

# Carta de Vino

## Aperitivo

### España

#### D.O. Jerez-Xérès-Sherry



##### Amontillado Escudrilla

Presentación: Copa

Variedad de uva: Palomino fino

Maridaje: Tabla de quesos, Anchoas y piparras

Precio por copa: 4,40 €

**4,40 €**

#### D.O. Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar



##### Lustau Fino Jarana

Presentación: Copa

Variedad de uva: Palomino

Maridaje: Jamón ibérico de bellota

Precio por copa: 3,00 €

**3,00 €**



##### Lustau Manzanilla Papirusa

Presentación: Copa

Variedad de uva: Palomino

Maridaje: Jamón ibérico de bellota

Precio por copa: 3,00 €

**3,00 €**

# Carta de Vino

## Blanco



### España

#### D.O. Alella



##### Vora la Mar (2018)

Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Pansa Blanca  
Maridaje: Anchoas y piparras, Ostras

17,50 €

#### D.O. Cariñena



##### Vestido largo y frac (2017)

Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Chardonnay  
Maridaje: Tartar de atún

21,00 €

#### D.O. Costers del Segre



##### Sisquella (2015)

Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Garnacha blanca, Albariño  
Maridaje: Tabla de quesos, Patatas con huevo, Rodaballo al horno, Tartar salmón

Precio por copa: 3,80 € 18,50 €



##### Missenyora (2017)

Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Macabeo  
Maridaje: Tartar salmón, Ceviche de corvina, Carpaccio de gambas

21,70 €



##### Cèrvoles Blanc (2016)

Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Chardonnay, Macabeo  
Maridaje: Entraña, Tabla de quesos

Precio por copa: 7,50 € 32,45 €

#### D.O. Penedés



##### Àtica tres x tres (2017)

Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Xarel·lo, Chardonnay  
Maridaje: Pluma ibérica

17,80 €



##### QX Quatre Xarel·los (2016)

Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Xarel·lo  
Maridaje: Guacamole, Tartar de atún, Bacalao con crema de espárragos

22,00 €



##### Electio (2015)

Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Xarel·lo  
Maridaje: Micuit de foie, Patatas con huevo

33,00 €



##### Fransola (2015)

Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Parellada, Sauvignon Blanc  
Maridaje: Tartar salmón, Bacalao con crema de espárragos

36,30 €

# Carta de Vino

## Blanco

### D.O. Rias Baixas



#### Terras Gauda (2018)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Loureiro, Albariño, Caiño blanco

Maridaje: Tartar de atún, Carpaccio de gambas, Pata de pulpo

Precio por copa: 4,50 € **21,90 €**



#### Nora da Neve (2016)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Albariño

Maridaje: Ostras, Pata de pulpo, Tartar de atún

Precio por copa: 8,50 € **38,60 €**

### D.O. Rueda



#### Villachica (2017)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Verdejo

Maridaje: Ensalada de queso de cabra, Rape con pesto de pistachos

**15,50 €**

### Vino de la Tierra de Extremadura



#### Habla de ti (2017)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Sauvignon Blanc

Maridaje: Ensalada de fresas

Precio por copa: 3,50 € **17,00 €**

### Francia

#### AOC Pouilly-Fuissé



#### Pouilly Fuissé Le Clos (2014)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Chardonnay

Maridaje: Tartar salmón

**68,00 €**

#### AOC Pouilly-Fumé



#### Alphonse Mellot Pouilly-Fumé Réserve (2014)

Presentación: Botella (75 cl)

Maridaje: Rape con pesto de pistachos

**29,50 €**

# Carta de Vino

## Blanco



### Austria

#### Somió



#### H15 (2015)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Hárslevelú

Maridaje: Tartar salmón, Pata de pulpo,  
Rodaballo al horno

**27,50 €**

### Estados Unidos de América

#### Russian River Valley AVA



#### Marimar Estate La Masía (2017)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Chardonnay

Maridaje: Tartar salmón

Precio por copa: 11,00 €

**48,00 €**

# Carta de Vino

## Rosado

### España

#### D.O. Conca de Barberá



#### Cara Nord (2017)

Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Trepat  
Maridaje: Calçots en tempura

16,00 €

#### D.O. Navarra



#### Huella de Aitana (2017)

Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Garnacha  
Maridaje: Patatas con huevo

18,00 €

#### D.O. Somontano



#### 12 lunas Rosado (2017)

Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Syrah  
Maridaje: Tartar salmón, Carpaccio de gambas

