

# Selección de vinos

## BLANCOS

<b>RUEDA</b> BODEGUERO (VERDEJO)	<b>17€   3,5€</b>	<b>COSTERS DEL SEGRE</b> DRAC MÀGIC (SAUVIGNON BLANC, MACABEO)	<b>19€   4€</b>
<b>VALDEORRAS</b> MICA (GODELLO 100%)	<b>26€</b>	<b>PLA DE BAGÈS</b> ADABAL (PICAPOLL)	<b>26€</b>
<b>RIBEIRO</b> AGAS DO TEMPO (TREIXADURA, TORRONTES, ALBARIÑO)	<b>26€</b>	<b>ALELLA</b> CAN MATONS (PANSA BLANCA)	<b>25€</b>
<b>O COTARELO</b> (ALBARIÑO 100%)	<b>30€</b>	<b>MALLORCA</b> SUPERNOVA (MOLL-PREMSAL)	<b>26€   5€</b>
<b>RIAS BAIXAS</b> LA TRUCHA (ALBARIÑO)	<b>25€   4,5€</b>	<b>MENORCA</b> ALBENC (PERELLADAL, SAUVIGNON BLANC, MALVASÍA)	<b>26€   5€</b>
<b>GENIO Y FIGURA</b> (ALBARIÑO 100%)	<b>27€</b>	<b>CÁDIZ</b> EL AMIGO IMAGINARIO (PALOMINO 100%)	<b>30€</b>
<b>RIBEIRA SACRA</b> LAPOLA (COUPAGE)	<b>34€</b>	<b>UTIEL REQUENA</b> CAÑADA LA TORRE (MALVASÍA)	<b>26€   4€</b>
<b>NAVARRA</b> CASTILLO DE MONJARDIN (CHARDONNAY)	<b>19€</b>	<b>MONTILLA MORILES</b> LA MANGA DEL NEGRO (CHARDONNAY)	<b>26€</b>
<b>RIOJA</b> BIDEONA CABEZADAS (VIURA 100%)	<b>21€   4€</b>	<b>BIZAKAIKO TXAKOLINA</b> ATLÁNTICO (HONDARRIBI ZERATIA 100%)	<b>25€   5€</b>

## TINTOS

<b>RIBERA SACRA</b> LAGARIZA	<b>20€</b>	<b>PRIORATO</b> AGPISSARRES (GARNACHA TINTA Y SAMSÓ)	<b>25€   4,5€</b>
<b>CASTRO CANDEZ</b> (MENCIA)	<b>22€</b>	<b>MONTSANT</b> LLENCA PLANA (CARIÑENA Y GARNACHA)	<b>20€</b>
<b>RIOJA</b> ÓXIDO (TEMPRANILLO)	<b>17€   3,5€</b>	<b>MALLORCA</b> CA'N VERDURA (MANTONEGRO, CALLET)	<b>24€</b>
<b>RAYOS UVA</b> (GARNACHA, GRACIANO)	<b>25€   4,5€</b>	<b>UTIEL REQUENA</b> MALOCO (BOBAL)	<b>20€</b>
<b>LA MONTESA</b> (GARNACHA)	<b>26€</b>	<b>RIBERA DEL DUERO</b> PAGO DE CARRAOVEJAS (TINTO FINO, CABERNET SAUVIGNON)	<b>45€</b>
<b>LETRAS MINÚSCULAS</b> (TEMPRANILLO, GARNACHA Y GRACIANO)	<b>20€</b>	<b>LARA O</b> (TEMPRANILLO Y GARNACHA)	<b>29€   4,5€</b>
<b>EL PACTO</b> (TEMPRANILLO)	<b>20€</b>	<b>ARZUAGA</b> (CABERNET, MERLOT Y TEMPRANILLO)	<b>33€</b>
<b>LUIS CAÑAS CRIANZA</b> (TEMPRANILLO, GARNACHA)	<b>22€</b>	<b>PESQUERA</b> (TEMPRANILLO)	<b>37€</b>
<b>CÁDIZ</b> CARACEPA (SYRAH, PETIT VERDOT, TINTILLA)	<b>19€</b>	<b>MADRID</b> G2 (GARNACHA)	<b>26€</b>
<b>MÉNTRIDA</b> UVAS DE LA IRA (GARNACHA BLANCA ECO)	<b>33€</b>		
<b>SIERRA DE GREDOS</b> CADALSO (GARNACHA100%)	<b>20€   4€</b>		
<b>LA GOMERA</b> RAJADERO (FORASTERA, GOMERA Y LISTÁN BLANCO)	<b>37€</b>		

## NATURALES

<b>BLANCOS</b> REINA DEL FANGO (VERDEJO 100%)	<b>26€</b>
<b>ARTÍFICE ECO</b> (LISTÁN BLANCA)	<b>33€</b>
<b>PRINCIPIA MATHEMATICA</b> (XAREL.LO, PENEDÉS)	<b>32€</b>
<b>LE NATUREL</b> (GARNACHA NAVARRA)	<b>19€   3,5€</b>
<b>CLAR (BIODINÁMICO)</b> (XAREL-LO, MALVASÍA, GARNACH)	<b>25€</b>
<b>TINTOS</b> SOPLA LEVANTE TN (MONASTRELL)	<b>24€</b>
<b>ALMATE</b> (TEMPRANILLO 100%)	<b>24€</b>
<b>CÓDIGO DE PARRAS</b> (JAÉN NEGRO, BOBAL, MONATRELL)	<b>26€</b>
<b>LE NATUREL</b> (GARNACHA NAVARRA)	<b>19€   4€</b>
<b>ORANGE</b> MIL PIELES (VIGIRIEGA)	<b>25€</b>

## ESPUMOSOS

<b>CHAMPAGNE</b> MUMM CORDON ROUGE BRUT	<b>75€</b>
<b>CORPINNAT</b> GRAMONA (LA CUVÉE-MACABEO, XAREL.LO)	<b>25€   4,5€</b>

## ROSADOS

<b>RIOJA</b> LÓPEZ DE HARO (GARNACHA, TEMPRANILLO)	<b>17€   3,5€</b>
--	-------------------

## VINOS DULCES

<b>PX NECTAR DE GONZÁLEZ</b> BYASS (PEDRO XIMÉNEZ)	<b>5€</b>
<b>OCHOA</b> (MOSCATEL)	<b>5€</b>

## APERITIVOS JEREZANOS

<b>MANZANILLA LA GUITA</b> (PALOMINO FINO)	<b>4,5€</b>
<b>FINO LA INA</b> (PALOMINO FINO)	<b>4,5€</b>

## VERMUT

<b>LUSTAU</b> ROJO	<b>4,5€   3€</b>
<b>LUSTAU</b> BLANCO	<b>4,5€   3€</b>
	<small>COPA SHOOT</small>
	<small>COPA SHOOT</small>

## BEBIDAS NATURALES

<b>MOROCCAN ICED TEA</b>	<b>2,5€</b>
<b>KOMBUCHA ARTESANAL</b>	<b>4,5€</b>
<b>LIMONADA NATURAL</b>	<b>3€</b>
<b>ZUMO DE NARANJA NATURAL</b>	<b>3,5€</b>