

VINOS ESPUMOSOS

ITALIA

VENETO

COL DE' SALICI

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry – <i>Glera</i>	24,00€
Rosé dei Salici – <i>Glera y Raboso</i>	25,00€

LOMBARDIA

BERLUCCHI

Berlucchi ' 61 Brut – <i>Chardonnay y Pinot Noir</i>	34,00€
Berlucchi ' 61 Rosé – <i>Chardonnay y Pinot Noir</i>	35,00€
Berlucchi ' 61 Satèn – <i>Chardonnay</i>	37,00€
Berlucchi Palazzo Lana – <i>Chardonnay</i>	55,00€

ANTINORI

Marchese Antinori Cuvée Royale - <i>Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Blanc</i>	40,00€
Marchese Antinori Rosé - <i>Pinot Noir</i>	42,00€

CÀ DEI FRATI

Cuvée dei Frati Brut– <i>Chardonnay y Turbiana</i>	39,00€
--	--------

EMILIA ROMAGNA

CECI

Otello Nero di Lambrusco - <i>Lambrusco Maestri</i>	22,00€
---	--------

SICILIA

TASCA D'ALMERITA

Almerita Brut - <i>Chardonnay</i>	42,00€
---	--------

FRANCIA

CHAMPAGNE

BRUNO PAILLARD

Prèmiere Cuvée - <i>Pinot Noir, Chardonnay y Meunier</i>	68,00€
Rosé Prèmiere Cuvée - <i>Pinot Noir y Chardonnay</i>	82,00€
Blanc de Blancs - <i>Chardonnay</i>	89,00€

RUINART

R de Ruinart Brut - <i>Pinot Noir, Chardonnay y Meunier</i>	77,00€
Ruinart Rosé Brut - <i>Pinot Noir y Chardonnay</i>	94,00€
Ruinart Blanc de Blancs - <i>Pinot Noir y Chardonnay</i>	94,00€

LOUIS ROEDERER

Brut Vintage- <i>Pinot Noir, Chardonnay y Meunier</i>	75,00€
Brut Vintage Rosé- <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	93,00€

DEUTZ

Deutz Brut Classic - <i>Pinot Noir, Chardonnay y Meunier</i>	65,00€
--	--------

CHARLES HEIDSIECK

Charles Heidsieck Brut Reserve - <i>Pinot Noir, Chardonnay y Meunier</i>	65,00€
--	--------

MONMARTHE

Privilege Brut - <i>Pinot Noir y Chardonnay</i>	59,00€
Rose de Ludes- <i>Pinot Noir, Chardonnay y Meunier</i>	64,00€

DRAPPIER

Brut Vintage- <i>Pinot Noir, Chardonnay y Meunier</i>	69,00€
Brut Vintage Rosé- <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	89,00€

DOM PERIGNON

Dom Perignon Vintage 2010- <i>Pinot Noir y Chardonnay</i>	190,00€
---	---------

KRUG

Krug Grande Cuvée- <i>Pinot Noir, Chardonnay y Meunier</i>	235,00€
Krug Rosé- <i>Pinot Noir, Chardonnay y Meunier</i>	345,00€

