

## VINOS BLANCOS

<b>PUREZA</b>	<b>30€</b>
<i>Moscatel</i>	
Bodega Casa Agrícola Pepe Mendoza	
Tierras Altas Vinalopó (Alicante) D.O. ALICANTE	
<b>AMFORA</b>	<b>33€</b>
<i>Moscatel de Alejandría</i>	
Bodega Les Fresses	
Jesus Pobre (Alicante) D.O. ALICANTE	
<b>FINCA COLLADO</b>	<b>25€</b>
<i>Chardonnay, Moscatel</i>	
Bodegas Finca Collado	
Salinas (Alicante) D.O. ALICANTE	
<b>MICALET</b>	<b>36€</b>
<i>Tortosí, Trepadell, Malvasía, Merseguera y Verdil</i>	
Bodegas Javi Revert	
Fontanárs dels Aforins (Valencia) D.O. VALENCIA	
<b>OCEAN</b>	<b>26.5€</b>
<i>Verdil</i>	
Bodega Viñedos Selectia Wines	
Fontanars dels Alforins (Valencia) D.O. VALENCIA	
<b>IMPROMPTU</b>	<b>38€</b>
Sauvignon Blanc. Fermentado en Barrica	
Bodegas Hispano-Suizas.	
El Ponton (Valencia) D.O. UTIEL REQUENA	
<b>FINCA CALVESTRA</b>	<b>33€</b>
Merseguera	
Bodega Mustiguillo	
Utiel (Valencia) D.O. EL TERRERAZO	

<b>PAGO DE THARSYS V. NOCTURNA</b>	<b>32€</b>
Albariño Bodega Pago de Tharsys Requena (Valencia) D.O. UTIEL REQUENA	
<b>PAZO RUBIANES</b>	<b>32.5€</b>
Albariño Bodegas Pazo de Rubianes Pontevedra (Galicia) D.O. RIAS BAIXAS	
<b>DEMASIADO CORAZÓN</b>	<b>42€</b>
Godello Bodega Almazcara Majara Castilla y León D.O. BIERZO	
<b>MALCORTA</b>	<b>33.5€</b>
Verdejo (Malcorta) Bodega Javier Sanz La Seca (Valladolid) D.O. RUEDA	
<b>MAJUELO DEL CHIVIRITERO</b>	<b>35€</b>
Verdejo Bodega Isaac Cantalapiedra Valladolid V.T. CASTILLA Y LEÓN	
<b>JOSÉ PARIENTE</b>	<b>29€</b>
Sauvignon Bodega José Pariente La Seca – Valladolid (Castilla y León) D.O. RUEDA	
<b>GRAN CAUS</b>	<b>33.5€</b>
Xarel·lo, Chenín y Chardonnay. Bodega Can Ráfol del Caus. Macizo del Garraf (Catalunya) D.O.PENEDÉS	

<b>LA CALMA</b>	<b>51.5€</b>
Chenin Blanc. Fermentado en Barricas.	
Bodega Can Ráfol del Caus	
Macizo del Garraf (Catalunya) D.O.PENEDÉS	
<b>GRAMONA GESSAMÍ</b>	<b>31€</b>
Moscatel de grano menudo, Sauvignon blanc y Gewürztraminer	
Ecológico	
Bodegas Gramona	
Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) D.O. PENEDÉS	
<b>EL MARIDO DE MI AMIGA</b>	<b>27€</b>
Suavignon blanc, Tempranillo y Malvasía	
Bodegas Vallobera	
Alavesa (Álava) D.O. LA RIOJA	
<b>EL NÍSPERO</b>	<b>38€</b>
Albillo	
Bodegas El Níspero	
Garafia (La Palma) D.O. LA PALMA	
<b>LA OLA</b>	<b>32€</b>
Pedro Ximénez y Moscatel	
Bodega Victoria Ordoñez	
Málaga (Aldalucía) D.O. SIERRAS DE MÁLAGA	
<b>CHABLIS SAMUEL BILLAUD</b>	<b>39€</b>
Chardonnay.	
Samuel Billaud	
Borgoña, D.O. CHABLIS	

