

VINOS



AUBAMAR
BALI

CAVA & CHAMPAGNE

	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
CAVA		
BLAU DE MAR BRUT	6'00€	30'00€
De color amarillo pálido, con notas a flores y miel, afrutado y con fina burbuja. Marida con mariscos y pescados. <i>Pale yellow in colour, with floral, honeyed notes. Fruity, with a delicate effervescence. Perfect with fish and seafood.</i> Von blassem Gelb, mit blumiger Honignote, fruchtig und feinperlig. Passend zu Meeresfrüchten und Fischgerichten.		
PRIMA VIDES BRUT		35'00€
Brillante color amarillo pajizo, aromas varietales, como la manzana y la flor de almendro. Marida con pescados al horno. <i>Bright straw yellow in colour with various aromas including apple and almond blossom. Pair with baked fish.</i> Leuchtendes Strohgelb, sortentypische Aromen wie Apfel und Mandelblüte. Passend zu Ofenfisch.		
PRIVAT BRUT NATURE		35'00€
Burbuja fina y viva, seco y fresco, denota cítricos y almendras. Marida con aperitivos. <i>Lively, delicate bubbles, fresh and dry with citrus and almond notes. Perfect with appetisers.</i> Feinperlig und lebendig, trocken und frisch, zeigt eine Zitrus- und Mandelnote. Passend zum Aperitif.		
PARXET RESERVA BRUT		40'00€
Un bonito color amarillo, en nariz fresco, nos recuerda a peras verdes, piña y notas tostadas de avellana. Marida con pescado crudo. <i>An attractive yellow colour, fresh on the nose, reminiscent of green pears and pineapple with a hint of toasted hazelnuts. Pair with raw fish.</i> Von herrlichem Gelb, mit frischem Bouquet, erinnernd an grüne Birnen, Ananas und leichter Note von gerösteten Haselnüssen. Passend zu rohem Fisch.		
ROSE STARS ROSÉ	7'00€	35'00€
Rosa pálido brillante, burbuja fina, con notas florales. Marida con mariscos y pescados. <i>Shiny pale pink with delicate effervescence and floral notes. Pair with fish and seafood.</i> Strahlendes Blassrosa, feinperlig, mit blumiger Note. Passend zu Meeresfrüchten und Fischgerichten.		
PROSECCO		
BICICLETTA E PESCI BLANCO		30'00€
Extra-Dry, vendimia nocturna, amarillo pajizo, manzanas y flores, manzana verde. Marida aperitivos y picantes. <i>Extra-dry, harvested in the evening, straw yellow in colour with floral notes and a hint of green apple. Pair with appetisers or spicy food.</i> Extra-trocken, Nachlese, strohgelbe Farbe, Äpfel und Blumen, grüne Äpfel. Passend zum Aperitif und zu Pikantem.		
BICICLETTA E PESCI ROSÉ		35'00€
Color salmón pálido, flores blancas, es ligeramente dulces, goloso. Marida con aperitivos. <i>Pale salmon pink in colour with the scent of white flowers, slightly sweet. Pair with appetisers.</i> Blasse Lachsfarbe, weiße Blumen, mit leichter Süße, vollmundig. Passend zum Aperitif.		

CAVA & CHAMPAGNE

BOTELLA
BOTTLE

CHAMPAGNE

FRANÇOIS SECONDÉ BRUT 60'00€

Oro amarillo, con fruta blanca y madera y cítrico.
Marida con jamón ibérico de bellota y pescados al horno.

*Golden yellow with woody, citrus, and white fruit notes.
Pair with Iberian acorn-fed ham or baked fish.*

Goldgelb, mit weißen Früchten und Holz und Zitrusfrüchten.
Passend zum Iberischen Bellota-Schinken und zu Ofenfisch.

VEUVE CLICQUOT BRUT 95'00€

Color amarillo con destellos dorados, destaca la fruta y el brioche, intenso y afrutado.
Marida con sushi y aperitivos.

Yellow with flecks of gold, intense, fruity with a hint of brioche. Drink with sushi and appetisers.

Gelbe Farbe mit goldenem Funkeln, dominierende Frucht und Brioche, intensiv und fruchtig.
Passend zu Sushi und zum Aperitif.

MOËT IMPERIAL BRUT 85'00€

Amarillo pajizo con reflejos verdosos, ligeros ahumados y fruta blanca. Marida con carne blanca.

Straw yellow in tone with a greenish shimmer and a slightly smoky, white fruit perfume. Pair with white meats.

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, leichter Räuchernote und weißen Früchten. Passend zu hellem Fleisch.

LAURENT PERRIER BRUT 95'00€

Capa dorada pálida, burbuja muy fina, flores blancas y frescas, sabores afrutados.
Marida con aves y pescado.

*Pale golden appearance with very fine bubbles. Fruity in flavour with aromas of fresh white flowers.
Best paired with fish and poultry.*

Blassgoldene Farbe, sehr feinperlig, weiße, frische Blumen und fruchtig am Gaumen.
Passend zu Geflügel- und Fischgerichten.

