

# CARTA DE VINOS





## AOC Champagne

<b>Bertrand-Delespierre Enfant de la Montagne Premier Cru.</b> 60 Meses Crianza (Chardonnay, Meunier, Pinot Noir)	50
<b>Delamotte Brut. Maison Salon-Delamotte.</b> 36 Meses Crianza (Chardonnay, Meunier, Pinot Noir)	50
<b>Chartogne-Taillet Cuvée Sainte-Anne.</b> Chartogne-Taillet. 36 Meses Crianza (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier)	55
<b>André Clouet Grande Reservé GC.</b> André Clouet. 36 Meses Crianza (Pinot Noir)	55
<b>Pol Roger Brut Reserva.</b> Pol Roger. 48 Meses Crianza (Chardonnay, Meunier, Pinot Noir)	63
<b>Dhondt-Grellet Dans Un Premier Temps.</b> Dhondt-Grellet. 48 Meses Crianza (Chardonnay)	65
<b>Laurent Perrier La Cuvée Brut.</b> Laurent Perrier 36 Meses Crianza (Chardonnay, Meunier, Pinot Noir)	65
<b>Louis Roederer Brut Premier.</b> Louis Roederer. 36 Meses Crianza (Chardonnay, Meunier, Pinot Noir)	68
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial.</b> Moët & Chandon. 36 Meses Crianza	68
<b>Delamotte Blanc de Blancs.</b> Maison Salon-Delamotte. 48 Meses Crianza (Chardonnay –10% Vino Reserva-)	68
<b>Veuve Clicquot Yellow Label .</b> Veuve Clicquot Ponsardin. Pinot Noir, Meunier, Chardonnay.	75
<b>Taittinger Rosé.</b> Taittinger. Special Cuvée + 15% de Vino Tinto (Chardonnay, Meunier, Pinot Noir)	75
<b>Latitude Blanc de Blancs Extra Brut.</b> Larmandier-Bernier. 30 Meses Crianza (Chardonnay)	78
<b>Longitude Blanc de Blancs.</b> Larmandier-Bernier. 40% Vino Reserva de 2004. 36 Meses Crianza (Chardonnay)	85
<b>Bollinger Brut Rosé.</b> Maison Bollinger. 6% Vino de Grands Crus. 36 Meses Crianza (Pinot Noir, Chardonnay, Meunier)	85
<b>Francis Boulard et Fille Pétraéa.</b> Francis Boulard. 7/8 Años de Crianza (Pinot Noir)	85



## AOC Champagne

<b>Roger Coulon Brut Herie Hodie 1C.</b> Roger Coulon 90% Vino Reserva de 1995 + 36 Meses Crianza (Pinot Noir, Meunier, Chardonnay)	95
<b>Domaine Dehours Parcela Croix Joly Reserve Perpétuelle.</b> 7/8 Años de Crianza (Meunier)	100
<b>Bollinger La Grande Anneé 2012.</b> Maison Bollinger. 36 Meses Crianza (Pinot Noir, Chardonnay)	210
<b>Krug Grande Cuvée Ed 170.</b> Maison Krug. Mezcla de 195 Vinos de 12 años diferentes (1998 - 2014)	250
<b>Louis Roederer Cristal 2014.</b> Louis Roederer. 72 Meses Crianza + 8 Botella (Chardonnay, Pinot Noir. 30% Vinificado en madera)	255
<b>Pol Roger Sir Winston Churchill 2012.</b> Pol Roger. 60 Meses Crianza (Chardonnay, Pinot Noir)	260
<b>Louis Roederer Cristal Rose 2013.</b> Louis Roederer. 72 Meses Crianza + 8 Botella (Chardonnay, Pinot Noir. 30% Vinificado en madera)	555
<b>Salon Blanc de Blancs (2012 y 2013).</b> Maison Salon-Delamotte. 48 Meses Crianza (Chardonnay)	990

