodegas Mauro) ----- **19€**

Envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés y americano.

90% Tinta de Toro y 10% Garnacha.

San Román ----- **34€**

Envejecido durante 24 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

100% Tinta de Toro.

D.O. RIOJA

Luis Cañas ----- **19€**

Envejecido durante 12 meses en barricas de 3 años de roble francés y americano.

95% Tempranillo y 5% Garnacha.

Dinastía Vivancos ----- **19€**

Envejecido durante 16 meses en barricas de roble francés y americano.

100% Tempranillo.

D.O. CIGALES

Luna (Bodegas Cesar Príncipe) ----- 11€

80% Tempranillo, 10% Verdejo, 6% Albillo y 4% Garnacha.

Sinfo ----- 11€

80% Tempranillo y 20% Variedades Blancas.

Salvueros ----- 12€

80% Tempranillo, 10% Verdejo y 10% Albillo.

D.O. RUEDA

Castelo Medina ----- 14€

100% Verdejo.

Viña Sanzo ----- 14€

100% Verdejo.

Castelo Medina Fermentado ----- 15€

Envejecido durante 6 meses en barricas de roble francés.

100% Verdejo.

José Pariente ----- 18€

100% Verdejo.

OTRAS D.O.

Viña Zorzal (D.O. Navarra) ----- 14€

Rosado.

100% Garnacha.

Honoro Vera (D.O. Calatayud) (Bodegas Juan Gil) ----- 16€

Vino joven de evolución

100% Garnacha.

Juan Gil (D.O. Jumilla) ----- 17€

Envejecido durante 12 meses en barrica.

100% Monastrell.

Bobal en Calma (D.O. Utiel Requena) ----- 17€

Envejecido durante 9 meses en barrica y 9 meses en botella.

100% Bobal.

Terras Gaudas (D.O. Rías Baixas) ----- **22€**

Blanco. Fermentación en frío sobre lías.

70% Albariño, 18% Loureiro blanco y 12% Caiño.

Vel'uveyra (D.O. Ribeira Sacra) ----- **22€**

Envejecido durante 1 año en botella. Vino de evolución.

100% Mencía.

Taberner (D.O. Vino de la Tierra de Cádiz) ----- **28€**

Envejecido durante 18 meses en barricas de roble francés Allier.

100% Syrah.

Baloiro (D.O. Bierzo) ----- **17€**

Blanco.

Coupage de Godello, Doña Blanca y Jerez.

ESPUMOSOS, CAVAS Y CHAMPAGNES

Alma Atlántica Frizzante (Bodegas Martín Codax) ----- **15€**

Fermentación parcial del mosto sin azúcares añadidos.

50% Godello y 50% Albariño.

Atlantic Bubbles Frizzante (Bodegas Martín Codax) ----- **15€**

Rosado. Fermentación parcial del mosto sin azúcares añadidos.

100% Mencía.

Martivillí Brut Espumoso (D.O. Rueda) ----- **15€**

Envejecido durante 30 meses en botella.

100% Verdejo.

Colet Vatua (D.O. Penedés) ----- **16€**

Envejecido durante 15 meses en botella.

Coupage de Parellada, Muscat y Gewürztraminer.

MUMM ----- **44€**

Envejecido durante 24 meses en botella.

40% Pinot Noire, 35% Pinot Meunier y 25% Chardonnay.

Moet & Chandon ----- **45€**

Envejecido durante 24 meses en botella.

35% Pinot Noire, 35% Pinot Meunier y 30% Chardonnay.

VINOS DULCES

Copa Catavinos Botella

Gramona Vi de Glass ----- **4€** ----- **20€**

Fermentación a partir de uvas congeladas.

100% Gegürztraminer.

Quinta Vale Do María Reserva Oporto ----- **3,50€** ----- **19€**

Envejecido durante 24 meses en barricas de roble viejo.

Coupage de Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Barroca, Rufete y Amarela.

Casta Diva Cosecha Miel ----- **5€** ----- **27€**

Envejecido durante 13 meses en barricas de roble francés, húngaro y americano.

100% Moscatel (50% uvas pasas y 50% uvas maduras).

VINOS DEL MUNDO

Oremus Mandolás (Bodegas Vega Sicilia) Hungría ----- **24€**

Envejecido durante 24 meses en barricas de roble húngaro y 6 meses en botella.

100% Furmint.

Boland Cappupino Ccinottage Sudáfrica ----- **20€**

Fermentación en cubas con madera de barrica de roble.

100% Pinotage.

Schieferkopf Riesling (Bodegas Chapoutier) Alemania ----- **18€**

Envejecido durante 12 meses en barricas.

100% Riesling.