

La normalidad es insoportable:

Nuestra selección de vinos para salir de la rutina:

Blanco:

Ecléctico Copa 4,5€ / Botella 22,5€

De la DO Arribes y la uva Puesta en cruz, es un vino monovarietal que trabaja la bodega el hato y el gabato. Se deja 6 meses sobre sus finas lias y solo hay dos vinos en el mundo que sean 100% de esa variedad.

Scar of the sea Copa 10,5€ / Botella 57€

De la uva Palomino, este vino californiano forma parte de la historia antigua de California. La bodega Scar of the sea se encuentra en AVA Cucamonga Valley, y trabaja los vinos naturales. Las uvas se pisan y se dejan con las pieles durante 6 días y se envejece durante 8 meses en roble sobre lías.

Tinto:

La Servil Copa 7€ / Botella 35€

Es un tinto ecológico de la bodega Cerrón. La familia Cerdán trabaja este Monastrell de cepas viejas en fudres y barricas usadas durante 12 meses. Se embotella sin filtrar ni clarificar.

Benje Copa 6€ / Botella 29€

El proyecto Envínate nos trae este tinto de Santiago del Teide, con la uva Tintilla y Listán negro, que nos transporta a las islas con su carácter mineral. Pasa 8 meses en barrica y se embotella sin filtrar ni clarificar.

Pregunta por nuestra variedad de vino por copa habitual.

Blancos:

La llorona 39,5€

DO Bierzo. 100% Godello. Bodega Verónica Ortega.

Guímaro Cepas viejas 35,5€

DO Ribera Sacra. 100% Godello. Bodega Guímaro.

Conasbrancas 28,50€

DO Ribeiro. Godello y Doña Blanca. Bodega Fedellos do couto.

Remordimiento 23€

DO Jumilla. 100% Chardonnay. Bodega Cerrón.

Pelarroques 30€

Pago Terrerazo. Merseguera y Xarel·lo. Bodega Mustiguillo.

Villota 34€

DO Rioja. 100% Viura. Bodega Villota.

Arenas de Santyuste 31€

Segovia. 100% Verdejo prefiloxérico. Bodega Esmeralda García.

Beberás de la copa de tu hermana 22€

DO Valencia. Macabeo, Malvasía, Monastrell y Verdil. Bodega Filoxera.

Temide 28,50€

Fontanars dels Alforins. 100% Malvasía. Bodega Luca Bernasconi.

Wagner Stempel 25€

Alemania. Palf. 100% Riesling. Bodega Wagner stempel.

Niedermenniger Sonnenberg 34.5€

Alemania. Mosel - Saar. 100% Riesling. Bodega Hofgut Falkenstein

Scar of the sea 57€

UE California. Sta Maria Valley. 100% Chardonnay. Bodega Scar of the sea.

Tintos:

La tendida 24,50€

DO Jumilla. 100% Monastrell. Bodega Casa Castillo.

Las gravas 70€

DO Jumilla. 100% Monastrell. Bodega Casa Castillo.

La estrecha 39€

DO Manchuela. 100% Bobal. Bodega Ponce.

San Cobate 30€

DO Ribera del Duero. 100% Tempranillo. Bodega San cobate

Grillat 24€

DO Valencia. Garnacha y monastrell. Bodega La comarcal.

En el Camino 23€

DO Bierzo. 100% Mencía. Bodega Michelini i Mufato.

Lanzaga 32,50€

DO Rioja. Tempranillo, garnacha y graciano. Bodega Telmo Rodriguez.

Douro Xisto ilimitado 29€

Portugal. Douro. Touriga Franca, Amarela, Roriz. Bodega Luis Seabra Vinhos.

Morgon 39€

Francia AOC Beaujolais. 100% Gamay Bodega Marcel Lapierre

Los parientes 40€

Chile . 100% Pinot Noir. Bodega Baettig Malleco.

Sori del Drago. Barbera d'Alba 40€

Italia. Piamonte.100% Barbera. Bodega Brovia.

Espumoso:

Espumoso Calvestra 38€

DO Cava. Merseguera y Chardonnay Brut Nature. Bodega Mustiguillo.

Colet Assamblage 40€

DO Cava. Xarel·lo Brut Nature. Bodega Colet.

Elemart Robion Vb03 69€

D.O.C. Champagne. 90% Pinot . Extra brut. Bodega Robion.

Rosado:

Gran caus 29€

DO Penedés. 100% Merlot. Bodega Can Rafols dels Caus.

Clos Cibone Tradition Rose 29€

Francia. Cotes de provence AOC. Tibouren y Garnacha. Bodega Clos Cibone.

Copas especiales:

3 Miradas 4€

DO Montilla Moriles. 100% PX Velo flor. Bodega Alvear.

"La Riva" Manzanilla Fina 5.5€

Jerez. 100% Palomino. Bodega M. Antonio de la Riva.