



“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

**Valderiz. Tempranillo D.O. Ribera del Duero. Posición nº26. 94 Puntos Parker** 30  
**Breca Garnacha Old Vines. Garnacha D.O. Calatayud. Posición nº29. 92 Puntos Parker** 19

## Vino Blanco



|   |       |     |
|---|-------|-----|
| ▲ <b>Azzulo</b> Viura y Chardonnay. D.O. Campo de Borja                       | 11    |     |
| ▲ <b>Ojo Plato</b> Verdejo. D.O. Rueda  | 12    | 2,5 |
| ● <b>Moscato de Aguja Certissimo</b> Moscatel de Alejandría                   | 12,50 |     |
| ▲ <b>Viñas del Vero</b> Macabeo y Chardonnay. D.O. Somontano                  | 12,50 | 2,5 |
| ▲ <b>Protos Verdejo</b> Verdejo. D.O. Rueda                                   | 14    |     |
| ▲ <b>Enate 234 Chardonnay</b> Chardonnay. D.O. Somontano                      | 14,50 |     |
| ● <b>Villa Wolf</b> Gewürztraminer. Palatinado. Alemania.                     | 14,50 |     |
| ● <b>Viña Esmeralda</b> Gewürztraminer y Moscatel de Alejandría. D.O. Penedés | 15,50 |     |
| ● <b>Viñas del Vero Gewürztraminer</b> 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

|  |       |     |
|--|-------|-----|
| <b>Viñas del Vero</b> Merlot y Tempranillo. D.O. Somontano       | 12,50 | 2,5 |
| <b>Lambrusco Crestissimo</b> Lambrusco. Lambrusco dell'Emilia    | 12,50 |     |
| <b>Alquézar</b> Cabernet Sauvignon y Tempranillo. D.O. Somontano | 12,50 |     |
| <b>Enate</b> Cabernet Sauvignon. D.O. Somontano                  | 14    |     |

## Cava & Champagne

|  |    |  |
|--|----|--|
| <b>Codorniu Gran Cremant Brut</b> Macabeo, Xarel.lo y Parellada. D.O. Cava             | 15 |  |
| <b>Juvé &amp; Camps Reserva de la Familia</b> Xarel.lo, Macabeo y Parellada. D.O. Cava | 23 |  |
| <b>Moët Chandon</b> Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay. Francia                    | 41 |  |

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

- ▲ **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** 19,50
- **8.0.1. Edición Limitada** Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. **D.O. Cariñena** 20
- **Breca Garnacha Old Vines** Garnacha. **D.O. Calatayud** 20
- **Tres Picos** Garnacha. **D.O. Campo de Borja** 21
- **Fagus** Garnacha. **D.O. Campo de Borja** 26,50

### Rioja

- **Azpilicuenta Crianza** Tempranillo, Graciano y Mazuelo. **D.O. Rioja** 15 3
- **Ramón Bilbao** Tempranillo y Graciano. **D.O. Rioja** 15,50
- ▲ **Luis Cañas Crianza** Tempranillo y Garnacha. **D.O. Rioja** 18
- **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
- **Abadía Retuerta S.E.** Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon. **D.O. Castilla y León** 28
- **Viña Ardanza Reserva** Garnacha y Tempranillo. **D.O. Rioja** 29

### Ribera del Duero

- ▲ **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** 24
- **Pago de los Capellanes** Tempranillo. **D.O. Ribera del Duero** 29
- **Calderiz** Tempranillo. **D.O. Ribera del Duero** 30
- **Pago de Carraovejas** Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo. **D.O. Ribera del Duero** 36,50

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