TAITTINGER RESERVA BRUT 100'00€

Burbuja fina y espuma discreta, ofrece aromas de frutas y brioche, alegre y fresco, fruta dulce.
Marida con aperitivos.

*Fresh and joyful, slightly sweet with delicate effervescence, discreet bubbles, fruity aromas,
and a hint of brioche. Pair with appetisers.*

Feinperlig und mit diskretem Schaum, bietet Aromen von Früchten und Brioche,
fröhlich und frisch, süße Frucht. Passend zum Aperitif.

POMMERY BRUT 110'00€

Amarillo pálido con acentos de color verde, elegante, fresco y delicado, con notas a bayas. Marida con chocolates.

Pale yellow with a greenish hue. Fresh, delicate, and elegant with a hint of berries. Perfect with chocolate.

Blassgelb mit grünen Akzenten, elegant, frisch und zart, Anmutung an Beeren. Passend zu Schokolade.



CAVA & CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

BOTELLA
BOTTLE

MOËT IMPERIAL ROSÉ 110'00€

Rosa pálido, con bonito perlaje, intensos frutos rojos como fresa silvestre.
Marida con sabores sencillos y elegantes.

*Pale pink with a pretty perlage, evocative of intense red fruits, maybe wild strawberries.
Pair with simple, elegant flavours.*

Blassrosa, mit schöner Perlung, intensive rote Früchte wie Walderdbeere.
Passend zu simplen und eleganten Gerichten.

LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ 150'00€

Color rosado entre frambuesa y salmón, aromas a frutas rojas, en boca fresco, suave y redondo.
Marida con comida asiática.

*A pink tone between salmon and raspberry, with scents of red fruits. Soft, rounded, and smooth on the palate.
Pair with Asian food.*

Roséfarben zwischen Himbeere und Lachs, Aromen von roten Früchten, am Gaumen frisch,
sanft und rund. Passend zu asiatischer Küche.

POMMERY ROSÉ 160'00€

Delicado rosa pálido, burbuja fina y elegante, sensación de bayas rojas, paladar flexible y vivaz.
Marida con pescados.

*Pale, delicate pink with an elegant effervescence. Supple and lively on the palate with a hint of red berries.
Best paired with fish.*

Zart roséfarben, feinperlig und elegant, Aromen von roten Beeren, am Gaumen flexibel und lebhaft.
Passend zu Fischgerichten.

MOËT ICE 185'00€

Oro profundo con toques ámbar, bouquet intenso y afrutado, potente aroma a fruta con hueso,
recuerda a caramelos y membrillos. Marida con frutas y pescados.

*Deep golden tone with a touch of amber, an intensely fruity bouquet with overtones of stoned fruits,
reminiscent of caramel and quince jelly. Pair with fish or fruit.*

Tiefgolden mit bernsteinfarbenen Nuancen, intensives, fruchtiges Bouquet, potentes Steinobstaroma,
erinnert an Bonbons und Quittengelee. Passend zu Obst und Fischgerichten.

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE 85'00€

Un color dorado, signo distintivo de las uvas negras. Una burbuja muy fina. Aromas de frutas maduras y especias.
Notas de manzana asada, compota y melocotón. Marida con pescados y crustaceos, y especialmente los sushis y los sashimis.

*A golden color, a distinctive sign of black grapes. A very fine bubble. Aromas of ripe fruits and spices. Notes of roasted apple,
compote and peach. It pairs with fish and crustaceans, and especially sushi and sashimi.*

Goldene Farbe, ein eindeutiges Zeichen für rote Rebsorten, feine Perlage. Aromen von reifen Früchten und Gewürzen.
Nuancen von Bratäpfeln, Apfelkompott und Pfirsichen. Er passt zu Fisch und Krustentieren und vor allem zu Sushi und Sashimi.

BOLLINGER ROSÉ 105'00€

Reflejos cobrizos combinados con la intensa profundidad de un gran vino tinto con una burbuja fina como el terciopelo.
Notas de grosella, cereza y fresa silvestre. Marida con pescados y comida asiática.

*Coppery reflections combined with the intense depth of a great red wine with a velvet-fine bubble. Notes of currant, cherry
and wild strawberry. It pairs with fish and Asian food.*

Kupferfarbene Reflexe kombiniert mit der intensiven Tiefe eines großen Rotweins mit einer samtig-feinen Perlung.
Noten von Johannisbeere, Kirsche und wilder Erdbeere. Er passt zu Fisch und asiatischen Speisen.



