

Jerez/Sherry

<i>Manzanilla Maruja</i>	4,5€/14€
<i>Manzanilla en rama Solear saca de Invierno</i>	6,5€/24€
<i>Manzanilla Sacristía AB</i>	8€/28€
<i>Fino Gutiérrez Colosía</i>	3,5€/12€
<i>Fino Yncente</i>	5€/19€
<i>Fino William Humbert</i>	30€
<i>Amontillado Tío Diego</i>	5,5€/20€
<i>Oloroso en rama William Humbert “colección añadas</i>	8€/28€
<i>Oloroso Villapanés</i>	55€
<i>Palo Cortado en rama Cruz Vieja</i>	62€
<i>Palo Cortado Capuchino VORS 30 años</i>	90€

Espumosos/Sparkling Wine

<i>Raventós i Blanc “De Nit”</i>	28€
VT Conca del Riu Anoia (xarel.lo, macabeo, parellada, monastrell)	
<i>Dominio de la Vega Reserva Especial Brut</i>	32€
DO Cava (macabeo, chardonnay)	
<i>Tantum Ergo Brut Nature</i>	35€
DO Cava (chardonnay, pinot noir)	
<i>Tantum Ergo Rosé Brut Nature</i>	38€
DO Cava (pinot noir)	
<i>Gran Juvé&Camps Gran Reserva Brut</i>	60€
DO Cava (xarel.lo, chardonnay, macabeo, parellada)	
<i>Recaredo Brut de Brut</i>	60€
DO Cava (xarel.lo, macabeo)	
<i>Louis Roederer Brut Premier</i>	54€
AOC Champagne (pinot meunier, pinot noir, chardonnay)	
<i>R&L Legras Blanc de Blancs Brut Grand Cru</i>	60€
AOC Champagne (chardonnay)	
<i>Andre Clouet Rosé n°3 Grand Cru</i>	65€
AOC Champagne (pinot noir)	
<i>Nowack La Fontinette</i>	95€
AOC Champagne (pinot meunier)	
<i>Louis Roederer “Cristal”</i>	305€
AOC Champagne (pinot noir, chardonnay)	

Blancos/White Wine

Comunidad Valenciana

Casta Diva Cosecha Dorada 19€

DO Alicante (moscatel seco)

En la Parra 21€

DO Valencia (chardonnay, moscatel)

Enrique Mendoza Fermentado en Barrica 23€

DO Alicante (chardonnay)

Finca Calvestra 28€

El Terrerazo-Utiel (merseguera)

Improntu 42€

Utiel-Requena (sauvignon blanc)

DO Rueda y alrededores

Aura Vendimia Nocturna 23€

(verdejo)

Camino de Magarín 30€

(verdejo)

Belondrade y Lurton 48€

(verdejo)

Galicia

Do Ferreiro 28€

DO Rias Baixas (albariño)

Renacido 24€

DO Ribeiro (treixadura)

Attis sobre lías 25€

DO Rias Baixas (albariño)

DO Rioja

Abel Mendoza 35€

(viura)

Laventura 40€

(malvasía)

La Mateo 45€

(tempranillo blanca)

Viña Tondonia Reserva 2004 65€

(malvasía, viura)

DO Bierzo

Casar de Burbia 20€

(godello)

Balorio "Las Hormigas" 20€

(godello, doña blanca, jerez)

La del Vivo 32€

(godello)

DO Madrid

Cantocuerdas 30€

(albillo)

DO Penedés

Luerna 18€

(xarel.lo)

Terraprima 19€

(xarel.lo, riesling)

DO Conca de Barberà

Sons de Prades 40€

(chardonnay)

Els Bassotets 35€

(macabeo, chenin blanc)

Els Bassots 55€

(chenin blanc)

Islas Canarias

El Grifo 24€

DO Lanzarote (malvasía volcánica)

Trenzado 26€

DO Valle de la Oratava (marmajuelo, gual, vijariego. Baboso, PX, otras)

Vino de España

La Bota de Florpower MMXV (77) 35€

(palomino fino)

Sierra de Salamanca

8 Vírgenes 20€

(palomino fino, rufete blanco, moscatel grano menudo)

Vino de la Tierra de Cádiz

Forlong 80/20 24€

(palomino fino)

