

*A tus atardeceres rojos  
Se acostumbraron mis ojos  
Como el recodo al camino  
Soy cantor, soy embustero  
Me gusta el juego y el vino  
Tengo alma de marinero.*

# Vinos

## Espumosos

Copa

Botella

**L'Origan Brut Rosat** ..... 43,00 €

Pinnot Noir 85%, Chardonnay 15%. Diferentes vinos con crianzas de hasta 3 años. Dos años en botella. D.O. Cava. Bodega L'Origan.

**Raventos Blanc de Blancs Brut Nature** ..... 34,00 €

Xarel-lo 50%, Parellada 35% y Macabeo 16%, 18 meses criado en rima. Conca del Riu Anoia, Penedés. Bodegas Raventos i Blanc.

**Recaredo** ..... 42,00 €

Monastrell y Garnacha, 40-50 meses en rima. Cava, Penedés. Corpinnat. Bodegas Recaredo.

## Champagne

**Delamotte** ..... 55,00 €

Chardonnay 55%, Pinnot Noir 35% y Pinnot Meunier 10%. 36 meses de crianza en rima. Champagne, Francia. Bodega Delamotte.

**Baron Fuenté Grande Réserve** ..... 47,00 €

Pinnot Meunier 60%, Chardonnay 30% y Pinnot Noir 10%. 3 Años en rimas. Champagne, Francia. Bodega Barón-Fuenté.

**Joseph Perrier Cuvée Royale Brut** ..... 50,00 €

Chardonnay 60%, Pinnot Noir 14% y Meunier 24%. 72 meses sobre lías. Champagne, Francia. Bodega Joseph Perrier.

**Larmandier** ..... 72,00 €

Chardonnay 100%, de 24 a 36 meses de crianza en rima. Champagne, Francia. Bodega Maison Bernier.

**Charles Heidsieck Brut Réserve** ..... 65,00 €

Chardonnay 34%, Pinnot Noir 34%, Pinnot Meunier 32%. Más de 4 años de crianza en rima. Champagne, Francia. Bodega Charles Heidsieck.

## Generosos

**Manzanilla Maruja** ..... 3,00 € ..... 19,00 €

Palomino Fino 100%, 8 a 9 años de crianza biológica. D.O. Manzanilla, Sanlúcar de Barrameda, Cádiz. Bodega Juan Piñero.

**Amontillado N.P.U.** ..... 5,00 € ..... 32,00 €

Palomino fino 100%, crianza biológica y 30 años de crianza oxidativa. D.O. Jerez-Xérès-Sherry, Cádiz. Bodega Sánchez Romate.

## Blancos

RUEDA

**Martivillí** ..... 3,00 € ..... 18,00 €

Verdejo 100%, joven. Pozáldez, Valladolid. Bodegas Martivillí.

**Nidia** ..... 25,00 €

Verdejo 100%, crianza de 9 meses sobre lías. Olmedo, Valladolid. Bodegas Nidia.

**Meraldís** ..... 35,00 €

Verdejo 100%, 17 meses de crianza en barricas de roble de 500 litros. Rueda, Valladolid. Bodegas Yllera.

**Belondrade y Lurton** ..... 55,00 €

Verdejo 100%, fermentado en bodega y 10 meses de crianza con sus lías en roble francés. La Seca, Valladolid. Bodegas Belondrade.

## CASTILLA Y LEÓN

<b>Quintaluna</b> .....	25,00 €
Verdejo 100%, 9 meses sobre lías en frude y barrica. Nieva, Segovia. Bodega Ossian Vinos y Vides.	
<b>Botón de Gallo</b> .....	20,00 €
Verdejo 100%. Crianza sobre lías. Rueda, Valladolid. Bodega Dominio del Blanco.	
<b>Nosso Menade</b> .....	27,00 €
Verdejo 100%. Viticultura natural sin sulfitos añadidos. Crianza de 2 a 3 meses. Rueda, Valladolid. Bodega Menade.	
<b>Prieto Pariente Viognier</b> .....	28,00 €
Viognier 100%, fermentación con levaduras autóctonas en acero inoxidable, y otra parte en hormigón. 6 meses sobre lías en barrica de roble. La Seca, Valladolid. Bodegas Prieto Pariente.	
<b>Barco del Corneta</b> .....	32,00 €
Verdejo 100%, fermentado en barrica, con 9 meses de crianza en barrica de roble francés. La Seca, Valladolid. Bodega Barco del Corneta.	
<b>Las Envidias</b> .....	44,00 €
Palomino 100%, fermentación en barrica y bota jerezana, criado bajo velo de flor 12 meses. La Seca, Valladolid. Bodega Barco del Corneta.	
<b>El Judas</b> .....	41,00 €
Viura 100%, 12 meses de crianza sobre lías y 4 meses en depósito. La Seca, Valladolid. Bodega Barco del Corneta.	
<b>Mauro Godello</b> .....	54,00 €
Godello 100%. Maceración en frío con pieles durante 12 horas. Fermentación en barrica de roble, permaneciendo en éstos 10 meses sobre sus lías. Viñedos en Villafranca del Bierzo. El Bierzo, León. Bodegas Mauro.	