VINO TINTO / RED WINE

D.O. MALLORCA

BOTELLA
BOTTLE

EL COLUMPIO CABERNET	27'50€
Rojo cereza, con aromas de fruta madura. Marida con pato y cochinitillo. <i>Cherry red with the scent of ripe fruits. Perfect with duck and suckling pig</i> Kirschrot, mit Aromen von reifen Früchten. Passend zu Ente und Spanferkel.	
KM 1 NEGRE ECO MERLOT, MANTO NEGRO, SYRAH, CALLET Y CABERNET SAUVIGNON	29'00€
De color rojo granate, bien cubierto de capa media alta y ribete violáceo. <i>Garnet red, medium-high density and violet rim.</i> Granatrot, mittelhohe Schicht und violetter Rand..	
RIBAS SIÓ ECO MANTO NEGRO, SYRAH Y CABERNET SAUVIGNON	36'00€
De un atractivo color rojo cereza con ribete violeta. Dominante de fruta negra, fondos minerales. <i>Attractive cherry red colour with violet rim. Dominant black fruit, mineral undertones.</i> Attraktives Kirschrot mit violetter Rand. Fruchtaromen, in denen schwarze Früchte dominieren und mineralische Noten im Abgang.	
AVA VI SELECCIÓ MANTO NEGRO, MERLOT, SYRAH, CALLET Y CABERNET SAUVIGNON	37'00€
Rojo rubí de intensidad media. Perfecto equilibrio entre fruta negra (cereza picota, arándano) y toques especiados como la canela y el cardamomo. <i>Medium intensity, ruby red. Perfect balance between black fruit (black cherry, blueberry) and touches of spices such as cinnamon and cardamom.</i> Mittelintensives Rubinrot Perfekt ausgewogen zwischen schwarzen Früchten (Picota-Kirsche, Heidelbeere) und würzigen Noten von Zimt und Kardamom..	
BINIAGUAL VERÁN MANTO NEGRO	37'00€
15 meses en roble francés, rojo picota, fruta con roja con notas balsámicas. Marida con la carne roja. <i>French Oak-aged for 15 months. Cherry red in colour, red fruits with a hint of balsamic. Pair with red meat.</i> 15 Monate in französischer Eiche gereift, kirschrot, rote Früchte mit balsamischer Note. Passend zu rotem Fleisch.	
TIANNA NEGRE MANTO NEGRO, CALLET, CABERNET SAUVIGNON Y SYRAH	47'00€
Maceración de 38 días, con un rojo granate oscuro, taninos maduros y amplios que realzan la fruta negra. <i>Macerated for 38 days, a dark garnet red. Ripe and ample tannins that enhance the black fruit.</i> 38 Tage Mazeration, dunkles Granatrot, tanninreich, wodurch die schwarzen Früchte hervorgehoben werden.	
TIANNA 1 NEGRE THE SOMMELIER COLLECTION CALLET	49'00€
Color rojo rubí, notas vegetales. Elegante con un perfecto equilibrio. <i>Ruby red, vegetal notes. Elegant and perfectly balanced.</i> Rubinrot, pflanzliche Noten. Elegant und perfekt ausgewogen.	
VI REI	19'00€

VINO TINTO / RED WINE

D.O. RIOJA

COPA
GLASS BOTELLA
BOTTLE

EL TRACTORISTA TEMPRANILLO 6'00€ 28'00€

Ribete violáceo, expresivo, con aromas frutales. Marida con pollo, carnes a la brasa y quesos semicurados.

Violet tones, expressive with a fruity nose. Pair with chicken, chargrilled meats, and semi-mature cheeses.

Violetter Rand, ausdrucksstark, mit fruchtigen Aromen. Passend zu Huhn, Fleisch vom Grill und halbgereiftem Käse.

BERONIA RESERVA TEMPRANILLO, MAZUELO Y GRACIANO 34'00€

Intenso color cereza picota, complejo en nariz con aromas a frutos negros.

Gran armonía de especies como la canela.

Intense cherry red, complex on the nose with aromas of black fruit. Rich harmony of spices such as cinnamon.

Intensives Kirschrot, komplex in der Nase mit Aromen von schwarzen Früchten.

Große Harmonie zwischen den Gewürznoten wie Zimt

MARQUÉS DEL RISCAL XR TEMPRANILLO Y GRACIANO 43'00€

24 meses en bodega de roble francés. Recuerdos románticos a notas ahumadas, fondo frutal a casis y arándanos, taninos maduros y alta cremosidad.

Aged 24 months in French oak barrels. Romantic hints of smoky notes, fruity undertones of blackcurrant and blueberry, ripe tannins and extremely smooth.

24 Monate in französischen Eichenfässern gelagert. Romantische Anklänge von rauchigen Noten, fruchtige Noten im Abgang von schwarzer Johannisbeere und Heidelbeere, reife Tannine und sehr cremig

MARQUÉS DE MURRIETA TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO Y GRACIANO 45'00€

Color picota alta, frutos rojos y notas a especies, fruta madura y largos taninos.

Intense cherry colour, red fruits and spicy notes, ripe fruit and long tannins.

Intensives Kirschrot, rote Früchte und würzige Noten, reife Früchte und anhaltende Tannine.

