

# Carta de Vinos



# Cavas y Champagnes






€


## Espumosos

<b>Louis Perdrier Brut – Borgoña – Chardonnay, Pinot Noir</b>	<b>26</b>
<b>Louis Perdrier Rosé Excellence- Borgoña – Chardonnay, Pinot Noir</b>	<b>26</b>

## D.O. Cava Blancos

<b>Dominio de Calles Brut (Vegamar) - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo</b>	<b>24</b>
<b>Perelada Brut Reserva - D.O. Cava – Xarel·lo, Macabeo y Parellada</b>	<b>24</b>
<b>Atance Brut Nature - D.O. Cava - Chardonnay y Macabeo</b> 	<b>27</b>
<b>P. Tharsys Millesime Blanco Brut Reserva - D.O. Cava – Chardonnay</b> 	<b>37</b>
<b>Juve Camps Reserva de Familia - D.O. Cava – Macab., Parell. y Xarel·lo</b> 	<b>38</b>
<b>Tantum Ergo Brut Nature (Hisp.+Suizas) - D.O. Cava – Chard. y P. Noir</b>	<b>42</b>

## D.O. Cava Rosado

<b>Pago de Tharsys Millesime Rosé Brut Reserva- D.O. Cava – Garnacha</b> 	<b>37</b>
<b>Tantum Ergo Rosé (Hispano+Suizas) - D.O. Cava - Pinot Noir</b>	<b>42</b>

# Champagnes Blancos

€

**Moët & Chandon Imperial - AOC Champagne**  
*Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir*

80

**Veuve Clicquot Brut - AOC Champagne**  
*Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir*

90



# Champagne Rosado

€

**Veuve Clicquot Brut Rosé - AOC Champagne**  
*Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir*

100



# Vinos Blancos




D.O. VALENCIA

€


**Cañas y Barro (Viñas del Portillo) - 2024 - Malvasía, Moscatel y Merseguera** 19  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*  
*Afrutado, notas cítricas, buena acidez y goloso (toque dulce).*

**Dominio de Calles Blanco (Vegamar) – 2024 - Macabeo y Sauvignon Blanc** 20  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*  
*Fresco, vivo, con buena acidez y refrescante, con buen peso de fruta.*

**Huella de Merseguera (Vegamar) - 2024 - Merseguera** 21  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*  
*Fruta fresca, muy aromático, regusto floral y acidez al final.*

**Atance (Risky Grapes) - 2024– Chardonnay**  22  
*Fermentación en barrica. Crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable.*  
*Entrada untuosa, acidez equilibrada y final largo.*

**La Muà (Vegamar) – 2024 - Sauvignon Blanc** 24  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*  
*Fruta madura, refrescante, con persistencia y viva acidez.*

**Cullerot (C. del Roure) - 2024 – P.X, Macabeo, Verdil, Malvasía, etc.**  26  
*Crianza de 6 meses en tinajas de barro.*  
*Fino y elegante, con carácter mediterráneo y toques picante.*

**Clos de Lôm – 2024 – Malvasía.** 27  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*  
*Vino intenso con un paso fresco de buena estructura y acidez.*

**OTROS VINOS DE VEGAMAR – VALENCIA** €

**Dominio de Calles Verdejo Afrutado (Vegamar) - 2024 – Verdejo** 23

*Crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox.  
De buena entrada, seco, suave, equilibrado, persistente, largo y goloso.*

**Beio (Vegamar) – 2024 – Godello** 24

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.  
Buen cuerpo, peso de fruta madura, buena acidez y gran persistencia.*

**D.O. UTIEL REQUENA** €

**Nebula Chardonnay sobre lías (Vicente Gandía) - 2024 – Chardonnay** 20

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.  
En la boca es amplio, rotundo y con un final largo y persistente.*

**Bobal Blanco (Vicente Gandía) – 2024 – Bobal** 23

*El vino se ha acabado de fermentar en barricas de roble francés.  
En la boca presenta una acidez integrada, refrescante con un final largo que recuerda a fruto del bosque.*

