



BLANCOS - White Wines

Castillo de Monjardin	D.O. Navarra	2,9	16
<i>(Chardonnay) muy frescos y aromaticos. Equilibrados, con mucho cuerpo, elevada acidez y armoniosos.</i>			
Fenomenal	D.O. Rueda	4	17
<i>(Verdejo y Viura) se presenta fresco, con cuerpo, afrutado, estructurado y con un final largo y persistente.</i>			
Margarita's	D.O. Conca de Barbera	-	17
<i>(Muscat) con aromas a floral, fruta tropical y fruta verde de medio cuerpo y acidez moderada.</i>			
Cervoles Colors (ECO.)	D.O. Costers del Segre	5	22
<i>(Macabeo, Chardonnay) dulce y voluminosa, muestra una agradable acidez que aporta frescor. Es persistente y largo.</i>			
Perro Verde	D.O. Rueda	-	23
<i>(Verdejo) un vino con una buena acidez refrescante que combina a la perfección con la explosión de aromas.</i>			
Lagar de Cachada	D.O. Rias Baixas	6	26
<i>(Albariño) floral, con matices minerales. Potente y con carácter Atlántico, muy suave en el trago.</i>			
Can Sumoi Perfum (ECO.)	D.O. Penedes	7	27
<i>(Moscatell, Macabeu, Parellada) amplio, potente y sabroso. Es también ligero y untuoso. De buena acidez y final mineral no demasiado largo.</i>			
Pazo Señorans	D.O. Rias Baixas	-	29
<i>(Albariño) un vino rico en aromas tropicales y sabores a sal, amplio, sedoso, suave, con una exquisita acidez, largo y persistente.</i>			
Finca Valiñas	D.O. Rias Baixas	-	34
<i>(Albariño) ahumados, fruta de la pasión y un extraordinario toque salino tan característico de Mar de Frades.</i>			
Ekam (ECO.)	D.O. Costes del Segre	-	37
<i>(Albariño, Risling) importante acidez alrededor de la cuál se desarrollan matices glicéricos y notas de fruta crujiente de clima frío.</i>			
Taleia (ECO.)	D.O. Costes del Segre	-	39
<i>(Sauvignon Blanc, Semillón) ligero sotobosque, graso y con un final muy largo con una marcada y elegante acidez.</i>			
Belondrade y Lurton	D.O. Rueda	-	45
<i>(Verdejo) una buena acidez, con amplias notas y un persistente final cítrico característico de Verdejo.</i>			



ROSADOS - Rosé Wines

Coralí (ECO.)	D.O. Empordà	4	19
<i>(Garnacha negra) con pinceladas silvestres y de pesca bien maduro, sin embargo esconde un punto cítrico.</i>			
Can Sumoi La Rosa	D.O.Penedés	6	26
<i>(Sumoll, Parellada y Xarel·lo) frutos rojos, tonos florales y minerales blancos frescos, acidez fresca y bien integrados.</i>			
Chateau de Marres Prestige	Cotes de Provence	-	35
<i>(Grenache, Cinsault y Syrah) hermosa vivacidad en ataque seguida de una redonda y completa, dando un final de boca particularmente largo.</i>			

TINTOS - Red Wines

Castillo Monjardin	D.O. Navarra	2,9	16
<i>(Tempranillo) es un vino jugoso, fresco y afrutado. Gran expresión de la variedad con muchos matices y elegancia.</i>			
Finca Constancia	V.T. Castilla	4	17
<i>(Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Petit Verdot, Syrah, Cabernet Franc, Graciano) en boca es elegante, potente, sabroso y bien estructurado.</i>			
Sindicat la Figuera	D.O. Monsant	4,5	18
<i>(Garnacha tinta) es un vino tinto fluido, afrutado y fresco. En boca es ágil y tierno.</i>			
Sierra Cantabria	D.O.Ca. Rioja	-	19
<i>(Tempranillo) en boca es ágil, directo y con un final largo y bastante fresco.</i>			
Cerveles Colors	D.O. Costes del Segre	5,5	23
<i>(Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Merlot, Syrah, Tempranillo) Voluminoso y equilibrado, de taninos muy bien integrados. Fresco y perseverante.</i>			
Cruz de Alba Crianza	D.O. Ribera del Duero	6	24
<i>(Tempranillo) es jugoso y fresco con recuerdos a frambuesas, chocolate y grafito. Con un final armónico y envolvente.</i>			
Finca Resalso Emilio Moro	D.O. Ribera del Duero	-	25
<i>(Tempranillo) detalles lácticos, taninos redondos cargados de amabilidad y un final pletórico, armónico que deja un rastro goloso y con carácter de auténtico Ribera.</i>			