16,00 €

### Valle Central



#### Santa Digna Rosado (2018)

Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Cabernet Sauvignon  
Maridaje: Tartar de atún  
Precio por copa: 4,00 €

16,00 €

# Carta de Vino

## Tinto



### España

#### D.O. Bierzo



##### Pitacum (2016)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Mencía

Maridaje: Hamburguesa de Wagyu

Precio por copa: 3,70 €

17,70 €

#### D.O. Calatayud



##### D3 enòlegs Garnacha (2016)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Garnacha

Maridaje: Chocolate aceite y sal, Anchoas y piparras

22,00 €

#### D.O. Cataluña



##### Olbieta (2018)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Garnacha, Cariñena, Syrah

Maridaje: Entraña

15,50 €

#### D.O. Conca de Barberá



##### Atrepat (2017)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Trepat

15,00 €



##### Clos Mont-Blanc Únic Syrah (2016)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Syrah

Maridaje: Steak tartar, Rabo de toro

Precio por copa: 3,30 €

15,50 €

#### D.O. Costers del Segre



##### Alges (2012)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Tempranillo, Garnacha, Syrah

Maridaje: Magret de pato

18,50 €

#### D.O. Jumilla



##### Juan Gil 12 meses (2016)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Monastrell

Maridaje: Entrecot de ternera, Costilla de cerdo, Filete de canguro

18,00 €

# Carta de Vino

## Tinto

### D.O. Penedés



**Passió Reserva Negre (2001)**  
Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Cabernet Sauvignon,  
Tempranillo  
Maridaje: Entrecot de ternera, Entraña  
**19,00 €**

### D.O. Toro



**Prima (2016)**  
Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Tempranillo, Garnacha  
Maridaje: Rabo de toro  
**17,00 €**

### D.O. Ribera del Duero



**Preludio de Sei Solo (2015)**  
Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Tinta del País  
Maridaje: Filete de ternera  
**38,00 €**

### D.O. Yecla



**Viña al lado de la Casa (2014)**  
Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Cabernet Sauvignon,  
Monastrell, Syrah  
Maridaje: Entrecot de ternera, Rabo de toro  
**21,70 €**

### D.O. Terra alta



**Jordi Miró (2018)**  
Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Garnacha, Syrah  
Maridaje: Ensalada de fresas  
**15,00 €**

### D.O.C. Rioja



**Viña Alberdi (2012)**  
Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Tempranillo  
Maridaje: Entrecot de ternera  
Precio por copa: 4,10 €  
**19,50 €**



**Llàgrimes de tardor (2016)**  
Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Cariñena, Syrah,  
Tempranillo, Garnacha  
Maridaje: Entraña  
Precio por copa: 3,60 €  
**17,50 €**



**Finca la Oración (2015)**  
Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Tempranillo  
Maridaje: Hamburguesa de Wagyu  
**26,40 €**

# Carta de Vino

## Tinto



### D.O.Q. Priorat



#### L'obaga (2017)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Garnacha, Syrah

Maridaje: Magret de pato

17,00 €



#### Loidana (2017)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Carignan, Garnacha

Maridaje: Magret de pato

19,70 €



#### Mas Mallola (2016)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Mazuelo, Garnacha

Maridaje: Filete de canguro

34,50 €



#### Salmos (2015)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Mazuelo, Syrah, Garnacha tinta

Maridaje: Steak tartar, Pluma ibérica

Precio por copa: 7,80 €

35,30 €

### Valle Central



#### Santa Digna Carménère (2016)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Carménère

Maridaje: Filete de solomillo de vaca

17,20 €



#### Manso de Velasco (2012)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon

Maridaje: Filete de canguro

42,30 €

### Vino de la Tierra de Castilla



#### El Señorito (2014)

Variedad de uva: Tempranillo

Maridaje: Magret de pato, Filete de canguro

21,00 €

### Vino de la Tierra de Castilla y León



#### Mauro (2016)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Garnacha, Tempranillo, Syrah

Maridaje: Hamburguesa de Wagyu, Filete de solomillo de vaca

Precio por copa: 8,00 €

38,90 €



## Carta de Vino

### Tinto



#### Mauro VS (2014)

Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Tempranillo  
Maridaje: Entrecot de ternera  
Precio por copa: 16,50 €

**78,00 €**

### Vino de la Tierra de Extremadura



#### Habla del silencio (2017)

Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Syrah, Tempranillo,  
Cabernet Sauvignon  
Maridaje: Tabla de quesos, Pluma ibérica  
Precio por copa: 3,80 €

