



## CAVA

**D.O. Penedés**  
**GRAMONA** - xarelo, macabeo y parellada  
*Un elegante espumoso cremoso y maduro, burbuja fina y toques a panadería.*



26

## VINOS

### BLANCOS

**D.O. Alicante**  
**DIAPIRO** - merseguera  
*Fresco, elegante con notas de pomelo, hierbabuena y almendra amarga.*

 2,5  16

**EMBAUCADOR** - chardonnay  
*Suave, ligero con aromas florales y frutales de melocotón.*

2,5 16

**D.O. Rueda**  
**NIEVA** - savignon blanc  
*Muy vivo con intenso aroma de hierbas verdes y final floral.*

2,6 17

**TAMARAL** - verdejo viñas 100 años  
*Intenso con fruta fresca, untuoso y acidez equilibrada.*

18

**D.O. Rías Baixas**  
**ABADIA MARINERO** - albariño  
*Acidez fresca, marcado perfil de piña y mango con final muy largo.*

20

**SEGREL** - albariño  
*Potente, vivo, excelente acidez con aromas cítricos y florales.*

2,9 19

**D.O. Valdeorras**  
**MIL RIOS** - godello  
*Sabroso, equilibrado con notas a fruta madura y final persistente.*

20

**D.O. Cataluña Penedés**  
**PERE PUNYETES** - muscat y xarelo  
*Limpio, muy expresivo, afrutado, aromático y acidez cítrica.*

2,5 16

### ROSADOS

**D.O. Alicante**  
**LOCURA ROSÉ** - monastrell  
*Brillante con varietales a flores y fresas silvestres con buena estructura.*

2,4 15



## VINOS

### TINTOS

**D.O. Alicante**  
**CATERINA** - monastrell  
*Fruta madura con notas tostadas, chocolate puro, tanino dulce y potente.*

  23

**BALA PERDIDA** - alicante bouschet  
*Rojo picota, intenso pero de final sedoso y agradable.*

2,5 16

**DELIT** - monastrell  
*Intenso, elegante. Compota de higo y ciruela con un largo paso.*

24

**D.O. Jumilla**  
**BRUTO** - 100% Monastrell  
*Tinto envolvente con fruta negra madura y chocolate. Denso, licoroso y equilibrado.*

38

**D.O. Ribera Duero**  
**TAMARAL CRIANZA** - tempranillo  
*Untuoso, potente, elegante y aromas a frutos rojos.*

22

**TOMÁS POSTIGO 3er AÑO** - tinta fina, cabernet sauvignon y malbec  
*Fresco, amplio con fruta negra y roja junto a especias dulces con elegantes tostados.*

37

**PAGO DE LOS CAPELLANES** - 100% tinta fina  
*Notas balsámicas, fruta roja en compota, taninos pulidos y acidez equilibrada. ¡¡¡¡Un clásico!!!!*

26

**LAMBUENA** - tempranillo  
*Carnoso y equilibrado con aromas de fruta negra madura.*

2,9 19

**D.O. Rioja**  
**FINCA NUEVA** - tempranillo  
*Fresco, sabroso con matices a fruta y fácil de beber.*

17

**TUNANTE** - tempranillo  
*Color rojo picota brillante, volumen y buena carga frutal.*

2,5 16

**CRISTO DE SAMANIEGO** - tempranillo, viura y garnacha  
*Limpio, Brillante. Taninos maduros con un equilibrio perfecto y un final largo.*

39



## VINO DE POSTRE

**D.O. Alicante**  
**ENRIQUE MENDOZA** - 100% muscat de Alejandria  
*Aromas a miel de azahar, piel de naranja junto a hierba recién cortada. Untuoso con alta acidez cítrica.*

  3 22