D.O. CASTILLA LEÓN

ABADIA RETUERTA TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH Y MERLOT 47'00€

Vendimiado a mano con 16 meses de bodega francesa. En nariz muestra delicados matices perfumados, fruta negra y roja confitada.

Harvested by hand and aged for 16 months in French oak barrels. Delicate perfumed nuances of black and candied red fruit on the nose.

Von Hand geerntet und 16 Monate lang in französischen Eichenfässern gereift. In der Nase zartparfümierte Nuancen, schwarze und kandierte rote Früchte

D.O. RIBERA DEL DUERO

LA CELESTINA TEMPRANILLO 100% 6'50€ 30'00€

Se reafirma la fruta acompañada por un delicado toque goloso. Un vino tinto de taninos finos, fresco y aromático.

The fruit is enhanced by a delicate touch of sweetness. A red wine with smooth tannins, fresh and aromatic.

Die Fruchtaromen werden von einer zarten süßen Note unterstrichen. Ein Rotwein mit feinen Tanninen, frisch und aromatisch.

PROTOS CRIANZA TEMPRANILLO 35'00€

Rojo picota con destellos morados, alta intensidad aromática con frutas maduras y especies dulces como la canela, fino y con grata madurez. Marida con vegetales y carnes a la brasa.

Cherry red with a purple shimmer. Highly aromatic with ripe fruits and sweet spices such as cinnamon. Gentle, with a pleasing maturity. Pair with vegetables and grilled meats.

Rot der Schattenmorelle mit violetten Sprenkeln, sehr intensives Aroma von reifen Früchten und süßen Gewürzen wie Zimt, edel und mit angenehmer Reife. Passend zu Gemüse und Fleisch vom Grill.

VINO TINTO / RED WINE

BOTELLA
BOTTLE

D.O. RIBERA DEL DUERO (CONT)

VIÑA PEDROSA TEMPRANILLO 45'00€

18 meses en barrica, con un rojo cereza muy intenso, elegante conjunto de aromales frutales, potente y con carácter.

18 months barrel-aged, intense cherry red, an elegant blend of fruity scents, strong and full of character.

18 Monate im Fass gereift, mit einem sehr intensiven Kirschrot, elegantes Zusammenspiel fruchtiger Aromen, potent und charaktervoll.

HACIENDA MONASTERIOS TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y MALBEC 61'00€

24 días de maceración y 24 meses en roble francés en roble francés Allier, color rojo rubí, fruta fresca roja como la fresa, fresco y fluido en boca. Madura con carnes, caza y quesos curados.

Fermented for 24 days and barrel-aged in Allier French Oak for 24 months Ruby red, with fresh red fruits like strawberries, fresh and fluid on the palate. Pair with meat, game, and mature cheeses.

24 Tage mazeriert und 24 Monate in französischer Allier-Eiche, rubinrote Farbe, frische rote Früchte wie Erdbeere, frisch und süffig am Gaumen. Passend zu Fleisch, Wild und reifem Käse.

D.O. PRIORAT

LA CONRERIA NONA GARNACHA NEGRA, MERLOT Y SYRAH 33'00€

Procedente de Scala Dei, cereza picota de ribete violáceo, aromas intensos a fruta silvestre, seco de taninos dulces. Marida con pato y conejo.

From Scala Dei, cherry colour with violet hues, intense aromas of wild fruits, dry with sweet tannins. Drink with duck and rabbit.

Aus Scala Dei, Sauerkirsche mit violetter Rand, intensive Aromen von wilden Früchten, trocken mit süßen Tanninen. Passend zu Ente und Kaninchen.

D.O. EXTREMADURA

HABLA Nº 29 CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MALBEC Y PETIT VERDOT 49'00€

De color untuoso, rojo profundo y tonos caoba, notas a cedro y hierba buena, elegante y cremoso en boca.

Marida con carne blancas, fría y embutidos.

Deep creamy red with mahogany tones, hints of cedar and mint, elegant and creamy on the palate.

Pair with white meats, cold cuts, and cured meats.

Geschmeidige Farbe, tiefrot mit Mahagoni-Tönen, mit Zedernholz- und Minznote, elegant und cremig am Gaumen. Passend zu hellem Fleisch, kalten Fleischgerichten und Wurstwaren.



VINOS TINTOS INTERNACIONALES

INTERNATIONAL RED WINES

BOTELLA
BOTTLE

D.O. BOURGOGNE

ALBERT BICHOT PINOT NOIR 51'00€

Rojo cereza, con una atractiva paleta de aromas afrutados, carnoso y equilibrado. Marida con carnes a la parrilla y aves.

Cherry red with an attractive fruity palate, meaty, well-balanced. Pair with grilled meats and poultry.

Kirschrot, mit einer attraktiven Palette fruchtiger Aromen, körperreich und ausgewogen.

Passend zu Fleisch vom Grill und Geflügel.