VINOS BLANCOS

ITALIA

LOMBARDIA

CÀ DEI FRATI

Lugana I Frati – *Turbiana*.....26,00€

ALTO ADIGE

TERLAN

Pinot Bianco - *Pinot Bianco*.....25,00€

Terlaner – *Pinot Bianco, Chardonnay y Sauvignon Blanc*.....28,00€

Winkl – *Sauvignon Blanc*.....32,00€

Vorberg - *Pinot Bianco*.....35,00€

Nova Domus – *Pinot Bianco, Chardonnay y Sauvignon Blanc*47,00€

Quartz – *Sauvignon Blanc*59,00€

FRANZ HAAS

Sofi – *Müller Thurgau*.....25,00€

Manna – *Chardonnay, Riesling, Gewürztraminer y Sauvignon Blanc*35,00€

Gewürztraminer – *Gewürztraminer*.....34,00€

Moscato Giallo – *Moscato Giallo*.....39,00€

Petit Manseng – *Petit Manseng*.....39,00€

ALOIS LAGEDER

Löwengang 2018 - *Chardonnay*.....55,00€

FRIULI VENEZIA GIULIA

JERMANN

Vinnae – *Ribolla Gialla*.....29,00€

Pinot Grigio – *Pinot Grigio*.....29,00€

Vintage Tunina - *Chardonnay, Sauvignon, Malvasía y Ribolla Gialla*.....52,00€

Where the Dreams have no end – *Chardonnay*.....54,00€

VIGNA SUN GIORGIO

Vigna Sun Giorgio – *Ribolla Gialla, Sauvignon, Friulano y Riesling*.....27,00€

PIEMONTE

GAJA

Rossj-Bass – <i>Chardonnay y Sauvignon Blanc</i>	94,00€
Alteni di Brassica – <i>Sauvignon Blanc</i>	64,00€
Gaja & Rey 2017 – <i>Chardonnay</i>	210,00€

TOSCANA

GUADO AL TASSO

Vermentino – <i>Vermentino</i>	28,00€
--------------------------------------	--------

CA' MARCANDA

Vistamare – <i>Vermentino, Viognier y Fiano</i>	134,00€
---	---------

UMBRIA

ARNALDO CAPRAI

Grecante – <i>Grechetto</i>	24,00€
-----------------------------------	--------

CASTELLO DELLA SALA

Bramito – <i>Chardonnay</i>	27,00€
Conte della Vipera – <i>Sauvignon</i>	29,00€
Cervaro della Sala - <i>Chardonnay y Grechetto</i>	85,00€

CAMPANIA

COLLI DI CASTELFRANCI

Gines - <i>Falanghina</i>	23,00€
Pendino – <i>Fiano di Avellino</i>	28,00€
Grotte - <i>Greco di Tufo</i>	28,00€

SICILIA

TASCA D'ALMERITA

Buonsenso Catarratto – <i>Catarratto</i>	28,00€
Cavallo delle Fate – <i>Grillo</i>	29,00€
Chardonnay Vigna San Francesco – <i>Chardonnay</i>	46,00€

SARDEGNA

CAPICHERA

Lintori - <i>Vermentino</i>	26,00€
Capichera - <i>Vermentino</i>	42,00€

ESPAÑA

A veces, en un país tintocentrista como España, los vinos blancos son los grandes olvidados; nada más injusto para ellos y para nuestros paladares.

En estos vinos reside la elegancia, muchas veces la armonía, de la que carecen la mayoría de los vinos tintos.

Al estar desprovistos de taninos, sus defectos no se pueden ocultar. Perderse este tipo de vinos tan placentero, sería una herejía, casi un insulto para nuestro paladar.

RÍAS BAIXAS

WINE SIDE STORY

Ocho Pâtas - <i>Albariño</i>	23,00€
------------------------------------	--------

RUEDA

AVELINO VEGAS

Montespina - <i>Verdejo</i>	23,00€
-----------------------------------	--------

VALDEORRAS

PAGOS DE GALIR

Pagos de Galir Godello - <i>Godello</i>	24,00€
---	--------

VALENCIA

BRUNO MURCIANO

Las Blancas - <i>Macabeo, Malvasia, Merseguera, Moscatel y Marisancho</i>	26,00€
---	--------

FRANCIA

BORGOÑA

JOSEP DROHUIN

Chablis Domaine de Vaudon - <i>Chardonnay</i>	46,00€
Beaune Clos des Mouches Premier Cru Blanc - <i>Chardonnay</i>	159,00€

LOIRA

ALPHONSE MELLOTT

Pouilly Fumé – *Sauvignon Blanc*.....42,00€

NICOLAS REAU

Les Clos des Treilles Blanc – *Chenin Blanc*.....36,00€

ALEMANIA

PFALTS

SCHNEIDER

Riesling – *Riesling*.....26,00€

Alte Reben – *Riesling*.....29,00€

ESTADOS UNIDOS

VALLE DE NAPA, CALIFORNIA

ANTICA

Antica Chardonnay – *Chardonnay*.....69,00€

VINOS ROSADOS

Son sin duda alguna, el pariente pobre de todos los tipos de vino. Su juventud no debe penalizarles, aromas de pétalos de rosa, cerezas, pimienta si-chuan y fresas les adornan a muchos de ellos, además son el mejor acompañamiento de nuestros apreciados arroces marineros. Son vinos a recuperar del olvido. Combinarán especialmente bien con carpaccios, ensaladas, y carnes rojas suaves, como el jamón, los embutidos, los escabeches y los patés.

