



*Nunca ha habido tanta cantidad de buen vino como hoy en día. El vino posee la capacidad prácticamente ilimitada de la sorpresa. No hay dos iguales; algunos dicen que tampoco hay dos botellas iguales.*

*A continuación les ofrecemos algunos de los mejores vinos que ofrece el mercado en la actualidad.*



## VINOS BLANCOS

Ágora Lágrima. (Airén Verdejo)	9.00
Ágora Viognier (Viognier)	12.00
Landó de Arúspide	10.00
Corcovo (Verdejo)	8.50
Casa de la Viña (Chardonnay)	8.00
Señorío de Guadianeja (Macabeo)	8.50
Yuntero (Macabeo)	8.50
Pilas Bonas (Sauvignon Blanc – Chardonnay)	8.00
Finca la Estacada Viñanza (Verdejo)	9.00
Finca la Estacada (Chardonnay-Sauvignon Blanc)	9.00
Yugo (Airén)	9.00
Albariño Martín Codax	14.00
Antonio Barbadillo (Palomino fino)	9.50
Tío Pepe (Palomino fino)	9.50
Marina Espumante (Espumoso de fermentación natural)	9.50



## VINOS ROSADOS

Pago de Vicario (Petit Verdot 2008)	11.50
Lambrusco	8.00
“La Rosa” Raventós i Blanc	13.50
Viña Aljibes	12.50

IVA INCLUIDO

## CHAMPAGNE

### CAVA Y CHAMPAGNE

Sidra el Gaitero.	7.00
Mureda Brut Nature	12.00
Mureda Brut Nature Rose	12.00
Freixenet Gran Cordón Negro.	12.00
Freixenet Carta Nevada.	12.00
Freixenet Brut Barroco.	26.00
Freixenet Mini 20 cl.	4.50
Freixenet Rosado Mini 20 cl.	4.50
Cantares (Semiseco o Brut)	12.00
Juve & Camps Reserva Brut.	25.00
Raventós I Blanc (Gran reserva de la finca)	23.50
Raventós I Blanc (Elisabet Raventós)	25.50
Moet & Chandon Brut Imperial.	49.00
Moet & Chandon Brut Imperial Rose.	69.00
Don Pérignon Vintage	150.00



IVA INCLUIDO



## VINOS TINTOS



### TIERRA DE CASTILLA

Señorio de Guadianeja (Tempranillo). 9.50

*De la variedad Tempranillo. Tras su elaboración ha permanecido 36 meses en barrica de roble Americano y al menos 36 meses en la botella. El vino evoluciona favorablemente con el paso de los años.*

Señorio de Guadianeja (Gran Reserva Tempranillo) 19.50

Señorio de Guadianeja (G.R. Cavernet Sauvignon) 19.50

Quixote (Merlot Tempranillo Petit Verdot). 20.50

*Vino tinto de Pago de variedades Merlot, Tempranillo y Petit Verdot con una crianza de 12 meses en barricas de roble Francés y Americano. En la nariz es de una gran intensidad, donde compiten las maderas aromáticas, los balsámicos, chocolates, herbáceos de laurel, tinta china, mineral como el grafito y los lácteos. En la boca es sabroso, muy amplio, goloso, de gran equilibrio y complejidad. Final amplio y largo.*

Quixote (Cabernet Sauvignon, Syrah). 20.50

Mano a Mano (Tempranillo) 12.50

Venta la OSSA (Crianza) 18.50

El Vínculo de Alejandro Fernández (Crianza) 20.50

Casa de la Viña (Tempranillo) 7.50

Casa de la Viña 150 aniversario (Tempranillo) 13.00

*Con motivo del 150 aniversario, se realiza una selección que exprime al máximo el paso de estos años, con un ensamblaje entre las variedades Tempranillo, Syrah y Petit verdot. De color rojo picota intenso. Complejo y agradable. Aromas a fruta negra madura, café y especias minerales, destacando un sugestivo paso de boca con notas ahumadas y tostadas. Carnoso, potente y expresivo.*

Pago Florentino (Cencibel) 24.50

*Denominación de origen Protegida. Vino de Pago 2007.*

Manuel Manzaneque (Crianza). 17.00

Aljibes 16.50

IVA INCLUIDO



## VINOS TINTOS



### TIERRA DE CASTILLA

Martue (Syrah) 13.00

*Procedente de las fincas Campo Martuela y El Casar de la Guardia. Se fermenta por separado a temperatura controlada con largas maceraciones. El vino ha permanecido en barricas de roble Francés y Americano durante quince meses.*

Fontal (Crianza). 12.00

*Tempranillo y cabernet sauvignon forman parte de este excepcional Fontal elaborado con una esmerada crianza en barrica de roble.*

