

INDICE

APERITIVOS

SELECCIÓN DE CERVEZAS EN BOTELLA.....	Pág.2
VERMOUTH VERMOUTH BLANCO.....	Pág.2
VERMOUTH ROSADO.....	Pág.2
VERMOUTH ROJO.....	Pág.2
JEREZ Y MANZANILLAS.....	Pág.2

COCKTAILS GRUPO OTER

CON ALCOHOL	Pág.3
SIN ALCOHOL.....	Pág.3
D.O. CAVA	Pág.4
A.O.C. CHAMPAGNE	Pág.4

VINOS NACIONALES

VINOS BLANCOS

D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA (Vizcaya)	Pág.5
D.O. COSTERS DEL SEGRE (Lérida)	Pág.5
D.O. MADRID (Madrid)	Pág.5
D.O. MONTERREI (Orense)	Pág.5
D.O. PENEDÉS (Barcelona, Tarragona).....	Pág.5
D.O. RÍAS BAIXAS (Pontevedra).....	Pág.5
D.O. RIBEIRO (Orense).....	Pág.5
D.O. RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia)	Pág.5
D.O.Ca. RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra).....	Pág.5
D.O. RUEDA (Valladolid, Segovia, Ávila).....	Pág.6
D.O. SOMONTANO (Huesca).....	Pág.6
D.O. TERRA ALTA (Tarragona).....	Pág.6
D.O. VALDEORRAS (Orense).....	Pág.6
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA	Pág.6

VINOS ROSADOS

D.O. MÉNTRIDA (Toledo)	Pág.6
D.O. PENEDÉS (Barcelona, Tarragona).....	Pág.6
D.O.Ca. RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra).....	Pág.6

VINOS TINTOS

D.O. ALICANTE (Alicante)	Pág.7
D.O. BIERZO (León).....	Pág.7
D.O. CALATAYUD (Zaragoza).....	Pág.7
D.O. CASTILLA-LA MANCHA (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo) .	Pág.7
D.O. JUMILLA (Albacete y Murcia).....	Pág.7
D.O. MONTSANT (Tarragona).....	Pág.7
D.O. NAVARRA (Navarra)	Pág.7
D.O. PENEDÉS (Barcelona, Tarragona).....	Pág.7
D.O.Ca. PRIORATO (Tarragona).....	Pág.7
D.O. RIBEIRA SACRA (Valle del Miño, Valle del Sil).....	Pág.7
D.O. RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia)	Pág.7-8
D.O.Ca. RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra).....	Pág.9-10
D.O. SOMONTANO (Huesca).....	Pág.10
D.O. TORO (Zamora, Valladolid)	Pág.10
D.O. VINOS DE MADRID	Pág.10
VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA-LEÓN	Pág.10
VINOS DE LA TIERRA DE EXTREMADURA	Pág.10
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA (Tudela de Duero, Valladolid) .	Pág.10

APERITIVOS

SELECCION DE CERVEZAS EN BOTELLA

MAHOU CINCO ESTRELLAS TERCIO 3,25€

Elaborada con variedades de lúpulo y levadura, destaca por su color dorado y su característico sabor moderado.

MAHOU CINCO ESTRELLAS SIN GLUTEN 3,25€

Nace como la cerveza apta para celíacos que mantiene intacto el sabor de su hermana Mahou Cinco Estrellas. Cremosa y consistente, intenso y equilibrado capaz de satisfacer a los paladares más exigentes.

MAHOU MAESTRA 3,50€

Más de 125 años de experiencia y saber hacer inspiran hoy a los Maestros Cerveceros de Mahou para crear esta cerveza tostada, de doble lúpulo, gran cuerpo y sabor intenso.

ALHAMBRA RESERVA 1925 3,50€

De carácter intenso y con mucho cuerpo, estilo Pilsen Bohemia, elaborada con la variedad de lúpulo 'Saaz', una de las más exclusivas del mundo que da por resultado su sabor profundo y exquisito.