ITALIA

LOMBARDIA

CA DEI FRATI

Rosa dei Frati – *Groppello, Marzemino, Sangiovese y Barbera*..... 26,00€

PUGLIA

TORMARESCA

Calafuria – *Negramaro*.....26,00€

Furia – *Negramaro, Cabernet Franc y Syrah*..... .33,00€

FRANCIA

PROVENZA

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

Symphonie – *Cinsault y Grenache* 34,00€

ESPAÑA

CATALUÑA

BORN ROSÉ

Born Rosé – *Garnacha Negra y Tempranillo*.24,00€

VINOS TINTOS

ITALIA

Italia, la antigua Enotria (Tierra del vino) es el país que más vino produce del mundo, de cerca le siguen Francia y España.

Además de ello y a diferencia de los viñedos españoles, han sido capaces de preservar sus Variedades autóctonas y cuidar al máximo la tipicidad y personalidad de sus vinos. Si con una sola palabra hubiera que describir los vinos de este maravilloso país vinícola, esta sería: Personalidad.

Los vinos más valorados, están sometidos a los más rigurosos controles de calidad e incluso pasan un examen físico/químico y una prueba de cata organoléptica que garantiza su calidad, son los que ostentan las siglas D.O.C.G., es decir Denominazione de origine controllata e garantita, en Italia existen 73 D.O.C.G., y están situadas en la cumbre de la pirámide de calidad de los vinos italianos, al igual que la DOC, fueron ideadas en los años cincuenta por el abogado romano Rolando Ricci, entonces alto funcionario del Ministerio de Agricultura italiano.

Las Denominaciones de origen controlado (D.O.C.) fueron oficializadas en Italia el 12 de julio de 1963 y comprenden 332 zonas vinícolas. En el año 2010, tanto las D.O.C.G. como las D.O.C. fueron reconocidas por la Comunidad Económica Europea como Denominaciones de Origen Protegidas. Además, existen 118 I.G.T. o vinos con Indicación Geográfica Típica. Es decir, ¡Todo un mundo por descubrir!

ALTO ADIGE

TERLAN

Monticol - *Pinot Nero*.....33,00€

FRANZ HAAS

Pinot Nero - *Pinot Nero*.....39,00€

PIEMONTE

BRAIDA

Bricco della Bigotta - *Barbera*.....54,00€

Bricco dell' Uccellone - *Barbera*.....54,00€

Ai Suma - *Barbera*.....56,00€

PRUNOTTO

Barbera d' Alba - *Barbera*.....25,00€

Mompertone - *Barbera y Syrah*.....28,00€

Barbaresco - *Nebbiolo*.....48,00€

Barolo Bussia - *Nebbiolo*.....72,00€

GIOVANNI ROSSO

Nebbiolo – <i>Nebbiolo</i>	35,00€
Barolo – <i>Nebbiolo</i>	58,00€
Barolo Ceretta – <i>Nebbiolo</i>	74,00€

PIO CESARE

Barolo Ornato – <i>Nebbiolo</i>	79,00€
---------------------------------------	--------

GAJA

Sito moresco – <i>Nebbiolo, Barbera y Merlot</i>	52,00€
Barolo Dagromis – <i>Nebbiolo</i>	224,00€
Barolo Sperss – <i>Nebbiolo</i>	285,00€
Darmagi – <i>Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc</i>	245,00€

LOMBARDIA

CÀ DEI FRATI

Ronchedone – <i>Marzemino, Sangiovese y Cabernet</i>	30,00€
--	--------

VENETO

TOMMASI

Valpolicella Rafael - <i>Corvina, Rondinella y Corvinone</i>	26,00€
Ripasso della Valpolicella - <i>Corvina, Rondinella y Corvinone</i>	32,00€
Amarone Classico - . <i>Corvina, Corvinone, Rondinella y Oseleta</i>	64,00€

CÀ DEI FRATI

Amarone Piero Dal Cero - <i>Corvina, Rondinella y Corvinone</i>	79,00€
---	--------

