



CARTA DE VINOS

GALICIA

En Galicia el vino es cultura y arte. Cinco Denominaciones de Origen que recogen lo mejor de una tierra que ha sabido conjugar tradición y modernidad.

D.O. RÍAS BAIXAS



Es el territorio de la mundialmente famosa, uva “albariño” y de los viñedos de “parra”, una estructura por la que se extiende la vid favoreciendo la exposición al sol y a su vez, protegiendo a los racimos de la humedad del suelo.

Esta D.O. produce vinos de altísima calidad, de atractivas tonalidades que van del amarillo verdoso al amarillo pajizo con irisaciones doradas que se complementan con un intenso aroma floral.

VINOS BLANCOS

De sabores frescos y suaves, los blancos “Rías Baixas” presentan amplios matices y toques afrutados, que permanecen en nuestro paladar. Ideales en cualquier momento del día.

VINOS DEL SALNÉS

MARTÍN CÓDAX

Albariño (Amarillo limón con reflejos verdosos, notas cítricas, nota floral)

23,00€

YOU AND ME

Albariño 100% (Amarillo pálido con reflejos verdosos, muy afrutado aroma intenso)

18,00€

VIONTA Albariño (Amarillo dorado con aromas frutales)	21,00€
PACO Y LOLA Albariño (Amarillo pajizo, notas finas de frutas como cítricos, manzana verde con matices herbáceos "albahaca")	23,50€
DO FERREIRO Albariño (Amarillo ligeramente dorado y muy brillante, aroma fruta madura y cítricos)	26,50€
MAR DE FRADES Albariño (Inconfundible, de carácter salino y fresco)	29,50€
DAVIDE Albariño 100% (Amarillo pajizo con reflejos dorados, notas salinas, afrutado)	35,00€

VINOS DEL SALNÉS SIN ETIQUETA

VINO DE AUTOR Albariño 100% (Alta intensidad aromática, fruta muy madura y crianza de siete meses sobre lias)	25,00€
---	--------

VINOS DE O ROSAL

ABADÍA DE SAN CAMPIO Albariño (Amarillo pajizo, aromas frutales como manzana y cítricos)	22,00€
ABADÍA DE SAN CAMPIO ¾ Albariño (Amarillo pajizo, aromas frutales como manzana y cítricos)	14,00€
TERRAS GAUDA Albariño (Amarillo pajizo, aromas frutales y florales. Notas afrutadas)	26,00€
CORISCA ECOLÓGICO Monovarietal Albariño 100% ecológico (Amarillo pajizo con ribetes verdosos. Destaca por su frescura y equilibrio)	26,50€

VINOS DE O CONDADO DO TEA

SEÑORÍO DE RUBIOS

18,50€

Coupage de Treixadura, Albariño principalmente (Amarillo pajizo con ribete grisáceo. De intensidad media - alta, muy afrutado, fresco y limpio. En boca es un vino muy complejo debido a la mezcla de variedades. Sabroso, elegante y con una acidez ajustada)

D.O. RIBEIRO



La comarca del Ribeiro fue poco afectada por la invasión musulmana por lo que tuvo una continuada progresión en el cultivo del viñedo desde la época romana hasta su máximo esplendor en los siglos XV y XVI, siglos en los que el vino se convirtió en una de las mayores riquezas del Ribeiro, cultivándose y elaborándose con gran intensidad, disfrutaba de gran prestigio, exportándose por toda España y Europa a Francia, Portugal, Italia y especialmente a Gran Bretaña. Se transportaba principalmente en carruajes para el embarque en los puertos. El de Pontevedra fue el principal puerto para su transporte marítimo, junto con los de Vigo, Baiona y A Coruña. Desde estos puertos, salía en dirección al Golfo de Vizcaya, llegando a Bretaña, Flandes y, principalmente, Inglaterra. Pero los ribeiros aún llegaron más lejos y descubren América acompañando en su primera expedición a Cristóbal Colón. Los vinos de la comarca también navegaron en los barcos que llevaron a los primeros colonos a América, siendo unos de los primeros degustados en el Nuevo Mundo. En 1592 ya tenemos constancia documental del embarque en Ferrol con destino a América de 127 pipas de vino ribeiro a 190 reales.