## LEÓN

<b>Pricum</b> .....	31,00 €
Albarín Blanco 100%. Crianza de 10 meses en fudre. Pajares de los Oteros, León. Bodegas Margón.	

## BIERZO

<b>Ultreia</b> .....	32,00 €
Godello 100%, fermentado en barrica y criado 12 meses en barricas de 300 l de roble sin movimientos. Valtuille de Abajo, León. Bodegas y viñedos Raúl Pérez.	
<b>El Zarzal</b> .....	25,00 €
Godello 100%, fermentado en barrica y criado 8 meses en foudre de roble. Molina Seca, León. Bodegas Emilio Moro.	
<b>Losada</b> .....	22,00 €
Godello 100%, maceración prefermentativa y posterior fermentación en barrica y acero inoxidable con levaduras autóctonas. Cacabelos, León. Bodega Losada Vinos de Finca.	

## RIAS BAIXAS

<b>La Poda</b> .....	3,00 €.....	17,00 €
Albariño 100% de los viñedos ubicados en la zona del Salnés y creado por Almudena Alberca MW. Subzona del Salnés. Bodegas Palacios.		
<b>Pazo de San Mauro</b> .....		24,00 €
Albariño 100%. Vendimia a mano. Selección de las uvas en viña. Salvaterra do Miño, Rías Baixas. Bodega Marqués de Vargas.		
<b>Mar de Frades</b> .....		24,00 €
Albariño 100%, vendimia manual y maceración en Ganímedes. Fermentación con levaduras autóctonas y una pequeña crianza sobre lías. Arosa, Pontevedra. Bodega Mar de Frades.		
<b>Pazo Señorans</b> .....		27,00 €
Albariño 100%, vendimia a mano, con selección de las uvas en el propio viñedo. Maceración en frío con levaduras propias y crianza de unos 5 meses sobre sus lías. 4 meses mínimo en botella. Paradela, Pontevedra. Bodega Pazo Señorans.		
<b>Martin Codax Arousa</b> .....		32,00 €
Albariño 100%, 18 meses de crianza. Cambados, Pontevedra. Bodegas Martín Códax.		

## RIBEIRO

**Mein** ..... 24,00 €  
 Treixadura, Albariño, Godello y Torrontés, criado 7 meses en barrica y hormigón.  
 Leiro, Ourense. Bodegas Viña Mein.

**O Gran Mein** ..... 40,00 €  
 Treixadura, Godello, Albariño, Loureira, ... Vendimia manual.  
 Parcelas y variedades fermentadas por separado en depósitos  
 de acero inoxidable, hormigón o roble. Crianza durante 10 meses.  
 Leiro, Ourense. Bodegas Viña Mein.

## VALDEORRAS

**Louro** ..... 25,00 €  
 Godello 100%, fermentado en foudre y crianza de 4 meses en lías.  
 A Rúa de Valdeorras, Ourense. Bodegas Rafael Palacios.

**O Luar do Sil** ..... 26,00 €  
 Godello 100%, fermentado en acero inoxidable y criado en parte  
 de sus lías durante 2 meses.  
 Bodega Pago de los Capellanes.

## BIZKAIKO TXAKOLINA (TXAKOLI)

**Vino Atlántico Península Txakoli** ..... 29,00 €  
 Hondarrabi Zerratia 100%. El 80% del vino fermenta en acero inoxidable y  
 el otro 20% en barricas de roble francés. 5 meses sobre sus lías.  
 Bodega Península Viticultores.

## CÁDIZ

**El Muelle del Oloso** ..... 24,00 €  
 Palomino Fino 100%. El 80% fermenta en acero inoxidable a baja temperatura,  
 el otro 20% se asolea y fermenta en bota jerezana envinada.  
 Posteriormente realiza una crianza de 6 meses sobre lías en depósitos.  
 San Bartolomé, Las Palmas. Bodega El Grifo.