**Impromptu Sauvignon Blanc (Hispano+Suizas) – 2024 - Sauvignon Blanc** 39

*Fermentado en barricas de roble. Luego se mantiene sobre lías hasta embotellado.  
Peso de fruta en boca, refrescante, untuoso, buena acidez final y largo en boca.*

**D.O. ALICANTE** €

**Enrique Mendoza Chardonnay Joven – 2024 - Chardonnay** 24

*Crianza con sus lías finas en depósitos durante 4 meses.  
De buena persistencia y gran equilibrio, se muestra untuoso y maduro.*

**Pepe Mendoza Blanco – 2024 - Moscatel, Macabeo y Airén** 26

*Permanece en contacto con sus lías en acero finas hasta su embotellado.  
Fresco y amable, con presencia de fruta con buena acidez.*


**Marina Alta Colección - 2024 - Moscatel de Alejandría** 26


*Ha reposado sobre sus lías 6 meses. Crianza de 2 meses en barricas de roble francés.  
Fino y elegante, tiene cuerpo y estructura, elegante y untuoso (toque dulce).*



**D.O. PAGO EL TERRERAZO (Bodegas Mustiguillo)**



**Mestizaje Blanco- 2024-** Merseguera, Viognier y Malvasía  **25**  
*Crianza sobre las finas en depósito de acero inoxidable durante aprox. 8 meses.  
Entrada agradable. Se muestra fresco, voluminoso y goloso. De final largo.*

**Finca Calvestra – 2024–** Merseguera  **36**  
*Fermentado en barrica y con crianza de 11 meses en barricas de acacia.  
Untuoso, fresco, cítrico, afrutado, cremoso debido a su periodo en madera.*


**D.O. RUEDA**



**Cyatho – 2024 - Verdejo** **20**  
*Vendimia nocturna, la Fermentación es en depósito de acero inoxidable.  
Seco, paso goloso y sabroso con fino y elegante final debido a su justa acidez natural.*

**MAGNUM Cyatho – 2024 - Verdejo** **35**  
*Vendimia nocturna, la Fermentación es en depósito de acero inoxidable.  
Seco, paso goloso y sabroso con fino y elegante final debido a su justa acidez natural.*

**De Locos (Vegamar) – 2024 -Verdejo** **21**  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.  
Elegante y untuoso en boca, con cuerpo y extracto. Toque de amargor final típico de la  
variedad verdejo.*

**Marqués de Riscal – 2024 -Verdejo**  **24**  
*Vino joven, contacto sobre lías (1 o 2 meses) tras la fermentación en depósitos acero.  
Refrescante a la vez que untuoso con un final ligeramente amargo propio de la  
variedad resultando de trago largo y agradable.*

**Circe (Avelino Vegas) - 2024 - Verdejo** **27**  
*Tras la fermentación en depósitos de acero inoxidable, breve reposo sobre sus lías.  
Afrutado, ligero y fresco. Ácido y suave textura. Untuoso en el paladar.*

**José Pariente - 2024 - Verdejo** **27**  
*Fermentación en depósitos de acero inox, después reposo sobre sus lías 4 meses.  
Entrada fresca, con un paso untuoso en el paladar, muy goloso sin duda, con un paso  
muy elegante y bastante largo con una buena persistencia.*

**V.T. CASTILLA Y LEÓN**



**Nebula (Vicente Gandía) – 2024 -Verdejo** **20**  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.  
Gran expresividad frutal y fresco paladar.*



**El Sermón (V. Fernández) – 2023 -Verdejo** 27  
*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*  
*Muy buena estructura, fresco, ligero. Aparecen esas notas frutales, paso amable, suave.*

**La Caseta (V. Fernández) – 2022 -Verdejo** 40  
*Crianza 12 meses en barrica y después afinamiento en botellas 2 años.*  
*Muy equilibrado, con una muy buena acidez, persistente y con 12 meses de barrica.*

