

Carta de vinos



Blancos

Para no dejarse ninguno; poc a poc.

Tranquil@s, en diferentes días o momentos, no hay prisa.

D.O. "Comunidad Valenciana"

- Vinos de la Casa
 - Fusta Nova de Bod. Gandía (afrutado) Valencia 15'00€
 - Rafa Cañizares (Sauvignon) "bod. Volver" Alicante 16'50€

- Illa Salada (Macabeo) D.E.N.I.A "joven y fresco" 15'00€
- Juan Gil (moscatel seco) 16'50€
- Viognier "vins del comtat" (seco) 18'00€
- Mariluna (verdejo-macabeo) 16'50€
- Bahía de Denia (afrutado de moscatel) 16'50€
- Les Freses "Mara Bañó" (moscatel seco de Jesús Pobre) 18'00€
- Casta Diva "Gutiérrez de la Vega" (moscatel seco) 18'00€
- Mestizaje "Pago de Mustiguillo" (merseguera-viognier-malvasía) 18'00€
- Bobal Blanco de Vte. Gandía (seco) "Vino revelación 2020" 18'00€
- La Vella de Can Leandro (merseguera.-malvasía-tortosí) VÍ de finca 18'00€
- Clos de Lôm "Malvasía 4 meses sobre lías" 18'00€
- Trilogía "bod. Los Frailes" (sauvignon-muscat-verdil ferm. Barrica) 18'00€
- Beberás de la copa de tu hermana "filoxera&comp."(malv-mac-monast) 18'00€
- Sericis Cepas Viejas Merseguera de Bod. Murviedro. "Barrica sobre lías" 18'00€
- Mas dels Cavalls (chardonnay mediterráneo ferm. barrica) VÍ de finca 18'00€
- Enrique Mendoza (chardonnay) 18'00€
- Pepe Mendoza "Casa Agrícola" (moscatel-macabeo-airén) 19'00€
- Nodus "Barrica" (chardonnay) "Finca el Renegado" 19'00€
- Cullerot (verdil, chardonnay y macabeo) de Paco Calatallud C. Roure 21'00€
- Las Blancas (Marisancho-moscatel-merseguera-macabeo) 21'00€
- Els Marges "Parcela" (Blanc Brisat. Moscatel 93% + 7 Merseguera) 21'00€
- MÓN Montesanco (Macabeo fermentado en Barrica) 21'00€

- Pago de Tharsys (Albariño ecológico de Vendimia nocturna) 24'00€
- Vallejo Avenas "Vino de Parcela" (Chardonnay ferm. Barrica) 25'00€
- Finca Calvestra de Mustiguillo Merseguera (10 meses de cr. sobre lías) 25'00€
- PUREZA DE Pepe Mendoza "Moscatel de Alejandría" 27'00€
- Pago de los Balagueses (Chardonnay) D.O Protegida 29'00€
- Micalet de Xabi Revert (tortosí, trepadell, malvasía, merseguera, verdil) 29'00€
- IMPROMPTU "Bod. Hispano-Suizas" (sauvignon blanc) 29'00€

- MAGNUM de Bahía de Denia 33'00€
- MAGNUM de Mestizaje "Pago de Mustiguillo" 35'00€
- MAGNUM de Beberás de la copa de tu hermana "filoxera&comp." 36'00€

- "La Alegría" Cava dulce de Pago de Tharsys "Aperitivos geniales" 12º 24'00€

D.O “Rueda” Verdejos:

- Honoro Vera joven	15'00€
- Imparable (6 meses sobre lías) Producción limitada	18'00€
- Sanz “Finca la colina”	19'00€
- Caravallas	19'00€
- Finca Montico-Riscal “crianza sobre lías” (Rueda Superior)	21'00€
- Hermanos Lurton “Pago Cuesta Oro” (6m. barrica)	29'00€
- OSSIAN CAPITEL	69'00€

OTRAS DENOMINACIONES :