VINOS BLANCOS

Los Blancos D.O. Ribeiro son perfectos para degustar mariscos y pescados, así como quesos y embutidos suaves. Detrás de su apariencia transparente este vino fresco y delicado esconde una gran complejidad de matices de tipo aromático que se lanzan a la conquista de nuestro olfato y paladar.

CASAL DE ARMÁN

22,50€

Treixadura, Albariño, Godello (Amarillo pajizo brillante, aroma de intensidad medio a heno, flores blancas)

CASAL DE ARMÁN ¾	18,00€
Treixadura, Albariño, Godello (Amarillo pajizo brillante, aroma de intensidad medio a heno, flores blancas)	
ALTER	17,50€
Godello, Treixadura y Loureira (Amarillo pajizo, limpio y brillante, carácter frutal, amplio en boca)	
ANXO MARTÍN	17,00€
Godello, Treixadura y Albariño (Amarillo pajizo con reflejos almonados, notas afrutadas de manzana y ciruela, muy glicérico)	
<hr/>	
VINO DE AUTOR TERRAS MANCAS	22,00€
Vino blanco elaborado con las variedades de uva Albariño, Treixadura, Godello y Loureira	

D.O. VALDEORRAS



Valdeorras es una región con personalidad, marcada por sus tejados negros de pizarra que se extienden por toda la comarca dejando latente la abundancia de pizarra en sus suelos. Este mineral proporciona vinos de componentes aromáticos y sápidos, muy sutiles y con marcado carácter mineral. Además, estos terrenos calientes potencian el grado alcohólico y la complejidad de las uvas.

VINOS BLANCOS

Los Blancos D.O. Valdeorras son un buen complemento a las carnes blancas, pescados y mariscos. Se diferencia por sus predominancias verdosas a la vista y una gran intensidad aromática frutal que se confirma en el postgusto. Equilibrado en cuanto a su grado de alcohol y acidez.

JOAQUÍN REBOLLEDO

19,50€

Godello (Amarillo pajizo con reflejos verdosos, con aromas de fruta blanca y albaricoque)

ATLANTIS GODELLO

14,50€

Godello (Amarillo pajizo brillante, aroma de frutas de hueso, buena estructura)

D.O. RIBEIRA SACRA



En esta zona de Galicia, los viñedos se extienden sobre elevados bancales en las orillas de los ríos. Esta particularidad de la zona dibuja hermosos paisajes en los márgenes de los ríos pero también confiere cierta peligrosidad a la recogida de la uva durante la vendimia, lo que ha originado la llamada “viticultura heroica”. Estos viñedos crecen bajo la tutela de bosques y de ancestrales ermitas y monasterios románicos, que guardan la historia y el buen saber hacer de esta tierra.

El amparo de los ríos aporta un microclima a la zona, que con la orientación sur de las pronunciadas laderas favorecen la correcta maduración que las uvas necesitan para la elaboración de unos caldos que ya en época de los romanos eran descritos como Oro Líquido.

VINOS BLANCOS

VIA ROMANA GODELLO	19,50€
Godello (Color amarillo pajizo, aromas a manzana y flores blancas. Equilibrado. Acidez media)	
FINCA MILLARA	36,00€
Godello (Amarillo limpio y brillante, aromas frutas blancas y cítricos. Tacto graso, buena acidez)	

VINOS TINTOS

ALGUEIRA	19,50€
Mencía (Color picota, ribete morado. Nariz a yogurt y frutos rojos, con una armónica acidez que le proporciona viveza)	
ALGUEIRA PIZARRA	55,80€
Mencía (Color cereza y bordes granates. Aroma a fruta madura, especies dulces y toque mineral. Equilibrado y con taninos maduros)	
FINCA MILLARA EL PROHIBIDO	23,50€
Mencía, Sousón (Color rojo picota, notas de frutos rojos, sedoso y glorioso en su entrada)	
PRÓMINE	17,50€
Mencía (Color rojo cereza intenso, aroma elegante y complejo, con notas frutales tipo mora)	
DIEGO DE LEMOS ECOLÓGICO	19,50€
Mencía elaborado con uvas de cosecha propia 100% ecológica (Color cereza intenso con tonos violáceos. Aromas frutales como frambuesa, grosella y uva madura)	