**Ossian Ecológico – 2021 - Verdejo**  52  
*Fermentado en barrica de roble francés con 9 meses de crianza.*  
*Muy equilibrado, con una muy buena acidez y una barrica muy bien medida.*

## **D.O. SOMONTANO** €

**Viñas del Vero Chardonnay (González Byass) – 2023 - Chardonnay** 23  
*Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox.*  
*Afrutado, sabroso y elegante. Un vino equilibrado, fácil de beber.*

**Viñas del Vero Colección Gewürztraminer (G. Byass) – 2024 – Gewürztr.** 27  
*Sin crianza o muy poca crianza sobre lías tras la fermentación en depósitos acero inox.*  
*Suave y aterciopelado, toque especiado propio de la variedad de uva.*

## **D.O. BIERZO (Bodegas Emilio Moro)** €

**El Zarzal – 2023 - Godello** 29  
*Fermentado en madera con posterior crianza sobre lías en fudres de roble francés.*  
*Fresco, buena gestión de la fruta y la acidez, persistente y untuoso.*

**La Revelía – Fermentado en barrica - 2022 - Godello** 43  
*Crianza sobre lías de 8 meses en barricas de roble francés.*  
*Voluminoso y amplio en boca. De gran recorrido y equilibrada acidez.*

## **D.O. RIBEIRO** €

**Carlos Moro Viña Tenencia – 2022 - Treixadura, Godello y Albariño** 32  
*Crianza sobre lías de unos 3 meses en depósitos de acero inoxidable.*  
*Elegante estructura, con un cuerpo fresco, untuoso, final agradable y persistente.*

## **D.O. Ca. RIOJA** €

**FyA Bs Semidulce – 2025 – Viura y Malvasía** 23  
*Tiene cuerpo y redondez gracias al contacto prolongado con lías finas.*  
*Paso elegante y untuoso debido al intenso trabajo con lías finas, con un final fresco.*

## D.O. RÍAS BAIXAS €

**Don Pedro de Soutomaior – 2024 – Albariño** 26

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

*En boca es amplio y aromático, untuoso, con carga frutal, fresco y equilibrado.*

**Leneas (Vegamar) – 2023 – Albariño** 27

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

*En boca, fresco y suave, con acidez equilibrada, de post gusto agradable.*

**Veigadares (Adegas Galegas) – 2021** 30

*Albariño, Treixadura, Loureiro, Caiño blanco*

*Se somete a crianza en barricas de roble francés y americano durante 6 meses.*

*En boca es fresco, equilibrado y untuoso, con un final largo y agradable.*

**Mar de Frades - 2024 - Albariño** 31

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

*Vino fresco, frutal con recuerdos varietales y marinos.*

**Lusco Pazo Piñeiro – 2022 - Albariño** 52

*Crianza sobre lías finas durante 9 meses en acero inoxidable.*

*En la boca es seco, con matices cítricos como pomelo y piña. Amplio y untuoso.*

## D.O. MONTERREI €

**Terras do Cigarrón – 2024 - Godello** 24

*Fermentación en depósitos acero inoxidable.*

*Agradable frescura y elegancia, con un perfil aromático que resalta nuevamente las flores y frutas de hueso, ofreciendo una experiencia placentera y equilibrada.*

## D.O. VALDEORRAS €

**Louro (Rafael Palacios) – 2024 – Godello** 32

*La fermentación alcohólica tiene lugar en fudres de roble francés. Finalmente tiene lugar su crianza, en contacto con sus propias lías, durante 4 meses.*

*Excelente en su entrada en boca, con un sabor fresco y complejo con un ligero toque mineral.*

## INTERNACIONAL – FRANCIA (ALSACIA) €

**Gustave Lorentz – 2022 – Riesling** 29

*En boca, su ataque es vivo con una acidez refrescante. Se perciben notas de lima y manzana, con gran estructura y un final limpio y seco. Blanco seco muy aromático.*