TOSCANA

ANTINORI

Santa Cristina rosso - <i>Sangiovese, Merlot y Cabernet Sauvignon</i>	22,00€
Villa Antinori rosso - <i>Sangiovese, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon</i>	26,00€
Peppoli Chianti Classico – <i>Sangiovese, Merlot y Cabernet Sauvignon</i>	26,00€
Villa Antinori Chianti Classico - <i>Sangiovese y Cabernet Sauvignon</i>	32,00€
Rosso di Montalcino Pian delle Vigne - <i>Sangiovese</i>	31,00€
Marchese Antinori Chianti Classico Riserva - <i>Sangiovese y Cabernet Sauvignon</i>	49,00€
Badia a Passignano Chianti Classico Riserva – <i>Sangiovese</i>	52,00€
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne - <i>Sangiovese</i>	72,00€

Tignanello 2019 - <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc</i>	135,00€
Solaia 2018 - <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese y Cabernet Franc</i>	420,00€

LE MORTELLE

Poggio alle Nane - <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Carmenere</i>	85,00€
--	--------

LA BRACCESCA

Achelo - <i>Syrah</i>	26,00€
-----------------------------	--------

Vino Nobile di Montepulciano - <i>Sangiovese</i>	30,00€
--	--------

IL GRILLESINO

Morellino di Scansano - <i>Sangiovese y Cabernet Sauvignon</i>	24,00€
--	--------

LE CASTELLARE

Chianti classico - <i>Sangiovese y Canaiolo</i>	26,00€
---	--------

Chianti classico riserva - <i>Sangiovese y Canaiolo</i>	32,00€
---	--------

I Sodi di San Niccolò 2017 – <i>Sangiovese</i>	98,00€
--	--------

CASTELLO DI AMA

Montebuoni Chianti Classico Riserva - <i>Sangiovese y Merlot</i>	42,00€
--	--------

Castello di Ama San Lorenzo - <i>Sangiovese, Merlot y Malvasia nera</i>	52,00€
---	--------

L' Apparita 2018- <i>Merlot</i>	198,00€
---------------------------------------	---------

TENUTA DELL'ORNELLAIA

Ornellaia - <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot</i>	290,00€
--	---------

TENUTA DI BISERNO

Insoglio - <i>Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc</i>	34,00€
--	--------

Il Pino di Biserno - <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot</i>	59,00€
---	--------

Biserno 2018 - <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot</i>	149,00€
---	---------

Lodovico 2015 - <i>Cabernet Franc, Merlot y Petit Verdot</i>	590,00€
--	---------

TENUTA GUADO AL TASSO

Il Bruciato - <i>Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah</i>	35,00€
---	--------

Cont' Ugo – <i>Merlot</i>	52,00€
---------------------------------	--------

Guado al Tasso 2018 - <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot</i>	145,00€
--	---------

Matarocchio 2016 - <i>Cabernet Franc</i>	420,00€
--	---------

TENUTA SAN GUIDO

Le Difese - <i>Cabernet Sauvignon y Sangiovese</i>	35,00€
Guidalberto - <i>Cabernet Sauvignon y Merlot</i>	52,00€
Sassicaia 2019 - <i>Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon</i>	290,00€

PIEVE SANTA RESTITUTA

Brunello di Montalcino – <i>Sangiovese</i>	74,00€
--	--------

CA' MARCANDA

Camarcanda – <i>Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc</i>	145,00€
---	---------

UMBRIA

ARNALDO CAPRAI

Montefalco Rosso - <i>Sangiovese, Sagrantino y Merlot</i>	26,00€
Montefalco Sagrantino Collepiano 2015 – <i>Sagrantino</i>	44,00€
Montefalco Sagrantino “25 anni” 2012 – <i>Sagrantino</i>	77,00€

CAMPANIA

COLLI DI CASTELFRANCI

Candriano - <i>Aglianico</i>	32,00€
------------------------------------	--------

PUGLIA

TORMARESCA

Neprica Primitivo - <i>Primitivo</i>	23,00€
Torcicoda - <i>Primitivo</i>	29,00€
Masseria Maime 2013 - <i>Negroamaro</i>	35,00€