## D.O. Cava/Corpinnat (Nacido en el Corazón del Penedés)

<b>Aire Brut Nature 2019.</b> L´Origan. 30 Meses Crianza (Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Chardonnay)	24
<b>Aire Rosé Brut Nature 2020.</b> L´Origan. 30 Meses Crianza (Pinot Noir, Xarel-lo)	24
<b>Juvé &amp; Camps Reserva Familia 2017.</b> Juvé & Camps 36 Meses Crianza (Macabeo, Xarel-lo, Parellada)	27
<b>Llopart Microcosmos Rosé Brut Nature 2019.</b> Llopart. 24/36 Meses Crianza (Pinot Noir, Monastrell)	30
<b>L´O De L´Origan Brut .</b> L´Origan (4000 bot.) 140 Meses Crianza (Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Chardonnay)	37
<b>Bufadors. Les Voranes 2018.</b> Bufadors Celler (Ton Mata). 31 Meses Crianza (Macabeo, Xarel-lo)	37
<b>L´O De L´Origan Rosé.</b> L´Origan (2000 bot.) 150 Meses Crianza (Pinot Noir, Chardonnay)	39
<b>Recaredo Serral del Vell Brut Nature 2017.</b> Recaredo 65/70 Meses Crianza (Macabeo, Xarel-lo)	50
<b>KRIPTA 2014.</b> Agustí Torelló. 48 Meses Crianza (Macabeo, Xarel-lo, Parellada)	80



## D.O. Sierras de Málaga

<b>Botani Blanco.</b> Jorge Ordóñez. 7 Meses Inox (Moscatel)	24
<b>Botani Espumoso.</b> Jorge Ordóñez. Espumoso Dulce (Moscatel de Alejandría)	25
<b>Secuencial.</b> Fabio Coulet. Inox (Moscatel, Pedro Ximenez, Doradilla)	26
<b>Mountain.</b> Telmo Rodríguez. Inox (Moscatel de Alejandría)	27
<b>Filitas y Lutitas.</b> Viñedos Verticales. 10 Meses Fudre de Roble de 3300L (Moscatel, Pedro Ximénez)	28
<b>BadMan.</b> Bad Man Wines. 6 Meses Inox sobre lías en barrica (Chardonnay)	29

## D.O. Bierzo

<b>Losada.</b> Vinos de Finca. 6 Meses sobre lías. 75% Inox – 25% Barrica (Godello)	26
<b>Mengoba Godello Viejo.</b> Gregory Pérez. 10 Meses Fudre de 4000L (Godello)	28

## D.O. Valdeorras

<b>Avancia Cuvee de O.</b> Jorge Ordoñez. 7 Meses Inox sobre lías (Godello)	26
<b>Valdesil Sobre Lías.</b> Valdesil. 5 Meses Inox sobre lías (Godello)	27
<b>Louro do Bolo.</b> Rafael Palacios. 4 Meses Fudre 35HL (Godello, Treixadura)	30
<b>Avancia.</b> Jorge Ordoñez. 7 Meses Barrica sobre lías (Godello)	35
<b>Guitian Barrica de Acacia.</b> A Tapada. 6 Meses Barrica Acacia + 6 Meses Botella (Godello)	39
<b>As Sortes.</b> Rafael Palacios. 8 Meses Fudre 35HL (Godello)	75
<b>Sorte O Soro.</b> Rafael Palacios. 8 Meses Barrica sobre lías (Godello)	380



## D.O. Rioja

<b>Izadi Blanco.</b> Izadi. Inox (Viura, Malvasía, Garnacha Blanca, Tempranillo, Maturana blanca, Torrontés)	23
<b>Muga.</b> Muga. 4 Meses Barrica (Viura, Garnacha blanca, Malvasía)	26
<b>La Bastid.</b> Olivier Riviere. 10 Meses Barrica (Viura, Garnacha Blanca, Malvasia)	33
<b>Predicador.</b> Contador (Benjamín Romeo). 10 Meses Barrica (30% Nueva) (Viura, Garnacha blanca, Malvasía)	35
<b>Allende.</b> Miguel Ángel de Gregorio (Finca Allende). 14 Meses Barrica (Viura, Malvasía)	39
<b>Ysios.</b> Ysios. 9 Meses Barrica sobre lías + 9 Meses Ánfora (Viura)	50
<b>200 Monjes Reserva 2010.</b> Vinícola Real. 5 Años Barrica (Viura)	59
<b>Roda I.</b> Roda. 18 Meses Barrica+ 12 Meses Botella (Viura, Garnacha Blanca y Malvasía)	60
<b>Capellania Blanco Reserva 2018.</b> Marqués de Murrieta. 24 Meses en Barricas 225L y 7 Meses en Depósito de Hormigón (Viura)	88
<b>Añadas Frías 2019.</b> Pujanza. (1100 Bot) 12 Meses Barrica 225L y 500L (Viura)	98
<b>Viña Tondonia Blanco Reserva 2011.</b> R. López de Heredia. 6 Años Barrica + 2 Trasiegos anuales (Viura, Malvasía)	100
<b>Sierra Cantabria Gran Vino Blanco 2008.</b> San Vicente Sonsierra. 986 Botellas (Viura, Garnacha Blanca, Malvasia)	600
<b>Castillo YGay Blanco Gran Reserva 1986.</b> Marqués de Murrieta. 21 Años Barrica + 5 Años y 7 Meses en depósito de cemento (Viura, Malvasia)	900