Cervezas especiales **CASIMIRO**

MAHOU CERVEZA LAGER 4,00€

Color brillante y dorado de las maltas caramelizadas. Sabor equilibrado entre el dulzor de las maltas y un ligero amargor que permanece al final del trago. Es una cerveza suave en boca.

CERVEZA ALE 4,00€

Color cobrizo intenso y brillante y espuma fina. Cerveza de gran originalidad fruto de una cuidada elaboración.

CERVEZA EXTRA 4,00€

Su intenso sabor procede de una cuidada selección de maltas y lúpulos, como el Strissel Spalt, procedente de Metz, ciudad desde la que partió Casimiro Mahou con destino a Madrid.

CERVEZA DE TRIGO 4,00€

Nace inspirada en la recetas de Alemania. Sabor dulce a caramelo de miel con toques cítricos. Cerveza muy refrescante y fácil de beber.

VERMOUTH

VERMOUTH BLANCO

IZAGUIRRE RESERVA (Frambuesa y fresa) 3,25€

Se elabora por el método tradicional del norte de Italia. Es un vermut apasionante, único y femenino. Excelente equilibrio entre la nitidez y la crianza.

MARTINI BIANCO (Manzana) 3,25€

El Rey del vermouth. "El más blanco" con suaves notas de vainilla en su sabor. Multipremiada desde 1910, la bella dama de Pessione goza de la mejor consideración.

MARTINI RESERVA AMBRATO (Manzana) 4,25€

Elaborado según recetas tradicionales del maestro herborista, destaca por su sabor floral con toques de miel.

VERMOUTH ROSADO

IZAGUIRRE ROSADO (Piña y lima) 3,25€

Aperitivo ligero y sofisticado. Original en su formulación y esencia, combina cerca de 80 hierbas y especias para darle ese toque tan especial.

MARTINI ROSATO (Hoja de hierbabuena) 3,85€

El Martini Rosato es fuerte en aroma y color, muy sabroso y

VERMOUTH ROJO

IZAGUIRRE (Naranja) 3,25€

De color caoba con reflejos anaranjados, presenta un aroma intenso con notas de hierbas aromáticas y especias.

MARTINI RESERVA RUBINO NARANJA 4,25€

De color rojo rubí brillante destaca por su sabor especiado, incluso un poco picante.

DOMINGO (Naranja) 4,25€

Elaborado de forma artesanal, vermut dulce sin empalagar, con unas notas ligeramente amargas.

MARTINI ROSSO (Naranja) 3,25€

"El Vermouth de Turín" es dueño de un bouquet único, producto de una selección de hierbas de alta calidad. Es un ingrediente clásico de varios cocktails debido a su delicado pero persistente sabor amargo.

JEREZ Y MANZANILLAS

MANZANILLA LA GUITA 3,25€

Vino generoso de Sanlúcar de Barrameda, elegante, con estructura y mineralidad. Es la Manzanilla por excelencia.

MANZANILLA SOLEAR 3,25€

Solear es una manzanilla con carácter, llena de elegancia y finura. Sus años de crianza bajo velo de flor la hacen única.

FINO TIO PEPE 3,25€

De color oro pajizo, limpio y brillante, elaborado con uva Palomino. Vino fino y muy seco.

FINO QUINTA 3,25€

Vino del Puerto de Santa María, ligeramente ácido y con un punto amargo. Ideal para aperitivo.

FINO TRADICIÓN 6,00€

Vino de plena madurez resultado de una cuidada crianza. Este es un fino de raza, puro, serio, tradicional. Fino viejo, que auna tradición y calidad única.

OLOROSO RIO VIEJO 3,25€

Profeta en su tierra, Río Viejo es un vino Oloroso seco especialmente apreciado en su cuna, Jerez de la Frontera. su larga crianza le otorga aromas de gran diversidad y elegancia

LEONOR PALO CORTADO 5,00€

Leonor es un Palo Cortado serio e intenso, con una crianza media de 12 años en botas de roble americano. Tiene la elegancia de un fino y la redondez de un oloroso.

