



## Nuestra Carta de Vinos

Descubre nuestra cuidada selección de vinos, pensada para realzar cada plato y momento. ¡Esperamos que encuentres tu favorito!

### *Vinos Blancos*

#### D.O. Rueda

• **Lorenzo Cachazo Verdejo**

**22´00€**

•Notas de cata: Un Verdejo clásico y bien equilibrado. Ofrece aromas a hinojo, hierba recién cortada y toques de fruta de hueso. En boca es fresco, con una acidez vivaz y un final ligeramente amargo, característico de la variedad, que le aporta persistencia.

• **Basa Rueda**

**24´00€**

•Notas de cata: Un Verdejo joven y afrutado. Destacan sus notas cítricas como el pomelo y la lima, junto a toques de manzana verde y un fondo herbáceo. Fresco y ligero en boca, con un trago fácil y refrescante.

• **La Camioneta Rueda**

**18´00€**

•Notas de cata: Este Verdejo se presenta con una nariz donde sobresalen los aromas tropicales de piña y maracuyá, mezclados con el carácter anisado de la variedad. En boca es untuoso, con buena estructura y un final persistente y aromático.

• **Ramón Bilbao Verdejo**

**22´00€**

•Notas de cata: Un Verdejo con carácter y elegancia. Presenta una intensidad aromática de manzana, pera y sutiles toques de anís y hinojo. En boca es fresco, con volumen y un final largo que invita a seguir bebiendo.

• **Sobrenatural Verdejo**

**59´00€**

•Notas de cata: Un Verdejo que busca expresar la pureza de la uva. Se caracteriza por sus aromas a manzana asada, frutos secos y un toque salino. En boca es vibrante, con una textura única y una gran complejidad, ideal para explorar nuevas sensaciones.

## **D.O. Rioja**

### ***Monopole (Rioja)***

**22´00€**

•Notas de cata: El clásico Rioja Blanco de Viña Tondonia. Ofrece aromas a manzana verde, almendra y un toque de pastelería. En boca es seco, fresco y con una acidez muy marcada, que le confiere longevidad. Un blanco con un estilo más tradicional y diferenciador.

## **D.O. Rías Baixas**

### ***Canicas (Albariño)***

**27´00€**

•Notas de cata: Un Albariño fresco y atlántico. Se aprecian notas de manzana verde, cítricos y un distintivo toque salino. En boca es vibrante, con una acidez refrescante y un final limpio y mineral.

## **D.O. Valdeorras**

### ***Cepado (Godello)***

**28´00€**

Notas de Cata: Este Godello es un verdadero tesoro. En nariz, te sorprenderá con sus intensos aromas a fruta blanca fresca como la manzana verde y la pera, junto con sutiles toques cítricos y florales. En boca, es elegante y equilibrado, con una acidez vibrante que le aporta una gran frescura y un final largo y muy agradable. Es ideal para acompañar mariscos, pescados blancos, arroces o simplemente para disfrutarlo solo como aperitivo.

### **• *Gaba do Xil Valdeorras (Godello)***

**30´00€**

•Notas de cata: Este Godello destaca por su complejidad aromática, con notas de fruta de hueso como el melocotón, toques florales y un fondo mineral. En boca es untuoso y voluminoso, con una acidez equilibrada y un final largo y elegante.

## **D.O. Valencia**

### **•El Novio Perfecto (Moscatel y Viura)**

•Notas de cata: Un vino blanco dulce y aromático, con predominio de la Moscatel. Ofrece intensos aromas a flores blancas, fruta de la pasión y un toque cítrico. En boca es goloso, pero equilibrado por una acidez que lo hace muy agradable y fácil de beber.

## **D.O. Arlanza**

### **• *Feliz Ribera Albillo***

**29´00€**

•Notas de cata: Un Albillo Mayor de la Ribera del Duero con un perfil único. Presenta aromas a fruta blanca madura, miel y sutiles notas de flor seca. En boca es redondo, con buena estructura y un toque untuoso, reflejo de su variedad.

