

VINOS ROSADOS

ROSADO DE LA CASA:

SANTA DIGNA - D.O. Valle Central - Chile

Color oro pálido y una sintonía de aromas que recuerdan las frutas tropicales maduras, sobre fondos de manzanas y de hinojo. El paladar es sedoso, con buena estructura ácida y un final de boca prolongado.

Maridaje: Pescado, Camarón, Paella

Uva: Sauvignon Blanc

15.00€

FLOR DE IZADI, LARROSA (D.O. RIOJA)

100% Garnacha.

Color rosa palo. Aroma frescos a fruta blanca, pera, cereza, manzana. Paso por boca ligero y agradable, con recuerdos a fruta jugosa pero no empalagosa. Sutil y persistente recuerdo con buena acidez.

19.50 €

EXCELLENS ROSÉ (Marqués de Cáceres) D.O. RIOJA

Uvas: 60% Garnacha Tinta, 40% Tempranillo.

De atractivo color rosa pálido. Nariz de pétalos de rosa y finas notas de melocotón. Boca sedosa, equilibrada con sabores delicados de fruta blanca madura.

19.50 €

STUDIO BY MIRAVAL

(A.O.P. Côtes de Provence)

Delicado color rosa pálido. En nariz predominan los aromas a fruta fresca y cítricos. Carnoso en boca, donde vuelven a presentarse las notas de cítricos anticipadas en nariz, junto a recuerdos de flores blancas. Final salino y largo.

Uvas: Cinsault, Garnacha Tinta

24.00 €

LAMBRUSCO DE L'EMILIA, DOC ESPECIAL (VINO ITALIANO)

16.00 €

CAVAS

TERRER DE LA CREU BRUT NATURE - *Recomendado*

Cava de larga crianza en botella, unos 15 meses. Elaborado a partir del ensamblaje clásico de las variedades de uva Macebeo, Xarelló y Parellada, y así se obtiene un cava fresco y afrutado, muy equilibrado.

21.00 €

El Jardín

— Bodega —

El Jardín

VINOS TINTOS

TINTO DE LA CASA:

ALTOS IBÉRICOS. Rioja Tinto Crianza. Intenso aroma a flores blancas y frutos rojos. En boca presenta una entrada fresca y aterciopelada, con un recorrido largo y especiado en el que se expresa la finura y suavidad. Combina de forma excelente con asados, carnes, caza y platos elaborados 100% Tempranillo. Crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés.

16.00 €

D.O.CASTELLÓ

CLOTAS MONASTRELL

Tinto Crianza. Aroma de fruta rojas con un toque de confitura, al evolucionar, aparecen tonos tostados y ahumados que dan buena armonía al conjunto. Acompaña deliciosamente a quesos curados/grasos, carnes rojas. 100% Monastrell. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

32.00 €

D.O. RIOJA

VIÑA IZADI Crianza (Rioja Alavesa)

Alta intensidad aromática en tonos de frutos rojos, regaliz y especias combinados con aromas de cedro y ahumados. En boca resulta elegante y equilibrado con recuerdos frutales y florales. 100% Tempranillo. Crianza de 14 meses en barricas de roble americano y francés.

21.50 €

LAS PISADAS (Rioja Alavesa) **Recomendado**

Vino con un estilo fresco, donde predomina la fruta a la madera, potenciando la finura y la elegancia. De carácter deliciosamente frutal, muestra recuerdos de confitura de frambuesas, notas de frutos secos (dátiles) sobre un fondo especiado (clavo). 100% Tempranillo. 10 meses en barricas de roble francés.

25.00 €

RAMÓN BILBAO Crianza, Edición limitada

Predomina el perfil de fruta negra, regaliz, notas balsámicas de eucalipto con los aromas de crianza: pimienta rosa, pan tostado y chocolate negro. 100% Tempranillo. Crianza de 14 meses en barrica nueva de roble francés.

25.00 €

CUNE RIOJA CRIANZA 2016 / 50CL

En nariz predominan las frutas rojas, integrado con los aromas a vainilla y toffe procedentes de su estancia de 12 meses en barrica de roble americano. Paso por el paladar suave, fino y elegante, con un tanino amable y una ligera acidez. Uvas: tempranillo, garnacha, mozueto. Crianza 12 meses en barrica de roble americano.

12.50 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

CELESTE ROBLE **Recomendado**

Un vino tinto de matices, donde se percibe de forma extraordinaria la expresión frutal y el brío de la variedad de vino tempranillo (tinto fino), junto con los aromas de su corto, pero intenso, paso por barrica (3 meses). 100% Tempranillo.

19.50 €

FINCA RESALSO, EMILIO MORO

Rojo cereza picota con ribetes violáceos, en la nariz es intenso, expresivo y fresco, con los varietales del tempranillo en plena juventud. 4 meses en barrica de roble francés y americano.

21.00 €

DEHESA DE LOS CANÓNIGOS

De color cereza madura de corazón oscuro y lágrima densa. En nariz es elegante, limpio, donde destacan notas de frutos negros de moras y zarzamoras y especia-dos de regaliz y clavo. Uva: 88% Tempranillo 12% Cabernet Sauvignon. Crianza 15 meses en barrica de roble americano.

36.00 €

PRUNO

Rojo picota intenso, con tonos granates. Aroma a fruta roja y regaliz, acompañado de recuerdos de su paso por barrica con matices minerales y balsámicos. Uva: 90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon. Crianza: 12 meses en barrica.

23.00 €

FERRATUS

En nariz se descubren aromas de fruta roja y negra, con recuerdos a caramelos violeta. Uva: 100% Tempranillo. Crianza mínima de 14 meses en barricas nuevas de roble francés (95%) y americano (5%) con tostados personaliza-dos.