- Excelens (verdejo) D.O “la Rioja”	16'50€
- Tuerce Botas (tempranillo blanco) D.O “la Rioja”	15'00€
- Agnus de Valdelana (Malvasía 3 meses de barrica) D.O “la Rioja”	18'00€
- Lar de Paula edic. limitada 12 meses en barrica “D.O Rioja”	33'00€
- Castillo Monjandín (chardonnay) “D.O Navarra”	16'50€
- Viña Zorzal (Garnacha blanca) D.O Navarra	18'00€
- Sueños de Obergo (chardonnay) D.O “Somontano”	18'00€
- Enate 2,3,4 (chardonnay) D.O “Somontano”	18'00€
- Viñas del Vero (gewurztraminer) “D.O “ Somontano”	24'00€
- Alceño (sauvignon blanc barrica) D.O Jumilla	21'00€
- Viadero (Albillo) barrica entre lías de Valduero “D.O Rib. del Duero”	27'00€
- Les Brugueres (crianza sobre lías) “D.O Priorat”	29'00€
- Gramona moustillan (blanco brut de aguja) “D.O Penedés”	16'50€

D.O “Rias baixas” Albariños :

- Fillo Da Condessa	18'00€
- Terras Gaudas	22'50€
- Pazo Señorans	24'00€
- Envidia Cochina “crianza sobre lías”	31'00€
- Paco & Lola VINTAGE “crianza sobre lías de 1 año y guarda de 4 mas”	31'00€
- Mar de Frades ½ litro	18'00€
- Mar de Frades “Magnum”	48'00€

...Albariños de Martín Codax:

- Martín Codax	18'00€
- “Sobre Lías” 10 meses en crianza	24'00€
- AROUSA “Vino de Paraje” 100% Albariño 18 meses de crianza	29'00€
- Finca Xieles 100% Albariño 6 meses en depósitos de hormigón	29'00€
- Martín Codax “Magnum”	36'00€

... y en otros apartados, *Martín Sarmiento, Mara Moura Godello, Rosado Mencía “4 pasos”, 3/8 de Martín Códax y sus Maravillosos Orujos blanco y de Café.*

Godellos:

- L'Aphrodisiaque (Delicioso Godello + Jerez) “D.O Bierzo”	18'00€
- Mara Moura “Lías” (Godello y toque de Treixadura) “D.O Monterrei”	19'50€
- Cobija del Pobre (Godellon 100% 12 meses de barrica) D.O Bierzo	22'50€
- Entre cuestras	37'50€
- RENACIDO “D.O Ribeiro” (SELC. Vinos de Guarda)	24'00€

Tintos

*Tan diferentes, particulares y sorprendentes.
Listos y diseñados para conversar.*

D.O “Comunidad Valenciana”

- Vinos de la Casa	
- “Vergel” de la Bod. Pinoso “Alicante” (ecológico)	15'00€
- Bilogía de Bod. Los Frailes “Valencia” (Monastrell y Syrah)	16'50€
- Soplo de Rafael Cambra (Garnacha joven) ...tómalo frío...	16'50€
- Huella de Syrah de Bod. Vegamar “fruta y balsámicos” joven	16'50€
- Tarima Hill (Monastrell) “14 m. barrica”	19'00€
- Pepe Mendoza “Casa Agrícola” (Monastrell-Syrah)	21'00€
- Mestizaje “Pago Mustiguillo - bobal + varios” (crianza)	21'00€
- Sentada sobre la Bestia “bod. Filoxera & Cia” (Tempranillo 7m barrica)	21'00€
- L'Alegría – Arcilla (Bobal – Cepas Viejas) de Bruno Murciano	21'00€
- Venta del Puerto nº 12 (cabernet sauvignon, melot, tempranillo y syrah)	21'00€
- Delit de Finca Collado (monastrell 100%) 12 meses en barrica	22'00€
- La Garnacha ...de Mustiguillo “Toni Sarrión”	24'00€
- Alicante Bouschet ó Garnacha Tintorera de “Bod. Volver”	29'00€

VINOS DE AUTOR ...con Sello, Distintos y con Estilo.