## VINOS TINTOS

<b>VENENO</b>	<b>40.5€</b>
Monastrell Bodegas Pepe Mendoza Marina Alta (Alicante) D.O. ALICANTE	
<b>1 NOCHE Y 1 DÍA</b>	<b>28€</b>
Giró Bodega Curii Uvas y Vinos (Violeta Gutiérrez) Marina Alta (Alicante) D.O. ALICANTE	
<b>DELIT</b>	<b>33€</b>
Monastrell Bodegas Finca Collado Salinas (Alicante) D.O. ALICANTE	
<b>SANTA ROSA</b>	<b>37€</b>
Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah Bodegas Enrique Mendoza Alfas del Pí (Alicante) D.O. ALICANTE	
<b>BOBOS FINCA LA BORRACHA</b>	<b>38€</b>
Bobal Bodegas Hispano Suizas El Pontón (Valencia) D.O. UTIEL REQUENA	
<b>FINCA TERRERAZO</b>	<b>41.5€</b>
Bobal Bodegas Mustiguillo Utiel (Valencia) D.O. UTIEL REQUENA	
<b>PONCE</b>	<b>52€</b>
Bobal, Moravia agria Bodegas y Viñedos Ponce Villanueva de la Jara (Cuenca) D.O. MANCHUELA	

<b>BLUE SILVER JUAN GIL</b>	<b>38.5€</b>
Monastrell, Cabernet – Suavignon y Syrah	
Bodegas Juan Gil	
Jumilla (Murcia) D.O. JUMILLA	
<b>LA ATALAYA DEL CAMINO</b>	<b>29.5€</b>
Garnacha Tintorera, Monastrell	
Viñas Familia Gil	
Almansa (Albacete) D.O. ALMANSA	
<b>HABLA 20</b>	<b>40€</b>
Syrah	
Bodegas Habla	
Trujillo (Extremadura) D.O. EXTREMADURA	
<b>ABAD</b>	<b>27€</b>
Mencía	
Bodega del Abad	
Valtuille de Arriba – Villafranca del Bierzo (Castilla y León) D.O. BIERZO	
<b>REFUGALLO</b>	<b>29€</b>
Mencía, Garnacha, Brancellao y Mouratón	
Bodega Dominio do Bibei	
Langullo (Ourense) D.O. RIBERA SACRA	
<b>ANTÍDOTO</b>	<b>31€</b>
Tinto Fino.	
Bodegas Antídoto	
San Esteban de Gormaz (Soria) D.O. RIBERA DEL DUERO	
<b>CONVENTO DE LAS CLARAS</b>	<b>30€</b>
Tempranillo	
Bodegas Convento de las Claras	
Peñañiel (Valladolid) D.O. RIBERA DEL DUERO	

<b>TOMÁS POSTIGO</b>	<b>42€</b>
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec Bodega Tomás Postigo Peñafiel (Valladolid) D.O. RIBERA DEL DUERO	
<b>ABADÍA RETUERTA</b>	<b>41.5€</b>
Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon Bodega Abadía Retuerta Sardón de Duero (Castilla y León) V.T. CASTILLA Y LEÓN	
<b>AALTO</b>	<b>48€</b>
Tinto Fino. Bodegas Aalto Quintanilla de Arriba (Valladolid) D.O. RIBERA DEL DUERO	
<b>HACIENDA MONASTERIO</b>	<b>51€</b>
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot Bodegas Hacienda Monasterio Pesquera de Duero (Valladolid). D.O. RIBERA DEL DUERO	
<b>ARENISCA</b>	<b>29.5€</b>
Tempranillo ecológico Bodega Vetus Villabuena del Puente (Zamora) sin D.O. TORO	
<b>ALMÍREZ</b>	<b>36.5€</b>
Tinta de Toro. Bodega Teso la Monja Valdefinjas (Zamora) D.O. TORO	
<b>LA BICICLETA VOLADORA</b>	<b>29€</b>
Tempranillo y Viura. Bodega Germán R. Blanco San Adrián (NAVARRA) D.O. RIOJA	

**PREDICADOR** 37.5€

Tempranilo, Garnacha, Graciano y Mazuelo  
Bodegas Contador  
San Vicente de la Sonsierra (La Rioja) D.O. RIOJA