SICILIA

TASCA D'ALMERITA

Regaleali rosso - <i>Nero d'Avola</i>	23,00€
Lamuri - <i>Nero d'Avola</i>	25,00€
Ghiaia Nera - <i>Nerello Mascalese</i>	26,00€
La Monaca - <i>Syrab</i>	34,00€
Rosso del Conte - <i>Nero d'Avola y Perricone</i>	42,00€
Cabernet Sauvignon Vigna San Francesco 2015 – <i>Cabernet Sauvignon</i>	45,00€

SARDEGNA

CAPICHERA

Assajé - *Carignano y Syrah*46,00€

ESPAÑA

A decir de la mayoría, el vino tinto es “el vino” por excelencia, cuando pensamos en vino, casi todos imaginamos una copa de vino tinto, son los reyes sin discusión en este mundo “tintocentrista”, estos vinos, son perfectos aliados de la carne roja y la caza, los embutidos potentes, los quesos de prolongada curación, y casi todos los platos de cocina tradicional, aportan complejidad y placer al menú, sobre todo cuando son servidos a su temperatura adecuada, su gama aromática va desde la inocente fruta roja fresca cuando son jóvenes, hasta el humus, las raíces o la trufa negra cuando han madurado.

Son la voluptuosidad y el carácter en estado puro, los graves de la música, la rotundidad y la sensualidad más carnal.

¡Ojo!, no los decante sistemáticamente, pues se perderá un agradable paseo por el bosque de los aromas.

TORO

MAURO DOS

San Román – *Tinta de Toro*.....36,00€

CASTILLA Y LEON

MAURO

Terreus – *Tempranillo*.....96,00€

PRIORAT

MAS DOIX

Les Crestes – *Garnacha, Syrah y Cariñena*.....31,00€

RIBERA DEL DUERO

DOMINIO DE CAIR

Cair Selección de la Aguilera – *Tinto Fino*.....32,00€

FAMILIA FERNÁNDEZ RIVERA

Pesquera crianza – *Tempranillo*31,00€

BODEGAS AALTO

Aalto – *Tinto Fino*.....49,00€

VEGA SICILIA

Único 2010 – *Tempranillo*.....390,00€

RIOJA

BODEGAS VIÑA REAL

Viña Real crianza – *Tempranillo, Graciano, Pielés de Viu*..... 23,00€

BODEGAS AMAREN

Ángeles de Amaren – *Tempranillo y Graciano*..... 32,00€

REMIREZ DE GANUZA

Remirez de Ganuza – *Tempranillo, Graciano, Viura y Malvasia*.....79,00€

Trasnocho 2015- *Tempranillo, Graciano, Viura y Malvasia*.....95,00€

UTIEL - REQUENA

BRUNO MURCIANO

L' Alegria – *Bobal*.....24,00€

ALICANTE

CASA AGRICOLA PEPE MENDOZA

Pepe Mendoza Casa Agrícola Tinto – *Monastrell, Syrah y Alicante Bouchet*.....23,00€

FRANCIA

SAINT EMILION

CHÂTEAU CADET SOUTARD

Château Cadet Soutard 2015 – *Merlot*.....48,00€

BORGOÑA

JOSEP DROHUIN

Gevrey Chambertain Premier Cru – *Pinot Noir*.....93,00€

BUERDOS – FRANCIA

VIGNOLE MILLAIRE

Château Lamarche Canon – *Merlot, Cabernet Franc y Malbec*.....37,00€

VIGNOLE DESPAGNE RAPIN

Vinum Simplex – *Cabernet Franc*.....39,00€

RODANO

DOMAINE E. GUIGAL

E. Guigal Côte Du Rhône Rouge – *Syrah, Garnacha y Monastrell*.....29,00€

DOMAINE LES BRUYERS

Beaumont – Crozes Hermitage – *Syrah*.....34,00€

CASTILLON CÔTE DE BORDEAUX

DOMAINE DE L'A

Domaine de l' A 2015 – *Merlot y Cabernet Franc*.....48,00€

ALEMANIA

PFALTS

SCHNEIDER

Ursprung – *Merlot, Cabernet Sauvignon y Blauer Portugieser*.....24,00€

Black Print – *Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Syrah y Blaufränkisch*.....32,00€