## INTERNACIONALES

**Zusslin Orschwihr** ..... 28,00 €  
 Riesling 100%. Fermentación y crianza de 11 meses en roble de los bosques de los Vosgos.  
 Alsacia, Francia. Bodega Valentín Zusslin.

**Oremus Mandolás** ..... 34,00 €  
 Furmint 100%. El 50% de las uvas fermentan en roble húngaro y el otro 50%  
 en acero inoxidable. Crianza del 70% del vino en roble durante 6 meses.  
 Bodega Tokaj-Oremus, Hungría. Tempos Vega Sicilia.

**El Enemigo** ..... 36,00 €  
 Chardonnay 100%. El 35% de las uvas fermentan en barricas de roble francés  
 con levaduras salvajes. Crianza de 12 meses bajo velo de flor en barricas de roble francés.  
 Bodega Aleanna, Mendoza, Argentina.

**D.Jacques Tissot Arbois Tradition** ..... 35,00 €  
 Chardonnay 75% y Savagnin 25%, Blanco Fermentado en Barrica.  
 Domaine Jacques Tissot, Jura, Francia.

**Château Thieuley** ..... 27,00 €  
 Sauvignon Blanc 50% y Semillon 50%. Fermentado en acero inoxidable y  
 una pequeña parte en barrica.  
 Bodega Château Thieuley, Burdeos, Francia.

**Drouhin Chablis** ..... 39,00 €  
 Chardonnay 100%. Crianza sobre lías durante 7 u 8 meses.  
 Bodega Joseph Drouhin, Borgoña, Francia.

## Semidulces

**Canto 5 Frizzante** ..... 2,50 € ..... 18,00 €  
 Verdejo 100%. Serrada, Valladolid. Bodega X Siglos.

**Alma Atlántica Espumante** ..... 19,00 €  
 Albariño 50%, Godello 50%. Fermentación parcial en depósitos isobáricos.  
 Carbónico natural.  
 Cambados, Pontevedra. Bodega Martín Códax.

## Dulces

<b>Pedro Ximénez Sánchez Romate</b> .....	3,50 € .....	25,00 €
Pedro Ximénez 100%. Jerez de la Frontera, Cádiz. Bodega Sánchez Romate.		
<b>Menade Sauvignon Blanc Dulce</b> .....	4,00 € .....	20,00 €
Sauvignon Blanc 100%. Rueda, Valladolid. Bodega Menade.		
<b>20 Manzanas Valverán</b> .....	4,50 € .....	31,00 €
Sidra de hielo. Asturias, Valverán. Bodegas Masaveu.		
<b>Kracher Auslese Cuvée</b> .....		25,00 €
Chardonnay y Welschriesling. Crianza de 5 meses en roble francés. Burgenland, Austria. Bodega Alois Kracher.		
<b>Oremus Tokaji Vendimia Tardía</b> .....		34,00 €
Furmint, Hárslevelű, Zéta, ... Hecho con al menos un 50% de uva botrytizada y sobremadura, fermentadas en barricas de roble húngaro. Hungría. Bodega Tokaj-Oremus (Bodegas Tempos Vega Sicilia).		

## Rosados

### CIGALES

<b>Clarete de Luna</b> .....	2,50 € .....	16,00 €
Tempranillo 100%, joven. Fuensaldaña, Valladolid. Bodegas César Príncipe.		
<b>Sinfo</b> .....		16,00 €
Tempranillo 70%, Verdejo 20% y Albillo 10%. Cigales, Valladolid. Bodegas Sinfoniano.		
<b>Salvueros</b> .....		18,00 €
Tempranillo 80% y Verdejo y Albillo 20%. Valladolid. Bodega Salvueros.		

### PENEDÉS

<b>Aurora D'Espiells</b> .....		19,00 €
Pinot Noir 63%, 21% Sauvignon Blanc, 16% Chardonnay. Bodega Juve & Camps. Sant Sadurní d'Anoia, Cataluña.		

