



## Carta Vinos

	Copa/botella		
<b>VINOS DE JEREZ</b>			
(De crianza biológica bajo velor de flor)			
<b>Finos Portuenses</b>			
Pavón	2,2/16		
Gutierrez Colosia	2,2/16		
Quinta	2,2/16		
Valeroso	2,2/16		
<b>Finos de Jerez</b>			
En Rama Fernando de Castilla (37,5cl)	5/20		
Antique Fernando de Castilla (50cl)	5/28		
<b>Manzanillas</b>			
Fernando de Castilla	2,2/16		
La Goya, Delgado Zuleta	2,5/18		
Pasada Pastrana	2,8/21		
En Rama Carvajal	2,9/22		
Papirusa, Lustau	3,2/18		
<b>(De crianza biológica y crianza oxidativa)</b>			
<b>Amontillados</b>			
Fernando de Castilla	2,5/18		
Valdespino Tio Diego	2,8/21		
En Rama Carvajal	3/23		
V.O.R.S Antique Fernando de Castilla (50cl)	6,5/35		
<b>Olorosos</b>			
Rio Viejo, Lustau	2,5/18		
Fernando Castilla	2,5/18		
En Rama Carvajal	3/23		
V.O.S Antique Fernando de Castilla (50cl)	7/36		
<b>Palo Cortados</b>			
Bertola, Diez Mérito	2,8/20		
Península, Lustau	3,5/26		
V.O.R.S Antique Fernando de Castilla (50cl)	9/44		
<b>Medium</b>			
Medium RF10	2,5/18		
En Rama Carvajal	5/34		
<b>Creams</b>			
Candela, Lustau	2,2/16		
Canasta, Williams&Humbert	2,5/18		
Fernando de Castilla	2,5/18		
<b>Pedro Ximenez</b>			
Néctar, González Byass	2,5/18		
Fernando de Castilla	2,5/18		
V.O.R.S Antique Fernando de Castilla (50cl)	8/44		
<b>Brandy</b>			
Milenario gran reserva	6/46		
Brandy Decanter Fernando de Castilla	9/70		
<b>VINOS ESPUMOSOS</b>			
Beta brut, Palomino y chardonnay	17		
Lumé brut, Zalema	20		
Galantería brut, Palomino fino y moscatel alejandria	24		
Galanteria rosé, Syrah	26		
Champagne Moët & chandon, Pinot noir, chardonnay, meunier	45		
<b>VINOS BLANCOS</b>			
<b>V.T de Cádiz</b>			
Frizzante Risa, Moscatel de alejandria	2,8/16		
Esencia La Torre ECO Chardonnay	3/17		
Cortijo de Jara, Gewurztraminer	3/17		
Forlong, ECO Palomino y PX	3/17		
El muelle, Palomino	19		
Contratiempo, Moscatel de Alejandria	19		
<b>Sierra de Málaga</b>			
La ola del melillero, PX moscatel	20		
<b>D.O Rías baixas</b>			
Casa Do Balin, Albariño	3,2/18		
Martin codax, Albariño, <b>Selección Sumiller</b>	19		
Axiada, Albariño y treixadura	24		
<b>D.O Rueda (Segovia y Valladolid)</b>			
Oropéndola, Verdejo	3/17		
Caraballas, ECO Verdejo	3,4/19		
El Perro Verde, Verdejo	19		
José Pariente, Verdejo	20		
<b>D.O Valencia</b>			
Novio perfecto, Moscatel y Viura	17		
<b>Vino de Extremadura</b>			
Dulce Eva, Eva	2,8/16		
<b>D.O Alemania (Mosela)</b>			
D.Loosen, Riesling	19		
<b>VINOS ROSADOS</b>			
Son de Rosa tempranillo, Moristel	2,8/16		
<b>VINOS TINTOS</b>			
<b>V.T de Cádiz</b>			
Petit Forlong, Syrah, Merlot y Tintilla de Rota	3/17		
Barbazul, Merlot, Syrah y Tintilla de Rota	3/17		
Garum, Merlot, Syrah y Petit Verdot	19		
Cobijado, Syrah, Cabernet, Tintilla, Tempranillo	3,4/19		
Taberner, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon	27		
<b>D.O Jumilla</b>			
Juan Gil 12, Monastrell, <b>Selección Sumiller</b>	19		
<b>D.O Almansa (altiplano de Albacete)</b>			
La Atalaya del Camino, Garnacha y Monastrell	20		
<b>V.T Extremadura</b>			
Habla del silencio, Cabernet, tempranillo y syrah, <b>Selección Sumiller</b>	19		
<b>D.O Ribera del Duero</b>			
Tamaral Roble, Tempranillo	3/17		
Figuero 4, Tempranillo	3,2/18		
Pruno, Tempranillo y Cabernet	20		
Matarromera Crianza, Tempranillo	28		
<b>D.O La Rioja</b>			
Sierra Cantabria, Tempranillo y Graciano	3,3/19		
Izadi (crianza ), Tempranillo	3,3/19		
Luis Cañas, Garnacha tinta, Tempranillo	23		
Muga, garnacha tinta, tempranillo, mazueta, graciano	26		
<b>Pagos</b>			
Pago Florentino, Cencibel	24		
Pago Capellanes, Tempranillo	32		
Pago Carrovejas, Tempranillo, Cabernet y merlot	42		

