



Vinos



“UNO DEBERÍA SIEMPRE EMBORRACHARSE. ESO ES LO QUE IMPORTA
PERO CON QUÉ? CON VINO, CON POESÍA, O DE VIRTUD
COMO QUIERAS. PERO EMBORRÁCHATE

Selección de entre los 100 mejores vinos del mundo según Wine Spectator

890 Gran Reserva SE. Tempranillo, Mazuelo y Graciano D.O. Rioja. <i>Posición nº4. 95 Puntos Parker</i>	98
Valderiz. Tempranillo D.O. Ribera del Duero. <i>Posición nº26. 94 Puntos Parker</i>	27
Breca Garnacha Old Vines. Garnacha D.O. Calatayud. <i>Posición nº29. 92 Puntos Parker</i>	19

Vino Blanco



Vino de la semana a la copa (preguntar al camarero)		3
▲ Azzulo Viura y Chardonnay. D.O. Campo de Borja	11	
▲ Ojo Plato Verdejo. D.O. Rueda	12	2,5
● Moscato de Aguja Crestissimo Moscatel de Alejandría	12	
▲ Viñas del Vero Macabeo y Chardonnay D.O. Somontano	12,50	2,5
▲ Protos Verdejo Verdejo. D.O. Rueda	14	
▲ Enate 234 Chardonnay Chardonnay. D.O. Somontano	14,50	
● Viña Esmeralda Gewürztraminer y Moscatel de Alejandría. D.O. Penedés	15,50	
● Viñas del Vero Gewürztraminer Gewürztraminer. D.O. Somontano	16,50	

Nota:

▲ **Vinos blancos secos**, frescos, vibrantes y refrescantes perfectos para maridar, entre otras opciones, con nuestras ensaladas y nuestros calamares.

● **Vinos blancos afrutados**, aromáticos y amables con notas dulces que son la pareja perfecta, por ejemplo, de nuestras virutas de foie.

Vino Rosado

Viñas del Vero Merlot y Tempranillo. D.O. Somontano	12,50	2,5
Lambrusco Crestissimo Lambrusco. Lambrusco dell'Emilia	12,50	
Alquizar Cabernet Sauvignon y Tempranillo. D.O. Somontano	12,50	
Enate Cabernet Sauvignon. D.O. Somontano	13,50	

Cava & Champagne

Codorniu Gran Cremant Brut Macabeo, Xarel.lo y Parellada. D.O. Cava	15
Juvé & Camps Reserva de la Familia Xarel.lo, Macabeo y Parellada. D.O. Cava	23
Moët Chandon Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay. Francia	41

(Precios IVA incluido)

CARTA DE VINOS



“UN GRAN VINO REQUIERE UN LOCO PARA HACERLO CRECER
UN HOMBRE SABIO PARA VELAR POR ÉL
UN POETA LÚCIDO PARA ELABORARLO,
Y UN AMANTE QUE LO ENTIENDA.”

Sangría



- **Sangría Lolea.** Cabernet Sauvignon y Tempranillo (*botella*) 14

Vino Tinto

Aragón

- Vino de la semana a la copa** (preguntar al camarero) 3
- ▲ **3404** Moristel, Garnacha y Cabernet Sauvignon. **D.O. Somontano** 11
- ▲ **Coto de Hayas Crianza** Garnacha y Tempranillo. **D.O. Campo de Borja** 12,50 2,5
- **Enate Crianza** Cabernet Sauvignon y Tempranillo. **D.O. Somontano** 15,50
- ▲ **A de Ayles** Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo. **D.O. Pago** 15,50
- ▲ **Microcósmico** Garnacha. **I.G.P. Valdejalón** 17
- **8.0.1. Edición Limitada** Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. **D.O. Cariñena** 17,50
- **Breca Garnacha Old Vines.** Garnacha **D.O. Calatayud** 19
- **Tres Picos** Garnacha. **D.O. Campo de Borja** 20,50
- **Fagus** Garnacha. **D.O. Campo de Borja** 26,50

Rioja

- Vino de la semana a la copa** (preguntar al camarero) 3,3
- **Azpilcueta Crianza** Tempranillo, Graciano y Mazuelo. **D.O. Rioja** 15 3
- **Ramon Bilbao** Tempranillo y Graciano. **D.O. Rioja** 15
- ▲ **Luis Cañas Crianza** Tempranillo y Garnacha. **D.O. Rioja** 17
- **Campillo Crianza** Tempranillo. **D.O. Rioja** 18
- **Viña Alberdi Crianza** Tempranillo. **D.O. Rioja** 19,50
- **Remelluri Reserva** Tempranillo, Garnacha, Graciano, Viura y Malvasia. **D.O. Rioja** 26
- **Viña Ardanza Reserva** Garnacha y Tempranillo. **D.O. Rioja** 29
- **890 Gran Reserva SE.** Tempranillo, Mazuelo y Graciano **D.O. Rioja** 98

Ribera del Duero

- Vino de la semana a la copa** (preguntar al camarero) 3,3
- ▲ **Legaris Roble** Tempranillo. **D.O. Ribera del Duero** 13
- ▲ **Protos Roble** Tempranillo. **D.O. Ribera del Duero** 16 3,5
- **Finca Resalso** (de Emilio Moro) Tempranillo. **D.O. Ribera del Duero** 16,50
- **Emilio Moro crianza** Tempranillo. **D.O. Ribera del Duero** 23,50
- **Tinto Pesquera Crianza** Tempranillo. **D.O. Ribera del Duero** 23,50
- **Valderiz.** Tempranillo **D.O. Ribera del Duero** 27
- **Pago de los Capellanes** Tempranillo. **D.O. Ribera del Duero** 28
- **Pago de Carraovejas** Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo. **D.O. Ribera del Duero** 33
- **Alión** Tempranillo. **D.O. Ribera del Duero** 65
- **Vega – Sicilia Valbuena 5º Año** Merlot y Tempranillo. **D.O. Ribera del Duero** 98

Nota: ▲ **Vinos tintos afrutados** y ligeros ideales para nuestros entrantes y para nuestros platos principales más desenfadados.
● **Vinos tintos maduros** con crianza que maridan perfectamente con nuestros platos principales clásicos y más potentes.

(Precios IVA incluido)

CARTA DE VINOS

Paseo la Mina, 3

Tel. de reservas: 976 935 158

C.C. Aragonia (planta cines)

Tel. de reservas: 876 646 929