**18,15 €**



#### Habla 16 (2014)

Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Syrah  
Maridaje: Costilla de cerdo, Steak tartar

**31,00 €**

### Líbano

### Bekaa Valley



#### Chateau Musar (2009)

Presentación: Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Syrah,  
Carignan, Cinsault  
Maridaje: Filete de solomillo de vaca

**48,70 €**

# Carta de Vino

## Cava



### España

#### Clàssic Penedès



#### AT Roca Brut Reserva (2016)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Parellada, Xarel·lo, Macabeo

Maridaje: Tartar de atún, Tartar salmón, Steak tartar

18,90 €



#### AT Roca Rosat Reserva (2016)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Monastrell, Garnacha tinta, Macabeo

Maridaje: Tartar salmón

19,50 €

#### D.O. Cava



#### Rimarts Brut Reserva 18 (2016)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Macabeo, Parellada, Xarel·lo

Maridaje: Textutas de naranja y frambuesa, Caipiroska de fresas, Coulant de chocolate, Chocolate aceite y sal, Tiramisú

Precio por copa: 3,50 €

16,00 €



#### Bertha Lounge (2016)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Xarel·lo, Parellada

Maridaje: Bravas, Croquetas, Twisters de langostino, Buñuelos de bacalao, Saquitos de marisco, Crujientes de pollo

17,00 €



#### Rimarts Gran Reserva 40 (2015)

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel·lo

Maridaje: Ostras, Micuit de foie, Jamón ibérico de bellota

19,20 €



#### 60x40 Brut Nature

Presentación: Botella (75 cl)

Variedad de uva: Pinot blanc, Chardonnay, Xarel·lo

Maridaje: Tabla de quesos

19,90 €

## Carta de Vino

### Postres (Dulces)

#### España

##### D.O. Alella



#### Dolç Mataró (2012)

Presentación: Copa  
Variedad de uva: Monastrell  
Maridaje: Coulant de chocolate

Precio por copa: 5,90 € **5,90 €**

##### D.O. Condado de Huelva



#### Sauci

Presentación: Copa  
Variedad de uva: Palomino fino, Pedro Ximénez  
Maridaje: Textutas de naranja y frambuesa, Tabla de quesos

Precio por copa: 4,40 € **4,40 €**

##### D.O. Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar



#### Pedro Ximénez San Emilio

Presentación: Copa  
Variedad de uva: Pedro Ximénez  
Maridaje: Micuit de foie, Tiramisú, Queso azul

Precio por copa: 4,70 € **4,70 €**



#### Oloroso Pata de Gallina

Variedad de uva: Palomino  
Maridaje: Frutos Secos, Tabla de quesos

Precio por copa: 5,70 € **5,70 €**

##### D.O. Jumilla



#### Olivares (2011)

Presentación: Copa  
Variedad de uva: Monastrell  
Maridaje: Coulant de chocolate

Precio por copa: 6,70 € **6,70 €**

##### D.O. Sidra de Asturias



#### Sidra Hielo 20 manzanas

Presentación: Copa  
Variedad de uva: Manzana  
Maridaje: Tabla de quesos, Micuit de foie, Chocolate aceite y sal

Precio por copa: 5,80 € **5,80 €**

##### D.O. Tarragona



#### Vi del Vent (2017)

Presentación: Copa  
Variedad de uva: Moscatel de grano menudo  
Maridaje: Caipiroska de fresas

Precio por copa: 2,90 € **2,90 €**

# Carta de Vino

## Postres (Dulces)

### Portugal

#### DO Porto



#### Porto Ruby

Presentación: Copa

Variedad de uva: Touriga Nacional, Sousão, Touriga Franca, Tinta Cão, Tinta francisca

Maridaje: Tabla de quesos

Precio por copa: 3,00 € **3,00 €**



#### Porto Tawny

Presentación: Copa

Variedad de uva: Tinta Cão, Tinta francisca, Touriga Nacional, Tinta Amarela, Touriga Franca, Sousão

Maridaje: Tabla de quesos

Precio por copa: 3,00 € **3,00 €**

### Hungría

#### Tokaji



#### Tokaji 5 puttonyos (2010)

Presentación: Copa

Variedad de uva: Hárslevelú, Sárgamuskotály, Furmint, Zéta

Maridaje: Textutas de naranja y frambuesa, Caipiroska de fresas

Precio por copa: 8,30 € **8,30 €**