Torre de Gazate (Selección) 12.50

Finca Antigua (Crianza) 13.00

*Uvas 60% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot y 5% Syrah. Fermentación y maceración durante 22 días. El envejecimiento se lleva a cabo durante 12 meses en barricas de roble Francés y Americano.*

Finca la Estacada (6 meses) 11.00

Yuntero (Tempranillo) 9.00

### DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEON

Mauro (Cosecha) 34.00

### D.O.SOMONTANO

Enate (Crianza 2003). 16.00

*De las variedades tempranillo y cabernet sauvignon. Tras la fermentación, el vino permanece en barricas de roble durante 9 meses. El Enate Crianza realza los ahumados, carnes, guisos y quesos.*

IVA INCLUIDO



## VINOS TINTOS



### D.O.RIOJA

Marqués de Murrieta Ygay	(Reserva)	34.00
Marqués de Riscal (Reserva).		26.00
Dinastía Vivanco (Crianza)		19.50
Dinastía Vivanco (Reserva)		29.50
El coto (crianza)		11.50
Coto de Imaz (Reserva)		15.50
Marqués de Vargas (Reserva).		29.00
Muga (Crianza).		25.00

*70% Tempranillo, 20% garnacha y un 10% entre mazuelo y graciano.  
Ha permanecido en maceración durante 15 días y su crianza ha sido de 24 meses en barricas de roble.*

Viña Ardanza (Reserva).		29.00
-------------------------	--	-------

Viña Albina (Reserva)		23.00
-----------------------	--	-------

### D.O.RIBERA DEL DUERO

Conde San Cristóbal.		23.50
----------------------	--	-------

Áster (Reserva).		34.00
------------------	--	-------

Convento de san francisco.		26.00
----------------------------	--	-------

Pago de Carraovejas		39.50
---------------------	--	-------

Tinto Pesquera (Crianza)		22.50
--------------------------	--	-------

Pago de los Capellanes (Crianza)		28.00
----------------------------------	--	-------

*100 % Tempranillo . Cepas en suelo arcilloso. Estancia de 12 meses en barrica de Roble Francés tostado medio. Se recomienda decantar.*

Jaros 2003.		25.00
-------------	--	-------

*Elaboración de 120.241 botellas de uvas 100% tempranillo envejecido 12 meses en barricas de roble Francés y Americano.*

Cepa 21		33.00
---------	--	-------

Arzuaga (Crianza)		27.00
-------------------	--	-------

Matarromera (Crianza)		21.50
-----------------------	--	-------

Emilio Moro (Cosecha)		27.50
-----------------------	--	-------

Protos (Joven Roble).		13.00
-----------------------	--	-------

Protos (Crianza).		22.50
-------------------	--	-------

IVA INCLUIDO



## VINOS TINTOS



### D.O.VALDEPEÑAS.

Ágora Maceración Carbónica (Tempranillo)	13.00
------------------------------------------	-------

*Vino de pago y terreno único con una vendimia seleccionada. La maceración carbónica, proceso de elaboración en el que la fermentación se hace dentro de los granos de uva, realza su color púrpura violáceo y sus aromas intensos a fruta roja madura arropada con unos toques de café, propios de una estancia de un mes en barrica de roble francés.*

Ágora Reserva Magnum (Tempranillo)	34.50
------------------------------------	-------

Ágora Malbec	12.50
--------------	-------

Autor de Arúspide (Tempranillo)	23.00
---------------------------------	-------

*Entre olivos y cerros castellano manchegos se encuentra una parcela única por la calidad de la uva Tempranillo, fruto de unas cepas viejas de más de 50 años. La extraordinaria calidad de esta uva, el perfecto control de la elaboración, una estancia de 15 meses en barricas de roble francés y un mínimo de 12 meses en botella permite presentar este fabuloso vino. Se recomienda decantar.*

*Premios: 92 puntos Guía Peñin.*

El Linze (Tinto Velasco Syrah)	23.00
--------------------------------	-------

*Premios: 95 puntos Rober Parker, Mejor vino de España añada 2008.*

*Premios: Bacchus de Plata 2010..*

Sancti Pauli (Crianza)	14.50
------------------------	-------

Corcovo Crianza	11.00
-----------------	-------

Corcovo 24 Barricas (Syrah)	15.50
-----------------------------	-------

Vega Ibor (Crianza)	13.50
---------------------	-------

Vegaval Plata Semidulce (Tempranillo)	8.50
---------------------------------------	------

Vegaval Plata (Reserva)	13.00
-------------------------	-------

Viña Albali (Gran Reserva de familia).	22.50
----------------------------------------	-------

*Variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Su crianza en roble Americano ha sido controlada escogiendo el momento óptimo para completar su ciclo en botella*

*Premios: Medalla de Oro Mudus vini, Deutschland 2006*

Pata negra (Gran Reserva).	12.00
----------------------------	-------

Vino de la casa.	7.00
------------------	------

IVA INCLUIDO

