

V
—
N
O
S



Si desea adquirir vinos para llevar, tendrán un 25% de descuento del precio de carta.

PARA EMPEZAR

VINOS Y APERITIVOS

Vermut blanco Yzaguirre 3.20 €

Vermut tinto Viña Puebla (*Tempranillo y macabeo*) 2,90 €

Vermut tinto El Bandarra (*Xarel-lo y macabeo*) 3.20 €

Álvaro Domeq 1730, Palo cortado (*palomino fino*) 3,10 €

Tinto de verano 3,50 €

NUESTRAS CERVEZAS

1/3 Mahou 5 estrellas 2,50 €

1/3 Mahou sin alcohol 2,50 €

1/3 Cruz Campo reserva 2,90 €

1/3 Estrella Galicia 3,00 €

1/3 Cervezas SIN GLUTEN. 3,00 €

1/3 Aguila sin filtrar 2,80 €

1/3 Salve Autentica 3,00 €


1/3 Salve Original 3,50 €

1/3 Salve Munich (tostada) 3,60 €

D.O. CHAMPAGNE

Laurent Perrier (Brut) 55,00 €
45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier

Bollinger (Brut). 63,00 €
Pinot Noir



D.O. CAVA

Finca La Pintada (Brut nature rose) Origen Extremadura 12,00 €
100% Garnacha

Privelegio de Romale (Brut nature Reserva) Extremadura 12,50 €
Macabeo y Parellada

Juvé & Camps (Brut nature Gran Reserva) Penedés 29,00 €
Macabeo, Xarel-lo y Parellada

ROSADOS

D.O. Navarra

Gran Feudo, 2018 - 12,00 € (*Garnacha tinta*)

D.O. Cigales.

Las Musas 2020 - 18,00 € (*Variedades autóctonas*)

Tierra de Extremadura

Coloma 2020 - 12,00 € (*Pinor Noir*)

Rita, Bodegas Habla 2018 - 21,00 € (*Garnacha y Syrah*)

D.O.P. Sierra de Salamanca

El Astronauta, 2018. 18,00 € (*Rufete*)

Tierra Castilla la León

Coral de Peñascal 2020 - 11,00 € (*Tempranillo*)

BLANCOS

D.O. Rueda y tierra de Castilla y León

Marqués de Riscal 2019 - 16,50 € (*Verdejo*)

Marqués de Riscal 2019 - 18,00 € (*Sauvignon blanc*)

Sapientia 2018 - 17,50 € (*Verdejo ecológico*)

D.O. Ribera del Guadiana y Tierra de Extremadura

Viña Puebla, 2019 - 11,00 € (*Verdejo*)

Viña Puebla, 2014 (Fermentado en lías). 16,00 € (*Macabeo*)

Habla de ti, 2018 - 18,00 € (*Sauvignon blanc*)

D.O. Ca. Rioja

Barón de ley (semidulce), 2019 - 15,00 € (*Sauvignon Blanc*)

D.O. Valdeorras

A Coroa 2018 - 18,50 € (*Godello*)

D.O. Getariako Txalolina
Marqués de Riscal 2019 - 20,00 €

D.O. Rias Baixas
La Poda 2019 - 17,00 € (*Albariño*)
Do Ferreiro 2020 - 24,00 € (*Albariño*)

D.O. Toro
Matsu "La jefa" reserva 2018 - 30,00 € (*Malvasía y otras*)

Origen Frances
Ropiteau 2019 - 18,00 € (*Chardonnay*)

Tierra de Galicia
Habla del mar
(Crianza sobre sus lías en fermentación submarina) - 26,00 €
Variedad de uvas costeras del Atlántico



TINTOS

D.O. Ribera del Guadiana

PQ Vendimia Seleccionada 2019 – 15,00 €
(*Tempranillo y Garnacha*)

Viña Puebla Selección roble 2018 – 21,00€
(*Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha y Syrah*)

Haragán cosecha de pago los Balancines 2016 – 28,00 €
(*50% tinta roriz y 50% garnacha tintorera*)

Madre del Agua Edición Limitada crianza 2016 – 29,00 €
(*Cabernet Sauvignon, Syrah, Graciano y Garnacha tintorera*)

Tierra de Extremadura

Gotas de Habla 2018 – 15,50 €
(*Tempranillo y Syrah*)

Creencias crianza 14 meses – 15,00 €
(*Tempranillo*)

PQ Zarcita, pago de finca Palacio Quemado 2017 – 18,00 €
(*Trincadeiras, touriga*)

Habla del Silencio, crianza 2018 – 18,00 €
(*Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon*)

PQ Acilates, pago de finca Palacio Quemado 2014 – 20,00 €
(*Turiga y petit Verdot*)

D.O. Bierzo (León)

Dominio de Tares “Cepas Viejas” 2016 – 19,00 € (*Mencía*)



TINTOS

D.O. Toro (Zamora)

Antona Garcia 2016 - 21,00 € (*Tinta de toro*)

Bigardo 2018 - 17,00 € (*Tinta de toro*)

Dominio del Bendito "Las sabias" 2018 - 33,00 € (*Tinta de toro*)

D.O.Campo de Borja (Aragón)

Coto de Hayas 2017 - 18,00 € (*Garnacha*)

D.O.Navarra

Albret, cosecha 2018 - 17,00 € (*Garnacha*)

Origen Chile

Los Vascos 2017 - 22,00 € (*Cabernet Sauvignon*)

A.B.C. Bordeaux (Francia)

Lègende 2017 - 22,00 € (*Cabernet Sauvignon y merlot*)

D.O. Ribera del Duero y Tierra de Castilla y León

Emilio Moro, 50cl 2018 - 17,00 € (*Tempranillo*)

Finca Resalso cosecha 2019 - 16,00 € (*Tempranillo*)

Valtravieso, finca Santa Maria cosecha 2019 - 15,50 €
(*Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot*)

Pruno cosecha de pago Finca Villacreces 2018 - 19,00€
(*90% tinto fino 10% Cabernet Sauvignon*)

Pago de capellanes, cosecha 2019 - 19,00 € (*Tempranillo*)

Savia pago de la Oliva 2019 - 20,00 € (*Tempranillo*)

Teófilo Reyes crianza 2015 - 20,00 € (*Tempranillo*)

Pesquera crianza 2018. - 29,00 € (*Tempranillo*)

Abadía Retuerta selección especial 2016 - 33,00 €
(*Syrah, Tempranillo y Cabernet Sauvignon*)

Convento de San Francisco 2017 - 22,00 € (*Tempranillo*)

La Felisa 2018 - 29,00€
(*Tempranillo*)

TINTOS

D.O. Calificada Rioja

875 Finca Carbonera 2018 - 16,00€
(90% tinto fino 10% Cabernet Sauvignon)

Lindes de Remelluri 2015 - 18,00 €
(Tempranillo)

Ramón Bilbao Edición Limitada 2016 - 20,00 €
(Tempranillo)

XR Marqués de Riscal reserva 2015 - 28,50 €
(Tempranillo)

Marqués de Murrieta 2014 - 30,00 €
(83% Tempranillo, 3% Garnacha, 9% Graciano y 5% Mazuelo)

Ortega Ezquerro vino autor "finca del Monte" 2018 - 30,50 €
(100% Garnacha)

Muga 2016 - 30,00 €
(70 % tempranillo, 20% garnacha y 10% graciano)

Baron de Ley Finca Monasterio 2017 - 30,50 €
(Tempranillo y otras)

Vizcarra, 15 meses 2018 - 22,50 €
(Tempranillo)

Dominio de Atauta 2017 - 40,00 €
(Tempranillo)