**ALTANZA RESERVA** 37€

Tempranillo  
Bodegas Altanza  
Fuenmayor (La Rioja) D.O. RIOJA

**RODA RESERVA** 41€

Tempranillo, Graciano y Garnacha.  
Bodegas Roda  
Haro (La Rioja) D.O. RIOJA

## VINOS ROSADOS

**ROSELITO** 28€

Tinto Fino y Albillo  
Bodega Hernando & Sourdais  
San Esteban de Gormaz (Soria) D.O. RIBERA DEL DUERO

**IMPROMPTU** 38€

Pinot Noir  
Bodegas Hispano Suiza  
Utiel Requena D.O.P Valencia

## GENEROSOS Y DE POSTRE

<b>LES FRESES</b>	<b>29€</b>	<b>5€</b>
Moscatell dolç Bodega Les Freses Jesus Pobre (Alicante) D.O. ALICANTE		
<b>LA MARINA MOSCATEL</b>		<b>4.5€</b>
Moscatell dolç Bodegas Enrique Mendoza Alfaz del Pi (Alicante) D.O. Alicante		
<b>DOLÇ DE MENDOZA</b>	<b>34€</b>	<b>6€</b>
Cabernet, Merlot, Pinot Noir y Syrah Bodegas Enrique Mendoza Alfaz del Pi (Alicante) D.O. Alicante		
<b>PALO CORTADO PIÑERO</b>	<b>36€</b>	<b>6€</b>
Palomino fino. Bodegas Juan Piñero Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) D.O. JEREZ		
<b>MANZANILLA PASADA MARUJA</b>	<b>37€</b>	<b>5€</b>
Palomino Bodega Juan Piñero. Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) D.O. JEREZ		



## ESPUMOSOS

<b>CARLOTA SURIA ORGANIC BRUT NATURE</b>	<b>29.5€</b>	<b>4.5€</b>
Macabeo Bodega Pago de Tharsys Requena (Valencia) D.O. UTIEL REQUENA		
<b>GRAMONA IMPERIAL</b>		<b>42€</b>
Chardonnay, Xarel·lo y Macabeo Bodega Gramona Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) D.O. CORPINNAT		
<b>TANTUM ERGO BRUT NATURE</b>		<b>44€</b>
Chardonnay y Pinot Noir. Bodegas Hispano Suizas. El Pontón (Valencia) D.O. UTIEL REQUENA		
<b>TANTUM ERGO ROSE</b>		<b>44€</b>
Pinot Noir Bodegas Hispano Suizas. El Pontón (Valencia) D.O. UTIEL REQUENA		
<b>MOET CHANDON BRUT IMPERIAL</b>		<b>68€</b>
Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier Bodega Moët & Chandon D.O. CHAMPAGNE		
<b>LAURENT PERRIER BRUT</b>		<b>62€</b>
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier Bodega Laurent – Perrier D.O. CHAMPAGNE		
<b>LAURENT PERRIER ROSE</b>		<b>97€</b>
Pinot Noir Bodega Laurent – Perrier D.O. CHAMPAGNE		

## VERMUTS

### 4 XAVOS BLANCO

4.5€

Bodegas Alonso Sanz

Aielo de Malferit (Valencia) D.O. VALENCIA

Color amarillo claro, reflejos dorados y brillantes. Exquisito Vermouth Blanco con intenso aromas cítricos (naranja, limón) canela y vainilla. Un toque dulce y un poco amargo. Persistente en Boca.

### 4 XAVOS NEGRO

4.5€

Bodegas Alonso Sanz

Aielo de Malferit (Valencia) D.O. VALENCIA

Elaborado con vino tinto garnacha y 21 hierbas silvestres secretas.

Es de los únicos vermouths que elaboran con vino tinto, con una receta de 3 generaciones.

Es un vermouth menos seco de lo habitual, su color picota, en nariz refleja aromas de fruta negra, hierbas del campo y flores silvestres. En boca, notas dulces y herbáceas.

### ATXA BLANCO

5€

Destilería Atxa

Amurrio. ALAVA

Con una historia que se remonta al año 1831, y ya son 5 generaciones familiares.

Vermut elaborado con una base de vino blanco de la variedad airén, a la que se mezcla con diferentes maceraciones de hierbas (ajenjo,..) y toques especiales de algunas de sus destilaciones. Aromas clásicos de las diferentes maceraciones de hierbas como el ajenjo,.. al pasar el tiempo. Con notas de naranja y canela que destacan sobre el resto.