Holy Moly – *Syrah*.....49,00€

ESTADOS UNIDOS

VALLE DE NAPA, CALIFORNIA

ANTICA

Antica 2018 – *Cabernet Sauvignon*.....79,00€

OPUS ONE

Overture – *Cabernet Sauvignon*.....220,00€

Opus One 2017 – *Cabernet Sauvignon*.....490,00€

CHILE

VALLE DE MAIPO, REGIÓN METROPOLITANA

HARAS DE PIRQUE

Albis 2007– *Cabernet Sauvignon y Carménère*..... 46,00€

SUDÁFRICA

WESTERN CAPE

SCHNEIDER

Rooi Olifant – *Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Pinotage*.....33,00€

VINOS DULCES Y GENEROSOS*

Con los postres, se impone pedir de nuevo la carta de vinos, no caigamos en la habitual costumbre de acabar nuestra comida con los restos del vino tinto; nos perderíamos los vinos más complejos y fascinantes que existen, es conveniente degustar los vinos dulces con quesos cremosos potentes, con los azules, con foie-gras e incluso con carne: magret, o carne de caza. Además de los tradicionales postres dulces, desde frutas de sartén hasta exquisitas tartas de frutas amarillas confitadas.

Algunos de estos vinos están considerados como vinos de meditación, e incluso de “mesilla de noche” , (Goethe) perfectos compañeros de un libro o un buen fuego de hogar, se pueden tomar a cualquier hora del día o de la noche, sin tasa ni medida, sin venir a cuento...

Aromas telúricos de humus, raíces y piedras ígneas, fruta silvestre de bosques recónditos, nunca hoyados por el hombre, sangre del Dios Baco servida en nuestro cáliz, los vinos tintos dulces son vinos sorprendentes, voluptuosos, sublimes, casi mágicos.

Legendarios compañeros del chocolate y las frutas de sartén, además de los quesos azules potentes, como el Stilton y el Roquefort.

Nos reconciliarán con el mundo en una sobremesa civilizada.

ITALIA

ALTO ADIGE

FRANZ HAAS

Moscato Rosa – *Moscato Rosa*.....45,00€

PIEMONTE

PRUNOTTO

Prunotto Moscato D’ Asti – *Moscato*.....23,00€ Copa 4€

SICILIA

TASCA D’ALMERITA

Capofaro – *Malvasia*.....32,00€ Copa 6€

DONNAFUGATA

Ben Ryé – *Moscato di Pantelleria*.....52,00€

UMBRIA

CASTELLO DELLA SALA

Muffato della Sala - *Grechetto, Semillon, Traminer, Riesling y Sauvignon Blanc*.....53,00€

TOSCANA

SANTA CRISTINA

Vino Santo – *Trebbiano y Malvasia*.....29,00€ Copa 5€

VENETO

TOMMASI

Fiorato Recioto della Valpolicella – *Corvina, Rondinella, Oseleta*.29,00€ Copa 5€

ESPAÑA

JEREZ

XIMENEZ SPINOLA

PX Cosecha – *Pedro Ximénez*..... 24,00€ Copa 4€

PX Muy Viejo – *Pedro Ximénez*.....69,00€

VALDESPINO

Inocente Fino – *Palomino Fino*16,00€ Copa 2,5€

PORTUGAL

OPORTO

NIEPOORT

Niepoort LBV – *Tinto cão, Tinta francisca, Touriga Franca, Tinta amarela, Sousão, Tinta roriz* ..

.....22,50€. Copa 3,50€

HUNGRÍA

BARON BORNEMISZA

Tokaji (6 putonyos) – *Tokaj*.....65,00€

FORMATOS ESPECIALES

(MAGNUM 1,5 LITROS)

ESPUMOSOS

COL DE' SALICI

Valdobbiadene Prosecco Extra Dry – *Glera*.....48,00€

COL DE' SALICI

Otello Nero di Lambrusco - *Lambrusco Maestri*.....38,00€

BERLUCCHI

Berlucchi ' 61 Brut – *Chardonnay y Pinot Noir*55,00€

Berlucchi ' 61 Rosé – *Chardonnay y Pinot Noir*62,00€

ROSADOS

TORMARESCA

Calafuria – *Negramaro*.....49,00€

TINTOS

ARNALDO CAPRAI

Montefalco Rosso 2016 - *Sangiovese, Sagrantino y Merlot*.....58,00€

ANTINORI

Villa Antinori rosso 2018 - *Sangiovese, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon*.....56,00€