## D.O. Penedés/Catalunya

<b>Gregal d'Espiells.</b> Juve & Camps. 9 Meses Botella (Moscatel de Alejandría, Gewurztraminer)	20
<b>Ca N'Estruc.</b> Ca N'Estruc (Siscu Martí). Inox (Xarel-lo, Moscatel, Garnacha blanca, Macabeo)	22
<b>Idoia.</b> Ca N'Estruc (Siscu Martí). 6 Meses Barrica (Xarel-lo, Chardonnay, Garnacha blanca, Macabeo)	24



## D.O. Rías Baixas

<b>La Caña.</b> Jorge Ordóñez. 25% Barrica 600L + 75% Inox (Albariño)	24
<b>El Jardín de Lucía.</b> Uvas Felices (Eulogio Pomares). 3 Meses sobre lías (Albariño)	25
<b>Davide .</b> David Acha, Pablo Estévez 9 Meses Inox sobre lías (Albariño)	25
<b>Terras Gauda.</b> Terras Gauda Inox (Albariño)	26
<b>Pazo de San Mauro.</b> Marqués de Vargas. Inox (Albariño)	26
<b>Do Ferreiro.</b> Gerardo Mendez. Inox (Albariño)	26
<b>Veigadares.</b> Adegas Galegas Albariño, Treixadura, Loureira Blanca, Caiño Blanco	27
<b>Sin Palabras.</b> Adegas Castro Brey 6 Años en Inox (Albariño)	33
<b>La Caña Navia.</b> Jorge Ordóñez. 12 Meses Barrica sobre lías (Albariño)	35
<b>GranBazán Limousin.</b> GranBazán. 4 Meses sobre lías Roble Francés (Albariño)	35
<b>Attis Nana.</b> Attis 12 Meses Barrica sobre lías (Albariño)	38
<b>Albariño de Fefiñanes III Año 2013.</b> Palacio de Fefiñanes 7 Meses Inox sobre lías + 23 Meses Botella (Albariño)	65
<b>Gran Veigadares 2012.</b> Adegas Galegas 6 Meses en barrica+12 Meses en sus lías+12 Meses en botella(Albariño, Treixadura, Loureira Blanca)	75
<b>Eulogio Pomares Maceración con Pielés.</b> Eulogio Pomares 9 Meses Roble Francés Usado + 9 Meses Botella (Albariño)	65
<b>Attis Mar (6 Meses bajo el mar a 12m).</b> Attis 6 Meses Fudre + 6 Meses bajo el mar a 12m. (Albariño)	80
<b>Euogio Pomares Parcela en Aios 2021.</b> Eulogio Pomares(650 Bot) Albariño	180

## D.O. Navarra

<b>Chivite Colección 125.</b> Chivite. 12 Meses Barrica sobre lías (Chardonnay)	66
--	----



## D.O. Rueda

<b>El Perro Verde.</b> Uvas Felices. Inox (Verdejo)	22
<b>Javier Sanz.</b> Javier Sanz Viticultor. 100% Verdejo.	22
<b>Marqués de Riscal Sauvignon Blanc.</b> Marqués de Riscal. Inox (Sauvignon Blanc)	22
<b>Nosso by Menade (Natural).</b> Menade Inox (Verdejo)	24
<b>Quinta Apolonia.</b> Belondrade & Lurton. 30% Belondrade & Lurton (Verdejo)	29
<b>Belondrade &amp; Lurton 2020.</b> Belondrade & Lurton 10 Meses Barrica + 6 Meses Botella (Verdejo)	58
<b>Finca Saltamontes.</b> Javier Sanz Viticultor Crianza sobre sus finas lías (Verdejo)	60

