

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 lias.

Tinto:

El Serbal Copa 7€ / Botella 35€

Este tinto de Adrian Alonso se cultiva en la DO Arlanza, entre Burgos y Palencia. Procede de parcelas viñadas en secano en enclave de montaña.

Fermenta en barricas usadas durante 13 meses. 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.

Tiro al blanco 22,5€

DO Ribeiro. 100% Godello. Bodega O'Morto Wines.

Conasbrancas 28,5€

DO Ribera Sacra. Godello y Doña Blanca. Bodega Fedellos do Couto.

Remordimiento 23€

DO Jumilla. 100% Chardonay. Bodega Cerrón.

Pelarroques 30€

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

Villota 34€

DO Rioja. 100% Viura. Bodega Villota.

Garnacha Blanca 34€

DO Rioja. 100% Garnacha blanca. Bodega Victor Ausejo.

Benje 32€

DO Ycoden- Daute - Isora. 100% Listán blanca. Bodega Envínate.

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.

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.

El serbal 35€

DO Arlanza. Tempranillo y otras. Bodega Adrián Alonso.

Benje 29€

DO Ycoden- Daute - Isora. 100% Listán negro. Bodega Envínate.

Douro Xisto ilimitado 29€

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

Morgon 39€

Francia AOC Beaujolais. 100% Gamay Bodega Marcel Lapierre

Sori del Drago. Barbera d'Alba 40€

Italia. Piamonte. 100% Barbera. Bodega Brovia.

Los parientes 47,5€

Chile. 100% Pinot Noir. Bodega Baettig.

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.