# Vinos Rosados



## D.O. VALENCIA



**Huella De Merlot Rosé (Vegamar) – 2024 - Merlot**

**21**

*Maceración ligera y prensado neumático suave. Fermenta a una temperatura de 16°C. De intensidad alta y recuerdos a fruta roja. Combina muy bien dulzor y acidez.*

## D.O. UTIEL-REQUENA

**Bobal Rosa (Vicente Gandía) – 2024 – Bobal**

**23**

*Se fermentó y, posteriormente, permanece en contacto con sus lías durante tres meses, generando una sensación en boca de untuosidad y volumen. En boca es ágil, fresco y de trago muy amable y untuoso.*

**Impromptu Rosé Pinot Noir (Hispano+Suizas) - 2023 - Pinot Noir**

**39**

*Fermentación en barrica de roble americano y la crianza en lías. Intenso, volumen en boca y buena acidez, recuerdos a fruta roja*

## D.O. NAVARRA

**Hoya de los Lobos Rosado (Gran Feudo) - 2023- Garnacha**

**22**

*Crianza de 6 meses en depósito de acero inoxidable con sus lías. Ligero y refrescante, con una acidez equilibrada que realza sus sabores afrutados. Su final es limpio y agradable, invitando a disfrutar de cada sorbo.*

## D.O. Ca RIOJA

**Piérola Rosado – 2024 - Tempranillo**

**24**

*Contacto prolongado con lías finas actúa como una crianza sutil que aporta textura cremosa y estabilidad al vino. Es seco, redondo y sabroso, con un paso graso y envolvente. Final elegante.*

# Vinos Tintos



€

## D.O. VALENCIA

**Dominio de Calles Crianza (Vegamar) - 2022 - Syrah, Garnacha y Merlot 20**

*Crianza de 12 meses en barrica de roble.*

*Suave, con tanino muy domado, y buena acidez que resalta el postgusto final de madera y fruta madura.*

**Huella de Garnacha (Vegamar) - 2024 - Garnacha 21**

*Vino Joven con un ligero paso por barricas de roble nuevo.*

*Es carnoso, lleno y estructurado, tanino suave y redondo con acidez equilibrada.*

**Venta del Puerto N°12 (La Viña) - 2022 - Merlot, Syrah, C. Sauvig., y Tempr. 25**

*Crianza de 12 meses en barrica de roble americ., posterior reposo 6 meses en botella.*

*Con taninos potentes, dulces y carnosos, una acidez perfectamente integrada.*

**Vegamar Crianza - 2021 - Tempranillo, Syrah y Merlot 26**

*Crianza de 12 meses en roble francés.*

*Carnoso, estructurado y redondo, con taninos equilibrados, amplia persistencia.*

**Maduresa (C. del Roure) – 2022 - Mandó, Syrah, Monastrell, C. Sauvig.  33**

*Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés.*

*Fresco, frutal, equilibrado, potente, concentrado, con taninos grasos bien fundidos.*

*Largo.*


**Esencia (Vegamar) – 2021 - Garnacha y Syrah 39**

*Crianza durante 14 meses en barricas de roble francés.*

*Denso, con tanino muy limado y elegante, con un final de boca muy largo. Acidez equilibrada.*




## D.O. UTIEL-REQUENA



- Nebula Garnacha de altitud - 2023 -Garnacha** 20  
*Crianza de 5 meses en roble francés.*  
*Es untuoso, muy agradable y con unos taninos muy marcados gracias a su paso por bodega.*
- Bobal Negro (Vicente Gandia) - 2024 – Bobal** 23  
*Crianza de 12 meses en bodega de roble francés de tostado ligero.*  
*Vino rojo intenso, con ribete violáceo y lágrima densa. En la boca es rotundo, llena la boca dejando sensaciones de roble.*
- Pago de Tharsys Argila – 2020 – Merlot**  27  
*Crianza en bodega de roble francés durante al menos 12 meses.*  
*Estructura equilibrada, buena acidez. Tanino maduro y agradable.*
- Bassus Pinot Noir (Hispano+Suizas) – 2022 - Pinot Noir** 39  
*Crianza de un mínimo de 10 meses en bodegas de roble francés.*  
*Lleno, aterciopelado, con mucha elegancia, fruta roja madura. Largo y complejo en boca.*
- Bobos Finca Casa La Borracha (Hispano+Suizas) – 2022 - Bobal** 42  
*Crianza de 10 meses en bodegas de roble francés.*  
*Lleno, graso, taninos elegantes con el buen peso de la fruta y un final con recuerdos al ligero tostado de la madera.*

