

Carta de Vinos

Copa | Botella

Blancos

Cuatro Rayas

2,75€ | 15,00€

D.O. Rueda – Verdejo.

Destacan sus aromas de frutas blancas. Seco, sabroso y equilibrado.

Pastas, pescados, mariscos y carnes blancas.

Mareas Vivas

3,00€ | 17,00€

D.O. Rías Baixas - Albariño.

Sabor afrutado con un armonioso final, sabroso y estructurado.

Canapés, pastas, pescados, mariscos y carnes suaves.

Mar de Frades

- | 24,00€

D.O. Rías Baixas - Albariño.

Notas florales a jazmín y violetas entremezcladas con hinojo, mango y albaricoque. Paso atrevido y contundente con un final sofisticado y atlántico.

Marida con sabores de mar como berberechos, percebes y almejas crudas. Platos de solomillo de cerdo o quesos curados.

Campo viejo semidulce

2,70€ | 15,00€

D.O.C. Rioja – Viura.

Fantástico equilibrio entre dulzor y frescor, que hacen de este vino un gran compañero en maridajes imposibles.

Aperitivos y cualquier comida.

Rosados

Las Campanas

2,70€ | 15,00€

D.O. Navarra – Garnacha.

Innovador y diferente con la personalidad que le transmite el hecho de estar elaborado exclusivamente con Garnacha negra.

Ceviche, pescados, preparados a la vinagreta, carnes de caza, conejo estofado y carnes blancas de aves.

Tintos (Rioja)

Cueva de Lobos Crianza

3,00€ | 17,00€

D.O.ca La Rioja - Tempranillo.

Bodega innovadora con un joven equipo, buscando sorprender y diferenciarse del clásico vino de Rioja.

Caza, carnes rojas y asadas, platos de hortalizas y legumbres.

Viña Pomal Crianza

3,30€ | 18,00€

D.O.C. Rioja Graciano, Mazuelo, Tempranillo.

Las variedades autóctonas Tempranillo, Graciano y Mazuelo le aportan frescura y alegría a este vino.

Embutidos, arroces, verduras y todo tipo de carnes.

Azpilicueta Crianza

3,10€ | 17,00€

D.O.ca La Rioja - Tempranillo.

Nariz perfumada donde destacan las notas de fruta, sobre un fondo de madera tostada y suaves aromas de vainilla, coco y especias.

Suave, equilibrado y agradable.

Platos de embutidos y quesos suaves, carnes blancas y pescados azules.

Viña Pomal 106 Barricas Reserva - | 23,00€

D.O.ca La Rioja – Tempranillo, garnacha y graciano.

Notas especiales a regaliz y frutas negras, flores de violeta e hinojo. Fondo mineral con notas de chocolate y madera fina (cedro).

Vino estructurado y sabroso, con gran persistencia y equilibrio.

Complemento perfecto de platos de cuchara, carnes a la brasa y quesos curados.

Azpilicueta Reserva - | 22,00€

D.O.ac La Rioja Tempranillo, graciano y mazuelo.

Aromas sutiles a Vainilla y membrillo. Suave, sedoso y de agradable persistencia.

Carnes blancas, carnes rojas, caza, asados de cordero, cerdo o buey, aves, setas quesos y pescados azules.

Tintos (Ribera de Duero)

Peñalosa Roble 3,00€ | 17,00€

D.O. Ribera del Duero - Tinta del país.

Aromas a frutos rojos maduros como la cereza y las moras.

Embutidos, arroces, frituras en general carnes blancas y a la brasa.

Protos Roble

3,10€ | 17,50€

D.O. Ribera del Duero - Tinta del país.

Gran complejidad aromática, destacando los frutos de grosellas y moras sobre un fondo de madera fina. Sabroso y potente con gran equilibrio entre madera y fruta.

Ideal con carnes rojas y blancas, platos de pasta, verduras, barbacoas, embutidos y quesos de corta duración.

Protos Crianza

4,00€ | 22,50€

D.O. Ribera del Duero - Tinta del país.

Limpio y balsámico, aromas de fruta pasa y confitada con cacao, regaliza y maderas aromáticas. Limpio carnosos y potente.

Guisos de carne, carnes confitadas, caza menor y quesos curados y cremosos.

Quinta de Tarsus Crianza

3,80€ | 22,00€

D.O. Ribera del Duero - Tinta del país.

Vino que expresa juventud y que, además es intenso, profundo, concentrado y elegante.

Quesos semicurados, asados, carnes de buey, cocidos, estofados y caza de pluma.

Legaris Crianza

- | 22,00€

D.O. Ribera del Duero - Tinta del país.

Aromas de fruta negra muy madura, bien integrados con matices tostados y balsámicos. Vino amplio, equilibrado y elegante.

Lechazo, platos de cuchara, guisos de carne y quesos semicurados.

Protos 27 Edición Especial - | 27,00€

D.O. Ribera del Duero - Tinta del país.

Elegante, con fruta roja y negra madura. Fresco y original con especias dulces. Vino mu expresivo, equilibrado y fácil de beber.

Carnes asadas, cordero, cerdo, ternera, guisos y estofados, piezas de caza mayor y quesos curados.

Tintos (Otros)

Paseante La Escucha 3,10€ | 17,00€

D.O. Bierzo – Mencia.

Destaca la fruta roja tipo guinda, cereza, ciruela y notas florales de violetas. Fondo de vainilla, clavo y notas de hierbas aromáticas.

Equilibrado, fresco y aromático.

Carne asada, guisos, caza setas, cecina, quesos de oveja y verduras rehogadas.

León Cobarde 3,10€ | 17,00€

Guadalajara – Tierra de Castilla – Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon.

Descubre el vino mágico de las “Tierras de Pioz”.

Cordero asado, pescados al horno, verduras a la plancha, patés y aves.