D.O. MONTERREI



Esta región gallega, de gran importancia vinícola en siglos pasados, es víctima del abandono a mediados del s. XX por factores económicos que obligan a sus gentes a emigrar. La emigración, el cierre de bodegas y el abandono de las tierras, dada su escasa rentabilidad, casi suponen la desaparición del viñedo en la zona. Pero en los años noventa comienza un resurgir, el momento en que se da un gran salto cualitativo tanto en la recuperación de las variedades preferentes como en la elaboración del vino. Se siguen manteniendo las plantaciones con sistemas de formación en vaso griego, pero en muchas de las nuevas plantaciones se introduce un nuevo sistema de cultivo que se realiza en espaldera a doble cordón para facilitar el laboreo y la recolección. Esto, junto con la inversión en tecnología y la adopción de nuevas prácticas enológicas supuso un gran impulso al sector vitivinícola en la comarca. Al preservar un porcentaje elevado de variedades autóctonas, se obtienen como resultado vinos de características específicas, con carácter y que expresan la tipicidad de la zona.

VINOS BLANCOS

Los Blancos D.O. Monterrei son vinos frescos y golosos. Se caracterizan por un color amarillo pajizo y un sabor con notas herbáceas / florales con un grado de acidez muy equilibrado. Son perfectos para acompañar no sólo los productos del mar, sino también carnes blancas o arroces.

CREGO E MONAGUILLO

Godello (amarillo pajizo con toques ligeramente dorados, aromas primarios, cítricos y frutas blancas)

22,00€

VILLA ARXENTEA

Treixadura 50%, Godello 50% (intensidad y calidad aromática. Aroma a frutas como manzana, melocotón y mango, notas cítricas y membrillo, laurel y hojarasca. Buena acidez y postgusto largo y afrutado)

19,50€

VINOS TINTOS

Los Tintos D.O. Monterrei, de oscuras tonalidades, son vinos bien estructurados, de sabor afrutado intenso o ligeramente herbáceos. Son el acompañamiento perfecto para productos de la cocina tradicional, carnes y quesos de alto contenido graso.

CREGO E MONAGUILLO Mencía (Rojo picota. Vino joven y expresivo con aromas frutales marcados)	22,00€
VILLA ARXÉNTA Mencía (Frutas rojas maduras, toques florales y balsámicos, notas de cacao y café. Tanino suave y ligero bien integrado en la textura)	19,50€
VILLA ARXÉNTA BARRICA Mencía (Frutas rojas maduras, toques florales y balsámicos. Vino con cuerpo, estructurado y goloso en boca)	36,50€

ARAGÓN

D.O. SOMONTANO



La D.O. Somontano nos ofrece vinos de todos los tipos. Sus rosados combinan con pastas, aves en salsa de grosellas, soufflés... Sus tintos combinan con ahumados, guisos, quesos.

VINOS TINTOS

ENATE Cabernet Sauvignon - Merlot (Color cereza, aroma a frutas del bosque y pimienta. Elegantes taninos)	18,50€
---	--------

D.O CALATAYUD



La D.O. Calatayud está localizada en la parte más occidental de la provincia de Zaragoza; cuenta con 16 bodegas productoras diseminadas por el conjunto de su territorio, y su viñedo está distribuido por 46 municipios, en una zona enmarcada por las formaciones montañosas del macizo del Moncayo y que se organiza alrededor de una compleja red fluvial formada por varios afluentes del río Ebro: Jalón, Jiloca, Perejiles, Manubles, Mesa, Piedra y Ribota. La superficie que ocupa se extiende sobre un terreno excepcional para el cultivo de la vid. Las características de sus vinos son el resultado de la interacción del microclima, de la amplia gama de suelos y de una uva, como es la garnacha, con una perfecta adaptación a la zona, tal que produce unos vinos con una marcada personalidad.

La Denominación de Origen Calatayud es la más joven de las cuatro vitivinícolas que existen en Aragón, lo que sin embargo no prejuzga la larga tradición en la elaboración de vinos y derivados que atesora esta comarca. La declaración de creación de la DO Calatayud data de 1989, aunque no fue hasta el año siguiente cuando se publicó formalmente, por lo que oficialmente data de 1990. Por tanto, pese a su juventud, se puede hablar ya de una DO madura, que ha forjado su personalidad y que tiene un prometedor futuro por delante.

