



Eres parte del legado, vívelo.



**CALLE SANTO TOMÁS, 14-16
HARO (LA RIOJA)**



941 31 11 59



Para comer aquí.



Para llevar.



A domicilio

↓ **NUESTRA CARTA** ↓



RACIONES

★ TABLA DE IBÉRICOS (JAMÓN, LOMO, SALCHICHÓN, CHORIZO Y QUESO).	24,50€
★ JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	19,00€
★ LOMO IBÉRICO	19,00€
★ QUESO CURADO RIOJANO	12,60€
★ ESPÁRRAGOS (D.O. NAVARRA)	17,90€
★ GAMBAS A LA PLANCHA	20,90€
★ PULPO A LA GALLEGA	20,00€
★ SEPIA DEL MEDITERRÁNEO	13,90€
★ NAVAJAS DEL CANTÁBRICO	14,00€
★ ZAMBURIÑAS	15,00€
★ COQUINAS	14,00€
★ SALPICÓN DE MARISCO (PULPO, LANGOSTINOS, PIMIENTO VERDE Y PIMIENTO ROJO).	10,90€
CHAMPIÑÓN RIOJANO A LA PLANCHA	8,95€
EMBUCHADO DE CORDERO	9,00€
RABAS	7,90€
CROQUETAS DE JAMÓN (8 UNIDADES).	7,55€
ALITAS DE POLLO	7,90€
PIMIENTOS DEL PIQUILLO	7,95€
PIMIENTOS DEL PADRÓN	7,95€
PATATAS FRITAS	3,60€
PATATAS BRAVAS	5,00€
PATATAS ALIOLI	5,00€



PINCHOS

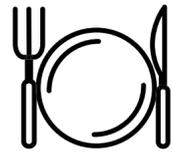
★ MORUNO (ESPECIALIDAD DE LA CASA).	4,75€
CHAMPIÑÓN RIOJANO	2,40€
CHORIZO RIOJANO	3,00€
★ ZAPATILLA (JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y TOMATE).	3,80€
★ BROCHETA DE LANGOSTINOS	4,40€
★ VIEIRA CON LANGOSTINOS	5,50€
ANCHOA MARIPOSA	2,50€
★ PULPO	3,50€
GILDA (ANCHOA, ACEITUNA Y PIPARRA)	2,30€



ENSALADAS

ALIÑADAS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y VINAGRES ESPECIALES

PUERRITOS. (PUERRITOS - VINAGRE DE MÓDENA).	7,95€
TOMATE. (TOMATE, AJOS Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO).	7,95€
CLÁSICA. (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, ATÚN Y ESPÁRRAGOS).	8,60€
CHICHARRO. (CHICHARRO, TOMATE, CEBOLLA Y ACEITUNAS).	8,95€
ANCHOA. (ANCHOA, PIMIENTOS DEL PIQUILLO - VINAGRE DE MÓDENA).	14,95€



PLATOS

COMBINADOS

**Nº1 - HAMBURGUESA.**

(HAMBURGUESA, CEBOLLA, LECHUGA, TOMATE, PEPINO, HUEVO Y PATATAS FRITAS).

13,90€**Nº2 - SALCHICHA.**

(SALCHICHA, BACON, LECHUGA, HUEVO Y PATATAS FRITAS).

13,90€**Nº3 - HUEVO CON JAMÓN.**

(JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA, HUEVO FRITO, PIMIENTOS DEL PADRÓN Y PATATAS FRITAS).

15,60€**Nº4 - LOMO.**

(LOMO, BACON, PIMIENTOS DEL PADRÓN, HUEVO Y PATATAS FRITAS).

15,60€**Nº5 - TERNERA.**

(TERNERA, PIMIENTOS DEL PIQUILLO, HUEVO Y PATATAS FRITAS).

15,60€**Nº6 - SEPIA.**

(SEPIA, LECHUGA, CEBOLLA Y PATATAS FRITAS).

16,90€**Nº7 - MORUNO.**

(PINCHO MORUNO, PIMIENTOS DEL PIQUILLO, HUEVO Y PATATAS FRITAS).

14,00€**Nº8 - RABAS.**

(RABAS, LECHUGA, HUEVO Y PATATAS FRITAS).

14,00€**Nº9 - CHULETILLAS.**

(CHULETILLAS DE CORDERO, PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y PATATAS FRITAS).

18,90€**Nº10 - ENTRECOT.**

(ENTRECOT, PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y PATATAS FRITAS).

19,60€



Nº11 - PEZ ESPADA. **17,20€**
 PEZ ESPADA, LECHUGA Y PATATAS FRITAS).

Nº12 - PECHUGA DE POLLO. **15,60€**
 (PECHUGA DE POLLO, PIMIENTOS DEL PADRÓN, HUEVO Y PATATAS FRITAS).

Nº13 - LAGARTO. **18,90€**
 (LAGARTO IBÉRICO, PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y PATATAS FRITAS).

Nº14 - SOLOMILLO. **18,90€**
 (SOLOMILLO DE TERNERA, PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y PATATAS FRITAS).

Nº15 - SALMÓN. **18,90€**
 (SALMÓN, LECHUGA Y PATATAS FRITAS).



BOCADILLOS FRIO



& SANDWICH

★ **LOMO IBÉRICO** **7,80€**

★ **JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA** **7,80€**

★ **CHORIZO IBÉRICO** **5,50€**

★ **QUESO CURADO RIOJANO** **5,50€**

VEGETAL **5,60€**
 (ATÚN, TOMATE, ANCHOA, LECHUGA Y MAHONESA).

SANDWICH MIXTO **4,20€**
 (JAMÓN YORK Y QUESO).

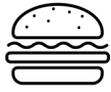
TRIÁNGULO VEGETAL **3,80€**
 (ATÚN, JAMÓN YORK, ANCHOA, LECHUGA, QUESO Y MAHONESA).





BOCADILLOS

LOMO (SOLO LOMO)	5,40€
• CON QUESO	5,60€
• CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO	5,60€
• CON QUESO Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO	5,80€
• CON BACON Y QUESO (CIGUEÑO)	5,80€
• CON BACON, QUESO Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO	6,00€
TERNERA (SOLO TERNERA)	5,80€
• CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO	6,00€
• CON BACON Y QUESO	6,30€
PECHUGA DE POLLO (SOLO PECHUGA)	5,40€
• CON PIMIENTO VERDE	5,60€
• CON LECHUGA Y MAHONESA	5,80€
PERRITO CALIENTE (SOLO SALCHICHA)	5,00€
• CON QUESO	5,20€
• CON QUESO Y BACON	5,40€
BACON (SOLO BACON)	5,00€
• CON QUESO	5,20€
★ ESPECIAL CHAMONIX (JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y QUESO BRIE)	7,80€
CALAMARES	6,40€



HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA 5,40€
(120G CARNE, CEBOLLA, LECHUGA, TOMATE Y PEPINO).

HAMBURGUESA CON QUESO 5,60€
(120G DE CARNE, QUESO, CEBOLLA, LECHUGA, TOMATE Y PEPINO).

HAMBURGUESA HOLANDESA 5,80€
(120G DE CARNE, QUESO, BACON, CEBOLLA, LECHUGA, TOMATE Y PEPINO).

HAMBURGUESA CHAMONIX 5,80€
(120G DE CARNE, QUESO, JAMÓN YORK, CEBOLLA, LECHUGA, TOMATE Y PEPINO).

SÚPER HAMBURGUESA 7,70€
(240G DE CARNE, CEBOLLA, LECHUGA, TOMATE Y PEPINO).

SÚPER HAMBURGUESA CON QUESO 7,90€
(240G DE CARNE, QUESO, CEBOLLA, LECHUGA, TOMATE Y PEPINO).