## Tintos

### RIBERA DEL DUERO

<b>27</b> .....	2,00 € .....	16,00 €
Tempranillo 100%. Nava de Roa, Burgos. Bodega Monteabellón.		
<b>912</b> .....	2,80 € .....	19,00 €
Tempranillo 100%, 9 meses de crianza en roble americano. Fompedraza, Valladolid. Bodega Venganzones.		
<b>Pepe Yllera</b> .....	3,00 € .....	24,00 €
Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot. Vendimia manual seleccionada. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con remontados y trasiegos. Posterior paso a barrica de roble americano y francés durante 10 meses. Bodega Yllera.		
<b>Antídoto</b> .....		26,00 €
Tempranillo 96% y Albillo 4%, 12 meses de crianza en roble francés. Atauta, Soria. Bodegas Antídoto.		
<b>Quinta Generación</b> .....		26,00 €
Tempranillo 100%. De 4 a 6 meses en barrica de roble francés. Pesquera de Duero. Valladolid. Bodega Dehesa de los Canónigos.		
<b>NEO Punta Esencia</b> .....		34,00 €
Tempranillo 100%. 19 meses en barrica de roble francés. Castrillo de la Vega, Burgos. Bodegas y viñedos Neo.		
<b>Valduero Una Cepa</b> .....		45,00 €
Tempranillo 100%. 18 meses de crianza en barricas de roble francés. Gumiel de Mercado, Burgos. Bodegas Valduero.		
<b>Emilio Moro</b> .....		30,00 €
<b>Emilio Moro 0,5 L</b> .....		17,00 €
Tempranillo 100%, 12 meses de crianza en barrica de roble. Pesquera de Duero, Valladolid. Bodegas Emilio Moro.		

Copa

Botella

**Carmelo Rodero Crianza** ..... 4,50 € ..... 32,00 €

Tempranillo 90% y Cabernet Sauvignon 10%.

Crianza de entre 14 y 15 meses, en bodega de roble francés.

*Pedrosa de Duero, Burgos. Bodegas Carmelo Rodero.*

**Dehesa de los Canónigos** ..... 35,00 €

Tempranillo 85%, Cabernet Sauvignon 12%, Albillo 3%.

15 meses de crianza en madera de roble.

*Pesquera de Duero. Bodega Dehesa de los Canónigos.*

**Tresmano** ..... 49,00 €

Tempranillo 100%, 16 meses de crianza en bodega de roble francés.

*Padilla de Duero. Valladolid. Bodega Tresmano.*

**Hacienda Monasterio** ..... 48,00 €

Tempranillo 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 5% y Marbec 2%.

Macera durante 25 días y permanece durante 19 meses en bodega de roble francés de Allier.

*Pesquera y Valbuena de Duero, Valladolid. Bodegas Hacienda Monasterio.*

**Pago de Carraovejas** ..... 50,00 €

Tempranillo 93%, Cabernet Sauvignon 4% y Merlot 3%.

12 meses de crianza en bodega de roble.

*Peñañiel, Valladolid. Bodega Carraovejas.*

**El Anejón** ..... 94,00 €

81% Tempranillo, 7% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot.

Crianza en bodega nuevas de roble francés.

*Peñañiel, Valladolid. Bodega Carraovejas.*

**Malleolus** ..... 49,00 €

Tempranillo 100%. Maceración durante 28 días. Envejecido 18 meses en bodegas nuevas de roble francés Allier.

*Pesquera de Duero, Valladolid. Bodegas Emilio Moro.*

**Tomás Postigo Tercer Año** ..... 52,00 €

Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot y Tempranillo.

Prensado por gravedad, y maceración de las diferentes fincas por separado.

*Peñañiel, Valladolid. Bodega Tomás Postigo.*

**Alión 2019** ..... 92,00 €

Tempranillo 100%, 12 meses de crianza en bodega. Criado en un 80% de madera nueva.

*Vega Sicilia, Valladolid. Bodegas Tempos-Vega Sicilia.*

**Malleolus de Valderramiro** ..... 105,00 €

Tempranillo 100%. Uvas procedentes del exclusivo Pago de Valderramiro, con vides de unos 100 años. 18 meses en bodega de roble francés.

*Pesquera de Duero, Valladolid. Bodegas Emilio Moro.*

**Valbuena Quinto Año** ..... 150,00 €

Tempranillo 96%, Merlot 4%. Crianza de 5 años entre madera y botella.

Comienza con madera usada, y termina con madera joven.

*Vega Sicilia, Valladolid. Bodegas Tempos-Vega Sicilia.*

## VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

**Ramiro's** ..... 34,00 €

Tempranillo 100%, 24 meses de crianza en roble francés y americano.

*Valladolid. Bodegas Ramiro's.*

**Rodríguez y Sanzo** ..... 35,00 €

Tempranillo 100%. Fermentado en tinos de madera con 18 meses de crianza en bodegas de Whisky y 12 meses en botella.