## D.O. PAGO EL TERRERAZO (Bodegas Mustiguillo)



- Mestizaje tinto - 2022 - Bobal, Garnacha y Shyras**  26  
*Crianza de 10 meses en bodega de roble francés.*  
*Buena acidez y taninos redondos. Presencias de fruta roja. Final largo. Afrutado.*
- Finca Terrerazo – 2022 – Bobal**  45  
*Bantonaje de 5 o 8 semanas. Sobre 14 meses en bodega de roble francés.*  
*Taninos maduros, persistentes y magistral acidez, muy bien estructurado. Final largo.*
- Quincha Corral –2019 – Bobal**  120  
*Crianza mixta de 18 meses en bodegas de roble francés de 225 y 500 litros y en tinajas de roble de 35 hectolitros.*  
*Entrada amable, con mucho cuerpo, elegante y estructurado. Final muy largo y fresco.*

## D.O. ALICANTE

€

**El Sequé - 2022 – Monastrell**



39

*Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.*

*Potente, balsámico, maduro, untuoso y carnoso. Dulzor de la fruta madura.*

## D.O. JUMILLA

€

**Juan Gil (etiqueta plata) - 2022 – Monastrell**



26

*Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.*

*Voluminoso, expresivo y muy largo. Dulzor típico de la Monastrell y taninos integrados.*

## D.O. RIBERA DEL DUERO

€

**Traslascuestas Roble (Grupo Pierola) – 2023 - Tinto Fino**

22

*Crianza de 4 meses en barricas de roble francés.*

*Intenso aroma a frutas negras y rojas, notas florales y especiadas, con suaves tonos lácticos y vainillas, propios de su paso por madera.*

**Finca Resalso – 2024 - Tinto Fino**

24

*Crianza de 4 meses en barricas de roble francés y americano.*

*Equilibrado, con un tanino persistente pero maduro de buena acidez. Postgusto largo.*

**Traslascuestas Crianza (Grupo Pierola) – 2022 - Tinto Fino**

31

*Crianza de 16 meses en barricas de roble francés.*

*Muy carnoso en boca con gran presencia de fruta negra y un tanino largo y cremoso.*

**Pesquera Crianza - 2022 - Tempranillo**

36

*Crianza de 18 meses en barrica de roble americano y francés.*

*En boca es amplio, fresco y goloso. Un vino con una acidez marcada y un final persistente con evocaciones de frutos rojos y especiados.*

**Emilio Moro - 2022 - Tinto Fino**

37

*Crianza de 12 meses de roble americano y francés.*

*Potente, equilibrado y carnoso, pero con un tanino meloso y pulido. Notas de madera.*

**Matarromera (Crianza) – 2022 - Tempranillo**

39

*Crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés.*

*Sabroso, con paso generoso y final potente y largo. Buena estructura y taninos pulidos.*

**Pago de Carraovejas – 2023 - Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot**

53

*Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.*

*En boca se presenta sedoso, firme y complejo. Elegante y final largo y potente.*

**Malleolus - 2022 - Tinto Fino**

53

*Crianza de 18 meses en barrica de roble francés de Allier.*

*En boca, se presenta con un equilibrio excepcional entre madurez y frescura.*

**El Anejón – 2020 - Tinta Fina, Merlot, C.Sauvignon** **130**  
*Crianza de 12 meses en crianza de barrica de roble francés de grano extrafino.  
 Muestra un carácter delicado e intenso. En boca es un vino sedoso, elegante y largo,  
 con un sutil toque mineral y fondo balsámico.*