• ***Friki Arlanza (Albillo y mas)***

**32´00€**

•Notas de cata: Un vino sorprendente y con personalidad. Aromas a fruta amarilla madura, cáscara de naranja y un toque de levadura debido a su elaboración. En boca es amplio, con una textura particular y un final fresco y original.

**D.O. Rioja**

***Monopole (Rioja)***

**22´00€**

•Notas de cata: El clásico Rioja Blanco de Viña Tondonia. Ofrece aromas a manzana verde, almendra y un toque de pastelería. En boca es seco, fresco y con una acidez muy marcada, que le confiere longevidad. Un blanco con un estilo más tradicional y diferenciador.

**D.O. Somontano**

***Enate Chardonnay Somontano***

**28´00€**

•Notas de cata: Un Chardonnay expresivo y frutal. Presenta aromas a manzana golden, piña y notas cítricas, con un sutil toque de vainilla de su ligera crianza. En boca es untuoso, con buen volumen y una acidez equilibrada, que lo hace muy versátil.

**Vinos de Francia (Denominaciones Varias)**

***Arbois (Savagnin)***

**82´00€**

•Notas de cata: Un vino del Jura con carácter. Dependiendo de su elaboración, puede ofrecer notas de nuez, curry, manzana verde o levadura. En boca es seco, con una acidez marcada y una gran complejidad que lo hace único y desafiante.

***Saint Veran (Borgoña)***

**40´00€**

•Notas de cata: Un Chardonnay de Borgoña, elegante y mineral. Se aprecian aromas a flores blancas, pera y un toque de tiza húmeda. En boca es fresco, con una acidez vibrante y una textura sedosa, ofreciendo un final limpio y persistente.

•Notas de cata: Un vino del Jura con carácter. Dependiendo de su elaboración, puede ofrecer notas de nuez, curry, manzana verde o levadura. En boca es seco, con una acidez marcada y una gran complejidad que lo hace único y desafiante.

## Vinos de Alemania (Denominaciones Varias)

### ***Dr. Loosen Riesling (Mosel)***

**25´00€**

- Notas de cata: Un Riesling delicioso y refrescante de la región del Mosel. Aromas a lima, melocotón y una característica nota mineral de pizarra. En boca es ligero, con una acidez vibrante y un dulzor sutil que lo equilibra, lo que lo hace increíblemente bebible y versátil.

## ***Vinos Tintos***

Sumérgete en un viaje por las mejores denominaciones de origen de España, con una cuidada selección que realzará cada momento de tu experiencia.

## Vinos de Ribera del Duero

### ***Cepa 21 Hito Joven***

**24´00€**

- Notas de Cata: Un vino joven y afrutado. Predominan los aromas de frutos rojos frescos como la fresa y la frambuesa, con un toque floral y un ligero matiz de regaliz. En boca es vibrante, con una acidez refrescante y un final ligero y agradable. Ideal para tapeo, ensaladas y platos de pasta.

### ***Carmelo Rodero Joven***

**24´00€**

- Notas de Cata: Expresivo y frutal, con intensos aromas a cereza y mora. Su paso por boca es suave y sedoso, dejando una sensación fresca y viva. Un vino versátil para disfrutar sin complicaciones.

### ***Cillar Joven***

**22´00€**

- Notas de Cata: Un Ribera del Duero joven con carácter. Se perciben notas de fruta roja madura y un sutil toque especiado. En boca es equilibrado, con buena estructura y un final frutal que invita a seguir bebiendo.

### ***Valduero Una Cepa***

**52´00€**

- Notas de Cata: Un vino de gran personalidad que proviene de una única cepa por botella. Presenta aromas a frutos negros intensos, toques balsámicos y un fondo mineral. En boca es potente, estructurado, con taninos maduros y una larga persistencia. Un vino para los amantes de la Ribera más concentrada.