Francia

<i>Julien Brocard “La Boissonneuse”</i>	38€
Chablis, Borgoña (chardonnay)	
<i>Pascal Jolivet</i>	40€
Sancerre (sauvignon blanc)	
<i>Château de Berú</i>	65€
Chablis, Borgoña (chardonnay)	
<i>Baron de L</i>	90€
Loira, Pouilly Fumé (sauvignon blanc)	
<i>Léon Beyer Reserva</i>	46€
Alsacia (pinot gris)	
<i>De Ladoucette</i>	55€
Loira, Pouilly Fumé (sauvignon blanc)	
<i>Trimbach</i>	35€
Alsacia (gewurztraminer)	
<i>Domaine Leflaive “Macon-Verzé”</i>	45€
Borgoña (chardonnay)	
<i>Domaine André et Mirelle Tissot “Arobois”</i>	60€
Jura (savagnin)	
<i>Domaine Des Baumard “Clos du Papillon”</i>	40€
Loira, Savennières (chenin blanc)	

Alemania

<i>Sander</i>	23€
Rheinhessen (riesling trocken)	
<i>Sander Crafted Orange Wine</i>	38€
Rheinhessen (pinot blanc, chardonnay)	
<i>Emrich-Schönleber "Lenz"</i>	30€
Nahe (riesling)	
<i>Emrich-Schönleber "Mineral"</i>	40€
Nahe (riesling)	
<i>Wittman tonel 06</i>	30€
Rheinhessen (riesling trocken)	
Wittman "Morstein" GG	85€
Rheinhessen (riesling)	
<i>Reichsgraf Von Kesselstatt "Palais Kesselstatt" tonel 3</i>	30€
Mosel (riesling trocken)	
<i>Reichsgraf Von Kesselstatt "Josephshöfer GG</i>	60€
Mosel (riesling)	
<i>Peter Jakob Kühn "Quartzit"</i>	38€
Rheingau (riesling trocken)	
<i>Fritz Haag "Brauneberger"</i>	40€
Mosel (riesling kabinet)	
<i>Dönnhoff "Tronschiefer"</i>	42€
Nahe (riesling trocken)	
<i>Schäfer Frölich</i>	30€
Nahe (riesling trocken)	
<i>Schäfer Frölich "Felseneck" GG</i>	85€
Nahe (riesling)	

Alemania

Basserman-Jordan "Forester Riesling" 30€

Pfalz (riesling)

Basserman-Jordan "Jesuitengarten" GG 75€

Pfalz (riesling)

Rosados/ Rose

DO Toro

Perlarena 19€

(tinta de toro, syrah, verdejo)

DO Penedés

Gran Caús 27€

(merlot)

Tintos/Red Wine

Comunidad Valenciana

L'Alegria 19€

DO Utiel-Requena (bobal)

Pigar 21€

Utiel-Requena (bobal)

Safrà 22€

DO Valencia (Mandó, garnacha)

Enrique Mendoza 23€

DO Alicante (pinot noir)

Clotàs 25€

IGP Castellón (tempranillo)

Finca Terrerazo 40€

El Terrerazo-Utiel (bobal)

Bobos "Finca la Borracha" 40€

Utiel-Requena (bobal)

Jumilla

Portú 35€

(monastrell, cabernet sauvignon)

Clio 60€

(monastrell)

Casa Castillo "Pie Franco" 75€

(monastrell)

Madrid

Las moradas de San Martín "La Sabina" 24€

(garnacha)

<i>La Mujer Cañón</i>	68€
(garnacha tinta)	
DO Rioja	
<i>Pies negros</i>	20€
(tempranillo, graciano)	
<i>Izadi Crianza</i>	21€
(tempranillo)	
<i>Artadi “Viñas de Gaín”</i>	35€
(tempranillo)	
<i>Viña Tondonia Reserva</i>	46€
(tempranillo, garnacha, graciano, mazuelo)	
<i>Contino Reserva</i>	48€
(tempranillo, graciano, mazuelo, garnacha)	
<i>Kalamity</i>	170€
(garnacha tinta, viura, tempranillo)	
<i>Artadi “Viña el Pisón”</i>	260€
(tempranillo)	
DO Ribera del Duero	
<i>Emilio Moro “Finca Resalso”</i>	20€
(tinta fina)	
<i>Avan</i>	23€
(tempranillo)	
<i>Viña Sastre Crianza</i>	30€
(tempranillo)	
<i>Alonso del Yerro Crianza</i>	35€
(tinta del país)	
<i>Pícaro del Águila</i>	48€
(garnacha tinta, bobal, tempranillo, albillo)	
AALTO	56€

