



Selección de vinos

Wine Selection

Wein Selektion



*Wine comes in at the mouth
And love comes in at the eye;
That's all we shall know for truth,
before we grow old and die.
I lift the glass to my mouth,
I look at you, and I sigh.*

W. B. Yeats (Irish poet 1865–1939)

*“El vino entra por la boca.
Y el amor entra por los ojos;
Eso es todo lo que realmente sabremos,
antes de envejecer y morir.
Llevo el vaso a mi boca,
te miro y suspiro.”*

W. B. Yeats (Poeta irlandés 1865–1939)



CARTA DE VINOS / WINES / WEINKARTE

TINTO / RED WINE / ROTWEIN

D.O. RIOJA

LETARGO CRIANZA (100% Tempranillo, 13%vol, 14°C) **20,00 €**
Maridaje: Aperitivos, carne y quesos curados
Copa **5,50 €**

LETARGO RESERVA (100% Tempranillo, 13,5%vol, 16-18°C) **25,00 €**
Maridaje: Carne, asados, risottos, asados y aves.

TIO MARTIN CRIANZA (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano, , 16°-17°C) **24,00 €**
Maridaje: Carne roja, estofado y cordero.

LA VANIDOSA (Garnacha, 16°-17°C) **26,00 €**
Maridaje: Jamón ibérico y quesos curados.

D.O. RIBERA DEL DUERO

CONDADO DE ORIZA CRIANZA (100% Tempranillo, 14%vol, 16°-17°C) **24,00 €**
Maridaje: Cordero y ternera.
Copa **5,50 €**

CONDADO DE ORIZA RESERVA (100% Tempranillo, 13,5%vol, 15°-16°C) **30,00 €**
Maridaje: Aves, carne, caza, guisos, arroces, pastas y fiambres.

CARRAMINBRE CRIANZA (90% Tinta del país, 10% cabernet sauvignon, 14,5%vol, 16°-17°C) **33,00 €**
Maridaje: Guisos de carne y embutidos.

CARMELO RODERO CRIANZA (tempranillo, cabernet, 16°.17°C) **41,00 €**
Maridaje: Aves, carne, caza, guisos, arroces, pastas y fiambres.



MALLORCA

AN2 (60% Callet, Mantonegro-Fogoneu 20%, Syrah 15%, 13,5%vol, 16°-17°C) **30,00 €**

Maridaje: Carnes brasa y quesos curados

GALLINAS Y FOCAS (90% Mantonegro, 10% Syrah, 14%vol, 16°C) **35,00 €**

Maridaje: Carnes rojas, caza, guisos y quesos.

7103 NEGRE BOTA CZA (Mantonegro 60%, Merlot 40%, 13,5%vol, 15°C) **25,00 €**

Maridaje: Carnes brasa, caza, guisos, quesos curados y jamón ibérico.

DALT TURÓ GRANAT (Cabernet Sauvignon 75%, Callet 15%, Syrah 10%, 13,5%vol, 15°C) **22,00€**

Maridaje: Carnes brasa, caza, guisos, quesos curados, jamón ibérico

SYRAH (Syrah 100%, 13,5% vol., 15°C) **24,00€**

Maridaje: Carnes brasa, caza, guisos, quesos curados y grasos

971 NEGRE (Gorgollosa, Cabernet, 14% vol. 18°C) **24,00€**

Maridaje: Carnes rojas, caza, pescados azules, guisos, quesos azules y grasos

ROSADO / ROSE WINE / ROSEWEIN

D.O. RIOJA

50 VENDIMIAS (Garnacha, Albillo y tempranillo, 13%vol, 9°-11°C) **20,00 €**

Maridaje: Pastas, carnes blancas, mariscos y ensaladas.

Copa **5,50 €**

MALLORCA

SINCRONIA (Cabernet Sauvignon, Merlot, Callet, 14,5%vol, 8°-10°C) **20,00 €**

Maridaje: Pastas arroces pescado y ensaladas.

7103 ROSAT (100%Mantonegro) **20,00 €**

Maridaje: Ensaladas, carnes blancas y quesos blandos.

DALT TURÓ ROGET (Callet 50%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 20%) **18,50€**

Maridaje: Ensaladas, carnes blancas y quesos blandos.



