

Carta de Vinos

Blancos

Aragón

Matarile Blanco Chardonnay-gewurztraminer (D.O. Somontano)	16€
<i>Fresco y aromático. Perfecto para una comida especiada.</i>	
Aldeya Blanco (Pago de Ayles)	16€
<i>Chardonnay ecológico joven y redondo.</i>	
Botijo blanco (IGP Valdejalón)	18€
<i>Garnacha blanca muy frutal y versátil.</i>	

Rueda

Verdeo (D.O. Rueda)	16€
<i>Verdejo joven todoterreno.</i>	
Protos Verdejo (D.O. Rueda)	17€
<i>Verdejo de libro perfecto para acompañar una comida entera.</i>	
Marques de Riscal Sauvignon Blanc (DO Rueda)	19,5€
<i>Muy aromático y tropical. Encaja perfecto con platos ácidos y vegetales.</i>	

España

Quintaluna de Ossian (VT Castilla y León)	24€
<i>Verdejo prefiloxérico de la zona de Segovia. Austero y elegante.</i>	
Marido de mi amiga (DOCa Rioja)	16,5€
<i>Semidulce, repleto de fruta.</i>	
Jean Leon Chardonnay (D.O. Penedès)	21€
<i>Un chardonnay elegante para platos más grasos.</i>	
Pazo das Bruxas (D.O. Rias Baixas)	19€
<i>Albariño de Salnés, sávido, salino y refrescante.</i>	
O Chan (Prieto Pariente) (D.O. Bierzo)	23€
<i>Godello del Bierzo mineral y fresca elaborada por Martina Pariente (Jose Pariente).</i>	

Internacionales

Villa wolf Gewurztraminer (Alemania Pfalz)	19€
<i>Gewurztraminer alemán muy aromático con notas de lychee fresco y pétalo de rosa.</i>	
Dr Loosen Dry Riesling (Alemania Mosel)	19,5€
<i>Riesling cítrico y refrescante perfecto para pescados y platos ácidos y picantes.</i>	

Tintos

Aragón

Enate TS (DO Somontano)	16,5€
<i>Atípico somontano con notas ahumadas de syrah, perfecto con salsas melosas y carne roja.</i>	
Aldeya Joven (Pago de Ayles)	16€
<i>Multivarietal fresco y frutal. ECO.</i>	
Botijo Rojo (IGP Valdejalón)	17€
<i>Garnacha fresca con fruta roja fresca elaborada en hormigón.</i>	
Garnacha Centenaria (DO Campo de Borja)	19€
<i>Garnacha dulce y redonda icono del campo de Borja.</i>	

Rioja

Malpastor Crianza (DOCa Rioja)	17€
<i>Rioja de la sonsierra alavesa, fresco, especiado y super gastronómico.</i>	
Azpilicueta Crianza (DOCa Rioja)	17€
<i>Crianza con cuerpo, suave, equilibrado y agradable.</i>	
Amaren Selección de Viñedos (DOCa Rioja)	23€
<i>Bodega Boutique de la Familia Luis Cañas, donde elaboran vinos de precisión con viñedos de promedio de más de 45 años.</i>	
Roda Sela (DOCa Rioja)	26,5 €
<i>El hermano pequeño de la bodega Roda, la bodega del barrio de Haro. Estandarte de los nuevos clásicos.</i>	
Marques de Murrieta Reserva (DOCa Rioja)	32€
<i>El reserva moderno de Rioja por antonomasia. Fruta en primera línea y finura en la crianza.</i>	

Ribera

Protos Roble (DO Ribera del Duero)	18€
<i>La tinta fina redonda y cremosa con un pequeño paso por madera.</i>	
Celeste Roble (DO Ribera del Duero)	20€
<i>Roble de Pagos del Cielo, fruta madura y fresca de viñedos a 840 metros de altura.</i>	
Aster Crianza (DO Ribera del Duero)	28€
<i>Crianza de la zona de Anquix de la famosa familia bodeguera de La Rioja Alta (alberdi/ardanza).</i>	

España

Prima de Mauro (D.O. Toro)	22€
<i>El vino más joven de Mauro con un año de crianza y la característica intensidad y tanino pulido.</i>	
Habla del Silencio (VT Extremadura)	19,5€
<i>Desde Extremadura uno de los vinos más intensos, y populares blend de variedades francesas y tempranillo. Grosella, pimienta, moca.</i>	

Internacionales

Terrazas de los Andes Malbec (Argentina Mendoza)	25€
<i>Malbec de la familia Louis Vuitton, perfecta para acompañar carnes intensas y asados.</i>	
Boland Capuccino Pinotage (Sudáfrica Paarl)	19,5€
<i>Pinotage típica sudafricana, de aroma intenso a frutos negros y café perfecto para carne con salsas intensas.</i>	

Rosados

Aldeya rosado (Pago de Ayles)	15€
<i>Rosado de intensa frutalidad pero muy fácil de beber.</i>	
Enate Rosado (D.O. Somontano)	17€
<i>El rosado por antonomasia aragonés elaborado con cabernet, intenso y estructurado.</i>	
Victoria Rosé (D.O. Somontano)	19,5€
<i>Un rosado liviano y elegante mezcla de variedades blancas y tintas.</i>	

Espumosos

Blum by Laus rosé (D.O. Somontano)	16,5€
<i>Original frizzante rosado procedente de garnachas de zonas altas del somontano.</i>	
Moscato Alice bel Cole (DOCG Moscato d'Asti)	18€
<i>Moscato de la máxima calidad en DOCG, con fruta, un punto de azúcar y fantástica frescura.</i>	
Segura Viudas Brut Reserva (D.O. Cava)	18€
<i>Cava clásico hiper versátil con mas de 15 meses de reserva.</i>	
Champagne Baron Fuente (AOC Champagne)	49€
<i>Champagne de pequeño productor del valle del marne perfecto para acompañar toda la comida.</i>	
Champagne Veuve Cliquot (AOC Champagne)	58€
<i>Champagne con predominio del pinot noir perfecto para platos intensos.</i>	