

Tintos

Ribera del Duero

Pesquera crianza, tempranillo.....	33€
Fuente Espina crianza, tempranillo.....	18€
Carmelo Roderio 9 meses, tempranillo.....	23€
Carmelo Roderio crianza, tempranillo	40€
Pago de Valtorreñas, tempranillo.....	73€
Teófilo Reyes tradición familiar, tempranillo.....	28€
PSI, tempranillo.....	59€
Flor de Pingus, tempranillo.....	195€
Emilio Moro, tempranillo	39€
Malleolus, tempranillo.....	47€
Pago de los Capellanes roble, tempranillo	24€
Pago de los Capellanes crianza, tempranillo.....	43€
Pago de Carraovejas, tempranillo, cabernet sauvignon y merlot.....	57€
Carroa, tempranillo.....	58€
Vega Sicilia Valbuena Nº 5, tempranillo.....	215€
Protos roble, tempranillo.....	18€

Por copas

Protos roble, tempranillo.....	3,5€
Fuente Espina crianza, tempranillo.....	4€

León

Carroleón, prieto picudo.....	29€
Los Arroto del Pendón, prieto picudo	30€
Trasto, prieto picudo.....	21€
Gamonal, prieto picudo.....	19€

Castilla y León

Mauro, tempranillo, cabernet sauvignon, syrah y graciano.....	57€
Mauro V/S, tempranillo.....	85€

Somontano

Enate syrah-shiraz.....	25€
-------------------------	-----

Cigales

Valdelosfrailes reserva, tempranillo.....	40€
César Príncipe, tempranillo.....	38€

Ribera Sacra

La Lama, mencia, garnacha y brancellao.....	35€
---	-----

La Rioja

Luis Cañas reserva selección de la familia, tempranillo.....	40€
Abel Mendoza grano a grano, tempranillo.....	45€
Abel Mendoza grano a grano, graciano.....	47€
Imperial reserva, tempranillo.....	51€
Viña Pomal reserva, tempranillo.....	32€
La cueva del Contador, tempranillo	85€
Ramon Bilbao crianza, tempranillo	19€
Marqués de Cáceres crianza, tempranillo.....	18€
Lindes de Remelluri viñedos de San Vicente de la Sonsierra, tempranillo.....	30€

Por copas

Ramon Bilbao crianza.....	3,5€
Marqués de Cáceres crianza.....	3,5€

Toro

Románico, tinta de toro.....	19€
Almirez, tinta de toro.....	37€
Prima, tinta de toro	20€
San Román, tinta de toro.....	52€
Pintia, tinta de toro	95€
Matsu el Recio, tinta de toro.....	24€
Matsu el Viejo, tinta de toro.....	54€
Madremía, tinta de toro.....	21€

Bierzo

Toxo, mencia y merenceao.....	36€
Cepas Viejas, mencia	28€
Pétalos, mencia.....	31€
Losada, mencia	22€
Altos de Losada, mencia.....	34€
Baltos, mencia.....	19€
Ultreia, mencia.....	25€

Por copas

Baltos, mencia.....	3,5€
---------------------	------

Blancos

Rias Baixas

Mar de Frades, albariño.....	32€
Zarate, albariño.....	27€
Martin Códax Arousa, albariño.....	36€
Martin Códax, albariño.....	24€
Alba Martin, albariño.....	20€
D & Ferreiro, albariño.....	29€

Por copas

Alba Martin, albariño.....	3,5€
----------------------------	------

Rueda

Marqués de Cáceres, verdejo.....	16€
José Pariente, verdejo.....	20€
José Pariente, sauvignon blanc.....	22€

Por copas

Marqués de Cáceres, verdejo.....	3,5€
----------------------------------	------

Castilla y León

Belondrade Quinta Apolonia, verdejo.....	25€
Ossian, verdejo.....	55€
Impresiones, verdejo.....	15€

Por copas

Impresiones, verdejo.....	3€
---------------------------	----

Bierzo

La sonrisa, godello.....	18€
Losada, godello.....	24€
Ultreia, godello.....	27€

Por copas

La sonrisa, godello.....	3,5€
--------------------------	------

Valdeorras

O luar do sil, godello.....	24€
-----------------------------	-----

León

Pardevalles, albarin.....	16€
Carroleón, albarin.....	25€

Por copas

Pardevalles, albarin.....	3€
---------------------------	----

Ribeiro

Cunqueiro III Millenium, albariño, godello, treixadura y loureiro.....25€

Ribera Sacra

La Pola, godello, albariño y doña blanca.....40€

Rosados

León

Pardevalles, prieto picudo.....16€

Gurdos, prieto picudo.....20€

Por copas

Pardevalles, prieto picudo..... 3€

Cigales

Émina rose prestigio, tempranillo, verdejo.....18€

Espumosos

Cava

Conde de Haro Brut Reserva, chardonnay y uva.....31€

Juve & Camps brut reserva de la familia, chareló, macabeo y parellada..... 36€

AT Roca, macabeo y chareló.....28€

Champagne

Moët & Chandon Brut Imperial, pinot noir.....75€

- Nuestra carta esta seleccionada para maridar con todos
nuestros platos y exalzar los sabores de los mismos.
Esperamos que disfruten.