971 ROSAT (*Gorgollassa, Callet, Manto Negro, Fogoneu, Merlot*) **24,00€**
Maridaje: Ensaladas, carnes blancas y quesos blandos.

PROVENCE (FRANCE)
AIX (*Garnacha, Cinsault, Syrah*) **32,00€**

BLANCO / WHITE WINE / WEISSWEIN

RUEDA

FINCA VALDELAGUNDE CUVÉE ESPECIAL (100% Verdejo, 13%vol, 7°-9°C) **22,00 €**
Maridaje: Comida japonesa, pescado y verduras plancha.
Copa **5,50 €**

ANALIVIA SAUVIGNON (100% Sauvignon Blanc, 13%vol, 8°-10°C) **23,00 €**
Maridaje: Pescado, mariscos, pastas y arroces.

JOSE PARIENTE (100% Verdejo, 13%vol, 6°-8°C) **23,00 €**
Maridaje: Pescados, marisco, pasta, arroces, carnes blancas y ahumados.

ALBARIÑO

TERRAS VELLAS (100% Albariño, 13%vol, 6°-8°C) **26,00 €**
Maridaje: Pescados blancos y marisco.

MALLORCA

SA CUSSA ANTONIA (MACABEU Y PRENSAL BLANC) (13%vol, 6°-8°C) **24,00 €**
Maridaje: Pescado, mariscos, pastas y arroces.

7103 BLANC (PRENSAL BLANC) (12.5%vol, 6°-8°C) **21,00 €**
Maridaje: Pescados blancos y marisco.



CAVA / CHAMPAGNE

CORPINNAT

CASTELLROIG BRUT RESERVA

Copa

23,00 €

6,00 €

CASTELLROIG BRUT NATURE ROSÉ

26,00€

CHAMPAGNE

LAURENT PERRIER BRUT

70,00 €

VINO DULCE / SWEET WINE / SÜSSER WEIN

HUMM-SUMARROCA (*Muscat-Cataluña*) **Copa**

6,00 €



CARTA DE VINOS ESPECIALES

SPECIAL WINES / SPEZIELLE WEINKARTE

TINTO / RED WINE / ROTWEIN

MALLORCA

ÀNIMA NEGRA 2017 **38,00 €**
RUBI OSCURO, 13,5%, CALLET, MANTO NEGRO, FOGONEU, SYRAH

D.O. CASTILLA Y LEÓN

ABADIA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL 2014 **38,00€**
ROJO OSCURO, 13% CABERNET SAUVIGNON, 17% SYRAH, 70%
TEMPRANILLO

MAURO CRIANZA 2017 **47,00 €**
ROJO PICOTA, 14,5%, 90% TEMPRANILLO, 10% OTRAS

D.O. TERRERAZO

FINCA TERRERAZO RESERVA 2014 **48,00 €**
CEREZA PICOTA, 14,5%, TINTO FINO

D.O. RIOJA

IMPERIAL GRAN RESERVA 2009 **70,00 €**
GRANATE, 14%, TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO

D.O. DOMINIO DE VALDEPUSA (TOLEDO)

MARQUÉS DE GRIÑÓN EMÉRITUS 2011 **91,50 €**
CEREZA, 14,5%, 45% CABERNET SAUVIGNON, 42% SYRAH,
13% PETIT VERDOT

D.O. RIBERA DEL DUERO

PESQUERA CRIANZA 2016 **30,00 €**
ROJO CEREZA, 14%, 100% TEMPRANILLO

PESQUERA RESERVA 2012 **48,00 €**
ROJO CEREZA MADURA, 13%, 5%, TEMPRANILLO TINTO FINO



MALLEOLUS 2016

48,00 €

PICOTA AMORATADO, 14%, 100% TEMPRANILLO

PAGO DE CARRAOVEJAS CRIANZA 2016

57,00 €

ROJO VIOLETA, 15%, 12% CABERNET SAUVIGNON, 9% MERLOT,
79% TEMPRANILLO

ROSADO / ROSE WINE / ROSEWEIN

V.T. EXTREMADURA

HABLA RITA

45,00 €

ROSÉ-CÔTE DE PROVENCE, 12,5%, SYRAH, GARNACHA TINT

*“Un gran vino requiere ...
un LOCO para hacerlo crecer,
un hombre SABIO para velar por el,
un POETA lúcido para elaborarlo,
y un AMANTE que lo entienda ...”*

Salvador Dalí