Villa Antinori Chianti Classico 2016 - *Sangiovese y Cabernet Sauvignon*.....62,00€

Marchese Antinori Chianti Classico Riserva 2018 - *Sangiovese y Cabernet*..... 89,00€

Tignanello 2018 - *Sangiovese, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc*.....249,00€

TENUTA SAN GUIDO

Le Difese - *Cabernet Sauvignon y Sangiovese*.....64,00€

TENUTA DI BISERNO

Insoglio 2017 - *Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc*.....64,00€

Il Pino di Biserno 2017 - *Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot*.....110,00€

TOMMASI

Ripasso de la Valpolicella 2017 - *Corvina, Rondinella y Corvinone*.....52,00€

Amarone Classico 2016 - *Corvina, Corvinone, y Rondinella*.....95,00€

TORMARESCA

Neprica Primitivo - *Primitivo*.....39,00€

TASCA

La Monaca - *Syrah*.....63,00€

CAPICHERA

Assajé - *Carignano y Syrah*79,00€

BODEGAS Y VIÑEDOS SENTENCIA

Sentencia - *Bobal*72,00€

RESERVA ESPECIAL

Badia a Passignano Chianti Classico Ris. Gran Selezione 2007 – *Sangiovese*.....80,00€

Badia a Passignano Chianti Classico Ris. Gran Selezione 2009 – *Sangiovese*.....80,00€

Badia a Passignano Chianti Classico Ris. Gran Selezione 2011 – *Sangiovese*.....80,00€

Tignanello 2008 - *Sangiovese, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc*.....160,00€

Tignanello 2011 - *Sangiovese, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc*.....160,00€

Tignanello 2015 - *Sangiovese, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc*.....159,00€

Tignanello 2016 - *Sangiovese, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc*.....135,00€

Tignanello 2017 - *Sangiovese, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc*.....125,00€

Tignanello 2018 - *Sangiovese, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc*.....145,00€

Solaia 2010 - *Cabernet Sauvignon, Sangiovese y Cabernet Franc*.....490,00€

Solaia 2011 - *Cabernet Sauvignon, Sangiovese y Cabernet Franc*.....490,00€

Solaia 2012 - *Cabernet Sauvignon, Sangiovese y Cabernet Franc*.....490,00€

Solaia 2013 - *Cabernet Sauvignon, Sangiovese y Cabernet Franc*.....450,00€

Solaia 2014 - *Cabernet Sauvignon, Sangiovese y Cabernet Franc*.....450,00€

Solaia 2015 - *Cabernet Sauvignon, Sangiovese y Cabernet Franc*.....490,00€

Solaia 2016 - *Cabernet Sauvignon, Sangiovese y Cabernet Franc*.....490,00€

Solaia 2017 - *Cabernet Sauvignon, Sangiovese y Cabernet Franc*.....390,00€

Sassicaia 2015 - *Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon*.....520,00€

Sassicaia 2016 - *Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon*.....490,00€

Sassicaia 2017 - *Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon*.....290,00€

Sassicaia 2018 - *Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon*.....290,00€

Biserno 2011 - *Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot*.....149,00€

Biserno 2013 - *Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot*.....149,00€

Biserno 2014 - *Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot*.....149,00€

Biserno 2015 - *Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot*.....156,00€

Biserno 2016 - *Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot*.....149,00€

Biserno 2017 - <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot</i>	149,00€
Guado al Tasso 2005 - <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot</i>	165,00€
Guado al Tasso 2006 - <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot</i>	165,00€
Guado al Tasso 2011 - <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot</i>	135,00€
Guado al Tasso 2013 - <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot</i>	135,00€
Guado al Tasso 2016 - <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot</i>	145,00€
Guado al Tasso 2017 - <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot</i>	145,00€
Ampio 2016 - <i>Cabernet Franc, Carménère y Cabernet Sauvignon</i>	150,00€
Matarocchio 2011 - <i>Cabernet Franc</i>	440,00€
Matarocchio 2013 - <i>Cabernet Franc</i>	420,00€
Cervaro della Sala 2018 - <i>Chardonnay y Grechetto</i>	95,00€

**Alguna referencia de esta carta puede sufrir cambio de añada por falta de stock o salida nueva vendimia de la bodega