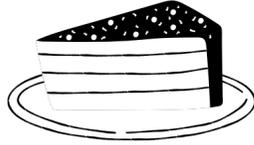
SÚPER HAMBURGUESA HOLANDESA 8,00€
(240G DE CARNE, QUESO, BACON, CEBOLLA, LECHUGA, TOMATE Y PEPINO).

SÚPER HAMBURGUESA CHAMONIX 8,00€
(240G DE CARNE, DOBLE DE QUESO, DOBLE DE JAMÓN YORK, CEBOLLA, LECHUGA, TOMATE Y PEPINO).

★★ LA PREMIUM 8,60€
(200 G DE CARNE, PAN BRIOCHE CON SEMILLAS DE AMAPOLA, QUESO DE CABRA, EXTRA DE BACON, EXTRA DE CEBOLLA, LECHUGA, TOMATE).



X3 LA TRIPLE 22,00€
TUDO MULTIPLICADO X3 (240G DE CARNE, QUESO, BACON, CEBOLLA, LECHUGA, TOMATE Y PEPINO).



POSTRES

VOLCÁN 6,00€
(DE CHOCOLATE CON NATA).

TARTA DE QUESO 6,00€

TARTA DE MANZANA 6,00€

POSTRE DE LA CASA 6,50€
(HELADO DE TURRÓN, PASAS Y
PEDRO XIMENEZ - CON
ALCOHOL).

HELADO HÄAGEN-DAZS 3,00€

¡PIDE TU POSTRE JUNTO CON TU PEDIDO
PARA REDUCIR TIEMPOS DE ESPERA!

% IVA INCLUIDO
RACIÓN DE PAN 0,95€



SI QUIERES TU PEDIDO:

- ✓ Para llevar
- ✓ A domicilio



¡LLAMANOS!
941 31 11 59

*¡Gracias por elegir
Chamonix!*

Ⓜ Todos nuestros platos son elaborados al momento, por lo que rogamos disculpen la demora a la hora de servirle.



BEBIDAS

AGUA	1,10€
REFRESCO (COCA-COLA, KAS DE LIMÓN, KAS DE NARANJA, NESTEA, AQUARIUS).	2,20€
ZUMO (MELOCOTÓN - PIÑA).	2,30€
MOSTO	1,20€
CAÑA	1,80€
CAÑA CON LIMÓN	2,60€
CORTO (CON ALCOHOL - SIN ALCOHOL).	1,00€
ESTRELLA GALICIA (BOTELLÍN 33CL).	2,50€
HEINEKEN (BOTELLÍN 33CL).	2,70€
CERVEZA SIN ALCOHOL	1,80€
JARRA CERVEZA (MEDIO LITRO, 50CL).	3,40€
MARIANITO	1,40€
TÓNICA	2,20€
BITER	2,40€
MARTINI	3,20€
CALIMOCHO	4,00€
BOTELLA SIDRA NATURAL	6,60€
BOTELLA LAMBRUSCO	12,00€
JARRA SANGRÍA (UN LITRO, 100CL).	14,00€



VINOS DE AÑO

"Vino joven" o "vino de año", también conocido como vino cosechero, no ha pasado ningún tiempo en la bodega o no el suficiente para ser considerado "crianza", El resto del tiempo envejece en botella antes de ser etiquetado.

COPA COSECHERO

(TINTO, BLANCO O ROSADO)

1,10€

BOTELLA COSECHERO TINTO

10,00€

BOTELLA COSECHERO BLANCO

10,00€

BOTELLA COSECHERO ROSADO

10,00€

SONSIERRA

BODEGAS SONSIERRA (D.O. RIOJA)

10,00€

- TINTO, "EL JOVEN Y AUTÉNTICO"; DE VIÑEDOS VENDIMIADOS A MANO, 100% TEMPRANILLO.
- VINO AROMÁTICO Y GOLOSO DE COLOR ROJO CEREZA CON RIBETES VIOLÁCEOS. EN NARIZ DESTACAN INTENSOS AROMAS DE FRUTAS ROJAS CONJUGADOS PERFECTAMENTE CON EL REGALIZ NEGRO Y TOQUES LÁCTEOS, PASO POR BOCA ES AGRADABLE Y LARGO.

AIMAREZ

BODEGAS EL OTERO (D.O. RIOJA)

10,00€

- TINTO JOVEN, ELABORADO MEDIANTE MACERACIÓN CARBÓNICA, CON UVAS DE VARIEDAD TEMPRANILLO 88%, GARNACHA TINTA 2% Y VIURA 10%.
- COLOR CEREZA PICOTA OSCURO E INTENSO, CON RIBETES AZULADOS. EN LA NARIZ EVOCA A FRUTAS ROJAS. EN BOCA FÁCIL ENTRADA, PROVOCANDO SABOR INTENSO Y REDONDO QUE PERDURA EN EL PALADA.

TARÓN

BODEGAS TARÓN (D.O. RIOJA)

10,00€

- TINTO JOVEN 100% TEMPRANILLO, PARA SU ELABORACIÓN, SE ELIGIERON VIÑEDOS CON UNA EDAD DE 30 AÑOS.
- COLOR ROJO CEREZA CON BORDE VIOLETA DE CAPA MEDIA. EN NARIZ ES MUY AFRUTADO. DESTACA LA FRUTA ROJA, FRESAS, VIOLETAS, CIRUELA Y UNA NOTA MINERAL. BOCA FRUTOSA CON BUENA ESTRUCTURA Y LARGO EN EL POSGUSTO.

"Un vaso de vino en el momento oportuno vale más que todas las riquezas de la tierra"

SOLANA DE RAMIREZ

BODEGAS SOLANA DE RAMIREZ (D.O. RIOJA)

10,00€

- TINTO JOVEN, 90% TEMPRANILLO Y 10% GARNACHA.
- COLOR ROJO CEREZA BIEN CUBIERTO, LIMPIO, BRILLANTE. AROMA CON GRAN CONCENTRACIÓN A FRUTAS ROJAS MADURAS. BOCA MUY SABROSO, AFRUTADO, CON CHISPA, GRAN PERSISTENCIA FINAL.

CORTECILLAS

BODEGAS ALFONSO GARCÍA HERNANDO (D.O. RIOJA)

10,00€

- TINTO JOVEN, TEMPRANILLO 90% , GARNACHA 10%, ELABORADO MEDIANTE EL SISTEMA TRADICIONAL, MACERACIÓN CARBÓNICA.
- COLOR ROJO PÚRPURA CON DESTELLOS VIOLÁCEOS, MUY INTENSO Y BRILLANTE. EN NARIZ PREDOMINA LA VARIEDAD TEMPRANILLO CON SU CARACTERÍSTICA FRAMBUESA MUY PRONUNCIADA Y SUAVES REGALICES. MUY FRANCO Y PERSISTENTE, DESTACA LA FRESCURA DE SU BOCA,



**ALBIKER****BODEGAS ALTÚN (D.O. RIOJA)****12,00€**

- TINTO JOVEN, ELABORADO CON TEMPRANILLO Y UN PEQUEÑO PORCENTAJE DE VIURA.
- VINO SABROSO, EXPRESIVO Y FRESCO, MUY AFRUTADO Y LIGERAMENTE FLORAL, EXCELENTE CUERPO, UN AGRADABLE PASO DE BOCA Y UN FINAL PROLONGADO.

MURMURÓN**BODEGAS SIERRA CANTABRIA (D.O. RIOJA)****13,00€**

- TINTO JOVEN, ELABORADO CON UVAS 100% TEMPRANILLO.
- SU COLOR CEREZA, EL OLOR A FLORES Y FRUTA FRESCA JUNTO A SU SABOR A FRUTA CON UNA CIERTA ACIDEZ BIEN INTEGRADA HACEN DE ESTE VINO UNA OPCIÓN IDEAL EN UNA GRAN VARIEDAD DE SITUACIONES.

