



	Copa	Botella
<p>Fino Gran Barquero <i>Bod. Pérez Barquero</i> Pedro Ximénez D.O. Montilla-Moriles <i>Elaboración tradicional en el sistema de criaderas y solera, durante un periodo de 8-10 años. Seco, notas de almendra y recuerdos tostados. Punzante e intenso</i></p>	2,90€	21,00€
<p>Fino Piedra Luenga [0,5 l] <i>Bod. Robles</i> Pedro Ximénez D.O. Montilla-Moriles <i>Con una crianza biológica, bajo velo de flor de 2 años, destacan sus aromas frutales y frescos. Delicado y con sutiles recuerdos a levadura y almendra amarga.</i></p>	2,60€	15,00€
<p>Fino Pasado Eléctrico <i>Bod. Toro Albalá</i> Pedro Ximénez D.O. Montilla-Moriles <i>Vejez de 10 años con una crianza de criaderas y soleras, recuredos a migas de pan, frutos secos balsámico y sensación salina. Seco, graso y final amargo.</i></p>	2,80€	20,00€
<p>Manzanilla Madura Callejuela <i>Bod. Callejuela</i> Palomino Fino D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda <i>Vejez aproximada de 7 años, bajo velo de flor. Nariz especiada y mineral. Salina, amplia y gusto largo. Estructurada y madura.</i></p>	2,70€	19,00€
<p>Amontillado Gran Barquero <i>Bod. Pérez Barquero</i> Pedro Ximénez D.O. Montilla-Moriles <i>Complejo y elegante. Entorno a 25 años de crianza, entre biológica y oxidativa. Recuerdos a frutos secos, especias, frutas deshidratadas. Persistente y amplio.</i></p>	4,80€	36,00€
<p>Amontillado Piedra Luenga [0,5 l] <i>Bod. Robles</i> Pedro Ximénez D.O. Montilla-Moriles <i>Sutil y fino. Marcada sensación biológica. Con una crianza de entorno a 8 años. Fresco, suave.</i></p>	2,90€	17,00€

	Copa	Botella
Oloroso Gran Barquero <i>Bod. Pérez Barquero</i> Pedro Ximénez D.O. Montilla-Moriles <i>Resultado de la crianza oxidativa, durante aproximadamente 15 años, es el resultado de la concentración y paso del tiempo. Tostados, frutos secos, tabaco... Rotundo y aterciopelado. Persistente, complejo y noble.</i>	4,80€	36,00€
Oloroso Marques de Poley <i>Bod. Toro Alabalá</i> Pedro Ximenez D.O. Montilla-Moriles <i>Envejecido en botas de roble americano durante 15 años. Intenso en cuerpo y sabor, aromas a frutos secos tostados, caramelos y yodados. Notas a madera. Redondo y agradable.</i>	3,90€	24,00€
Fino Atemporal <i>Bod. Pérez Barquero</i> Albariza y Pedro Ximénez D.O. Montilla-Moriles Un vino con estructura, cremosidad, gran presencia del velo de flor, sal y almendra. Elegante y con la solera que le confieren sus largos años.		21,00€

ESPUMOSOS / SPARKLING WINES



	Botella
Grande Réserve Brut <i>Bod. Gosset</i> Chardonnay/ Pinot Noir/ Meunier A.O.C. Champagne <i>Amplio, vinoso, notas de fruta fresca y cítricos. Burbuja fina, muy bien integrada, elegante</i>	55,00€
Ecológico Brut Nature <i>Bod. Robles</i> Pedro Ximénez D.O. Montilla-Moriles <i>Aromas a panadería, notas melosas y frutas tropicales. Color amarillo brillante y burbuja fina. Redondo, untuoso, fresco y envolvente con un final largo y armonioso con recuerdos a regaliz.</i>	25,00€



	Copa	Botella
<p>Finca las Caraballas 2018 <i>Bod. Fincas las Caraballas</i> Verdejo V.T. Castilla y León <i>Recuerdos de piña madura, aromas florales y de heno. Cremoso y con volumen.</i></p>	3,50€	21,00€
<p>Ossian 2017 <i>Bod. Ossian Vides y Vinos</i> Verdejo V.T. Castilla y León <i>Aromas especiados y de fruta madura, complejo graso y persistente. Madera bien ensamblada. Marcado carácter mineral.</i></p>		52,00€
<p>Refu 2017 <i>Bod. Dominio do Bibeí</i> Treixadura D.O. Ribeiro <i>Cítrico y con acidez marcada. Redondo gracias a su paso por madera durante 15 meses.</i></p>	3,10€	17,00€
<p>Riesling Trocken 2017 <i>Bod. Fritz Haag</i> Riesling V.D.P. Mosel <i>Mineral. Notas de fruta blanca, miel, ligero y con acidez.</i></p>		33,00€
<p>El Novio Perfecto <i>Bod. Compañía Vinícola del Mediterráneo</i> Moscatel, Viura D.O. Valencia <i>Aroma afrutado a uva, notas cítricas a lima. Dulce, fresco, suave y sutil.</i></p>	2,90€	17,00€



	Copa	Botella
<p>Vara y Pulgar <i>Compañía de vinos del Atlántico</i> Tintilla de Rota V.T. Cádiz Notas minerales, fresco, largo. Recuerdos a violetas, especias y frutos rojos</p>		27,00€
<p>Gazur 2018 <i>Viñedos de Matallana</i> Tempranillo D.O. Ribera del Duero <i>Sabroso, frutal, buena acidez. Fluido.</i></p>	3,50€	19,00€
<p>Refugallo Tinto 2016 <i>Bod. Dominio do Bibeí</i> Mencía/ Garnacha/ Brancellao/ Mouratón D.O. Ribeira Sacra <i>Recuerdos a cacao y fruta roja madura. Boca fluida y fresca. Balsámico. Notas de madera integradas.</i></p>	3,50€	19,00€
<p>Contino Reserva 2015 <i>Bod. Viñedos del Contino</i> Tempranillo D.O.Ca. La Rioja <i>Estructurado y tánico. Sabores de fruta negra, clavo y ahumados.</i></p>		39,00€
<p>Corriente 2017 <i>Viñedos de Matallana</i> Tempranillo/ Graciano/ Garnacha D.O.Ca. La Rioja <i>Notas vegetales y de fruta roja, aromas de pimienta y toques de café. Fresco, ligero, agradable.</i></p>	3,70€	22,00€

Botella

Barahonda Organic Barrica

Bod. Barahonda

Monastrell y Syrah

D.O. Yecla

*Aterciopelado y amable. Intensidad frutal con notas de madera.
Limpio, intenso y sabroso.*

20,00€

12 Volts 2017

Bod. 4 Kilos

Callet/ Fogoneu/ Syrah/ Carbernet/ Merlot

V.T. Mallorca

*Aromas intensos de frutas negras, toques mentolados y tostados.
Fruta madura, hierbas silvestres y especias. Taninos maduros, redondo.*

32,00€

 **DULCES** / SWEET WINES

	Copa	Botella
PX Lagar Blanco	3,80€	27,00€
<i>Bod. Miguel Cruz</i>		
Pedro Ximénez		
D.O. Montilla-Moriles		
<i>Tipicidad acompañada de una gran elegancia. Recuerdos de pasas, café, chocolate negro, fruto seco tostado...</i>		
PX Piedra Luenga (0,5l)	3,50€	19,00€
<i>Bod. Robles</i>		
Pedro Ximénez		
D.O. Montilla-Moriles		
<i>Característico aroma a pasas, dulzor muy marcado.</i>		