### ATXA ROJO

5€

Destilería Atxa.

Amurrio. ALAVA

Con una historia que se remonta al año 1831, y ya son 5 generaciones familiares.

Las más finas maderas y la exquisita y única mezcla de hierbas como la Artemisia, Genciana, Dictamo y otras hierbas aromáticas, elaboran el singular Vermouth.

### **YZAGUIRRE RESERVA ROJO**

**5€**

Productor Sort del Castell

El Morell. TARRAGONA

Color rojo caoba con brillos ambarinos. Alta densidad alcohólica. En nariz intenso con notas de madera , hierbas aromáticas y especiado. Encontramos también notas balsámicas que nos proporcionan un agradable toque amargo. En boca ataque muy alcohólico pero con un perfecto equilibrio con la acidez del producto. Retrogusto muy largo y original, con intensas notas amargas, que nos hablan de la alta calidad del producto.

### **YZAGUIRRE BLANCO**

**5€**

Productor Sort del Castell

El Morell. TARRAGONA

De color amarillo intenso. Es muy aromático, aterciopelado y agradable al paladar con notas de madera, hierbas y especias que nos traen recuerdos de fruta madura. Gusto inicial en boca muy equilibrado y sabroso, en perfecta armonía con la acidez del producto. 12 meses de crianza en barricas de roble le confieren consistencia y carácter.

### **VALL DE GORGOS**

**4€**

Bodegas Xaló

Xaló. ALICANTE

Vino blanco de la variedad moscatel, que posteriormente se aromatiza con aromas balsámicos.

En nariz resaltan aromas amargos y balsámicos que recuerdan a la nuez moscada, clavo...

Y en boca destaca su ligero dulzor unido a un toque amargo.

### **MARTINO BLANCO**

**4€**

Productora Martini & Rossi

Turín. ITALIA

El Rey del vermouth. Conocido en el pasado como Bianchissimo -“El más blanco. Multipremiada desde 1910, la bella dama de Pessione goza de la mejor consideración. Hecha a partir de varios vinos blancos, adornada con extractos de hierbas y flores aromáticas. Fuertemente perfumado, es intenso, dulce, suave y provisto de un toque de vainilla y en boca dulce y con gran sabor.

**MARTINI ROJO****4€**

Productora Martini &amp; Rossi

Turín. ITALIA

Vermuth aromatizado de color rojo ámbar. En el fondo es el vino mezclado con ricas hierbas italianas. En nariz matices amargos de las hierbas seleccionadas, completa con el dulzor del azúcar fina. En boca una rica experiencia agridulce. Acabado de ajenjo que acentúa el final aromático.

**CIENTO VOLANDO ECOLÓGICO ROJO****5€**

Bodega Fernández Pons

Godella (VALENCIA)

Está elaborado con un vino base de alta calidad de la variedad Macabeo de un viñedo en pleno Parque Natural de las Hoces de Cabriel, macerado con hierbas aromáticas, flores, especias, naranja amarga ecológica y un destilado exclusivo artesano proveniente del bagazo de la cebada de sus cervezas ecológicas.

**CIENTO VOLANDO ECOLÓGICO BLANCO****5€**

Bodega Fernández Pons

Godella (VALENCIA)

Está elaborado con un vino base de alta calidad de la variedad Macabeo de un viñedo en pleno Parque Natural de las Hoces de Cabriel. Perfecto y refrescante aperitivo mediterráneo, con especial acento de notas cítricas y de azahar. Resaltan los recuerdos de cítricos amargos y plantas aromáticas con buena longitud y matices característicos del cereal destilado.

**PRIMITIVO QUILES ROJO****4.5€**

Bodegas Primitivo Quiles

Monovar (Alicante) D.O. ALICANTE

Parte de un vino base ligero, combinado con extractos de distintas hierbas aromáticas, amargas y estimulantes. Es ligeramente fino, fragante con especias y cortezas, sugerente de nueces verdes. Elaborado siguiendo el método tradicional.

**TEM-PLAT ROJO****5€**

Vermut elaborado con variedad de uva Macabeo y macerado con botánicos silvestres de la Sierra de Utiel. Un vermut semidulce, sin azúcares ni colorantes.