CRIANZAS

Las normas tradicionales de envejecimiento de los vinos de D.O. Rioja establecen un período mínimo de 24 meses para los tintos crianza. De los cuales, al menos los 12 primeros deben transcurrir en bodega de roble.

RAMÓN BILBAO**BODEGAS RAMÓN BILBAO (D.O. RIOJA)****17,00€**

- ELABORADO CON 100% TEMPRANILLO, CRIADO EN BARRICA DE ROBLE AMERICANO Y AFINADO EN BOTELLA EN OPTIMAS CONDICIONES.
- CLÁSICO RENOVADO, VERSÁTIL, AFRUTADO Y EQUILIBRADO, SE MUESTRA SABROSO, CON BUEN EQUILIBRIO Y CARÁCTER FRUTAL Y UN PASO AMABLE, FLUIDO Y FRESCO, CON UN FINAL LARGO CON NOTAS BALSÁMICAS Y FRUTALES.

GOMEZ CRUZADO**BODEGAS GOMEZ GRUZADO (D.O. RIOJA)****17,00€**

- UN CLÁSICO ELABORADO CON UVAS DE LA VARIEDAD TEMPRANILLO PROCEDENTES DE LA FALDA DE LA SIERRA DE CANTABRIA Y DE VIÑEDOS COLINDANTE.
- RESULTADO ES SUMAMENTE AMABLE, CON SUFICIENTE ESTRUCTURA PARA DISFRUTARLO LARGAMENTE Y CON UNA BUENA INTEGRACIÓN DE LA MADERA, DESTACAN LAS NOTAS DE LA FRUTA ESCARCHADA Y LA VAINILLA.

MARTINEZ LACUESTA**BODEGAS MARTINEZ LACUESTA (D.O. RIOJA)****17,00€**

- ELABORADO CON UVAS TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO, DE VIÑEDOS EN VASO Y EN ESPALDERA, UVAS SON COSECHADAS A MANO, : CRIANZA DE 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO.
- CRIANZA CLÁSICO, MUY AGRADABLE DE BEBER, ENCONTRAMOS FRUTA ROJA, REGALIZ, ESPECIAS Y UN PASO EN BOCA SUAVE. BUEN RCP RIOJANO.

PUELLES**BODEGAS PUELLES (D.O. RIOJA)****17,00€**

- ELABORADO CON UVAS TEMPRANILLO, VENDIMIA MANUAL
- LOS Matices que gana tras envejecer un año en barricas de roble francés y americano, se asientan y mejoran a medida que pasa tiempo en botella. Sus notas de regaliz y su toque especiado lo hacen complejo pero, a su vez, es un vino fácil de beber.

VIÑA OLABARRI**BODEGAS VIÑA OLABARRI (D.O. RIOJA)****17,00€**

- UVAS 100% TEMPRANILLO, VIÑEDO ENTRE 10 Y 30 AÑOS, ELABORADO MEDIANTE FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE, CRIANZA: ENVEJECIMIENTO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO DURANTE 12 MESES Y POSTERIOR AFINAMIENTO EN BOTELLA.
- CON UN COLOR BRILLANTE CEREZA, EN NARIZ APRECIARAS SABOR CEREZA Y FRAMBUESA ADEMÁS DE SU FRESCURA.

VIÑA REAL**BODEGAS CVNE (D.O. RIOJA)****17,00€**

- ELABORADO DE UVAS PROCEDENTES DE LA ZONA DE RIOJA ALAVESA VENDIMIADAS MANUALMENTE; TEMPRANILLO 90%, MAZUELA, GRACIANO Y GARNACHA 10%.
- COLOR ROJO CEREZA MADURA, AROMA COMPLEJO Y ELEGANTE NOTAS DE FRUTA MADURA. EN BOCA ES AMPLIO Y CARNOSO. FINAL LARGO Y PERSISTENTE CON RECUERDOS A FRUTAS ROJAS Y ESPECIAS DULCES.

MURIEL**BODEGAS MURIEL (D.O. RIOJA)****17,00€**

- 100% TEMPRANILLO, SELECCIÓN DE UVAS PROCEDENTES DE VIÑEDOS EN RIOJA ALAVESA Y RIOJA ALTA, PLANTADOS EN SUELOS TIPO CALCÁREO DE TEXTURA FRANCO-ARCILLOSA.
- A LA VISTA, CAPA MEDIA DE COLOR CEREZA BRILLANTE. AROMA DE CRIANZA DE GRAN FINURA, COMBINA CON NOTAS DE FRUTAS ROJAS MADURAS Y REGALIZ. EN BOCA AMPLIO Y ELEGANTE, CON UN POSTGUSTO LIMPIO.

SEÑORIO DE VILLARICA**BODEGAS SEÑORIO DE VILLARICA (D.O. RIOJA)****17,00€**

- UVA 100% TEMPRANILLO, CRÍAN DURANTE 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO ANTES DE TERMINAR DE AFINARSE EN BOTELLA.
- COLOR ROJO PICOTA INTENSO CON REFLEJOS RUBÍ, CON AROMA A FRUTAS DEL BOSQUE BIEN ENSAMBLADAS CON AROMAS TORREFACTOS Y ESPECIADOS, EN BOCA VIVO E INTENSO, CON UN AIRE MODERNO, FRESCO Y FÁCIL DE BEBER.

SONSIERRA**BODEGAS SONSIERRA (D.O. RIOJA)****17,00€**

- ELABORADO CON UVA 100% TEMPRANILLO DE LOS VIÑEDOS DE LAS FALDAS DE LA SIERRA DE CANTABRIA.
- DE COLOR ROJO RUBÍ CON RIBETES VIVOS Y DE CAPA MEDIA. EN NARIZ OFRECE UNA DISTINGUIDA CONJUNCIÓN ENTRE EL CACAO, LA VAINILLA Y EL CAFÉ CON LAS NOTAS DE FRUTAS NEGRAS Y REGALIZ. EN BOCA RESULTA REDONDO Y BIEN EQUILIBRADO.

VALSARTE**BODEGAS SOLANA DE RAMIREZ RUIZ (D.O. RIOJA)****17,00€**

- TIENE 12 MESES DE TIEMPO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO, PASA UN MÍNIMO DE 8 MESES EMBOTELLADO EN NAVES SUBTERRÁNEAS, UVA 100% TEMPRANILLO.
- COLOR CEREZA INTENSO, LIMPIO, BRILLANTE. EN NARIZ AROMAS FINOS, AFRUTADOS, CON RECUERDOS A CAFÉ Y MADERA, EN BOCA SABOR A VAINILLA, CIRUELAS MADURAS, MUY AGRADABLE, SUAVE, CÁLIDO Y PERSISTENTE FINAL.

CORTECILLAS**BODEGAS ALFONSO GARCÍA HERNANDO (D.O. RIOJA)****17,00€**

- SALE AL MERCADO ÚNICAMENTE EN LAS MEJORES COSECHAS DE SUS MÁS ANTIGUOS VIÑEDOS, LA EXTREMADA SELECCIÓN SOLAMENTE PERMITE SACAR AL MERCADO 6.000 BOTELLAS.
- INTENSO COLOR PÚRPURA, LIMPIO Y BRILLANTE. EN NARIZ BÁLSAMOS Y CONCENTRACIÓN DE FRUTA MADUR, EVOLUCIONA A TABACOSY MADERAS EXÓTICAS EN EL CONTACTO CON EL AIRE. EN BOCA ES POTENTE E INTENSO, DE FÁCIL PASO.