## D.O. Ribera del Duero

<b>Hispania Blanco 2020.</b> Territorio Luthier. 16 Meses en Barrica (Albillo Mayor, Pirulés, Malvasía, Viura)	40
<b>Dominio del Aguila Vino Fino de Paraje Calizo 2019.</b> Dom. Águila. 1341 Botellas (Albillo Mayor)	240

## V.T. Cádiz

<b>El Muelle de Olasso.</b> Luis Pérez. 20% Bota de Jerez + 80% Inox 6 Meses sobre lías (Palomino Fino)	20
--	----

## IGP Castilla y León

<b>Pago Mota.</b> Arzuaga Navarro 6 Meses Barrica (Chardonnay)	24
<b>Le Domain.</b> Abadía Retuerta 7 Meses Barrica nueva y usada (Sauvignon Blanc, Verdejo)	45
<b>Mauro Godello.</b> Mariano García 10 Meses Barrica sobre lías (Godello)	50



## D.O. Extremadura

- Habla de Ti.** Habla. 24  
Inox (Sauvignon Blanc)
- Habla del Mar. Blanco Submarino.** Habla. 29  
8 Meses bajo el mar (Sauvignon Blanc)

## D.O. Ribeiro

- Cunqueiro III Millenium.** Cunqueiro. 24  
Inox (Albariño, Godello, Loureiro, Treixadura)
- Finca Viñoa.** Pazo Casanova. 26  
7 Meses Inox sobre lías (Albariño, Godello, Loureiro, Treixadura)
- El Paraguas.** El Paraguas. 30  
6 Meses Inox sobre lías (Albariño, Godello, Treixadura)
- Sameiras 1040.** Adegas Antonio Cajide. 32  
6 Meses barrica roble sobre lías (Albariño, Godello, Lado, Treixadura)

## D.O. Valle del Guímar (Canarias)

- Los Loros.** El Borujo. 29  
6 Meses Inox sobre lías (Listán Blanco)

## D.O. Vinos de Madrid

- El Hombre Bala.** Uvas Felices (Comando G). 32  
6 Meses Barrica sobre lías (Albillo Real)

## D.O. Getariako-Txacolina

- Lurretik.** Aitaren Upategia. 28  
6 Meses Tinos de 5000L e Inox (Hondarribi Zuri)

## D.O. Lanzarote

- Bermejo.** Los Bermejotes. 35  
Crianza con sus propias lías hasta el embotellado (Malvasía)





## D.O. Jumilla

**Juan Gil.** Gil Family Estates. 22  
Inox (Moscatel de Grano menudo)

## D.O. Binisalem - Mallorca

**Supernova Moll.** Ca N´Verdura. 28  
5 Meses Inox sobre lías (Prensal Blanco)

## D.O. El Hierro (Canarias)

**Chivo.** Bimbache. 34  
9 Meses Barrica sobre lías (Verijadiego Blanco, Bremajuelo, Gual, Malvasía, Moscatel)

## D.O. Ribeira Sacra

**Lapola.** Dominio do Bibei. 32  
8 Meses Barricas de distintos tipos (Godello, Albariño, Doña Blanca)

**Adega Damm Godello.** Martin Damm. 47  
6 Meses Barrica (Godello)

## D.O.P. El Terrerazo

**Mestizaje.** Mustiguillo. 22  
Inox sobre lías (Merseguera, Malvasía, Xarel-lo, Viognier)

## D.O.P. Cariñena

**Anayón.** Grandes Vinos y Viñedos. 25  
6 Meses Barrica (Chardonnay)



## D.O. Ribera del Duero

- Izadi Larrosa Rose.** Bodegas Izadi 26  
Inox (Garnacha)
- Territorio Luthier Clarete de Guarda.** Territorio Luthier. 45  
20 Meses Barrica (Tempranillo, Pirules, Albillo, Bobal, Garnacha tinta, Viura)
- Pícaro del Águila Clarete.** Dominio del Águila (Jorge Monzón) 49  
20 Meses Barrica (Albillo, Bobal, Garnacha tinta, Tinto Fino)

