

**D.O. VINOS DE MADRID
(SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS)**

BLANCOS

BODEGA LAS MORADAS DE SAN MARTÍN

LAS MORADAS ALBILLO REAL20,00 €

Albillo real. 6 meses de crianza.

Amarillo brillante – fruta madura, especias, hierbas secas – sabroso, equilibrado.

BODEGA MARAÑONES

PICARANA23,00 €

Albillo.

Amarillo brillante – fruta madura, hierbas aromáticas, especias – sabroso, largo.

BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO

JOYUELO BLANCO ALBILLO.....16 €

Albillo blanco.

Muy seco, color amarillo pajizo con gusto algo picante.

**D.O. VINOS DE MADRID
(SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS)**

ROSADOS

BODEGAS DON ÁLVARO DE LUNA

NOVUSS.....13,00 €

Garnacha.

Aromas a frutos rojos a fresa y frambuesa, con lágrima abundante al agitar la copa.



**D.O. VINOS DE MADRID
(SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS)**

TINTOS

BODEGA FINCA FUENTEGALANA

TOROS DE GUISANDO..... 16,00 €

Syrah.

Rojo frambuesa brillante – fruta rojas y negras, fondo de naranjas, toques de violeta – ligero, fresco.

BODEGA LAS MORADAS DE SAN MARTÍN

INITIO..... 17,00 €

Garnacha.

Rojo cereza, ribete granate – fruta en licor, ebanistería, cueros – torrefacto, largo.

LAS LUCES CRIANZA.....35,00 €

Garnacha.

Rojo picota de alta capa de ribetes granate, aromas de confitura de moras, ciruelas, pasas, azahar, regalices y cacao.

BODEGA MARAÑONES

MARAÑONES.....27,00 €

Garnacha.

Rojo picota, ribete violáceo – fruta madura, balsámico, tostados cremosos – fresco, largo.

TREINTAMIL MARAVEDÍES22,00 €

Garnacha.

Rojo guinda – fruta roja, floral, balsámico – potente, fresco.

BODEGA CRISTO DEL HUMILLADERO

SOPLÓN13,00 €

Tinta. Toro.

Intenso sabor, color y aroma.



**D.O. VINOS DE MADRID
(SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS)**

TINTOS

BODEGAS Y VIÑEDOS BERNABEVA

ARROYO DEL TÓRTOLAS.....26,00 €

Garnacha. 14 meses en barrica de roblé francés.

Rojo picota, ribete violáceo – fruta madura, fondo balsámico y mineral – equilibrado largo.

NAVAHERREROS.....22,00 €

Garnacha.

Rojo cereza, ribete violáceo – fruta roja madura, toques balsámicos, especiado – equilibrado, largo.

VINOS JULIANA DE LA ROSA

LEONOR DE LA ROSA.....25,00 €

Tempranillo. Merlot. Cabernet Sauvignon.

Rojo picota- frutos negros, cacao, torrefactos, especias – fresco, largo.



BLANCOS

D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA

ITSASMENDI.....17,50 €
Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Zuri Zerratie.
Amarillo pajizo – frutas blancas, fondo herbáceo – fresco, ligero.

D.O. RIAS BAIXAS

PAZO SEÑORANS.....20,00 €
Albariño.
Amarillo pálido – manzana verde, flores blancas y leves toques balsámicos – pleno.

D.O. RIBEIRO

PRIORATO DE RAZAMONDE.....20,00 €
Treixadura. 6-8 meses de crianza sobre lías finas.
Amarillo verdoso – manzana, membrillo, fondo herbáceo (hinojo) – con volumen, fresco.

D.O.CA. RIOJA

DIAMANTE SEMIDULCE..... 12,00 €
Viura, Malvasía.
Amarillo dorado – frutas blancas en compota, flores blancas – dulce.

D.O. RUEDA

MARQUÉS DE RISCAL SAUVIGNON BLANC.....18,00 €
Sauvignon Blanc.
Amarillo pajizo brillante – fruta blanca madura, hierbas aromáticas,
flor blanca – sabroso, fresco.

MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO (37,5 CL.).....11,00 €

MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO.....16,00 €
Verdejo.
Amarillo brillante – fruta madura, fondo de hierbas secas, especias – sabroso, fresco.

PROTOS VERDEJO.....16,00 €
Verdejo.
Amarillo brillante – fondo frutal y herbáceo, recuerdos a especias – ligero, fresco.

YLLERA 5INCO.5 FRIZZANTE.....16,00€
Verdejo.
Amarillo brillante – fondo frutal y herbáceo, recuerdos a especias – ligero, fresco.

BLANCOS

D.O. VALDEORRAS

VALDESIL.....20,00 €
Godello.
Amarillo pajizo – fruta madura, hierbas silvestres, notas florales – sabroso, equilibrado.

VINO VARIETAL DE ESPAÑA (BODEGAS HABLA)

HABLA DE TI... 18,00 €
Sauvignon Blanc. Crianza sobre lías.
Amarillo verdoso brillante – recuerdos de mango y hoja de tomate, boj – fresco, largo.



ROSADOS

D.O. SOMONTANO

VIÑAS DEL VERO PINOT NOIR.....14,50 €

Pinot Noir.

Rosa salmón – frutos rojos, fondo de golosina de fresa – fresco, ligero.

D.O. NAVARRA

HOMENAJE.....10,00 €

Garnacha.

Rosa frambuesa – frutos rojos maduros – sabroso, largo.

TINTOS

D.O. ALICANTE

ENRIQUE MENDOZA PINOT NOIR.....18,50 €

Pinot Noir. 12 meses de crianza.

Rojo picota, ribete violáceo – frutos rojos, tostados cremosos, fondo especiado – fresco, sabroso.