**PERICA****BODEGAS PERICA (D.O. RIOJA)****17,00€**

- CRIANZA DURANTE 16-18 MESES EN BARRICA DE ROBLE AMERICANO Y ROBLE DEL ESTE, 6 MESES MÍNIMO EN BOTELLA, 90% TEMPRANILLO, 5% GARNACHA Y 5% MAZUELO.
- LIMPIO, COLOR INTENSO CON REFLEJOS CEREZA, INTENSIDAD Y COMPLEJIDAD AROMÁTICA, APARECEN FRUTAS ROJAS Y NEGRAS CON NOTAS A VAINILLA Y BALSÁMICOS, EN BOCA TRASMITE SU POTENTE Y ARMONIOSA CONSTITUCIÓN.

BIKAÑA**BODEGAS LA RIOJA ALTA (D.O. RIOJA)****19,00€**

- UVAS 100% TEMPRANILLO - ESTA MARCA **SOLO SE COMERCIALIZA EN HARO.**
- ROJO CEREZA, CON BORDE NARANJA, LIMPIO Y BRILLANTE, SU NARIZ ES INTENSA, CON DOMINIO DE LAS FRUTAS MADURAS, EN BOCA SE MUESTRA DE CUERPO MEDIO Y CON UNA AGRADABLE ACIDEZ, TANINOS SUAVES Y REDONDOS.

VIÑEDOS DE ALTURA**BODEGAS RAMÓN BILBAO (D.O. RIOJA)****20,00€**

- UN COUPAGE A PARTES IGUALES DE TEMPRANILLO (50%) Y GARNACHA (50%), - VINO ÚNICO DE VIÑEDOS EXTREMOS-.
- ENTRADA FRESCA Y AMPLIA, DE PASO GOLOSO Y SABROSO CON RECUERDOS DE INTENSA FRUTA. CON BUENA ASTRINGENCIA Y ACIDEZ. CON AROMAS DE FRUTAS ROJAS MADURAS CON NOTAS DE VAINILLA Y CANELA. FONDO FLORAL Y BALSÁMICO.

MUGA**BODEGAS MUGA (D.O. RIOJA)****22,00€**

- ELABORADO CON VARIEDADES CLÁSICAS RIOJANAS, TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO Y GRACIANO, CRIANZA, 22 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FABRICADAS POR ELLOS MISMOS.
- CRIANZA DE REFERENCIA QUE EN REALIDAD ES UN RESERVA, POR SU LARGA ESTANCIA EN BARRICA (24 MESES), PODEROSO Y EQUILIBRADO, CON DELICIOSA NARIZ DE FRUTA ROJA Y NEGRA, REGALIZ Y CHOCOLATE.

BERONIA - EDICIÓN LIMITADA-**BODEGAS BERONIA (D.O. RIOJA)****22,00€**

- ELABORADO A PARTIR DE LOS MEJORES RACIMOS DE TEMPRANILLO Y CON 18 MESES DE CRIANZA.
- PRESENTA UN PROFUNDO COLOR GRANATE DE CAPA ALTA, ATRACTIVA NARIZ EN LA QUE PREDOMINA LA FRUTA, DESTACANDO LOS AROMAS A FRUTOS ROJOS COMO LA FRESA O CEREZA Y ARÁNDANO, EN BOCA BIEN ESTRUCTURADO, DESTACANDO EL SABOR CHOCOLATE.

CUBILLO**BODEGAS LOPEZ DE HEREDIA (D.O. RIOJA)****22,00€**

- ELABORADO CON UVA TEMPRANILLO, GARNACHO Y MAZUELO, ENVEJECIMIENTO EN BARRICA DURANTE 3 AÑOS, SOMETIDO A 2 TRASIEGAS POR AÑO.
- DE COLOR RUBÍ BRILLANTE, EN NARIZ ES FRESCO Y CON LIGERO AROMA A REGALIZ, SU TEXTURA CONSISTENTE Y AROMA PERSISTENTE, AL GUSTO ES FINO, FRESCO Y PERSISTENTE.

DELICIA DE BACO**BODEGAS SEÑORÍO DE VILLARICA (D.O. RIOJA)****31,00€**

- CON UVAS 100% TEMPRANILLO, VENDIMIA MANUAL Y SELECCIONADA, CRIANZA EN TINA DE ROBLE FRANCÉS.
- COLOR ROJO BRILLANTE CON TONOS CEREZA. AROMA MUY ELEGANTE, INTENSOS AROMAS DE FRUTOS ROJOS Y NEGROS. FRAMBUESA, FRESA ÁCIDA, MORAS ARMONIZAN CON ESPECIAS Y BALSÁMICOS DE MÁXIMA FRANQUEZA. EN BOCA ALTA PERSISTENCIA.





RESERVAS

Para los vinos tintos reserva, para cuya elaboración se utiliza el producto de las mejores añadas, la D.O. Rioja contempla un tiempo de envejecimiento mínimo de 36 meses. De estos, al menos 1 año debe transcurrir en bodega.

VALENCISO

BODEGAS VALENCISO (D.O. RIOJA)

25,00€

- ELABORADO CON UVAS TEMPRANILLO, VITICULTURA SOSTENIBLE (CULTIVO RESPETUOSO CON EL MEDIO AMBIENTE).
- MUY ESTRUCTURADO, SEDOSO Y FRESCO. DE PASO ENVOLVENTE Y SABROSO CON GRAN PRESENCIA DE FRUTA ROJA. BUENA ACIDEZ Y TANINOS SUAVES Y SEDOSOS, INTENSIDAD MEDIA-ALTA, AROMAS DE FRUTA CON NOTAS LÁCTICAS, TOSTADAS Y DE CHOCOLATE Y REGALIZ.

VIÑA POMAL

BODEGAS BILBAINAS (D.O. RIOJA)

28,00€

- UVAS TEMPRANILLO ENVEJECIMIENTO 18 MESES EN BARRICA DE ROBLE AMERICANO, TRAS SU PASO POR BARRICA, PERMANECERÁ DOS AÑOS EN BOTELLA.
- ROJO CEREZA PICOTA BRILLANTE CON RIBETE RUBÍ INTENSO, AROMAS A FRUTOS ROJOS CON NOTAS ESPECIADAS Y RECUERDOS A REGALIZ, VAINILLA Y TORREFACTOS APORTADOS POR EL ROBLE, SUAVE Y EQUILIBRADO.

VIÑA ARDANZA

BODEGAS LA RIOJA ALTA (D.O. RIOJA)

31,00€

- EL 80% DEL "COUPAGE" ES TEMPRANILLO Y EL 20% RESTANTE GARNACHA, UVA RECOGIDA A MANO Y SELECCIONADA MINUCIOSAMENTE.
- UN VINO FRESCO Y ESPECIADO, CON DULCES RECUERDOS A CEREZAS Y CANELA Y REFRESCANTES TONOS DE HOJA DE TABACO, PIMIENTA NEGRA Y FRUTILLOS SILVESTRES. EN BOCA ES REDONDO, ELEGANTE Y SEDOSO.

"El vino es la única obra de arte, que se puede beber."

VIÑA TONDONIA

BODEGAS LOPEZ DE HEREDIA (D.O. RIOJA)

31,00€

- ELABORADO A PARTIR DE LAS VARIETADES TEMPRANILLO, GARNACHA, GRACIANO Y MAZUELO, PROCEDENTES DE LA FINCA VIÑA TONDONIA, UNA CONOCIDA FINCA RIOJANA EN EL MARGEN DERECHO DEL RIO EBRO.
- CONCENTRADO CON AROMAS DE FRUTA FRESCA, NOTAS BALSÁMICAS Y TOQUES DE VAINILLA. EN BOCA ES SECO, ELEGANTE Y REDONDO. UN VINO AMPLIO CON BUENA ACIDEZ Y TANINOS SEDOSOS. EL FINAL ES LARGO Y PERSISTENTE.