D.O. MENDOZA

SALENTIN SELECCIÓN MALBEC 37'00€

Rojo intenso y violáceos, abundancia de frutos rojos y notas florales, paladar con mucha fruta, suave y fresco. Marida con arroces.

Intense violet-red with an abundance of red fruits and floral notes, smooth, fresh and fruity on the palate. Pair with rice dishes.

Intensives Violett-Rot, üppige rote Früchte und blumige Note, am Gaumen sehr fruchtig,

sanft und frisch Passend zu Reisgerichten.

D.O. ACONCAGUA ALTO

ERRAZURIZ ALTO CABERNET SAUVIGNON 42'00€

Rojo rubí, aromas a fruta roja como grosellas, mentol y tabaco, en boca muestra chocolate amargo y taninos de grano fino. Marida con cordero y carnes a la brasa.

Ruby red with scents of red fruits like redcurrants, menthol, and tobacco.

On the palate, it gives us bitter chocolate and fine tannins. Pair with lamb and chargrilled meats.

Rubinrot, Aromen von roten Früchten wie Johannisbeere, Menthol und Tabak, am Gaumen zeigen sich

Bitterschokolade und feinkörnige Tannine. Passend zu Lamm und Fleisch vom Grill.

D.O. SALENTO

CONTE DI CAMPIANO CABERNET SAUVIGNON Y PRIMITIVO 32'00€

Denso color púrpura, en nariz convence con ciruelas y cerezas negras, humo de haya y leña.

Marida con plato de cuchara.

Dense purple colour, a convincing nose with black cherries and plums, wood, and beech smoke. Pair with soups and stews.

Dichte, purpurrote Farbe, in der Nase überzeugend mit Pflaumen und schwarzer Kirsche,

Buchenrauch und Holz. Passend zu Eintöpfen.

D.O. CHIANTI

UGGIANO CHIANTI PRESTIGE 37'50€

D.O. BURDEOS

CHATEAU BRUN SAINT-EMILION GRAND CRU

CARBENET SAUVIGNON, MERLOT Y CABERNET FRANC 50'00€

La cosecha de este Grand Cru se realiza a mano para poder seleccionar las mejores uvas, color rojo con reflejos violáceos, cuerpo medio, fresco y elegante.

This Grand Cru is harvested by hand in order to select the best grapes, red with violet tones, medium bodied, fresh and elegant..

Die Trauben dieses Grand Cru werden von Hand geerntet, um die besten Trauben auszuwählen.

Rote Farbe mit violetten Reflexen, mittelkräftig, frisch und elegant

VINO BLANCO / WHITE WINE

BOTELLA
BOTTLE

D.O. MALLORCA

MAS DE CANET BLANC PREMSAL BLANC, CHARDONNAY Y MUSCAT 27'00€

Amarillo pajizo con reflejos acerados. En nariz destaca la sensación de fruta blanca y tropical en sazón.

Straw yellow with steely reflections. White and tropical fruits in season stand out on the nose.

Strohgelb mit stählernen Reflexen. In der Nase Aromen von hellen und tropischen Früchte der Saison.

VI REI 19'00€

KM 1 BLANCO PRENSAL ECO PREMSAL BLANC 29'00€

De color amarillo pálido con destellos verdosos. Aromas de fruta blanca con notas cítricas.

Pale yellow with hints of green. Aromas of white fruit with citrus notes.

Blassgelb mit grünlichen Schimmern. Aromen von hellen Früchten mit Noten von Zitrusfrüchten.

TIANNA BOCHORIS SAUVIGNON BLANC 32'00€

Vino sedoso con volumen, con aromas a fruta madura. Marida con quesos y pescados.

Silky, voluminous wine with ripe fruit aromas. Pair with cheeses and fish.

Seidiger Wein mit Volumen und den Aromen reifer Früchte. Passend zu Käse und Fischgerichten.

TIANNA BLANC GIRÓ ROS ECO GIRÓ ROS 45'00€

Aromas intensos a fruta madura, vino cálido y sedoso.

Intense aromas of ripe fruit, a warm and smooth wine.

Intensive Aromen von reifen Früchten, Wein mit warmen, seidigen Taninen.

MIQUEL GELABERT CHARDONNAY CHARDONNAY Y WELSCHRIESLING 47'00€

Fermentado en barrica en una de las bodegas más prestigiosas del mundo, de tonalidad dorada con ligeros tonos verdosos. Aromas a cítricos y frutas tropicales con un toque de mantequilla.

Fermented in barrels in one of the most prestigious wineries in the world, golden in colour with slight tones of green.

Citrus and tropical fruit aromas with a hint of butter.

Gärung in Fässern in einem der renommiertesten Weingüter der Welt, goldene Farbe mit leicht grünlichen Reflexen.

Aromen von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten mit einem Hauch von Butter.

TRIAVA BLANCO DE GUARDA PREMSAL BLANC 55'00€

Un vino muy especial, fresco y floral con notas de sauco, fondo de madera recién cortada.