## **D.O.Ca. RIOJA**



**FyA 8 Tempranillo – 2022 - Tempranillo** **20**  
*Crianza 8 meses en barrica de roble francés.  
 Vino sedoso, con perfecta integración de los tostados de la madera, apareciendo  
 elegantes notas de especias dulces, lácteos y tonos balsámicos.*

**Piérola (Crianza) – 2021 - Tempranillo** **25**  
*Crianza 18 meses en barrica de roble francés y americano.  
 Carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta y taninos nobles. Retrogusto potente.*



**Ramón Bilbao Edición Limitada (Crianza) – 2021 – Tempranillo** **29**  
*Crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés.  
 Con peso en centro de boca y largo. Taninos integrados y maduros. Retronasal intenso.*

**Muga (Crianza) – 2021 - Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano** **33**  
*Crianza de 24 meses en barrica de roble francés y americano y 12 meses en botella.  
 Ataque meloso, un tanino envolvente con toques mentolados. persistencia final en boca.*

**Vitium (Reserva) – 2016 – Tempranillo** **50**  
*Crianza de 24 meses en barrica francesa nueva.  
 Vino sedoso, notas frutales, especias, lácteos y balsámicos*

**200 Monges (Reserva) - 2014 - Tempranillo, Graciano y Garnacha** **69**  
*Crianza de 24 meses en barrica de roble francés y americano.  
 De corte clásico con cuerpo, con taninos nobles. Postgusto especiados. Largo y  
 afinado.*

## **VINO INTERNACIONAL MENDOZA - ARGENTINA**

**Mario Alberto KEMPES – 2018 – Malbec y Petit Verdot** **30**  
*Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y Americano  
 En boca se presenta con gran personalidad, varonil, de buen cuerpo, armónico y  
 sensual.*

# Vinos dulces

## para acompañar el postre



### D.O. VALENCIA



Copa / Botella

**Oro de Alejandría (Vegamar) – Moscatel de Alejandría**

**4,2 / 22**

*Vino dulce joven.*

*Un moscatel naturalmente dulce. Con sabor a dulce fruta fresca muy madura y un paso de boca sabroso y largo.*

### D.O. JEREZ

**Pedro Ximénez Néctar (González Byass) - Pedro Ximénez**

**4,8 / 26**

*Crianza oxidativa de 9 años en botas de roble americano siguiendo el tradicional sistema de soleras.*

*Aterciopelado y untuoso, la acidez mitiga el dulzor externo y calidez del alcohol.*

### D.O. MONTILLA-MORILES

**Alvear PX 1927 - Pedro Ximénez**

**5 / 29**

*Crianza de 5 años en botas de roble americano.*

*Complejo, dulce, amplio, untuoso, recuerdos de caramelo de café con leche. Final larguísimo.*



# Copas de Vino y Cava



## COPAS DE VINO BLANCO

€

Cyatho - D.O. Rueda - <i>Verdejo</i>	4,5
Nebula Chardonnay sobre lías - D.O. Utiel-Rquena - <i>Chardonnay</i>	4,5
FyA Bs Semidulce – D.O. Ca. Rioja – <i>Viura y Malvasía</i>	4,5
Don Pedro de Soutomaior – D.O. Rías Baixas – <i>Albariño</i>	5

## COPAS DE VINO ROSADO

Piérola Rosado – 2024 - D.O. Ca. Rioja – <i>Tempranillo</i>	4,5
---	-----

## COPAS DE VINO TINTO

FyA 8 Tempranillo (8 meses barrica) - D.O. Rioja – <i>Tempranillo</i>	4,5
Nebula Garnacha- D.O. Utiel-Requena- <i>Garnacha</i>	4,5
Traslascuestas (Roble) – D.O. Ribera del Duero – <i>Tempranillo</i>	4,5

## COPA DE CAVA

Dominio de Calles Brut - D.O. Cava - <i>Chardonnay y Macabeo</i>	5
--	---

*\*Para las copas de vino si desea cualquier otra referencia que no se muestra en este apartado consulte con nuestro personal.*