## IGP Castilla y León

- Quinta Clarisa.** Belonrade & Lurton 26  
Fermentación en Barrica sobre lías (Tempranillo)

## D.O. Rioja

- Flor de Muga.** Bodegas Muga 32  
4 Meses Inox sobre lías (Garnacha tinta)
- Viña Tondonia Gran Reserva.** Lopez de Heredia 95  
48 Meses Crianza en barricas (Garnacha, Tempranillo, Viura)



## D.O. Málaga y Sierras de Málaga

<b>El Arquitecto.</b> Tres Generaciones (Ronda) 12 Meses Barrica (Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Tempranillo Bl, Syrah)	28
<b>Los Aguilares Pinot Noir.</b> Cortijo Los Aguilares (Ronda) 8 Meses Barrica 225L y 500L + Hormigón 1600L (Pinot Noir)	44
<b>Ingénito.</b> Fabio Coulet (Axarquía) 4 Meses Barrica (Garnacha)	35
<b>BadMan.</b> BadMan Wines (Ronda) 11 Meses Barrica de distintos robles (Syrah, Cabernet Sauvignon)	27
<b>La Raspa.</b> Viñedos Verticales (Axarquía) 6 Meses en Botas de 600L de Roble (Syrah, Romé)	24

## D.O. Rioja

<b>Edulis Crianza.</b> Altanza 12 Meses Barrica (Tempranillo)	20
<b>Campillo Crianza.</b> Campillo 18 Meses Barrica (Tempranillo)	22
<b>Mirto Reserva.</b> Ramón Bilbao 22 Meses Barrica nueva (Tempranillo)	54
<b>XR de Riscal.</b> Marqués de Riscal. 24 Meses Barrica Roble (Tempranillo, Graciano)	34
<b>Muga Crianza.</b> Muga 9 Meses Barrica (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano)	27
<b>200 Monges Reserva.</b> Vinícola Real 20 Meses Barrica nueva (Tempranillo, Graciano, Garnacha)	54
<b>Villa Tondonia Reserva 2010.</b> López de Heredia 6 Años Barrica (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano)	44
<b>Marqués de Murrieta Reserva.</b> Marqués de Murrieta 20 Meses Barrica (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano)	28
<b>Castillo Ygay Gran Rva Especial 2011.</b> Marqués de Murrieta 16 Meses Hormigón + 28 Meses Barrica (Tempranillo, Mazuelo)	190
<b>La Cueva del Contador 2021.</b> Benjamin Romeo 18 Meses Barrica (Tempranillo)	110
<b>Contador 2021.</b> Benjamin Romeo 20 Meses Barrica nueva (Tempranillo)	420



## D.O. Ribera del Duero

<b>Pruno Crianza.</b> Finca Villacreces 12 Meses Barrica (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)	21
<b>Larao.</b> Territorio Luthier 14 Meses Barrica (Tinto Fino)	25
<b>Carmelo Rodero Crianza.</b> Bodegas Rodero 12 Meses Barrica (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)	30
<b>Matarromera Crianza.</b> Matarromera 12 Meses Barrica (Tinto Fino)	29
<b>Matarromera Prestigio 2016.</b> Matarromera 18 Meses Barrica + 18 Meses Botella (Tinto Fino)	50
<b>Cepa Gavilán.</b> Pérez Pascuas 12 Meses Barrica (Tinto Fino)	23
<b>Malleolus.</b> Emilio Moro 18 Meses Barrica (Tinto Fino)	38
<b>Pago de Los Capellanes Crianza.</b> Pago de Capellanes 12 Meses Barrica (Tinto Fino)	36
<b>Cuentaviñas Tinto Fino.</b> Eduardo Eguren 12 Meses Barrica + 8 Meses Hormigón (Tinto Fino)	60
<b>Alión 2019.</b> Bodega Alión. 12 Meses Barrica (Tinto Fino)	85
<b>PSI Pingus.</b> Dominio de Pingus (Peter Sisseck) 18 Meses Barrica de Pingus y Flor de Pingus (Tinto Fino)	59
<b>Flor de Pingus 2015.</b> Dominio de Pingus (Peter Sisseck) 18 Meses Barrica 40% nueva (Tinto Fino)	180
<b>Valbuena 5º Año 2017.</b> Vega Sicilia 36 Meses Barrica nueva + 24 Meses Botella (Tinto Fino, Merlot)	140
<b>Valbuena 5º Año 1982.</b> Vega Sicilia 36 Meses Barrica nueva + 24 Meses Botella (Tinto Fino, Merlot)	250
<b>Vega Sicilia Único 2011.</b> Vega Sicilia 10 Años Barrica + Botella (Tinto Fino, Cabernet Sauvignon)	380