En boca se muestra fresco, cremoso, equilibrado con 9 meses en roble. Recuerdo a frutas tropicales.

A very special wine, fresh and floral with notes of elderberry and undertones of freshly cut wood.

Fresh and creamy on the palate, balanced by 9 months in oak. Reminiscent of tropical fruits.

Ein ganz besonderer Wein, frisch und blumig mit Noten von Holunder und frische Holzaromen im Abgang.

Am Gaumen frisch, cremig, ausgewogen und 9 Monate in Eichenfässern gereift. Das Aroma erinnert an tropische Früchte



VINO BLANCO / WHITE WINE

D.O. RIOJA

COPA
GLASS BOTELLA
BOTTLE

BARON DE LEY BLANCO SOBRE LÍAS VIURA, GARNACHA BLANCA Y MALVASÍA 28'00€

Limpio y brillante, amarillo paja casi transparente con reflejos dorados. Aromas de flores blancas y fruta fresca.

Clean, bright, almost transparent straw yellow colour with golden tones. Aromas of white flowers and fresh fruit.

Sauber und hell, strohgelb, fast transparent mit goldfarbenen Reflexen. Aromen von weißen

Blüten und frischen Früchten.

CONTINO VIURA, GARNACHA BLANCA Y MALVASÍA 49'00€

Crianza sobre lías, fruta blanca y aromas de vainilla. Marida con pescados ahumados y quesos curados.

Aged on lees, with white fruit and vanilla aromas. Pair with smoked fish and mature cheeses.

Auf der Feinhefe gereift, weiße Früchte und Vanille-Aromen. Passend zu Räucherfisch und reifem Käse.

D.O. CASTILLA LEÓN

TOMÁS POSTIGO BLANCO BARRICA VERDEJO 38'50€

Frutas maduras como la papaya, pera y mango, fusionadas con toques especiados y un sutil aroma de notas tostadas.

Ripe fruits such as papaya, pear and mango, fused with a touch of spice and a subtle, toasted aroma.

Reife Früchte wie Papaya, Birne und Mango, vermischt mit würzigen Noten und raffinierten Röstaromen.

D.O. NAVARRA

CASTILLO MONJARDIN CHARDONNAY 6'00€ 28'00€

Tonos dorados provenientes de su crianza, aromas frutales con notas cítricas. Marida con pescados blancos y mariscos.

Golden tones produced by the fermentation process, fruity aromas with a touch of citrus. Pair with white fish and seafood.

Goldene Farbtöne aus dem Reifeprozess, fruchtige Aromen mit Zitrusnote. Passend zu Fisch- und Meeresfrüchten.

D.O. RIAS BAIXAS

PEDALIER ALBARIÑO 29'50€

Vino elegante con aromas varietales, con cuerpo y cítrico. Marida con mariscos y pescados al horno.

Elegant wine with a variety of aromas, full-bodied and citrusy. Pair with seafood and baked fish.

Eleganter Wein mit körperreichen Kelter- und Zitrusaromen. Passend zu Meeresfrüchten und Ofenfisch.

ATTIS ALBARIÑO 34'00€

Crianza sobre lías durante 6 meses, complejo con notas de melocotón y albaricoque.

Aged on lees for 6 months, complex, with notes of peach and apricot.

6 Monate auf der Feinhefe gereift, komplex, mit Pfirsich- und Aprikosennote.

Passend zum Aperitif, zu Fischgerichten und Weichkäse.

MARTIN CODAX FINCA XIELES ALBARIÑO 47'00€

Crianza sobre lías durante 6 meses, color amarillo pajizo, encontramos manzana, pera y pomelo rosa.

Aged on lees for 6 months, straw yellow in colour with apple, pear, and pink grapefruit.

6 Monate auf der Feinhefe gereift, strohgelbe Farbe, wir finden Apfel, Birne und rosa Grapefruit.



VINO BLANCO / WHITE WINE

D.O. RIBEIRO

COPA
GLASS BOTELLA
BOTTLE

RAMÓN DO CASAR TREIXADURA 29'00€

Macerado en frío antes de fermentación, floral y con un carácter varietal. Marida con pescados azules y blancos.

Cold-pressed before its fermentation. Floral with good character. Pair with white fish and oily fish.

Vor der Fermentation kalt mazeriert, blumig und mit sortenreinem Charakter. Passend zu Fischgerichten.

D.O. BIERZO

PAGOS DE GALIR GODELLO LÍAS BLANCO 29'50€

Notas de fruta blanca y un pequeño toque de pasas y lima. En boca se presenta denso, largo y fresco.

Con gran consistencia que le aporta la crianza sobre lías.

Notes of white fruit with a hint of raisins and lime. Dense, long and fresh on the palate.

Great consistency due to ageing on lees.

Noten von hellen Früchten und einem Hauch von Sultaninen und Limette. Am Gaumen dicht, lang und frisch.