MARTELO

BODEGAS TORRE DE OÑA (D.O. RIOJA)

31,00€

- VARIETADES COMO LA TEMPRANILLO, LA MAZUELO, LA GARNACHA Y LA BLANCA VIURA PROTAGONIZAN ESTE TINTO, UVAS CULTIVADAS EN VIÑEDOS DE MÁS DE 60 AÑOS.
- COLOR GRANATE INTENSO CON CAPA MEDIA-ALTA, LIMPIA Y BRILLANTE, EN NARIZ NOTAS AFRUTADAS, PRIMANDO LAS MORAS Y FRUTAS DEL BOSQUE Y TOQUES BALSÁMICOS EN EL FONDO, BUENA ESTRUCTURA EN BOCA.

LA VICALANDA

BODEGAS BILBAINAS (D.O. RIOJA)

31,00€

- UVA TEMPRANILLO PROVIENE DE LOS MEJORES VIÑEDOS DE LA REGIÓN, VIÑEDOS PLANTADOS EN VASO, SE TRATAN MEDIANTE UNA AGRICULTURA SOSTENIBLE.
- GRANATE DE CAPA ALTA CON TONALIDADES PÚRPURAS, AROMA MUY PROFUNDO, ELEGANTE Y COMPLEJO, MUY CARNOSO, POTENTE Y ESTRUCTURADO. ENTRADA ATERCIOPELADA Y PASO POR BOCA MUY EQUILIBRADA.



**CONTINO****BODEGAS CVNE (D.O. RIOJA)****42,00€**

- ELABORADO A PARTIR DE UN UNIVERSO DE MICROPARCELAS EN EL ENTORNO DE VIÑEDOS DEL CONTINO A PARTIR DE UVAS GARNACHA, GRACIANO, MAZUELO, TEMPRANILLO.
- NARIZ FRAGANTE, QUE OFRECE RECUERDOS DE FRUTA ROJA SANA Y MADURA, ASÍ COMO AROMAS FLORALES Y BALSÁMICOS QUE APORTAN MUCHA FRESCURA EN BOCA MUESTRA UNA TANICIDAD MADURA Y FRUTAL, ES LARGO Y SEDOSO,

SELECCIÓN FAMILIAR VILLARICA**BODEGAS VILLARICA (D.O. RIOJA)****1.300,00€**

- **VINO ÚNICO** ELABORADO A RAÍZ DEL FRUTO DE 2 HECTÁREAS DE VIÑEDO PLANTADO EN 1911 DE TEMPRANILLO, PRODUCCIÓN LIMITADA.
- INTENSA CAPA DE UN LUMINOSO GRANATE OSCURO. ELEGANTE EN NARIZ, INTENSO AROMA DE FRUTA NEGRA MADURA EN PERFECTA SINTONÍA CON Matices DE CHOCOLATE, TABACO, Y ESPECIA EN GRANO.

VINOS DE AUTOR

Los vinos de autor suponen una apuesta personal de la bodega y del equipo enológico por crear un vino diferente, innovador e irrepetible. Es por eso que en el diseño y en la elaboración de estos vinos la libertad creativa es la principal fuerza impulsora, respaldada por los conocimientos técnicos y la experiencia del enólogo.

AIMAREZ**BODEGAS EL OTERO (D.O. RIOJA)****18,00€**

- **EDICIÓN LIMITADA**, ELABORADO COMO HOMENAJE A SU ABUELO EN FORMA DE AGRADECIMIENTO.
- SACADO DE LAS CEPAS DE TEMPRANILLO DE "MARRATE", SE HA HECHO UNA SELECCIÓN DEL VINO CORAZÓN, EL CUAL HA TERMINADO MALOLACTICA EN BARRICAS DE 500 LITROS DONDE HA ESTADO MADURANDO 9 MESES Y 4 MESES EN BOTELLA.

VIÑAS VIEJAS**BODEGAS BERONIA (D.O. RIOJA)****22,00€**

- DE **EDICIÓN LIMITADA**, ELABORADO A PARTIR DE UNA CUIDADA SELECCIÓN DE LAS MEJORES UVAS DE TEMPRANILLO PROCEDENTES DE VIÑAS DE MAYOR EDAD.
- COLOR ROJO PICOTA CON REFLEJOS VIOLÁCEOS QUE DENOTAN SU JUVENTUD, DESTACAN SUS AROMAS ELEGANTES DONDE PREDOMINAN FRUTAS ROJAS, CEREZA, MORA Y REGALIZ DE PALO JUNTO CON DISCRETOS TOSTADOS Y ESPECIAS. AMPLIO Y CARNOSO, DE PASO FRESCO Y EQUILIBRADO,

CONDE DE LOS ANDES**BODEGAS CONDE DE LOS ANDES (D.O. RIOJA)****30,00€**

- DE AUTÉNTICO COLECCIONISTA Y NO SOLO POR SU EXCLUSIVIDAD Y LIMITADA PRODUCCIÓN. TEMPRANILLO DE VIÑEDOS DE MÁS DE 50 AÑOS.
- COLOR ROJO CEREZA DE GRAN INTENSIDAD, INTENSO Y MUY EXPLOSIVO DE SENSACIONES Y AROMAS DE FRUTOS ROJOS, CIRUELAS MADURAS Y MONTE BAJO, FRESCO Y MUY ESTRUCTURADO. ATRACTIVO Y MUY PERSISTENTE.

OLMO 34**BODEGAS GONZALEZ DE TESO - GONTÉS (D.O. RIOJA)****30,00€**

- SU ELABORACIÓN Y SU CRIANZA ES ACORDE CON EL VINO QUE SE VA FUSIONANDO DESDE LA VIÑA, LA TIERRA Y EL CLIMA HASTA LA MENTE DE SU MAESTRO, 50% TEMPRANILLO, 30% GARNACHA Y 20% GRACIANO.
- CEREZA PICOTA CON LIGEROS RIBETES TEJA, MUY AROMÁTICO, ACOMPOTADO, MACEDONIA DE FRUTAS COMBINADO CON CACAOS Y TORREFACTO, REDONDO Y FÁCIL DE BEBER



**EXPRESIÓN****BODEGAS GONZALEZ DE TESO - GONTÉS (D.O. RIOJA)****49,00€**

- 95% TEMPRANILLO, Y 5% GRACIANO, FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.
- BELLO A LA VISTA, DE COLOR CEREZA PICOTA OSCURO, INTENSO, CON AGRADABLES AROMAS A FRUTAS MADURAS ROJAS Y NEGRAS, EN BOCA TIENE MUY BIEN ENSAMBLADOS LOS FRUTALES CON LA MADERA NUEVA Y POSEE UN POSTGUSTO LARGO Y AGRADABLE.

GARNACHA**BODEGAS SEÑORÍO DE VILLARRICA (D.O. RIOJA)****65,00€**

- UVA 100% GARNACHA, COSECHA DEL AÑO 2018, DEL VIÑEDO GARNACHA EN PORTAINJERTO RUPESTRE LOT, PLANTADO EN 1930, CON VENDIMIA MANUAL EN CAJAS DE 15 KILOS.
- CON ESTE VINO LA FAMILIA VILLARRICA, VITICULTORES DESDE 1940 HAN QUERIDO SORPRENDERNOS, ¿TE ATREVES A POBARLO?

MARVELLOUS**BODEGAS VILLARICA (D.O. RIOJA)****80,00€**

- TEMPRANILLO 100%, VENDIMIA MANUAL Y SELECCIONADA, FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN FOUDES OVALADOS DE ROBLE FRANCÉS.
- COLOR INTENSO, AROMAS A FRUTOS DEL BOSQUE ARROPADOS POR UN LÁCTICO MUY AGRADABLE, EN BOCA RESULTA MUY AFRUTADO CON MUCHA FINURA Y LIGEROS TOQUES DE MADERA TOSTADA, QUE RECUERDAN A LA TINA Y AL FOUDE.