VINOS TINTOS

ARAGONUM CLÁSICO

Garnacha tinta y Syrah (Rojo con reflejos violáceos. Aromas a regaliz, toque frutal. Persistencia aromática. Predominación de la fruta sobre la madera)

16,50€

CASTILLA Y LEÓN

D.O. BIERZO



Elaborados a partir de cepas seleccionadas con uvas color rojo frambuesa, notas de fruta roja y aromas florales, estos vinos marida perfectamente con quesos de pasta blanda, ensaladas, menestras, pastas, arroces y carnes blancas.

VINOS ROSADOS

4 PASOS ROSÉ

Mencía 100% (Elegante rosa, goloso y afrutado, destaca el carácter violeta de la uva mencía)

18,50€

VINOS TINTOS

4 PASOS BLACK

Mencía 100% (Color rojo picota-guinda, aromas de fruta negra, resonancia balsámica, elegante nota a tostado)

24,00€

UNCULÍN

Mencía 100% (Color rubí con reflejos púrpura, aroma a fruta roja. Fresco y elegante)

17,50€

FLAVIUM PREMIUM

Mencía (Color rojo teja, aroma potente y fino, bien estructurado y con un tanino elegante, armonioso y equilibrado con recuerdos frutales a uvas y a frutas maduras)

15,50€

D.O RIBERA DEL DUERO



Los vinos D.O. Ribera del Duero abarcan una amplia gama de matices cromáticos en cada copa y que se perciben sobre todo en los vinos más añejos. Su sabor frutal se matiza con recuerdos a madera noble e incluso toques balsámicos en los Crianzas y Reservas. Son vinos robustos, carnosos en la boca y de regusto persistente.

VINOS ROSADOS

ROSAE ARZUAGA

22,00€

Tempranillo 100% (Color rosa perla, aroma potente a fruta roja, fresco con notas florales muy sutiles)

VINOS TINTOS

MATARROMERA CRIANZA

49,00€

Tempranillo 100% (color cardenal oscuro, limpio y brillante. Aroma a fruta negra madura, romero y clavo. Intenso sabor muy duradero)

MATARROMERA PRESTIGIO

91,00€

Tempranillo 100% (Color intenso con leve ribete guinda. Aroma a fruta negra ácida, guinda, clavo y pimienta negra. Taninos dulces, excelente complejidad de sabores)

BARDOS RESERVA

27,00€

Tinto del país 90%, Cabernet sauvignon 10% (color rojo picota, tonos morados. Intenso con aromas a compota de fruta y cacao. Fresco y complejo. Taninos maduros)

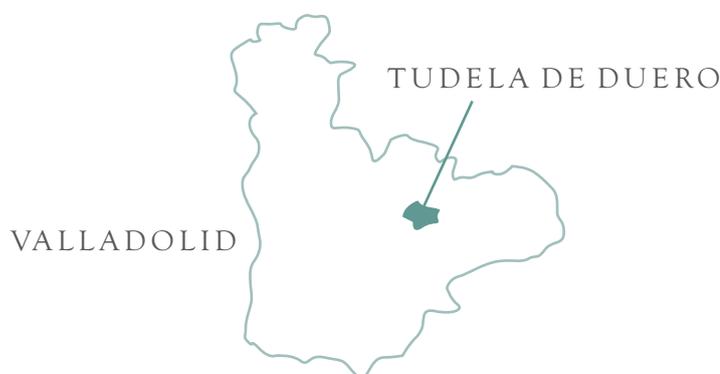
ARZUAGA

34,50€

Tempranillo, Cabernet sauvignon, Merlot (color rojo picota con ribetes violáceos, aromas de vino lleno de matices frutales)