Gute Konsistenz durch Hefelager

D.O. RUEDA

BICICLETAS Y PECES SAUVIGNON BLANC 6'00€ 29'00€

Aromático, ligero y fresco con aromas tropicales. Marida con aperitivos, sushi y pescados.

Aromatic, light and fresh with tropical aromas. Pair with appetisers, sushi, and fish.

Aromatisch, leicht und frisch mit tropischen Aromen. Passend zum Aperitif, zu Sushi und Fischgerichten.



VINOS BLANCOS INTERNACIONALES

INTERNATIONAL WHITE WINES

BOTELLA
BOTTLE

D.O. VENETO

BICICLETAS Y PECES PINOT GRIGIO 29'00€

Aromas a pera y manzana, fresco y de acidez brillante. Idóneo para mariscos y ceviches.

Aromas of pear and apple, fresh, with brilliant acidity. Ideal with seafood and ceviches.

Birnen- und Apfelaromen, frisch und mit brillanter Säure. Ideal zu Meeresfrüchten und Ceviche.

D.O. CHABLIS

CHABLIS CHABLISIENNE LA SEREINE CHARDONNAY 55'00€

Crianza durante 6 meses sobre lías finas, marcado perfil mineral, flores blancas y notas ahumadas. Perfecto para carnes blancas.

Aged on fine lees for 6 months. Prominent mineral profile with white flowers and smoky tones. Perfect for white meats.

6 Monate auf der Feinhefe gereift, ausgeprägt mineralisches Profil, weiße Blüten und Räuchernoten. Perfekt zu hellem Fleisch.

D.O. POUILLY FUMÉ

MICHEL REDDE LA MOYNERIE POUILLY FUMÉ SAUVIGNON BLANC 50'00€

Envejecido sobre lías durante 12 meses, notas de bayas de sauco, fruta ácida, elegante y trazas florales. Marida con embutidos, mariscos y pescados.

Aged on lees for 12 months. Elegant with floral traces and notes of elderberries and acidic fruit. Pair with cured meats, seafood, and fish.

12 Monate auf der Feinhefe gereift, Holunderbeerennote, saure Früchte, elegant mit blumigem Anklang. Passend zu Wurstwaren, Meeresfrüchten und Fischgerichten.

D.O. BOURGOGNE

ALBERT BICHOT BOURGOGNE CHARDONNAY 45'00€

Barrica de roble francés durante 6 semanas, denota flores blancas y notas melosas, acidez brillante y buen equilibrio. Idóneo para carnes blancas, mariscos y pescados.

French Oak-aged for 6 weeks. Mellow notes with white flowers, good balance, and brilliant acidity. Ideal for white meats, seafood, and fish.

6 Wochen im französischen Eichenholzfass, weiße Blumen, liebliche Note, brillante Säure und gute Ausgewogenheit. Ideal zu hellem Fleisch, Meeresfrüchten und Fisch.

D.O. RHEINGAU

PETER JAKOB KÜHN QUARZIT RIESLING 55'00€

Estimulante y energético, blanco seco, ligero, con sabores minerales. Magnífico moluscos, crustáceos y aves de corral.

Energetic and stimulating, dry white, light, with mineral flavours. Magnificent when paired with shellfish, crustaceans, and poultry.

Stimulierend und energetisch, trockener Weißwein, leicht, am Gaumen mineralisch.

Wunderbar zu Weichtieren, Krustentieren und Freilaufgeflügel.



VINO ROSADO / ROSÉ WINE

BOTELLA
BOTTLE

D.O. MALLORCA

VELOROSE MANTO NEGRO 28'00€

Salmón pálido, aromas a granada y melocotón con final frutal.
Marida con platos en base de curry y carnes blancas.

*Pale salmon pink, aromas of pomegranate and peach with a fruity finish.
Pair with curries and white meats.*

Blasser Lachs-Farbe, Aromen vom Granatapfel und Pfirsich mit fruchtigem Abgang.
Passend zu Currygerichten und hellem Fleisch.

FINCA BINIGUAL MEMÒRIES MANTO NEGRO 29'50€

De un color salmón pálido, con un aroma intenso a fruta roja y tropical.
En boca es un vino seco y de cuerpo ligero.

*Pale salmon colour, with an intense aroma of red and tropical fruit.
Dry and light on the palate.*

Blasses Lachsrosa mit intensiven Aromen von roten und tropischen Früchten.
Am Gaumen trocken und leicht.

FINCA BINIGUAL BINIMARE MANTO NEGRO - SYRAH 47'00€

Su aroma es intenso y embriagador, fruta roja y un sutil toque tropical.
Fresco, equilibrado y vibrante.

*Intense and intoxicating aroma, red fruit and a subtle tropical touch.
Fresh, balanced and vibrant*

Intensives und berauschendes Aroma, rote Früchte und raffinierte tropische Noten. Frisch, ausgewogen und lebendig.

D.O. RIOJA

OBALO ROSADO TEMPRANILLO 28'00€

Rosa pálido, elegante y frutal con recuerdos a cereza y flores.
Marida con Carnes blancas y pescados, arroces, pastas y comida exótica.