ROSADOS

Un vino tinto con poca maceración. Proviene de uvas negras (o mezcla de uvas negras y blancas) y la tonalidad del rosado dependerá del tiempo de maceración, caracterizados, en muchas ocasiones, por una gran gama de aromas con predominancia de los frutales y las notas florales.

DE BOCA EN BOCA**BODEGAS SAN CELEBRÍN (D.O. RIOJA)****10,00€**

- ELABORADO A PARTIR DE UVAS BLANCAS DE LA VARIEDAD VIURA Y UVAS TINTAS DE LA VARIEDAD GARNACHA, VENDIMIA MANUAL.
- COLOR ROSA PÁLIDO CON TONOS SALMÓN, AROMA FRESCO DE PIRULETA Y NOTAS DE FRUTOS ROJOS QUE APORTA LA GARNACHA, EN BOCA SE MUESTRA FRESCO, CON UN BURBUJEO SUAVE, ELEGANTE SENCILLEZ Y DULCE ACIDEZ FINAL.

VILLARICA**BODEGAS SEÑORÍO DE VILLARICA (D.O. RIOJA)****13,00€**

- VINO ELABORADO CON LAS VARIEDADES VIURA Y GARNACHA, CONSEGUIDO CON VIÑEDOS PLANTADOS EN VASO DE MÁS DE 30 AÑOS,
- VINO TRADICIONAL DEL PUEBLO DE SAN ASENSIO, NOTAS DE PERA Y MANZANA, APORTADAS POR LA VIURA Y ALGO DE FRUTOS ROJOS, ESPECIALMENTE FRAMBUESA QUE APORTA LA GARNACHA.

MUGA**BODEGAS MUGA (D.O. RIOJA)****13,00€**

- DE LAS VARIEDADES GARNACHA Y VIURA, CON VENDIMIA MANUAL.
- DE COLOR ROSA PÁLIDO, EN NARIZ MUY COMPLEJO E INTENSO, DESTACANDO AROMAS DE FRUTA DE HUESO Y CÍTRICOS, FRUTA ROJA FRESCA Y NOTAS A FRUTOS SECOS AVELLANAS. EN BOCA ES EQUILIBRADO, FRESCO, CON BUENA ACIDEZ Y CON UN FINAL LARGO EN BOCA.





BLANCOS

Elaborado a partir de mosto de uvas blancas o tintas, siempre y cuando estas últimas no presenten pulpa coloreada y no se someta a maceración con sus hollejos, se caracteriza por lo tanto, por su elaboración "en virgen".

CVNE

BODEGAS CVNE (D.O. RIOJA)

10,00€

- A PARTIR DE LA VARIEDAD DE UVA VIURA, FERMENTACIÓN SE A TEMPERATURA CONTROLADA, LO QUE FACILITA LA CONSERVACIÓN DE LOS AROMAS PRIMARIOS, FRUTALES Y FLORALES, PROPIOS DE LA VARIEDAD.
- COLOR AMARILLO PÁLIDO CON TONALIDAD VERDOSA, AROMA FRESCO FLORAL Y AFRUTADO, EN BOCA SU ENTRADA ES SUAVE A LA VEZ QUE SU PASO ES MARCADO POR LA ACIDEZ TÍPICA DEL VINO, LA RETRONASAL ES AFRUTADA Y LARGA.

SOLANA DE RAMIREZ

BODEGAS SOLANA DE RAMIREZ (D.O. RIOJA)

10,00€

- 90% VIURA - MALVASÍA - 10% SAUVIGNON BLANC - VERDEJO, FERMENTACIÓN CONTROLADA.
- COLOR AMARILLO PAJIZO, BRILLANTE, CON Matices VERDES. FINOS AROMAS FRUTALES, MANZANA VERDE, PLÁTANO, CÍTRICOS, CON RECUERDOS FLORALES. SABROSO, ENVOLVENTE, CON UNA AGRADABLE ACIDEZ, BIEN EQUILIBRADO.

CORTECILLAS

BODEGAS ALFONSO GARCIA HERNANDO (D.O. RIOJA)

10,00€

- DE UNA CUIDADA SELECCIÓN DE UVAS VIURA, TRAS UN CORTO PERIODO DE MACERACIÓN PREVIO A LA FERMENTACIÓN EN BARRICA.
- LIMPIO, BRILLANTE CON TONOS DORADOS, CON EQUILIBRADOS AROMAS PRIMARIOS, FRUTAS COMO LA MANZANA Y EL MEMBRILLO, TIENE UN ATAQUE MELOSO Y FRESCO, ENTRADA EN BOCA EQUILIBRADO Y CON UNA IMPRESIÓN FINAL FRESCA Y ESTRUCTURADA.

"El vino hace de una buena comida una sinfonía."

AIMAREZ

BODEGAS EL OTERO (D.O. RIOJA)

10,00€

- CON UVAS 100% VIURA DE VIÑEDOS PROPIOS.
- ESTA PEQUEÑA BODEGA DE LABASTIDA COMIENZA A PRODUCIR SU VINO EN EL 2014, DE LA MANO DE AITOR E IÑAKI QUE MIMAN EN LA ACTUALIDAD LAS VIÑAS, TODAS ELLAS SITUADAS EN LABASTIDA, PROTEGIDAS POR DOS FRONTERAS NATURALES, COMO SON EL MONTE TOLOÑO Y EL RIO EBRO.

MONOPOLE - (SECO)

BODEGAS CVNE (D.O. RIOJA)

16,00€

- EL PRIMER BLANCO QUE SE REGISTRÓ EN ESPAÑA, EN 1915, CONCEBIDO A PARTIR DE LA VARIEDAD DE UVA VIURA,
- COLOR AMARILLO PAJIZO CON REFLEJOS VERDES, LUMINOSO CRISTALINO Y MUY BRILLANTE, BUENA INTENSIDAD, DESTACAN LOS RECUERDOS DE HOJA DE HIGUERA Y NOTAS DE FRUTA BLANCA, ELEGANTE FINAL MARCADO POR NOTAS CÍTRICAS, DESTACA POR SU ARMONÍA Y EXCELENTE EQUILIBRIO.

VILLARRICA

BODEGAS SEÑORÍO DE VILLARRICA (D.O. RIOJA)

16,00€

- CHARDONAY 63% Y VIURA 37%, FERMENTACIÓN EN OVUM (HUEVO DE BARRO).
- VINO CON BUENA ACIDEZ, FRESCURA EN BOCA, FÁCIL DE BEBER, PH MUY EQUILIBRADO. AROMAS DE PERA SUAVES Y MANZANA FUJI, RETROGUSTO DE PIÑA MADURA Y MELOCOTÓN EN ALMÍBAR.



**VALENCISO****BODEGAS VALENCISO (D.O. RIOJA)****22,00€**

- UN COUPAGE DE LAS VARIETADES VIURA (70%) Y GARNACHA BLANCA (30%), LA UVA UTILIZADA PROCEDE DE VIÑEDOS, CUIDADOS DE FORMA SOSTENIBLE,
- ES UN VINO BLANCO PERFILADO CON AROMAS DE FRUTA REDONDA, NOTAS DE PASTELERÍA Y TOQUES SUTILES DE ROBLE. EN BOCA ES UNTUOSO, SABROSO Y PROFUNDO. UN VINO CON UNA ACIDEZ EQUILIBRADA, UN PASO CREMOSO Y UN FINAL PERSISTENTE.

LÍMITE NORTE - (RESERVA)**BODEGAS RAMÓN BILBAO (D.O. RIOJA)****31,00€**

- 50% MATURANA BLANCA Y 50% TEMPRANILLO, DE VIÑEDOS A 450 M DE ALTITUD, EXPOSICIÓN NORTE-SUR Y CLIMA CONTINENTAL EXTREMO.
- COLOR AMARILLO PÁLIDO, LIMPIO Y BRILLANTE, DE INTENSIDAD MEDIA, CON AROMAS DE FRUTA CÍTRICA, FRUTA DE HUESO FRESCA, NOTAS DE FLORES BLANCAS, AROMAS SUTILES DE BARRICA Y TERCARIOS, RESCO, CON EXCELENTE ACIDEZ Y TANINO AMABLE.