## D.O. Bierzo

<b>Dominio de Anza. Selección de Parcelas.</b> Diego Magaña 8 Meses Barrica (Mencía)	32
---	----



## D.O. Toro

<b>Vetus.</b> Bodegas Vetus. 12 Meses Barrica nueva (Tinta de Toro)	24
<b>Tritón.</b> Jorge Ordoñez. 8 Meses Barrica sobre lías (Tinta de Toro)	27
<b>Vatan.</b> Jorge Ordoñez. 22 Meses Barrica nueva (Tinta de Toro)	40
<b>Vatan Arena.</b> Jorge Ordoñez. 24 Meses Barrica (Tinta de Toro)	360

## D.O. Navarra

<b>Chivite Colección 125 Reserva.</b> Chivite. 12 Meses Barrica (Tempranillo)	35
--	----

## IGP Castilla y León

<b>Abadía Retuerta Selección Especial.</b> Abadía Retuerta. 12 Meses Barrica (Temp, Cab Sauvignon, Syrah, Merlot, P Verdot, Garnacha)	38
<b>Mauro VS.</b> Mariano García. 32 Meses Barrica (Tempranillo)	70

## D.O. Vinos de Madrid

<b>El Hombre Bala.</b> Uvas Felices (Comando G). 14 Meses Fudre (Garnacha)	30
---	----

## D.O. Priorat

<b>Vi de Vila 2017.</b> Cims de Porrera. 12 Meses Barrica + 4 Años Botella (Cariñena, Garnacha)	27
--	----

## D.O. Jumilla

<b>Juan Gil Etiqueta Plata.</b> Gil Family. 12 Meses Barrica (Monastrell)	25
--	----



## Blancos

<b>Les Becs Fins 2021.</b> Tardieu-Laurent. RÓDANO (FRANCIA) 8 Meses Barrica (Roussane, Marsanne, Viognier, Garnacha Blanca)	24
<b>Andian.</b> Kellerei-Cantina Andrian. ALTO ADIGE (ITALIA) 6 Meses Inox sobre lías (Pinot Grigio)	25
<b>Thanish Trocken.</b> Thanish. MOSEL (ALEMANIA) 6 Meses Barrica (Riesling)	26
<b>Oscar Bosio Langue Arneisdoc.</b> LANGUE (ITALIA) 8 Meses Barrica (Arneis)	28
<b>Hunter's.</b> Ernie Hunter. MALBOROUGH (NEW ZEALAND) 6 Meses Inox sobre lías (Savignon Blanc)	29
<b>Arbois Savagnin Ouille 2020.</b> Rolet. JURA (FRANCIA) 30% Barrica (Savagnin) NO OXIDATIVO	31
<b>La Vie on y Est.</b> Domaine Gramenon. RÓDANO (FRANCIA) 6 Meses Barrica (Viognier, Clairette)	37
<b>CHABLIS Louis Jadot.</b> Louis Jadot. BORGOÑA FRANCIA) 10 Meses Barrica sobre lías (Chardonnay)	45
<b>Crozes-Hermitage VV.</b> Tardieu-Laurent. RÓDANO (FRANCIA) 8 Meses Barrica (Roussane, Marsanne)	50
<b>Aligoté.</b> François Carillon. BORGOÑA (FRANCIA) 12 Meses Barrica + 6 Meses Fudre (Aligoté)	52
<b>Le Vieux Clos.</b> François Carillon. BORGOÑA (FRANCIA) 12 Meses Barrica + 6 Meses (Chardonnay)	56
<b>Domaine Dujac Bourgogne Blanc.</b> Dujac. BORGOÑA (FRANCIA) 12 Meses Barrica + 8 Meses Botella (Chardonnay)	65
<b>Sandhi Sta Rita Hills 2020.</b> Sandhi. California (EEUU) 12 Meses en Barrica + 6 Meses Tanque (Chardonnay)	65
<b>Kistler Les Noisetiers 2020.</b> Kistler. California (EEUU) (Chardonnay)	115
<b>Puligny Montrachet. Les Folatieres.</b> Dujac. BORGOÑA (FRANCIA) 10 Meses Barrica (20% Nuevo) (Chardonnay)	192
<b>Pouilly Fumé SILEX 2018.</b> Didier Dagueneau. LOIRA (FRANCIA) 12 Meses en Fudres sobre lías (Savignon Blanc)	230
<b>Le Haut-Lieu Moelleux 1989.</b> Huet. Vouvray LOIRE (FRANCIA) 6 Meses Barrica (Chenin Blanc)	250