PEDRO XIMÉNEZ TRADICIÓN VOS 6,75€

Este Pedro Ximénez corresponde a la primera categoría y procede de soleras de Sandemans (del siglo XIX) y Harveys. Destaca por su

COCKTAILS

CON ALCOHOL

.....9,50€

AMERICANO - Campari, Vermouth rojo y soda.

El Americano es un coctel italiano, pero recibe su nombre en homenaje a los turistas norteamericanos que visitaban Italia a comienzos del siglo pasado y mostraban una especial predilección por este cóctel.

AMARETTO SOUR - Amaretto, jugo de limón, jarabe de goma y clara de huevo.

Este sofisticado cóctel, se hizo muy popular durante la década de los 40's en los Estados Unidos.

APEROL SPRITZ - Cava, Aperol y soda.

Los soldados austriacos acantonados en Venecia añadían agua con o sin gas a los vinos locales demasiado fuertes. Para "arreglar" esto el propietario de una destilería inventó la receta del Aperol que lleva infusiones de naranja amarga y dulce, mezcladas con hierbas e ingredientes secretos.

BELLINI - Zumo de melocotón y Champagne.

Creado por el dueño de Harry's Bar para momentos románticos y elegantes: suave, dulce, refrescante y con contenido alcohólico bajo. Bebida de color rosa, su nombre recuerda al pintor renacentista Giovanni Bellini, conocido por emplear rosas en sus pinturas.

BLOODY MARY - Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, tabasco, salsa Perrins, sal y pimienta.

El cóctel debe su nombre a la sangrienta reina de Inglaterra, María Tudor. Fue creado en el Harry's Bar de París en la década de 1920 y es considerado por muchos como el mejor remedio para la resaca.

CAIPIRINHA - Cachaça, lima cortada en cuñas y azúcar.

Nació en Brasil, en Sao Paulo. La elaboración de la caipirinha procede de las batidas de cachaça y fruta que se preparaban los esclavos brasileños para combatir el calor.

COŞMOPOLITAN - Vodka, Cointreau, zumo de arándanos y zumo de lima.

Su nombre alude a lo variado del origen de sus ingredientes. Como la mayoría sabéis, es el cóctel favorito de la protagonista de Sexo en Nueva York, pero también de Madonna. Es el cóctel preferido de los actores y actrices.

DAIKIRI - Ron blanco, zumo de lima, almíbar y corteza de lima.

Clásico cóctel cubano popularizado por Ernest Hemingway, quien pasaba muchas horas del día acodado en la barra del bar La Floridita de La Habana.

DRY MARTINI - Ginebra y Martini.

Su fama mundial se debe a uno de los grandes personajes de Hollywood, el único agente británico con licencia para matar: James Bond. Todo aquel que se quiera sentir como un 007 sabe que el Dry Martini es su bebida y, por supuesto, hay que pedirlo "mezclado, nunca agitado".

GIMLET - Ginebra, cordial de lima, soda y limón exprimido.

El origen de esta bebida se remonta al año 1879, cuando el cirujano de la Marina Real Británica Sir Thomas D. Gimlette, lo inventó y sirvió a los marinos para aumentar el consumo vitamina C en las tripulaciones que atendía.

KIR/KIR ROYAL - Crema de Cassis, vino blanco y Champagne.

Nació en Dijon, gracias al buen hacer de un camarero llamado Faivre, que combinó hábilmente dos productos locales: vino blanco seco y cassis. El Ayuntamiento empezó a servirlo en sus recepciones, adoptando el nombre de kir en 1951 en honor del ilustre canónigo Félix Kir, consumidor de esta bebida y alcalde de la ciudad. Poco tiempo después el vino fue sustituido por champán, por lo que recibió la categoría de real: royale.

MANHATTAN - Whisky Canadiense, Vermouth seco y Angostura.