### ***Valduero Dos Maderas***

**44´00€**

- Notas de Cata: Complejo y elegante. Sus aromas a frutos negros se entrelazan con notas de cedro, tabaco y especias dulces procedentes de su doble crianza en bodega. En boca es sedoso, con gran volumen y un final persistente que invita a reflexionar.

**Cepa 21 Crianza**

°

**36´00€**

•Notas de Cata: Un Ribera del Duero moderno y envolvente. Despliega aromas de frutos negros maduros, toques tostados de café y vainilla, y un fondo balsámico. En boca es carnoso, con taninos pulidos y un postgusto largo y equilibrado. Perfecto con carnes a la brasa y embutidos ibéricos.

**Cepa Gavilán Crianza****34´00€**

•Notas de Cata: Expresivo y afrutado, con notas de mora, grosella y un ligero toque de vainilla y especias dulces. En boca es equilibrado, con taninos suaves y un final fresco y persistente. Un Ribera del Duero Crianza versátil y fácil de disfrutar.

**Carmelo Rodero Crianza****38´00€**

•Notas de Cata: Un clásico de la Ribera. Ofrece aromas a frutos rojos maduros, especias, vainilla y un sutil fondo de cuero. En boca es elegante, redondo y equilibrado, con un paso amable y un final largo y persistente. Ideal para asados y carnes rojas.

**Cillar Crianza****34´00€**

•Notas de Cata: Un Ribera del Duero Crianza con buen volumen y complejidad. Se perciben aromas a frutos negros confitados, notas de regaliz y toques de torrefactos. En boca es potente, con taninos bien integrados y un final prolongado.

**Viña Pedrosa Crianza****56´00€**

•Notas de Cata: Un referente en la Ribera del Duero. Sus aromas evocan frutos rojos maduros, especias dulces, y toques de tabaco y cacao de su crianza. En boca es elegante, con taninos sedosos y una acidez equilibrada que le aporta frescura y una notable persistencia. Marida con asados y lechazo.

**Díaz Bayo 8 Meses en Barrica****18´00€**

•Notas de Cata: Un Ribera del Duero con una crianza justa que respeta la fruta. Aromas a frutos rojos frescos, toques lácteos y un suave fondo tostado. En boca es amable, redondo y con un trago muy agradable.

**Emilio Moro Crianza (Bodegas Emilio Moro)****52´00€**

•¿Qué chismorreá? Este tinto es el "señor elegante pero con buen humor" de la fiesta. Imagina que entra por la puerta con su capa de frutas negras maduras (moras, arándanos), su sombrero de cuero y su bastón de vainilla y clavo. En boca, es un "caballero" potente pero suave, con unos taninos que te hacen sentir que te están dando un abrazo. Deja un regusto tan largo que querrás que el momento no termine nunca. ¡Un clásico con personalidad!

**Malabrigo Crianza****62´00€**

•Notas de Cata: Un Ribera del Duero de gran personalidad y estructura. Destacan los aromas a frutos negros muy maduros, regaliz, chocolate y notas minerales. En boca es potente, carnoso, con taninos envolventes y un final muy largo y persistente. Para los amantes de vinos con cuerpo.

**Arrocal Barrica****25´00€**

•Notas de Cata: Un Ribera con una crianza medida. En nariz, aromas a frutos rojos y negros maduros, combinados con notas de especias y un ligero tostado. En boca es amable, redondo y con un paso fluido, lo que lo hace muy versátil.

**Pago de Carraovejas Crianza****55´00€**

•Notas de Cata: Un icono de la Ribera del Duero. Complejo y elegante, con aromas a frutos negros, cacao, tabaco, regaliz y sutiles notas minerales. En boca es sedoso, con una gran concentración y un equilibrio excepcional entre fruta, acidez y taninos. Su final es muy largo y elegante. Un vino para grandes ocasiones.