<b>Bourgogne Cote D´Or.</b> François Mikulski. (FRANCIA) 10 Meses roble francés + 2 Meses Inox (Chardonnay)	62
<b>Blanc Emotion.</b> Domaine Vincent Girardin. (FRANCIA) 10 Meses roble francés 10€ Nuevo (Chardonnay)	50
<b>Macon-Uchizy.</b> Heritiers du Comte Lafon. (FRANCIA) 8 Meses roble francés sobre lías (Chardonnay)	54
<b>Forster Jesuitengarten.</b> Forster Winzer. Pfalz (ALEMANIA) 4 Meses Inox (Riesling)	28
<b>Chevassu Cotes Savagnin Ouillé.</b> Chevassu. Jura (FRANCIA) NO OXIDATIVO (Savagnin)	40
<b>Oremus Mandolás Furmint 2020.</b> Tokaj-Oremus. Tokaj- Hegyalja (HUNGRÍA) 6 Meses Crianza (Furmint)	35

## Rosados

<b>Chateau La Mascaronne 2021.</b> COTÈS DE PROVENCE 6 Meses Fudre (Garnacha, Syrah, Cinsault)	32
---	----

## Tintos

<b>Domaine de La Janasse 2021.</b> RÓDANO (FRANCIA) 6 Meses Fudre (Garnacha Tinta, Cariñena, Mourvedre, Syrah, Cinsault)	22
<b>La Cuvée du Chat 2020.</b> Château Cambon. BEAUJOLAIS (FRA) 9 Meses Fudre (Gamay)	25
<b>David Duband.</b> David Duband. BORGOÑA FRANCIA) 14 Meses Barrica 30% Nueva (Pinot Noir)	38
<b>Maranges VV 2021.</b> Dom. Vincent Girardin. BORGOÑA (FRA) 12 Meses Barrica 30% Nueva (Pinot Noir)	52
<b>La Fleur de Rocheyron 2014.</b> Peter Sisseck. BURDEOS (FRA) 18 Meses Barrica 20% Nueva (Merlot)	54
<b>Resonance Decouverte Vineyard.</b> Louis Jadot. OREGON (EEUU) 15 Meses Barrica Roble Frances 30% Nuevo (Pinot Noir)	84
<b>Niepoort charme 2021.</b> Niepoort. DOURO (PORTUGAL) 16 Meses Barrica Nueva Roble Frances (Tinta Roriz, Touriga Franca)	120
<b>ANTINORI Tignanello.</b> Antinori. Toscana (ITALIA) 16 Meses Rob Francés + Húngaro (Sangiovese, Cab Franc, Cab Sauvignon)	190



## D.O. Manzanilla de Sanlúcar

<b>Papirusa.</b> Lustau. 5 Años Crianza Biológica (Palomino Fino)	Copa/3,5
<b>Pastora Pasada en Rama.</b> Barbadillo. 9 Años Crianza Biológica (Palomino Fino)	Copa/4,5
<b>La Bota de Manzanilla nº 113.</b> Equipo Navazos. 7 Años Crianza Biológica. Saca Junio de 2022 (Palomino Fino)	Copa/5,5
<b>La Goya XL.</b> Delgado Zuleta. 10 Años Crianza Biológica (Palomino Fino)	Copa/5,5
<b>Oloroso "El Cerro".</b> Callejuela. 20 Años Crianza Oxidativa (Palomino Fino)	Copa/8