*Bodegas Rodríguez y Sanzo, Valladolid.*

**Mauro** ..... 45,00 €

**Mauro Magnum** ..... 92,00 €

Tempranillo 85%, y 15% Syrah y Cabernet Sauvignon, 15 meses de crianza en fudres y bodegas de roble.

*Tudela de Duero, Valladolid. Bodegas Mauro.*

## V.P. ABADÍA RETUERTA

**Abadía Retuerta S.E.** ..... 44,00 €

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Graciano y Petit Verdot en diferentes

proporciones dependiendo de la añada. Crianza durante 24 meses en bodegas de roble francés.

*Sardón de Duero, Valladolid. Bodega Abadía Retuerta.*

## V.P. DEHESAPEÑALBA

**Vizar Syrah** ..... 41,00 €

Syrah 100%. 23 meses de crianza en Bodegas de roble francés.

*Traspinedo, Valladolid. Bodegas Vizar.*

<b>Vizar Prestigio</b> .....	22,00 €
<b>Vizar Prestigio Magnum 1,5 l</b> .....	46,00 €

Tempranillo, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon, 16 meses de crianza en barricas de roble francés.  
Traspinedo, Valladolid. Bodegas Vizar.

## D.O. TORO

<b>Prima</b> .....	3,50 €	21,00 €
--------------------	--------	---------

Tinta de Toro 85% y Garnacha 15%, 12 meses de crianza en tinós de roble.  
Pedrosa del Rey. San Román Bodegas y Viñedos.

<b>Almirez</b> .....	32,00 €
----------------------	---------

Tinta de Toro 100%, 14 meses de crianza en barrica de roble francés.  
Valdefinjas, Zamora. Bodegas Teso la Monja.

<b>San Román</b> .....	42,00 €
<b>San Román Magnum 1,5 l</b> .....	87,00 €

Tinta de Toro 100%, 24 meses de crianza en barrica de roble francés y americano.  
Pedrosa del Rey. San Román Bodegas y Viñedos.

<b>Gran Colegiata</b> .....	30,00 €
-----------------------------	---------

Tinta de Toro 100%, 18 meses de crianza en barrica de roble americano.  
Casaseca de las Chanas, Zamora. Bodega Fariña.

## D.O. RIOJA

<b>Luis Cañas Crianza</b> .....	22,00 €
<b>Luis Cañas Crianza 0,5 l</b> .....	14,00 €

Tempranillo 95% y Graciano 5%, 12 meses de crianza en barrica de roble francés.  
Rioja Alavesa. Bodegas Luis Cañas.

<b>Las Parcelas</b> .....	29,00 €
---------------------------	---------

Tempranillo 100%. El 25% del vino permanece 6 meses en barrica nueva de roble francés  
Rioja Alavesa. Bodega Bideona.

<b>Macán 2016</b> .....	78,00 €
-------------------------	---------

Tempranillo 100%. Fermentación en acero inoxidable y crianza en barrica de roble y fudres durante 16 meses.  
Álava, Bodegas Benjamin de Rothschild y Vega Sicilia (MACÁN).

## RIAS BAIXAS

<b>ATTIS Pedral</b> .....	41,00 €
---------------------------	---------

Pedral 100%. Fermentación en barrica abierta y posterior crianza de 12 meses en roble francés. Un tinto fresco, balsámico y especiado.  
Meaño, Pontevedra. ATTIS Bodega y Viñedos.

## RIBEIRA SACRA

<b>Castro Candaz</b> .....	24,00 €
----------------------------	---------

Mencia 100%. Fermentación con raspón por 2 meses y crianza de 12 meses en barricas de roble de 500 litros.  
Quiroga, Lugo. Bodega Castro Candaz.

## JUMILLA

<b>Casa Castillo La Tendida</b> .....	30,00 €
---------------------------------------	---------

Monastrell 85%, Garnacha 15%. Despalillado de parte de la uva, con posterior fermentación usando sólo levaduras autóctonas en lagares de piedra subterráneos.  
La fermentación maloláctica se lleva a cabo en fudres, donde realiza una crianza de 14 meses.  
Murcia. Bodegas Casa Castillo.

## INTERNACIONALES

<b>Callejón del Crimen Gran Reserva</b> .....	29,00 €
---	---------

Malbec 100%. 8 meses en barrica de roble francés.  
Mendoza, Argentina. Bodega Finca la Luz.