Se origina Club Manhattan de Nueva York, allá por el año 1874. Fue Jenny Jerome, (más tarde madre de Winston Churchill) quien organizó una fiesta en honor al nuevo gobernador del Estado, Samuel Tilden, y se creó este cóctel para la ocasión.

MARGARITA - Tequila reposado, Cointreau y zumo de limón.

Estamos en presencia del cóctel mexicano más internacional.

MIMOSA - Champagne, zumo de naranja natural, guinda y azúcar.

Se inventó en el Hotel Ritz de París, en el año 1925. El nombre procede de las flores de la planta de color amarillo que recibe la misma denominación, mimosa, y que destila una gran belleza por su color y forma.

MOJITO - Ron blanco, limón exprimido, azúcar moreno, hierbabuena y soda.

El cóctel cubano por excelencia, y uno de los más vendidos en el mundo. Fue creado en el famoso hotel Sevilla, en el corazón de la Habana.

OLD FASHIONED - Whisky, Angostura, azúcar y soda.

Nació en la barra del Pendennis Club de Kentucky. Por entonces ya había quien prefería que le prepararan un cóctel "a la antigua usanza", que es lo que significa "old fashioned".

PIÑA COLADA - Ron blanco, Malibú, Mangaroca, Zumo de piña y leche condensada.

Se cuenta que a inicios del siglo XIX "El Pirata Cofresi", Roberto Cofresi, convidaba a su tripulación con una bebida que les animara a seguir. Preparada con coco, piña y ron blanco. Con su muerte la receta se perdió.

WHISKY SOUR - Whisky, zumo de limón y azúcar.

El famoso cocktail Whisky Sour o Whiskey Sour nació en Chile, en el puerto de Iquique. Un lugar idóneo para la creación de un cocktail ya que Iquique significa "lugar de descanso".

SIN ALCOHOL.....

.....7,50€

MOJITO SIN - Zumo de limón, lima, azúcar moreno, hierbabuena y soda.

El hecho de no beber alcohol, no significa que no puedas beber cócteles deliciosos, como el famoso mojito.

D.O. CAVA

ANNA DE CODORNIU Blanc de Blancs 3,75€ Copa 13,50€ 20,50€
 Bodega: Codorniu
 Variedad: Chardonnay 70 %, Macabeo 10%, Parellada 10%, Vinos de reserva 10%

JUVE Y CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA. Brut Nature 16,50€ 23,50€
 Bodega: Juve+Camps
 Variedad: Macabeo 35%, Parellada 35%, Xarel .Lo 30%

TORELLO GRAN RESERVA Brut Nature 18,00€ 25,00€
 Bodega: Torello
 Variedad: Macabeo-Parellada y Xarel.lo

A.O.C. CHAMPAGNE

BOLLINGER SPECIAL CUVEÉ..... 60,00€ 67,00€
 Bodega: Bollinger
 Variedad: Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier

CUVEE DOM PERIGNON BRUT VINTAGE 128,00€ ... 135,00€
 Bodega: Moet Chandon
 Variedad: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

G.H. MUMM CORDON ROUGE 8,00€ Copa 32,50€ 39,50€
 Bodega: Mumm
 Variedad: Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 25% y Chardonnay 30%

G.H. MUMM ROSÉ BRUT..... 39,50€ 46,50€
 Bodega: Mumm
 Variedad: Pinot Noir 60%, Pinot Meunier 18% y Chardonnay 22%

TAITINGER..... 42,50€ 49,50€
 Bodega: Taitinger
 Variedad: Pinot Noir y Chardonnay

VINOS BLANCOS

D.O.: BIZKAIKO TXAKOLINA (Vizcaya)

GORKA IZAGIRRE..... 9,50€..... 16,50€

Bodega: Gorka Izaguirre

Variedad: Hondarrabi Zuri 50% y Hondarrabi Zerratia 50%.