26.50 €

D.O.VALENCIA

VENTA DEL PUERTO Nº12

En boca se presenta potente, de gran recorrido, con ta-ninos potentes, dulces y carnosos, acompañados de una acidez perfectamente integrada, que le confiere frescura y resalta la presencia de fruta madura. Uva: 40% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Mer-lot y 10% Syrah. Crianza: 12 meses en barrica de roble americano.

22.00 €

MADURESA

Aroma de buena intensidad, de fruta roja bien madura, con delicadas y cremosas notas de su crianza en madera y con un toque mineral. En boca es fresco, frutal, equilibra-do, con un agradable fondo balsámico. Uva: 80% Monastrell 20% Cariñena. Crianza: 12 meses en barrica francesa nueva y usada.

29.00 €

D.O. SOMONTANO

SOMMOS VARIETALES

Rico en sensaciones. Aparecen los aromas frutales y torrefactos de una madera fina y bien integrada. Uva: Tempranillo 42%, Syrah 38% y Merlot 20%. Crianza en tinas de roble francés y en una selección de barricas por un periodo de 8 meses.

21.50 €

D.O.Q. PRIORAT

SECRET DEL PRIORAT **Recomendado**

Color cereza profundo. Impresionante por su intensidad frutal, con notas especiadas de pimienta negra y un noble matiz mineral que es muy propio de su terruño. En boca es sabroso, rico y complejo, con un tanino atercio-pelado y carnoso. Vino poderoso y con personalidad. Uvas: Syrah, Cariñena, Garnacha Tinta y Merlot. Crianza: en barricas de roble francés nuevas y de segun-do año durante 14/16 meses.

31.00€

D.O. CASTILLA LA MANCHA

DEHESA DEL CARRIZAL - Vino de Pago

Color rojo de alta intensidad y con mucho brillo. Aroma complejo y elegante mezcla de aromas de frutas y flores. Este vino se percibe pleno, estructurado y sabroso, fruto del coupage de las diferentes uvas que contiene. Uvas: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot. Crianza: 10 meses barrica de roble

27.00€

VINO ITALIANO

LAMBRUSCO DE L'EMILIA DOC ESPECIAL

16.00 €

VINOS BLANCOS

BLANCO DE LA CASA:

VERDEO - Rueda

Se caracteriza por su frescor, por unas marcadas notas de fruta tropical y por su elegancia. Joven, actual, fresco, así es este vino 100% Verdejo, de bello color amarillo claro con reflejos verdes

16.00 €

D.O.CASTELLÓ

BLANC DE CLOTAS

En boca tiene notas a fruta: (albaricoque, melocotón y mango), aromático y fresco, de paso ligero. Notas de madera detrás de la fiesta aromática. Uva: 80% Macabeo y 20% Tortosí.

29.00 €

D.O.VALENCIA

MALA VIDA

Aroma con notas de moscatel, cítricos sutiles y tropicales. Lige-ro fondo herbal que aporta frescura y elegancia. La boca es un-tuosa, equilibrada y fresca. Persistencia larga y muy agradable. Uvas: Merseguera, Moscatel y Verdil.

18.50 €

D.O. LANZAROTE

BERMEJO MALVASÍA VOLCÁNICA

Color amarillo verdoso. En nariz es complejo, con una gran varie-dad de aromas afrutados (limón, mango) y florales. En boca es suave y glicérico, con toques a limón, hierba seca y melocotón. Uva: Malvasía

27.00 €

D.O. RIOJA

IZADI BLANCO

Fermentado en barrica, es un vino aromático pálido con tonos verdes con fragancias de frutas blancas y cítricas. En boca es fres-co, con una acidez equilibrada y un agradable punto de dulzor. Uvas: Garnacha Blanca, Viura, Tempranillo Blanco, Malvasía.

21.00 €

D.O.RUEDA

FINCA MONTEPEDROSO 2019

100% Verdejo sobre lías

19.50 €

4 RAYAS, 40 VENDIMIAS

100% Verdejo

19.50 €

D.O.RIAS BAIXAS

PAZO DAS BRUXAS **Recomendado**

Color amarillo brillante con ribetes verdosos. Elevada intensi-dad aromática, con notas a flor blanca, cítricos y melocotón. De entrada fácil, golosa y hedonista. Final largo y persistente

22.00 €

GRANBAZÁN

Albariño 100%

22.00 €

D.O. RIBEIRO

MÁIS DE CUNQUEIRO

Aromas a frutas confitadas, notas tropicales, hierbas de toca-dor. Potente, fresco, frutoso y graso. Uva: Torrontés

25.00 €

D.O. BIERZO

GODELIA GODELLO

Crianza de 5 meses sobre lías. Uvas: 90% Godello + 10% Doña blanca

19.50 €

D.O. PENEDÉS

ATRIUM CHARDONNAY -Ecológico - **Recomendado**

Delicioso aroma de frutos secos (avellanas, praliné) con ca-racterísticas marcadas de la variedad Chardonnay. Uva: 100% Chardonnay

19.50 €

GRAMONA GESSAMÍ

Gessamí alcanza el equilibrio de su carácter frutal y floral. De gran intensidad aromática. Uvas: 45% Sauvignon Blanc, 40% Muscat, 15% Gewürztraminer.

23.50 €

D.O. SOMONTANO

SOMMOS COLECCIÓN GEWÜRZTRAMINER

De carácter floral sobre matices cítricos y de especias dulces aportadas por la barrica. Blanco roble. Criado durante 4 meses en una selección de barricas francesas nuevas de tostado bajo. Uva: 100% Gewürztraminer

23.50 €