GRAVONIA**BODEGAS LOPEZ DE HEREDIA (D.O. RIOJA)****33,00€**

- 100% VIURA, VENDIMIA MANUAL, RACIMO A RACIMO, QUE SE TRANSPORTA A BODEGA EN COMPORTAS, (RECIPIENTES DE MADERA DE CHOPO CON FORMA DE TRONCOS DE CONO).
- ORO PÁLIDO LIGERAMENTE EVOLUCIONADO, FRESCO Y AROMÁTICO. COMPLEJO Y DESARROLLADO, BOUQUET CON AROMAS DE TERCERA GENERACIÓN, AFRUTADO, COMPLEJO, EVOLUCIONADO, MUY FINO.

ALBARIÑOS

La uva albariño es una variedad autóctona de Galicia, blanca y de aromas frutales que produce vinos muy elegantes, de alta acidez, con cuerpo y estructura. Son blancos de fermentación tradicional, vinos blancos con crianza en barrica, blancos de crianza sobre lías y espumosos.

LAGAR DE CERVERA**BODEGAS LAGAR DE FRONEOS (D.O. RIAS BAIXAS)****19,00€**

- UVA 100% ALBARIÑO, ELABORADO POR LAGAR DE FORNELOS, DEL GRUPO LA RIOJA ALTA, LAS UVAS PROCEDEN DE UNA MINUCIOSA SELECCIÓN DE ENTRE LOS VIÑEDOS DE VIÑA CERVERA, EN O ROSAL.
- LIMPIO Y BRILLANTE, DE COLOR AMARILLO VERDOSO, DESTACA SU ALTA INTENSIDAD EN NARIZ A FRUTA BLANCA MADURA, POTENTE Y SABROSO EN BOCA CON MUY BUENA ESTRUCTURA.

VALTEA**BODEGAS VALTEA (D.O. RIAS BAIXAS)****19,00€**

- ALBARIÑO 100 %, CON UVA SELECCIONADA Y PROCEDENTE DE LAS CEPAS VIEJAS DE LA FINCA CON MÁS DE 25 AÑOS.
- AMARILLO PAJIZO CON REFLEJOS ORO Y VERDES, MUY LIMPIO Y BRILLANTE, AROMAS DE BUENA INTENSIDAD CON RECUERDOS FRUTALES, SOBRE UN FONDO DE HENO Y FLORES BLANCAS, EN BOCA ES AMPLIO, GLICÉRICO, CON UNA EQUILIBRADA ACIDEZ QUE LE DA FRESCURA Y ELEGANCIA. RETROGUSTO CON MUY BUEN RECUERDO FINAL.

LUSCO**BODEGAS PAZOS DE LUSCO (D.O. RIAS BAIXAS)****22,00€**

- 100% ALBARIÑO CRIADO CON SUS PROPIAS LÍAS DURANTE 6 MESES.
- COLOR AMARILLO PAJIZO, LIMPIO Y BRILLANTE, INTENSO, CON AROMAS DE FRUTA MADURA TÍPICOS DE LA VARIEDAD, COMPLEMENTADOS CON RECUERDOS FLORALES, PASO REDONDO Y ARMONIOSO, LARGO. OFRECE UN PUNTO CÍTRICO Y UN GRAN EQUILIBRIO ENTRE ACIDEZ Y GRADO ALCOHÓLICO.



**MAR DE FRADES****BODEGAS MAR DE FRADES (D.O. RIAS BAIXAS)****22,00€**

- UVA 100% ALBARIÑO, VENDIMIADA MANUALMENTE Y SELECCIONADA UNO A UNO, MACERADO POR EL MÉTODO GANÍMEDE, EXTRAYENDO TODO EL POTENCIAL DE LA UVA.
- VINO BLANCO AROMÁTICO CON FRAGANCIAS DE FRUTAS TROPICALES, NOTAS DE FLORES BLANCAS Y TOQUES MINERALES. EN BOCA ES FRESCO, ENVOLVENTE Y DELICADO. UN VINO CON UNA ACIDEZ BIEN DEFINIDA Y UN FINAL MUY AGRADABLE.

**VERDEJOS**

Es un vino blanco elaborado únicamente con la uva de la variedad verdejo o al menos con un 85%, son moderadamente alcohólicos, con una acidez media, tienen estructura y volumen son suaves, sabrosos con ligero y elegante toque amargo.

BUENOS DÍAS**BODEGAS CVNE (D.O. RUEDA)****15,00€**

- BLANCO JOVEN ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD VERDEJO, TRAS UN SUAVE PENSADO SE OBTIENE EL MOSTO FLOR, LA FERMENTACIÓN SE REALIZA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA CONTROLADA,
- AMARILLO VERDOSO, DE INTENSIDAD ALTA CON AROMAS FRUTALES Y NOTAS HERBÁCEAS, BUENA ENTRADA EN BOCA, SUAVE, EXPRESIVO, GRASO, SABROSO Y EQUILIBRADO.

**RAMÓN BILBAO****BODEGAS RAMÓN BILBAO (D.O. RUEDA)****15,00€**

- ELABORADO CON VERDEJO 100% EN LA ZONA DE RUEDA. DESPUÉS DE LA VENDIMIA FERMENTA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURAS RELATIVAMENTE BAJAS.
- AMARILLO-VERDOSO DE INTENSIDAD MEDIA. ES UN VINO LIMPIO Y BRILLANTE CON PRESENCIA DE LÁGRIMA, AROMÁTICO, ELEGANTE Y FRESCO, DOMINADO POR LAS TÍPICAS NOTAS DE FRUTA TROPICAL DE LOS VERDEJOS DE ESTE ESTILO.

**SEMIDULCE**

Vinos muy aromáticos, fáciles de beber. La elaboración es similar a la de un vino blanco, pero una de las peculiaridades es que durante la fermentación se baja la temperatura del líquido para que las levaduras dejen de trabajar y quede un azúcar residual en el vino.

ANDROSELLA**BODEGAS SONSIERRA (D.O. RIOJA)****16,00€**

- 100% VIURA, VENDIMIADOS A MANO, SITUADOS EN EL CORAZÓN DE LA RIOJA ALTA. SU EDAD MEDIA SUPERA LOS 40 AÑOS.
- AMARILLO PÁLIDO CON REFLEJOS ACERADOS, POSEE AROMAS SUTILES Y ATRACTIVOS, CON NOTAS FRUTALES COMBINADOS CON RECUERDOS FLORALES, ES SEDOSO, FRESCO Y GOLOSO, CON UNA BUENA ACIDEZ QUE EQUILIBRA SU DULZOR.

**MOSCATO**

Es un vino blanco elaborado con uva Moscatel y mediante un proceso de vinificación único, con el que se obtiene un mosto con baja graduación alcohólica, dulce y con una gasificación natural.

BARBADILLO**BODEGAS BARBADILLO (D.O. RIOJA)****31,00€**

- UVA 100% MOSCATEL, APUESTA MÁS INNOVADORA DE BODEGAS BARBADILLO. UN VINO JOVEN QUE CONSERVA TODO EL OLOR Y EL SABOR DEL VINO, DEBIDO A QUE NO SE LE EXTRAJE EL ALCOHOL, SIMPLEMENTE SE DETIENE SU FERMENTACIÓN CUANDO HA ALCANZADO LA GRADUACIÓN DESEADA.
- COLOR AMARILLO PÁLIDO, PERFUME A ROSAS, LICHIS, TALCO Y UVA MOSCATEL, ENTRADA EN BOCA LIGERAMENTE DULCE.