D.O.: COSTERS DEL SEGRE (Lérida)

EKAM..... 22,75€..... 29,75€

Bodega: Bodegas Castell de Encus

Variedad: Riesling, Albariño

D.O.: MADRID (Madrid)

TAGONIUS BLANC..... 3,25€ Copa 11,00€..... 18,00€

Bodega: Bodegas Tagonius

Variedad: Malvar

D.O.: MONTERREI (Orense)

MARA MOURA..... 11,50€..... 18,50€

Bodega: Bodegas Martin Codax

Variedad: Godello 100%

D.O.: PENEDES (Barcelona, Tarragona)

VINA ESMERALDA..... 9,50€..... 16,50€

Bodega: Miguel Torres

Variedad: Moscatel 85%, Gewürztraminer 15%

D.O.: RIAS BAIXAS (Pontevedra)

FILLABOA..... 12,50€..... 19,50€

Bodega: Fillaboa

Variedad: Albariño 100%.

DO FERREIRO 16,50€..... 23,50€

Bodega: Gerardo Méndez

Variedad: Albariño 100%.

NORA DA NEVE..... 23,50€..... 30,50€

Bodega: Viñas del Nora

Variedad: Albariño 100 %

PAZO DE BARRANTES, 4,00€ Copa 12,50€..... 19,50€

Bodega: Marqués de Murrieta

Variedad: Albariño 100 %

PAZO SAN MAURO 4,00€ Copa 12,50€..... 19,50€

Bodega: Pazo San Mauro

Variedad: Albariño 100 %

D.O.: RÍBEIRO (Orense)

MARIA ANDREA..... 3,75€ Copa 12,00€..... 19,00€

Bodega: Eduardo Peña

Variedad: Treixadura 100 %

D.O.: RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia)

VALDUERO GARCIA VIADERO 11,50€..... 18,50€

Bodega: Valduero

Variedad: Albillo 100%

D.O. Ca.: RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra)

CAPELLANIA..... 22,50€..... 29,50€

Bodega: Bodegas Marqués de Murrieta

Variedades: Viura 100%

18 meses en barrica

	Precio para llevar	Precio para consumir en Rte.
D.O.: RUEDA (Valladolid, Segovia, Ávila)		
CASERIO DE DUEÑAS	14,50€	21,50€
Bodega: Caserío de Dueñas Variedad: Verdejo 100%		
JOSE PARIENTE	12,00€	19,00€
Bodega: José Pariente Variedad: Verdejo 100%		
NAIA	3,50€ Copa	9,00€
Bodega: Naia Variedad: Verdejo 100%		
MARQUÉS DE RISCAL Sauvignon	12,50€	19,50€
Bodega: Vinos Herederos del Marqués de Riscal Variedad: Sauvignon Blanc 100%		
OSSIAN	30,50€	37,50€
Bodega: Ossian Vides y Vinos Variedad: Verdejo 100 % 4 meses en bodega		
FINCA LA COLINA	9,00€	16,00€
Bodega: Sanz Variedad: Verdejo 100 %		
D.O.: SOMONTANO (Huesca)		
VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER	11,75€	18,75€
Bodega: Cia Vitivinícola Aragonesa Viñas del Vero Variedad: Gewürztraminer 100%		
D.O.: TERRA ALTA (Tarragona)		
LA FOU ELS AMELERS	14,00€	21,00€
Bodega: Lafou Celler Variedad: Garnacha Blanca 100% 3 meses de crianza		
D.O.: VALDEORRAS (Orense)		
GODEVAL	3,50€ Copa	9,50€
Bodega: Godeval Variedad: Godello 100%		
FERNANDO GONZALEZ	16,50€	23,50€
Bodega: Fernando Gonzalez Variedad: Godello 100%		
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA		
HABLA DE TI	11,00€	18,00€
Bodega: HABLA Variedad: Sauvignon Blanc 100 %		
VINOS ROSADOS		
D.O.: MENTRIDA (Toledo)		
ARRAYAN	8,00€	15,00€
Bodega: Bodegas Arrayan Variedad: Merlot 60% y Syrah 40%		
D.O.: NAVARRA (Navarra)		
GRAN FEUDO	3,00€ Copa	7,50€
Bodega: Julián Chivite Variedad: Garnacha 100 %		
D.O.Ca.: RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra)		
LARROSA	3,00€ Copa	7,50€
Bodega: Izadi Variedad: Garnacha 100 %		