*Pale pink, elegant and fruity, reminiscent of cherries and flowers.
Pair with white meats and fish, rice dishes, pasta, and exotic flavours.*

Blasses Rosé, elegant und fruchtig mit Anmutungen an Kirsche und Blumen.
Passend zu hellem Fleisch und Fisch, Reis- und Nudelgerichten sowie exotischen Speisen.



VINO ROSADO / ROSÉ WINE

COPA BOTELLA
GLASS BOTTLE

D.O. SOMONTANO

BICICLETAS Y PECES TEMPRANILLO 6'50€ 27'00€

Atractivo color rosado, intenso en nariz, destacando los aromas frutales.
Marida con aperitivos y pescados al horno.

Attractive pink colour, an intense nose, highlighting fruity aromas.

Pair with appetisers and baked fish.

Attraktive Rosé-Farbe, intensiv in der Nase, dominierende Fruchtaromen.
Passend zum Aperitif und zu Ofenfisch.

D.O. NAVARRA

DOÑA ISABELLA GARNACHA 29'00€

Color pétalos de rosa, recuerdos de pionía y cítricos, suave carga frutal.
Marida con pescado azul y mariscos.

Vibrant pink with orange tones, a clean aroma with red fruits.

Pair with fish and seafood.

Lebendige Rosé-Farbe mit orangen Sprenkeln, sauberes Aroma und rote Früchte.
Passend zu Meeresfrüchten und Fischgerichten.

CHIVITE LAS FINCAS 30'00€

Vino rosado de guarda, ligero color salmón, fruta elegante, matices de fruta blanca.
Marida con salmón y fruta.

Rosé wine for ageing, light salmon pink colour, elegant fruit, nuances of white fruits.

Best paired with salmon and fruit.

Roséwein zum Lagern, leichte Lachsfarbe, elegante Frucht, Anmutungen von weißen Früchten.
Passend zu Lachs und Obst.



VINOS ROSADOS INTERNACIONALES

INTERNATIONAL ROSÉ WINES

BOTELLA
BOTTLE

D.O. COSTIÈRES-DE-NÎMES

MOURGUES DU GRES GARNACHA 35'00€

Color pétalos de rosa, recuerdos de pionía y cítricos, suave carga frutal.

Marida con pescado azul y mariscos.

Rose petal tone, reminiscent of peonies and citrus fruits, gently fruity. Pair with seafood and oily fish.

Farbe von Rosenblättern, Anklänge von Pionierholz und Zitrusfrüchten, weiche Fruchtigkeit.

Passend zu Fisch- und Meeresfrüchten.

D.O. CÔTES DE PROVENCE

MIRABEAU EN PROVENCE SYRAH 37'00€

Rosa pálido, seductora explosión de aromas como el pomelo rosa y el lichi, vibrante y cítrico.

Marida con aves y pescado.

Pale pink, a seductive explosion of aromas with pink grapefruit and lychee, citrusy and vibrant.

Pair with fish and poultry.

Blasses Rosé, verführerische Explosion der Aromen von rosa Grapefruit und Litschi,

ebendig, Zitrusfrüchte. Passend zu Geflügel- und Fischgerichten.

V. CHATEAU SELLE DOMAINES OTT ROSE

CABERNET SAUVIGNON, GRENACHE, CINSAULT Y SYRAH 80'00€

De un rosa cristalino con matices naranjas, seco y con una fragancia a pétalos de rosa y ralladuras de cítricos.

Crystalline pink with orange notes, dry and with a delicate fragrance of rose petals and citrus zest.

Kristalline rosa Farbe mit Nuancen von Orangen, trocken und mit einem Duft von Rosenblättern und Zitruschalen..

D.O. PROVENZA

MIRAVAL CINSAULT, GARNACHA TINTA, SYRAH Y ROLLE 43'00€

Rosa pálido, aromas frutales y flores blancas, notas cítricas y hierbas aromáticas.

Marida con mariscos y sushi.

Pale pink, white fruit, and fruity aromas. Citrus notes, white flowers, and aromatic herbs.

Pair with seafood and sushi.

Blasses Rosé, fruchtige Aromen und weiße Blumen, Zitrusnoten und würzige Kräuter.

Passend zu Meeresfrüchten und Sushi.

WHISPERING ANGEL GARNACHA TINTA, ROLLE, CINSAULT, SYRAH Y MONASTRELL 47'00€

Del enólogo Sacha Lichine, rosa pálido con aromas a frutos rojos, melocotón y melón.

Marida con pescados y aperitivos.

From winemaker Sacha Lichine, pale pink in colour with aromas of red fruits, peach, and melon.

Pair with appetisers and fish.

Vom Önologen Sacha Lichine, blassrosa mit Aromen von roten Früchten, Pfirsich und Melone.

Passend zu Fisch und zum Aperitif.