TINTOS - Red Wines

Martinet Bru	D.O.Q. Priorat	-	39
<i>(Garnacha y Syrah) es intenso y sabroso pero sus dulces taninos y una acidez muy bien medida hacen del conjunto un vino que fluye en armonía y regala nuestros sentidos con frescor y elegancia.</i>			
Les Terrasses	D.O.Q. Priorat	-	45
<i>(Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah y Samsó) un vino sabroso, estructurado con buena acidez. Sedoso con notas minerales y frutales.</i>			
Muga Selección Especial	D.O. Ca. Rioja	-	48
<i>(Garnacha Tinta, Tempranillo, Mazuela, Graciano) los apuntes de regaliz y tabaco se suman a los recuerdos de clavo y vainilla para dibujar una aromática asombrosa. Su final es largo y delicadamente amargo.</i>			
Psi	D.O. Ribera del Duero	15	55
<i>(Tinto Fino) un vino jugoso, intenso en boca, con notas especiadas y muy sutiles de crianza, delicioso y refrescante.</i>			
El Puntido	D.O. Ca. Rioja	-	60
<i>(Tempranillo) un gran tinto, que sorprende por su excelente madurez y elegancia.</i>			
Numanthia	D.O. Toro	16	58
<i>(Tinta de Toro) muestra buena estructura y acidez, intensidad de sabores y potencia. Final muy largo y elegante, sus deliciosos aromas especiados, frambuesas, cacao y finos tostados, realzan su complejidad.</i>			
Dofi	D.O. Priorat	-	135
<i>(Garnacha y Cariñena) embriaga con la pureza de sus aromas y seduce con su irresistible sedosidad. Es denso, rico, concentrado y vital, pero fluye en la boca sin una sola arista.</i>			
Vega Sicila Valbuena N5	D.O. Ribera del Duero	-	145
<i>(Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo) en boca es sabroso, elegante y fresco. Taninos suaves y madera bien integrada. Postgusto largo y persistente.</i>			
Flor de Pingus	D.O. Ribera del Duero	-	155
<i>(Tempranillo) color cereza picota con tonos violáceos. Fresco y elegante, con notas propias de su paso por barrica.</i>			



CAVAS

Villarnau Brut Reserva <i>(Macabeu, Parellada y Xarel-lo) estructurado, equilibrado, sabroso, suave con carbónico bien integrado.</i>	3	18
Escuturit Brut Reserva <i>(Xarel-lo, Chardonnay y Macabeo) notas de crianza con buena acidez y persistente.</i>	-	25
Gramona Imperial Gran Reserva <i>(Xarel-lo, Macabeo y Chardonnay) su tacto crujiente y tónico a la vez junto con una prolongada fructosidad lo convierten en un mar de posibilidades para descubrir platos.</i>	-	34

CAVAS ROSÉ

Vilarnau Brut Reserva Rosé <i>(Garnacha y Pinot Noir) suave, fresco con notas frutales.</i>	5	25
---	----------	-----------

CHAMPAGNE

Mini Moet & Chandon 200ml <i>(Pinot Noir, Meunier y Chardonnay) combina perfectamente con sushi de vieira, ostras, pescado blanco, carnes blancas.</i>	-	16,5
Moet & Chandon Imperial <i>(Pinot Noir, Meunier y Chardonnay) combina perfectamente con sushi de vieira, ostras, pescado blanco, carnes blancas.</i>	-	60
Bollinger <i>(Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir) fresquísimo y muy frutal, de muy elevada acidez, sabroso, rico, borbuja excelentemente integrada.</i>	-	65
Dom Perignon Vintage <i>(Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir) tiene una textura satinada, peso del vino en boca casi inexistente, final vibrante, gran persistencia con un tono subyacente de acidez (cítrica y floral).</i>	-	175
Louis Roederer Cristal <i>(Pinot Noir y Chardonnay) de color ambarino con reflejos verdes y naranjas. Bouquet complejo e intenso de cítricos confitados, frutas amarillas, pera Williams, polen y almendra tostada. Posee el encanto delicado de un bouquet intenso, preciso y cincelado.</i>	-	235
Armand de Brignac <i>(Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier) maravillosamente complejo y con mucho cuerpo, su aroma es fresco y vivo con toques ligeramente floreales.</i>	-	380

CHAMPAGNE ROSÉ

Moet & Chandon Rosé Imperial <i>(Pinot Noir, Chardonnay y Meunier) con carácter afrutado, explosivo y espontáneo, centro de boca tierno, final fresco y suave.</i>	-	85
--	---	-----------