VINOS TINTOS

D.O.: ALICANTE (Alicante)

ENRIQUE MENDOZA PINOT NOIR (Finca El Chaconero) 11,00€ 18,00€
 Bodega: Enrique Mendoza
 Variedad: Pinot Noir 100%
 Fermentado 11 meses en barricas nuevas de roble francés.

D.O.: BIERZO (León)

PETALOS DEL BIERZO 14,50€ 21,50€
 Bodega: Herederos de J. Palacios
 Variedad: Mencía 100%

D.O. CALATAYUD (Zaragoza)

HONORO VERA GARNACHA 3,25€ Copa 9,00€ 16,00€
 Bodega: Atteca
 Variedad: Garnacha 100%
 4 meses en barrica

D.O.: CASTILLA-LA MANCHA (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo)

EL VINCULO, - Crianza 14,00€ 21,00€
 Bodega: Alejandro Fernández
 Variedad: Tempranillo 100 %

D.O.: JUMILLA (Albacete y Murcia)

JUAN GIL MONASTRELL, 11,00€ 18,00€
 Bodega: Juan Gil
 Variedad: Monastrell 100%.

D.O.: MONTSANT (Tarragona)

EL SENAT DEL MONTSANT 12,00€ 19,00€
 Bodega: 7Manífics
 Variedad: Garnacha, Samsó (Mazuela o Cariñena) y Syrah.
 10 meses en barrica

D.O.: NAVARRA (Navarra)

CHIVITE COLECCION 125 ANIVERSARIO, -Reserva 27,00€ 34,00€
 Bodega: Julián Chivite
 Variedad: Tempranillo 66%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 14%

D.O.: PENEDES (Barcelona, Tarragona)

JEAN LEON 3055 MERLOT- PETIT VERDOT 11,00€ 18,00€
 Bodega: Miguel Torres
 Variedad: Merlot, Petit-Verdot

D.O.Ca.: PRIORATO (Tarragona)

CAMINS DEL PRIORAT, 5,00€ Copa 19,50€ 26,50€
 Bodega: Alvaro Palacios
 Variedad: Samsó 60%, Garnacha 30%, Cabernet Sauvignon y Syrah 10%
 8 meses en barrica

D.O.: RIBEIRA SACRA (Valle del Miño, Valle del Sil)

DON VENTURA 9,00€ 16,00€
 Bodega: Losada Fernández
 Variedad: Mencía 100%

D.O.: RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia)

AALTO, 32,50€ 39,50€
 Bodega: Aalto Bodegas
 Variedad: Tinto Fino 100%
 24 meses en barrica

ALION, 50,00€ 57,00€
 Bodega: Bodegas y Viñedos Alion
 Variedad: Tinto Fino 100%
 13 meses en barrica

BOSEQUER DE MATASNOS 27,00€ 34,00€
 Bodega: Bosque de Matasnos
 Variedad: Tinto Fino 95%, Merlot 5%
 12 Meses en barrica

CARMELO RODERO, -Crianza 20,50€ 27,50€
 Bodega: Bodegas Roderero
 Variedad: Tinto Fino 90%, Cabernet Sauvignon 10%,

