



*Vinos*



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



NEW

**Aperol spritz** Prosecco, Aperol y agua mineral con gas

4,5

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 Crestissimo</b> Moscatel de Alejandría	13	
▲ <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>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	

## Sangría

● <b>Sangría Lolea.</b> Cabernet Sauvignon y Tempranillo (botella)	14	
--	----	--



“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.”

## Vino Tinto



### Aragón

▲ <b>3404</b> Moristel, Garnacha y Cabernet Sauvignon. D.O. Somontano	11	
▲ <b>Coto de Hayas Crianza</b> Garnacha y Tempranillo. D.O. Campo de Borja	12,50	2,5
● <b>Enate Crianza</b> Cabernet Sauvignon y Tempranillo. D.O. Somontano	15,50	
▲ <b>Microcósmico</b> Garnacha. I.G.P. Valdejalón	19,50	
● <b>8.0.1. Edición Limitada</b> Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. D.O. Cariñena	21	
● <b>Breca Garnacha Old Vines</b> Garnacha. D.O. Calatayud	21	
● <b>Tres Picos</b> Garnacha. D.O. Campo de Borja	22	
● <b>Fagus</b> Garnacha. D.O. Campo de Borja	27	

### Rioja

● <b>Azpilcueta Crianza</b> Tempranillo, Graciano y Mazuelo. D.O. Rioja	15	3
● <b>Ramón Bilbao</b> Tempranillo y Graciano. D.O. Rioja	15,50	
▲ <b>Luis Cañas Crianza</b> Tempranillo y Garnacha. D.O. Rioja	18,50	
● <b>Campillo Crianza</b> Tempranillo. D.O. Rioja	18	
● <b>Viña Alberdi Crianza</b> Tempranillo. D.O. Rioja	19,50	
● <b>Remelluri Reserva</b> Tempranillo, Garnacha, Graciano, Viura y Malvasía. D.O. Rioja	26	
● <b>Viña Ardanza Reserva</b> Garnacha y Tempranillo. D.O. Rioja	29	

### Ribera del Duero

▲ <b>Legaris Roble</b> Tempranillo. D.O. Ribera del Duero	13	
▲ <b>Protos Roble</b> Tempranillo. D.O. Ribera del Duero	16	3,5
● <b>Finca Resalso</b> (de Emilio Moro) Tempranillo. D.O. Ribera del Duero	16,50	
● <b>Emilio Moro Crianza</b> Tempranillo. D.O. Ribera del Duero	23,50	
● <b>Tinto Pesquera Crianza</b> Tempranillo. D.O. Ribera del Duero	24	
● <b>Pago de los Capellanes</b> Tempranillo. D.O. Ribera del Duero	30	
● <b>Valderiz</b> Tempranillo. D.O. Ribera del Duero	31	
● <b>Pago de Carraovejas</b> 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

# *El arte del buen comer*

Paseo la Mina, 3

**Tel. de reservas: 976 935 158**

C.C. Aragonia (planta cines)

**Tel. de reservas: 876 646 929**