

COLOMBO

TINTOS

Fernandez Gomez. Joven de Maceración Carbónica. **(Rioja)** **15€**
Tempranillo y Viura. Franco e intenso, aromas de bayas silvestres, flores azules, hojarasca y balsámicos. Jugoso, frutal, fresco, sensaciones de frambuesas, mentoles y largo final primario.

Muriel Fincas de la Villa Crianza. Muriel. **(Rioja)** **18€**
Tempranillo. Amplio y elegante con aroma a vainilla, coco, frutas rojas y regaliz.

El Primavera. 9 meses en barrica. BDG Tierra Agrícola Labastida **(Rioja)** **19€**
Tempranillo. Aroma a bayas silvestres, violetas, hierbas aromáticas, notas arcillosas y mentoladas. Sabroso, frutal.

Muron Roble. BDG Severino Sanz. **(Ribera del duero)** **20€**
Aroma a fruta madura, hierbas silvestres, moras y arándanos con ligeros toques a torrefactos. En boca es equilibrado, con tanino suave y frutal. Fácil de beber.

Muriel Fincas de la Villa Reserva. Muriel. **(Rioja)**
Tempranillo. Clásico, fino y equilibrado. Un vino muy elegante de nariz compleja y recuerdos a fruta madura en boca.

Tierra. Crianza. BDG Tierra Agrícola Labastida. **(Rioja)** **24€**
Tempranillo. Picota granate. De notable intensidad, aromas de arándanos, moras, cacao, caramelo rojo. Bien estructurado, equilibrado, gratas sensaciones de frambuesas, cerezas, carbón vegetal, canela y café tostado.

Casa Agrícola de Pepe Mendoza. Bodega de Pepe Mendoza. **(Alicante)** **26€**
Monastrell, Syrah y Alicante Bouschet. Aromas de monte bajo, pino pequeño, resina, balsámicos y jara. En boca es equilibrado y vital.

Belleruche Rouge. M. Chapoutier. **(Cotes du Rhone, Francia)** **28€**
Syrah y Ganarcha. Con uvas de cuatro comarcas distintas, es un vino complejo, de aromas a frutos rojos y negros, pimienta y regaliz. Su estructura en boca es amplia y firme, pero la suavidad de sus taninos lo hace accesible. Mineral y de final jugoso.

Muga Crianza. Bodegas Muga. **(DO Rioja)** **28€**
Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuelo y Graciano. Aromas primarios de arándanos, con toques de especias. En boca es largo y elegante. Con una acidez perfectamente integrada y con un tanino suave.

Dido. La Universal. **(Monsant)** **36€**
Garnacha, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon. La garnacha de suelos graníticos se expresa a través de una explosión de fruta que se debe al contraste producido por la diferencia de temperatura entre el día y la noche. Crianza en ánforas de arcilla.

Valparaíso Crianza. Bodegas Valparaiso. **(Ribera del Duero)** **29€**
Tempranillo. Expresivo con aromas a fruta roja. En boca es elegante y sabroso.

IVA INCLUIDO

CAVAS Y ESPUMOSOS

La Cacciatora. Frizzante. Lambrusco (Italia) 12€
Lambrusco de Emilia-Romagna. Frutas rojas con un punto ácido y agradable dulzor.

Ligaia Oro. Frizzante. Moscato (Italia) 14€
Uva moscato con un equilibrio adecuado de acidez y dulzor.

Vallformosa Origen Brut Nature Reserva. Cava. (Penedés) 20€
Xarel-lo y Parellada. Afruitado, fresco y equilibrado con toques de fruta blanca y tropical y notas de frutos secos

Aubry Brut Reserve. Champagne. (Francia) 52€
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Notas afruitadas que recuerdan a las manzanas maduras, los melocotones blancos y a las frambuesas con notas de frutos secos. En boca redondo, envolvente y con una firme estructura con un buen núcleo ácido que le da frescura.

BLANCOS

Calendas. Bodegas de Ochoa. (Navarra) 16€
Chardonnay y Viura. Es un vino fresco y vivo, con una estructura y aromas florales. Fácil de beber y de maridar.

Excellens. Marques de Cáceres. (Rueda) 17€
Verdejo. Nariz intensa y amplitud en boca, la fruta viva y sabrosa desvela el equilibrio, frescura y un fino toque de pomelo que aporta una agradable persistencia.

Palomo Cojo. (Rueda) 20€
Verdejo. Fresco, sabroso y afruitado con notas herbáceas.

Brezo. Mengoba Bodegas y Viñedos. (Bierzo) 22€
Godello. Nariz frutal y cítrica con recuerdos de piña, pomelo y apuntes minerales. Buena acidez, sabroso y elegante.

Itsas Mendi. Itsas Mendi. (Bizkaiko Txakolina) 23€
Hondarrabi Zuri. Equilibrado en boca, fresco, armonioso y persistente.

Lenda. Pazo Pondal. (Rias Baixas) 24€
Albariño. Intensos aromas de frutas de hueso y tropicales que combinadas con agradables notas cítricas despiertan refrescantes sensaciones. Sugerente, fresco y amable.

Txomin Etxaniz (Getariako Txakolina) 25€
85% Hondarrabi Zuri, 15% Hondarrabi Beltz. En boca es fresco y frutal, acidez característica y ligero carbónico.

Casa Agrícola de Pepe Mendoza. (Alicante) 27€
Moscatel de Alejandría, Macabeo y Airén. Afinado sobre lías. Artesano y personal, notas de jazmín, flor de azahar, hinojo y cítricos con notas calcáreas y salinas.

ROSADOS

Muriel Rosado. Bodegas Muriel. (Rioja) 12€
Garnacha. Fresco y brillante con aroma a fresas, cerezas, rosa y regaliz.

Ochoa lagrima Rosa. Bodegas Ochoa. (Navarra) 18€
Garnacha. Merlot y Cabernet Sauvignon, elaborado por el tradicional método del sangrado. Procede de la maceración de las piles con el mosto. Su estructura en boca es fresca, de fresas y frambuesas

Belleruche Rosé. M. Chapoutier. (Cotes de Rhône) 26€
Garnacha, Cinsault y Syrah. Aromas a frutos rojos y cítricos. Noble equilibrado y fresco.