**Linaje Garsea Reserva****53´00€**

•Notas de cata: Imagina que te metes en un bosque encantado después de la lluvia, lleno de frutos negros maduros(piensa en moras jugosas y arándanos), con un toque de chocolate negro que te susurra secretos y un pellizco de tabaco que te hace sentir como un detective elegante. Cuando lo pruebas, es como un abrazo cálido y duradero: potente pero suave, con unos taninos que se han pulido con el tiempo, dejando un final largo y memorable. ¡Perfecto para noches de tertulia!

**Vinos de Rioja****Artuke (Rioja Alavesa)****28´00€**

•Notas de Cata: Un Rioja Alavesa moderno y vibrante. Con aromas a frutos rojos frescos y un toque floral. En boca es jugoso, con una acidez refrescante y un paso muy agradable y fácil de beber.

**Artuke Pies Negros (Rioja Alavesa)****34´00€**

•Notas de Cata: Elaborado con la ancestral técnica de "pies negros", pisando la uva. Ofrece aromas intensos a frutos negros maduros, notas de regaliz y un toque mineral. En boca es estructurado, con taninos firmes pero pulidos y un final largo y especiado.

**Sela Crianza****55´00€**

•Notas de Cata: Un Rioja Crianza fresco y contemporáneo. Aromas a frutos rojos y negros, con notas balsámicas y un ligero toque de vainilla. En boca es equilibrado, con taninos suaves y un final muy placentero.

**Montaña Crianza****18´00€**

- Notas de Cata: Un Rioja Crianza clásico y elegante. Predominan los aromas a frutos rojos, vainilla y un ligero toque de cedro. En boca es redondo, con taninos suaves y un final agradable.

**Sierra Cantabria Crianza****57´00€**

- Notas de Cata: Un Rioja Crianza con alma. En nariz, frutos rojos maduros, notas de regaliz y sutiles tostados. En boca es equilibrado, con taninos bien integrados y un final persistente que invita a seguir disfrutando.

**Muga Crianza****32´00€**

- Notas de Cata: Uno de los Riojas Crianza más reconocidos. Sus aromas evocan frutos rojos, vainilla, coco y especias dulces. En boca es elegante, redondo y con un paso sedoso. Un Rioja de referencia para disfrutar en cualquier ocasión.

**El Andén de la Estación (Muga Crianza)****38´00€**

- Notas de Cata: La versión más accesible de Muga. Con aromas a frutos rojos frescos, notas de regaliz y un sutil toque de madera. En boca es vibrante, con buena acidez y un final frutal que lo hace muy versátil.

**Sierra Cantabria Reserva****28´00€**

- Notas de Cata: Un Rioja Reserva que combina la tradición con la elegancia. Aromas complejos de fruta negra madura, especias, tabaco, cuero y notas balsámicas. En boca es estructurado, con taninos nobles y una larga persistencia que evoluciona en copa.

**Remelluri Reserva****48´00€**

- Notas de Cata: Un Rioja Reserva de finca, con gran personalidad y tipicidad de su terruño. Ofrece aromas a frutos rojos confitados, hierbas aromáticas, notas terrosas y especias. En boca es potente, con taninos firmes pero pulidos y un final muy largo y mineral.

**Otros Vinos Interesantes****4 Monos GR-10 (D.O. Vinos de Madrid)****34´00€**

- Notas de Cata: Un vino fresco y sorprendente de la Sierra de Gredos. Con aromas a frutos rojos silvestres, notas florales y un toque mineral. En boca es ligero, con una acidez vibrante y taninos suaves. Ideal para quienes buscan algo diferente y auténtico.

**I'm Natural Don't Panic (Vino de la Tierra de Castilla y León)****32´00€**

- Notas de Cata: Un vino natural, sin aditivos, que se expresa con libertad. Aromas a fruta roja fresca, toques terrosos y una ligera complejidad salvaje. En boca es vivo, con una textura fluida y una marcada acidez. Un vino para mentes curiosas y amantes de lo auténtico.