	Precio para llevar	Precio para consumir en Rte.
CONDE DE SAN CRISTÓBAL 4,00€ Copa	16,00€.....	23,00€
Bodega: Bodegas y Viñedos del Conde de San Cristóbal Variedad: Tempranillo 80%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 10%		
EMILIO MORO -Crianza	19,00€.....	26,00€
Bodega: Emilio Moro Variedad: Tinto Fino 100% 12 meses en barrica		
FINCA VILLACRECES	25,50€.....	32,50€
Bodega: Izadi Variedad: Tinto fino 100% 14 meses en barrica		
FLOR DE PINGUS	143,00€.....	150,00€
Bodega: Dominio de Pingus Variedad: Tempranillo 100%		
LA CELESTINA,- Crianza	3,50€ Copa	9,50€..... 16,50€
Bodega: Bodegas Atalaya de Golban Variedad: Tempranillo 100%, 12 meses en barrica		
MATARROMERA	23,75€.....	29,75€
Bodega: Bodegas Matarromera Variedad: Tempranillo 100%, 12 meses en barrica		
PAGO DE CARRAOVEJAS,- Crianza	31,00€.....	38,00€
Bodega: Bodegas Pago de Carraovejas Variedad: Tinto Fino 100%		
PAGO DE CAPELLANES Crianza	27,00€.....	34,00€
Bodega: Bodegas Pago de Capellanes Variedad: Tinto Fino 100%		
PINGUS	890,00€.....	900,00€
Bodega: Dominio de Pingus Variedad: Tinto Fino 100% 23 meses en barrica		
PRUNO	3,50€ Copa	10,50€..... 17,50€
Bodega: Finca VillaCreces Variedad: Tinto Fino 90%, Cabernet Sauvignon 10%		
VALBUENA 5º AÑO	91,00€.....	98,00€
Bodega: Vega Sicilia Variedad: Tinto Fino 85%, Merlot 7,5%; Malbec 7,5% 26 meses en barrica		
VALDUERO CRIANZA	18,75€.....	25,75€
Bodega: Valduero Variedad: Tinto fino 100% 12 meses en barrica		
VEGA SICILIA ÚNICO	203,00€.....	210,00€
Bodega: Vega Sicilia Variedad: Tempranillo 85 %, Cabernet Sauvignon 2 %, Merlot + Malbec 13%		
VIÑA PEDROSA-Crianza	16,50€.....	23,50€
Bodega: Bodegas Pérez Pascuas Variedad: Tinto Fino 100%		

	Precio para llevar	Precio para consumir en Rte.
D.O.Ca.: RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra)		
904	31,00€	38,00€
Bodega: Rioja Alta Variedad: Tempranillo 85%, Graciano 10% y Mazuelo 5% 12 meses en barricas		
ALLENDE, RESERVA	18,00€	25,00€
Bodega: Bodegas Finca Allende Variedad: Tempranillo 90%, Graciano 5%, y Garnacha 5%		
BARON DE CHIREL	62,00€	69,00€
Bodega: Vinos Herederos del Marqués de Riscal Variedad: Tempranillo 54%, Otras 46%		
BARON DE LEY, RESERVA	9,50€	16,50€
Bodega: Bodegas Baron de Ley Variedad: Tempranillo 100%		
BERONIA GRACIANO	10,00€	17,00€
Bodega: Beronía Variedad: Graciano 100%.		
CARLOS MORO	16,50€	23,50€
Bodega: Bodegas Carlos Moro Variedad: Tempranillo 100%		
EL PUNTIDO	34,50€	41,50€
Bodega: Viñedos de Paganos Variedad: Tempranillo 100% 18 meses en barrica		
FINCA LA EMPERATRIZ -Crianza	11,00€	18,00€
Bodega: Bodegas La emperatriz Variedad: Tempranillo 100%,		
FINCA VALDEPOLEO	16,00€	23,00€
Bodega: Bodegas Pujanza Variedad: Tempranillo 100%,		
IMPERIAL, -Reserva	19,50€	26,50€
Bodega: C.V.N.E. Variedad: Tempranillo 85%, Cabernet Sauvignon 5%, Mazuelo 5%, Graciano 10% 36 meses en barrica		
IZADI Crianza	3,50€ Copa	9,00€
Bodega: Bodegas y Viñedos Izadi Variedad: Tempranillo 100%, 14 meses en barrica		
LA MONTEÑA HERENCIA REMONDO, -Crianza	3,50€ Copa	11,00€
Bodega: Bodegas Palacio de Remondo Variedad: Garnacha,70%, Tempranillo 25%, Mazuelo 5%		
MARQUÉS DE MURRIETA, -Reserva	4,70€ Copa	17,50€
Bodega: Marqués Murrieta Variedad: Tempranillo 88%, Mazuelo 4 %, Garnacha 8%		
MARQUÉS DE RISCAL, -Reserva	4,00€ Copa	16,00€
Bodega: Herederos de Marqués de Riscal Variedad: Tempranillo 90%, Graciano 7 %, Mazuelo 3%		
MARQUÉS DE VARGAS, -Reserva	4,70€ Copa	17,50€
Bodega: Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas Variedad: Tempranillo 75%, Otras 10 %, Mazuelo 10%, Garnacha 5%		
MUGA, -Crianza	16,00€	23,00€
Bodega: Muga Variedad: Tempranillo 70%, Garnacha 20%, Mazuelo 5%, Graciano 5%		
PREDICADOR	22,00€	29,00€
Bodega: Bodegas Benjamin Romeo Variedad: Tempranillo 100%		
RODA	35,00€	42,00€
Bodega: Roda Variedad: Tempranillo 100% 16 meses en barrica		