(tempranillo)	
<i>Psi</i>	65€
(tinto fino)	
<i>Vega Sicilia Valbuena 5º</i>	150€
(tempranillo)	
<i>Flor de Pingus</i>	230€
(tinto fino)	
<i>Pesus</i>	350€
(tempranillo)	
<i>Vega Sicilia "UNICO" Reserva Especial</i>	450€
(tempranillo)	
<i>Pingus</i>	1800€
(tinto fino)	
DO Toro	
<i>Bigardo</i>	30€
(tinta de toro)	
<i>Las Sabias</i>	35€
(tinta de toro)	
DO Bierzo	
<i>Castro del Valtuille</i>	19€
(mencia)	
<i>Ultreia</i>	35€
(mencia)	
<i>Tebaida</i>	40€
(mencia)	
<i>Versión Original 100% Anfora</i>	48€
(mencia)	
DO Montsant	

<i>Dido</i>	27€
(cabernet sauvignon, garnacha tinta, merlot)	
DO Priorato	
<i>Camins del Priorat</i>	30€
(garnacha, samsó, cabernet sauvignon, syrah, merlot)	
<i>Historic Negre</i>	28€
(cariñena, garnacha tinta)	
<i>Perpetual</i>	70€
(cariñena, garnacha)	
<i>Torroja Vi de Vila</i>	85€
(garnacha tinta, cariñena)	
Costers del Segre	
<i>Acusp</i>	60€
(pinot noir)	
<i>Purgatori</i>	65€
(cariñena, syrah, garnacha)	
DO Empordà	
<i>Còsmic Llibertat</i>	40€
(cariñena negra)	
DO Conca de Barberà	
<i>Grans Muralles</i>	205€
(monastrell, garnacha tinta, garró, querol, samsó)	
Islas Canarias	
<i>7 Fuentes</i>	24€
DO Valle de la Oratava (listán negro, tintilla)	
Galicia	
<i>Guímaro</i>	18€
Ribeira Sacra (mencía)	
<i>Ailalá</i>	19€

Ribeiro (souson)

Superhéroe 30€

Ribeiro (ferrol, caíño, bastardo negro, sousón)

Bastarda 40€

Ribeira Sacra (bastarda)

Algueira 65€

Ribeira Sacra (merenzao)

VT de Castilla y León

Le Batard 35€

(garnacha)

Mauro 45€

(tempranillo, syrah)

Pegaso Barrancos de Pizarra 60€

(garnacha)

VT Castilla

Orígenes 21€

(tempranillo, cabernet sauvignon, syrah)

Vino de España

Purgapecados 45€

(cabernet sauvignon)

Mentrída

Piélago 38€

(garnacha)

VT de Cádiz

Forlong Tintilla 42€

(tintilla de rota)

Francia

<i>Cuvée Latour</i>	40€
Borgoña (pinot noir)	
<i>Âme de St. George</i>	45€
Burdeos (merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, carmenere)	
<i>Domaine Bart Marsannay Champs Salomon</i>	60€
Borgoña (pinot noir)	
<i>Coursodon Saint-Joseph "Silice"</i>	50€
Ródano (syrah)	
<i>M. Chapoutier "La Bernardine"</i>	65€
Châteauneuf-du-Pape (garnacha, syrah, mourvèdre)	
<i>Château Clerc Millon</i>	150€
Burdeos (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc)	
<i>Château Latour a Pomerol</i>	155€
Pomerol (cabernet franc, merlot)	
<i>Louis Latour Gervé-Chambertin "Lez Cazetiers"</i>	160€
Borgoña (pinot noir)	
<i>M. Chapoutier "Croix de Bois"</i>	180€
Châteauneuf-du-Pape (garnacha)	
<i>Château LaFleur-Pétrus</i>	350€
Pomerol (merlot, cabernet franc)	

Italia

<i>Principiano Ferdinando Serralunga d'Alba</i>	60€
Barolo (nebbiolo)	
<i>Principiano Ferdinando Boscareto</i>	120€
Barolo (nebbiolo)	

Foradori

Vigneti delle Dolomiti (teroldego)

Vinos dulces / Sweet wines

Piñero Cream

6.5€

Jerez (palomino,px)

Canari

8€

Lanzarote (malvasía volcánica)

Château La Bertrande

7€

Cadillac (sémillon)

Reinhold Haart Goldtröpfchen

60€

Mosel (riesling auslese)

Château Laribotte

70€

Sauternes (sauvignon blanc, moscatel,sémillon)

Szpepsy Szamorodni

90€

Tokaj (furmit, harslevelü, moscat)