GODELLO

Vinos lancos que producen de la uva godello, decimos que se caracterizan por ser finos y delicados, con un gran cuerpo y que alcanzan una graduación más bien baja, suelen tener un gusto suavemente amielado y un amargor elegante.

GODELLO

BODEGAS VIRGEN DE VALIR (CVNE) (D.O. VALDEORRAS)

18,00€

- UVA 100% GODELLO, PROCEDEN DE VIÑEDOS EN BANCALES EN ÉNTOMA, EN LAS PARCELAS DE REGUEIRÓN Y VALDEMIOTO. SUELOS FRANCO ARCILLOSOS CON PRESENCIA DE PIZARRAS Y OTROS MINERALES.
- AMARILLO PAJIZO BRILLANTE. EN NARIZ INTENSO Y VARIETAL CON RECUERDOS DE FRUTA BLANCA MADURA, MONTE BAJO Y MUY MINERAL. BOCA PLENA CON BUEN EQUILIBRIO, SEDOSO, ELEGANTE, FRESCO, PERSISTENTE Y MUY PLACENTERO.



MANZANILLA

Vino blanco y seco, elaborado con uva palomino y envejecido bajo una capa de levaduras llamada velo de flor. Su crianza se lleva a cabo exclusivamente en bodegas de Sanlúcar de Barrameda.

SOLEAR

BODEGAS BARBADILLO (D.O. MANZANILLA)

16,00€

- CON LA FERMENTACIÓN DE UVAS 100% PALOMINO SE ELABORA VINO BASE, SE ESCOGEN LOS MÁS DELICADOS Y SE FORTIFICAN, ESTE VINO FORTIFICADO, REALIZA UNA CRIANZA DE 6 AÑOS BAJO EL VELO DE FLOR, UNA DE LAS MANZANILLAS CON MAYOR CRIANZA DEL MERCADO.
- EN BOCA ENTRADA SUAVE Y ARMONIOSA PERO SECA A LA VEZ, FINAL AMARGO, MUY PERSISTENTE, AMARILLO PÁLIDO CON BONITOS REFLEJOS, MUY AROMÁTICO. AROMAS A LEVADURA, FRUTOS SECOS, MANZANA ASADA. NOTAS DE SAL DEL MAR.



CHAMPAGNES

Los vinos de Champagne se producen, cosechan y elaboran completamente en el área delimitada de Champagne en Francia. La uva que sirve para la elaboración de los vinos de Champagne tiene características únicas en el mundo provenientes de una situación geográfica específica, de un suelo específico y de un clima específico.

MOËT & CHANDON

BODEGAS MOËT & CHANDON (D.O. CHAMPAGNE)

45,00€

- NO DE LOS CHAMPAGNES MÁS VENDIDOS DEL MUNDO. ELABORADO CON EL COUPAGE CLÁSICO DE ESTA REGIÓN FRANCESA (PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER).
- ORO AMARILLO PÁLIDO, CON AROMAS DELICADAMENTE VINOSOS, CON UN TOQUE DE TILO Y DE FLOR DE VID, SU SABOR DOMINADO POR NOTAS DE BOLLERÍA Y FRUTAS, CON GRAN AMPLITUD EN BOCA Y FINAL AMABLE E INTENSO.



“De lo único de lo que me arrepiento en esta vida es de no haber bebido suficiente champagne”.

DEUTZ

BODEGAS DEUTZ (D.O. CHAMPAGNE)

70,00€

- VINO ELABORADO A PARTIR DE UN COUPAGE DE TRES UVAS DIFERENTES Y CON UN PORCENTAJE DE ENTRE UN 20 Y UN 40% DE VINOS RESERVA.
- LAS PRIMERAS IMPRESIONES EN NARIZ SON MELOSAS Y RECUERDAN LAS FLORES DE ACACIA, CONFITERÍA, MANZANA REINETA Y BRIOCHE. EL VINO GANA EN VOLUMEN Y SU SEDOSA TEXTURA REVELA UN EXULTANTE EQUILIBRIO ENTRE LA FRESCURA DEL CHARDONNAY LA FRUTOSIDAD Y ESTRUCTURA DE LA PINOT NOIR Y UN TOQUE DE LA VINOSIDAD DE LA PINOT MEUNIER.





CAVAS

Vino espumoso de color dorado que contiene anhídrido carbónico en forma de burbujas, que se generan después de llevar a cabo la fermentación alcohólica de la uva, se elabora siguiendo el método champenoise que se utiliza también para elaborar champagne y cuya principal característica es su doble fermentación y que la segunda se produce dentro de la botella.



BENITO ESCUDERO

18,00€

BODEGAS FAMILIA ESCUDERO (D.O. RIOJA)

- UVA 100% VIURA, EL MOSTO FLOR OBTENIDO CON UN PENSADO SUAVE.
- AMARILLO LIMÓN CON REFLEJOS ACERADOS, FINA BURBUJA QUE FORMA UN PEQUEÑO ROSARIO DE EVOLUCIÓN LENTA, GRAN INTENSIDAD DE AROMAS AGRADABLES DE LA VARIEDAD Y DE LA CRIANZA EN BOTELLA, DESCUBRE AROMAS FRUTALES, AGRADABLE EN BOCA, CON UN ATAQUE SUAVE DE ACIDEZ.



CONDE DE HARO

22,00€

BODEGAS MUGA (D.O. RIOJA)

- DE UVAS VIURA Y CHARDONNAY, LOS MOSTOS REALIZAN LA PRIMERA FERMENTACIÓN ENTINAS DE MADERA UNA VEZ AÑADIDO EL LICOR DE TIRAJE, SE EMBOTELLA, REALIZANDO LA FERMENTACIÓN EN BOTELLA.
- COLOR AMARILLO PÁLIDO Y LIMPIO CON FINAS BURBUJAS, EN NARIZ ES SUTIL CON DISCRETOS AROMAS DE MANZANA JUNTO CON NOTAS DE FLORES BLANCAS Y Matices DE GALLETAS, EN BOCA ELEGANTE Y REFRESCANTE, TOQUE DE ACIDEZ Y UN FINAL ELEGANTE.



LUMEN

22,00€

BODEGAS BILBAINAS (D.O. RIOJA)

- PRIMER ESPUMOSO DE CALIDAD D.O.C.A. RIOJA, UN BLANC DE NOIRS 100% GARNACHA.
- AMARILLO-DORADO, CON Matices ACERADOS, INTENSO Y FRESCO. APARECEN TANTO NOTAS DE FRUTOS ROJOS, CON FRUTAS BLANCAS Y CÍTRICOS. LIGERAMENTE ESPECIADO, FRESCO Y AMABLE, BIEN EQUILIBRADO. VIBRANTE Y ARMONIOSO.



DIORO BACO

22,00€

BODEGAS FAMILIA ESCUDERO (D.O. CHAMPAGNE)

- DE LA VARIEDAD DE UVA: VIURA Y CHARDONNAY, LA VENDIMIA SE HACE MANUAL, SELECCIONANDO LAS UVAS, EVITANDO QUE LLEGUE A LA PRENSA UVA DETERIORADA O QUE NO CUMPLA CON LA CALIDAD EXIGIDA.
- ORO CLARO CON REFLEJOS VERDOSOS, BUENA EFERVESCENCIA CON FLUJO ELEGANTE DE BURBUJAS FINAS Y PERSISTENTES, AROMA INTENSO Y FRESCO FRESCO, FRUTOSO, ELEGANTE Y CON FINA NARIZ.

“Lo que se espera de un buen lugar es diversidad y calidad, donde estén representados no todos los vinos, porque no hay cabida, pero sí lo mejor del territorio, eso es lo que realmente emociona.”