ARZUAGA ¾	21,00€
Tempranillo, Cabernet sauvignon, Merlot (Color rojo picota con ribetes violáceos, aromas de vino lleno de matices frutales)	
LA PLANTA	18,50€
Tempranillo (Intenso color rojo capa media alta y ribetes violáceos, mucha fruta roja fresca)	
PAGO DE CAPELLANES ROBLE	22,50€
Tempranillo (Color rojo picota brillante, aromas primarios de ciruela y vainilla)	
CARMELO RODERO ROBLE	22,50€
Tempranillo (Color rubí, aromas a fruta roja, predomina la intensidad y la expresividad de los aromas primarios del tempranillo)	
PAGO DE CARRAOVEJAS CRIANZA	56,50€
Tempranillo, Cabernet sauvignon (Color rojo púrpura con irisaciones del mismo color, aromas propios de su crianza, fruta roja madura)	
MALLEOLUS	42,50€
Tempranillo (Color cereza picota madura, notas violáceas, con aromas a moras)	
VEGA SICILIA VALBUENA 5ª RESERVA	194,00€
Tempranillo, Cabernet sauvignon, Merlot, Malbec (Color cereza intenso, aroma especiado dulce, fruta madura, elegantes taninos y textura)	
VEGA SICILIA ÚNICO GRAN RESERVA	390,00€
Tempranillo, Cabernet sauvignon (Color rojo picota con ribete rubí, aromas intensos y complejos con notas tostadas de la madera)	

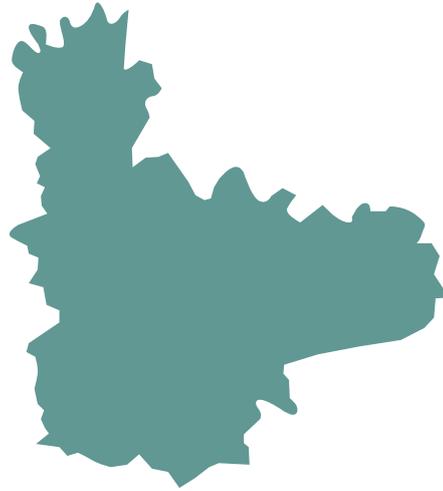
VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN



Fragante, con predominio de frutas rojas y notas de hierbas aromáticas. Elegante y equilibrado. Ideal para carnes como cochinillo o toro y guisos.

MAURO	56,50€
Tempranillo, Syrah (Color cereza muy intenso, aroma de finas notas tostadas de roble y fruta madura)	

D.O RUEDA



Rueda es una denominación de origen protegida cuya zona de producción se encuentra en las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila (España). Esta D.O. está integrada por 72 municipios de los cuales 53 se sitúan al sur de la provincia de Valladolid, 17 al oeste de Segovia y 2 al norte de Ávila.

La uva verdejo. La uva Verdejo habita desde hace siglos en la Denominación de Origen Rueda. Su origen, aun no teniendo testimonios escritos de ello, se cree que puede coincidir con el reinado de Alfonso VI (siglo xi). En esa época se repobló la cuenca del Duero con cántabros, vascones y mozárabes, siendo estos últimos los que con mayor probabilidad trajeron la variedad Verdejo a España. Podemos acercarnos al vino blanco diciendo que el aroma y sabor de la Verdejo tiene matices de hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez.

El clima continental. La D.O. Rueda se eleva entre 700 y 800 metros sobre el nivel del mar, con tierras llanas pero altas, que soportan inviernos fríos y muy largos, primaveras cortas con heladas tardías y veranos calurosos y secos, sólo alterados por inoportunas tormentas. Este factor obliga a las cepas a buscar sus recursos hídricos en lo más hondo del subsuelo, más que en otras zonas de Europa.

BARDOS VERDEJO

Verdejo (Amarillo pálido con reflejos verdosos, aroma a melocotón, cítricos y balsámico.
Post gusto anisado, acidez bien equilibrada)

15,50€

LA RIOJA

D.O.Ca RIOJA



Los vinos D.O.Ca Rioja son vinos muy equilibrados en grado de alcohol, color y acidez. Su sabor es suave y elegante predominantemente afrutado y más aterciopelado a medida que va envejeciendo. Se trata asimismo de vinos versátiles, amables y fáciles de beber, que casan con las más variadas gastronomías. Los rosados son perfectos para platos ligeros y entremeses, además de carnes blancas. Los tintos de Crianza y Reserva para legumbres, carnes rellenas, quesos de oveja y pastas.