D.O. BIERZO

PEIQUE VIÑEDOS VIEJOS20,00 €

Mencia. 12 meses de crianza.

Rojo picota capa alta – frutos negros y rojos, torrefactos, fondo balsámico – amplio, untuoso.



TINTOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

CARMELO RODERO 9 MESES.....17,50 €

Tempranillo. 9 meses de crianza.

Rojo cereza brillante – fruta madura, tostados finos, fondo de especias dulces – sabroso, frutoso.

CARMELO RODERO CRIANZA 23,50 €

Tinta del País, Cabernet Sauvignon. 15 meses de crianza.

Rojo cereza, ribete granate – fruta madura, especias, torrefactos – sabroso, buena estructura.

EMILIO MORO (0,50 CL) 18,50 €

EMILIO MORO.....22,50 €

Tinto Fino. 12 meses de crianza.

Rojo picota, ribete violáceo – fruta madura, chocolates, especias dulces, balsámico – sabroso, largo.

PRUNO.....18,00 €

Tempranillo, Cabernet Sauvignon. 12 meses de crianza.

Rojo cereza brillante – fruta madura, especias dulces, cremas – sabroso, fresco.

ARZUAGA CRIANZA28,00 €

Tempranillo, Cabernet Sauvignon.

Rojo cereza – fruta madura, fondo de maderas, torrefactos, especias – sabroso, potente.

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA.....28,00 €

Tempranillo.

Rojo picota, ribetes granate – frutos rojos en sazón, fresco – frutoso, equilibrado.

TINTOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

PROTOS ROBLE.....18,00 €

Tinto fino.

Rojo cereza brillante – fruta roja madura, especias dulces, notas cremosas de roble – sabroso, fresco.

TINTO PESQUERA CRIANZA30,00 €

Tempranillo.

Rojo picota – fruta negra, especiado, recuerdos de pimienta negra, – largo, elegante.

VIÑA MAYOR CRIANZA.....17,00 €

Tempranillo.

Rojo cereza – fruta madura, especias dulces, tostados cremosos – sabroso, redondo.

VIÑA MAYOR ROBLE14,00 €

Tempranillo.

Rojo cereza, ribete violáceo – fruta madura, especias dulces, fondo cremoso – sabroso, fresco.



TINTOS

D.O.CA. RIOJA

ARIENZO DE MARQUÉS DE RISCAL CRIANZA (37,5 CL)....9,00 €

ARIENZO DE MARQUÉS DE RISCAL CRIANZA.....15,00 €

Tempranillo, Graciano, Mazuelo. 18 meses de crianza.

Rojo cereza, ribete granate – fruta madura, especias, fondos cremosos – fresco, goloso.

LA MONTESA CRIANZA (37,5 CL)13,50 €

LA MONTESA CRIANZA.....18,50 €

Garnacha, Tempranillo. 12 meses de crianza.

Rojo cereza, ribete violáceo – fruta madura, fondo especiado, tabacos – fresco, elegante.

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA (37,5 CL).....17,00 €

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA21,50 €

Tempranillo, Graciano, Mazuelo. 24 meses de crianza.

Rojo cereza, ribete granate – fruta madura, fondo de cueros y tabacos, especias – sabroso, redondo.

AZPILICUETA CRIANZA.....17,00 €

Tempranillo, Graciano, Mazuelo.

Rojo cereza, ribete granate – fruta madura, fondo de torrefactos, especias – sabroso, redondo.

CUNE CRIANZA.....18,00 €

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano.

Rojo cereza – fruta madura, especias, notas ahumadas – sabroso, maduro.

HACIENDA LOPEZ DE HARO CRIANZA.....14,00 €

Tempranillo, Garnacha, Graciano. 18 meses de crianza.

Rojo granate – fruta madura, fondo especiado, notas tostadas – redondo, maduro.

RAMÓN BILBAO CRIANZA.....18,00 €

Tempranillo. 12 meses de crianza.

Rojo granate – fruta madura, especias, torrefactos, notas ahumadas – sabroso, maduro.

TINTOS

V.T. EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO (50 CL).....16,00 €

HABLA DEL SILENCIO.....18,50 €

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah. 6 meses de crianza.

Rojo intenso – aromas de frutos rojos silvestres y violetas – fresco, muy vivaz.



ESPUMOSOS

D.O. CHAMPAGNE

LAURENT PERRIER BRUT BRUT.....47,50 €

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Amarillo verdoso, burbuja cremosa – fruta madura, fondo de pastelería – fresco complejo.

LAURENT PERRIER BRUT ROSÉ.....80,00 €

Pinot Noir.

Rosa salmón, burbuja cremosa – frutos rojos, cerezas, fondo de pétalos – fresco, elegante.

CONCA DEL RIU ANOIA

RAVENTOS I BLANC “DE NIT” BRUT (37,5 CL)16,00 €

RAVENTOS I BLANC “DE NIT” BRUT.....21,00 €

Macabeo, Xarel.lo, Parellada, Monastrell. 18 meses de crianza en Rima.

Rosa salmón pálido, burbuja fina – notas de frutos rojos en sazón y fondo floral – fresco, cremoso.

D.O. CAVA

CODORNIU 1551 20CL.7,00 €

CODORNIU 1551 BRUT NATURE16,00 €

Macabeo, Xarel.lo, Parellada . Mínimo de 9 meses en Rima.

Amarillo pajizo pálido, burbuja fina –notas suaves florales y cítricas – fresco, equilibrado.

JUVÉ Y CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA BRUT NATURE...25,00 €

Macabeo, Xarel.lo, Parellada.

Dorado brillante, burbuja fina – fruta madura, frutos secos – sabroso, fino amargor.