## D.O. Jerez — Xerez — Sherry

<b>Fino de Jerez 1/10 Single Cask.</b> Lustau. (480 Bot) 8 Años (6 Años Crianza estática). Saca Marzo de 2019 (Palomino Fino)	Copa/6,5
<b>Amontillado del Puerto 1/3 Single Cask.</b> Lustau. (480 Bot) 25 Años Crianza Biológica y Oxidativa. Saca Marzo de 2019 (Palomino Fino)	Copa/8
<b>Amontillado.</b> Pérez Barquero. 25 Años Crianza Biológica y Oxidativa. (PX)	Copa/4
<b>Amontillado Colección Roberto Amillo.</b> Altanza. (1000 Bot) Más de 40 Años Crianza Biológica y Oxidativa. (Palomino Fino)	Copa/9
<b>Viña Corrales Fino 2022.</b> San Francisco Javier-Peter Sis-seck. 108 Meses Crianza Biológica y Oxidativa. (Palomino Fino)	Bot/50
<b>Palo Cortado San Roberto Saca 1/1.</b> Barbadillo. (100 Pt Parker) 30 Años Crianza Biológica y Oxidativa. (Palomino Fino)	Bot/400





## D.O. Montilla – Moriles

**Poley Fino Pasado.** Toro Albalá. Copa/4,5  
15 Años Crianza Biológica. (PX)

**Poley Palo Cortao en rama.** Toro Albalá. Copa/5  
25 Años Crianza Biológica y Oxidativa. (PX)

## Vinos para postre

**Victoria N° 2.** Jorge Ordoñez. Copa/6  
Inox (Moscatel de Alejandría)

**Zumbral.** Dimobe. Copa/4  
18 Meses Trujales bajo tierra +  
18 Meses Barrica Centenaria (Moscatel de Alejandría)

**Don PX 2020.** Toro Albalá. Copa/5  
12 Meses Inox (PX)

**Tintilla de Rota.** Callejuela. Copa/5,5  
6 Meses Barrica (Tintilla)

# Vinos de la Semana

## Espumosos

<b>Delamotte Brut.</b> Maison Salon-Delamotte. 36 Meses Crianza (Chardonnay, Meunier, Pinot Noir)	50
<b>Juvé &amp; Camps Reserva Familia 2017.</b> Juvé & Camps 36 Meses Crianza (Macabeo, Xarel-lo, Parellada)	25
<b>La Ola del Melillero Espumoso.</b> Victoria Ordoñez 14 Meses Crianza (Pedro Ximenez, Petit Verdot, Syrah, Tempranillo)	24

## D.O. Sierras de Málaga

<b>La Ola del Melillero.</b> Victoria Ordoñez 10 Meses Crianza sobre lías (Pedro Ximenez, Moscatel)	26
--	----

## D.O. Valdeorras

<b>Guitián.</b> A Tapada. Inox + 2 Meses Botella (Godello)	24
---	----

## D.O. Rioja

<b>Izadi Blanco.</b> Izadi. Inox (Viura, Malvasía, Garnacha Blanca, Tempranillo, Maturana blanca, Torrontés)	23
<b>Muga.</b> Muga. 4 Meses Barrica (Viura, Garnacha blanca, Malvasía)	25

## D.O. Rias Baixas

<b>GranBazán Ambar.</b> GranBazán. 8 Meses sobre lías Inox (Albariño)	25
<b>La Caña.</b> Jorge Ordóñez. 25% Barrica 600L + 75% Inox (Albariño)	24

## D.O. Rueda

<b>Quinta Apolonia.</b> Belontrade & Lurton. 30% Belontrade & Lurton (Verdejo)	28
<b>Nosso by Menade (Natural).</b> Menade Inox (Verdejo)	24

## ROSADO

<b>Quinta Clarisa.</b> Belontrade & Lurton Fermentación en Barrica sobre lías (Tempranillo)	25
--	----