MARQUÉS DE VICTORIA ECOLÓGICO

18,50€

Tempranillo (Color cereza, tonalidades violáceas, notas frutales de fresas y frambuesas. Elegante y suave. Fresco con elegantes y dulces taninos)

BECKER ECOLÓGICO

23,50€

Tempranillo 80% , Garnacha 20% (Color cereza bien cubierto. Aroma intenso a frutos negros y roble)

RAMÓN BILBAO

18,50€

Tempranillo (Color cereza, fino sabor a frutas rojas y especias dulces)

IZADI

19,50€

Tempranillo (Color rojo rubí, aromas a frutos rojos, regaliz y especias entre ellas cedro y ahumados)

VALLOBERA

17,50€

Tempranillo (Color picota con tonos granate maduro con un equilibrio y acidez agradable)

MUGA	34,00€
Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuelo, Graciano (Color rojo rubí brillante con notas afrutadas, aromas primarios de frutos tipo arándanos y toque de especias. Elegante acidez y suaves taninos)	
MUGA 3/8	19,50€
Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuelo, Graciano (Color rojo rubí brillante con notas afrutadas, aromas primarios de frutos tipo arándanos y toque de especias. Elegante acidez y suaves taninos)	
AZPILICUETA	18,50€
Tempranillo, Graciano, Mazuelo (Color rojo cereza y buena intensidad vivaz con destellos dorados, notas de fruta)	
AZPILICUETA 3/8	12,50€
Tempranillo, Graciano, Mazuelo (Color rojo cereza y buena intensidad vivaz con destellos dorados, notas de fruta)	
REMELLURI RESERVA ECOLÓGICO	47,00€
Tempranillo, Garnacha, Graciano (Color cereza intenso, aroma especiado dulce, fruta madura, potente y taninos)	
CONTINO RESERVA	52,00€
Tempranillo, Graciano, Mazuelo (Rojo rubí, limpio. Aroma a frutos rojos y vainilla. Amplio y sabroso en boca. Postgusto largo y cálido)	
VIÑA ARDANZA RESERVA	38,50€
Tempranillo, Garnacha (Rojo rubí, aroma vivaz con notas balsámicas especiadas de vainilla, nuez de coco y pimienta negra)	
VIÑA ARDANZA RESERVA ¾	21,50€
Tempranillo, Garnacha (Rojo rubí, aroma vivaz con notas balsámicas especiadas de vainilla, nuez de coco y pimienta negra)	

VINOS INTERNACIONALES

CHILE

VERAMONTE

18,00€

Pinot noir (Rojo picota madura. Aromas frutales de frambuesa y arándano.
Vibrante y fresco en boca)

ESPUMOSOS GALLEGOS

MAR DE FRADES

32,45€

El primer espumoso elaborado 100% con Albariño por el método tradicional Champenoise.
Carácter salino y sorprendente gracias a su fina y elegante burbuja

LAXAS SENSUM

21,00€

Espumoso de Albariño (Color amarillo semejante a los cítricos, con irisaciones verdosas.
Burbuja fina y de hilo persistente).

ESPUMOSOS Y CAVAS

FREIXENET BRUT

21,00€

Pinot noir y Trepát (Color amarillo limón y fina burbuja, finos aromas de frutas cítricas,
mezclado sobre fondos de frutos secos)

FREIXENET ITALIAN ROSÉ

21,00€

Glera y Pinot noir (Color rosa pálido de piel de cebolla, aromas afrutados y flores)

JUVE & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA

39,00€

Xarel·lo, Parellada y Macabeo (Color amarillo brillante y finas burbujas
con notas de fruta cítrica)

MUMM CORDON ROUGE ¾	41,00€
Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier (Color amarillo dorado con reflejos de jade, aromas limón y pomelo)	
MUMM ROSÉ	88,50€
Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier (Color rosa intenso y burbujas finas con sutiles aromas a frutos rojos)	
MUMM CORDON ROUGE	70,00€
Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier (Color amarillo dorado con reflejos de jade, aromas limón y pomelo)	
AFRED GRATIEN BRUT	70,00€
Coupage Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier (Sinfonía de aromas afrutados)	
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	71,00€
Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier (Color amarillo oro pálido, aroma vinoso con toque de tilo y flor de vid)	
DOM PÉRIGNON	270,00€
Pinot noir, Chardonnay (Suavidad floral y luminosa, carácter afrutado, vegetal, hoja de alcanforero, especias y regaliz)	
VEUVE CLICQUOT BRUT	72,00€
Bodega de referencia en la región de champagne coupage Pinot noir, Chardonnay y Pinot meunier	