	Precio para llevar	Precio para consumir en Rte.
SAN VICENTE ,..... Bodega: Señorío de San Vicente Variedad: Tempranillo 100% 20 meses en barrica	36,50€	43,50€
VIÑA ARDANZA, Reserva Bodega: La Rioja Alta Variedad: Tempranillo 80%, Garnacha 20% 36 meses en barrica	21,00€	28,00€
VIÑA SALCEDA - Reserva , 3,75€ Copa Bodega: Viña Salceda Variedad: Tempranillo 85%, Graciano y Mazuelo 18 meses en barrica de roble Americano	12,00€	19,00€
D.O.: SOMONTANO (Huesca)		
VIÑAS DEL VERO MERLOT Bodega: Cía. Vitivinícola Aragonesa Viñas del Vero Variedad: Merlot 100%	9,00€	16,00€
D.O.: TORO (Zamora, Valladolid)		
ALMIREZ Bodega: Bodegas Teso de la Monja Variedad: Tinto de Toro 100% 13 meses en barrica	18,00€	25,00€
NUMANTHIA Bodega: Numanthia Variedad: Tinta de Toro 100% 18 meses en barrica nueva de roble francés	38,00€	45,00€
SAN ROMAN Bodega: Maurodas Variedad: Tinta de Toro 100% 22 meses en barrica	32,50€	39,50€
D.O.: VINOS DE MADRID (Madrid)		
EL REGAJAL Bodega: Viñas El Regajal Variedad: Tempranillo 45%, Cabernet Sauvignon 25%, Syrah 20%, Merlot 10%	18,00€	25,00€
TAGONIUS 4,00€ Copa Bodega: Bodegas Tagonius Variedad: Tempranillo ,Cabernet Sauvignon ,Syrah ,Merlot	12,75€	19,75€
TEJONERAS Bodega: Nueva Valverde Variedad: Mertot ,Cabernet Sauvignon ,Syrah ,Garnacha	12,75€	19,75€
VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA-LEON		
ABADIA RETUERTA SELECCION ESPECIAL Bodega: Abadía Retuerta Variedad: Tempranillo 75 %, Cabernet Sauvignon 25%	22,50€	29,50€
MÁS DE LEDA Bodega: Bodegas Leda Variedad: Tinta fina 100%	11,75€	18,75€
VINOS DE LA TIERRA DE EXTREMADURA		
HABLA DEL SILENCIO Bodega: Bodegas Habla Variedad: Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo	11,00€	18,00€
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA (Tudela de Duero, Valladolid)		
MAURO Bodega: Mauro Variedad: Tinto Fino 90 % y Syrah 10 % 15 meses en barrica	28,50€	35,50€

Estos precios no incluyen IVA⁹