Los “caprichos mimados de l@s Enólogos”:

- NODUS “Finca el Renegado” Utiel (varietales de diferentes tierras)	21'00€
- TRILOGÍA “bod. Los Frailes”	21'00€
- ARGILA” de Pago de Tharsys (100% Merlot)	21'00€
- EL ÁRBOL “bod. Aranleón” (tempranillo)	24'00€
- ISIDRA de “Clos de Lôm”. (85% Garnacha+15% Tempranillo.12m bar.)	24'00€
- FONDO DE LA SOLANA de Manu Guardiola. Xaló – Xàbia (70% Giró + 25% Monastrell + 5% Merseguera)	27'00€
- BOBÓS Finca Casa la Borracha “bod. Hispano-Suizas” (Bobal)	29'00€
- 6º ELEMENTO (Bobal) 12 meses de barrica	29'00€
- SANTA ROSA de Enrique Mendoza (70% cabernet + merlot y sirah)	29'00€
- EL SEQUÉ (monastrell)	29'00€
- CURII de Violeta G. de la Vega & Alberto. (Giró 100%) 26 m. barrica	31'00€
- LOS ESCRIBANOS bod. V. del Puerto (85% monastrell + 15 Garnacha)	31'00€
- VOLVER Cuvée “sólo en años óptimos” (Tempranillo y Cabernet)	33'00€
- ESENCIA de Vegamar (Garnacha y Sirah)	33'00€
- EL VENENO 12 m. en barricas (Monastrell con raspas) P. Mendoza	35'00€
- EL SUEÑO “Bruno Murciano” CALIZA (bobal de Cepas centenarias)	35'00€
- FINCA TERRERAZO “bod. Mustiguillo” (bobal)	36'00€
- MÓN Montesanco. (Tinto Bobal ecológico con 12 meses en barrica)	37'00€
- GIRÓ D'ABARGUES de P. Mendoza “24m. en diferentes barricas”	37'00€
- TRIGA “Pinoso” (85% monastrell – 15% cabernet-sauvignon)	45'00€
- SALINAS 1237 “MG Vinos” 21 meses barrica en roble francés	75'00€

Magnums

Y la manera de darle tiempo al vino.

- Huella de Syrah	30'00€
- Serra de Bèrnia Bodegas Xaló (80% Garnacha+Giró 20%)	33'00€
- Nodus "Finca el Renegado" Utiel (Bobal)	36'00€
- Sentada sobre la Bestia	39'00€
- Casa Agrícola	39'00€
- Fondo de la Sollana (Giró, Monastrell y Merseguera)	48'00€
- Bobos	57'00€
- Triga "el Niño de D. Rafael Cañizares"	80'00€

...No se vayan todavía, aún hay mas...

OTRAS DENOMINACIONES VARIAS :

- Mencía de "Luna Beberide" "D.O Bierzo" (cosecha)	18'00€
- Habla del Silencio "D.O Extremadura" (Coupage - barrica)	21'00€
- Garnacha Centenaria (4 meses en barrica) "D.O Campo de Borja"	21'00€
- Detrás de la Casa "D.O Yecla" (syrah - crianza)	18'50€
- Solanera de Bod. Castaño (cepas viejas, 12m. barrica) D.O Yecla	21'00€
- Pago Florentino de bod. Arzuaga "D.O tierras de Castilla"	24'00€
- Alceño Selección (monastrell, sirah, temp., garn. tintor.) "D.O Jumilla"	24'00€
- Gruñón (Garnacha y Shiraz) de Locos por el... "D.O Campo de Borja"	29'00€
- Abadía Retuerta (Selc. Especial) Sardón del Duero "D.O Castilla-León"	33'00€
- Martín Sarmiento ...de Martín Códax (Mencía 12 m. bar.) D.O Bierzo	57'00€

... de Bodegas "Juan Gil":

- Flor de Morca "D.O Campo de Borja" (Garnacha 100% - Roble)	18'00€
- Juan Gil Etiqueta plata "D.O Jumilla" (Monastrell - crianza)	19'00€
- Godina "D.O Campo de Borja" (Garnacha crianza)	29'00€
- Alaya Tierra (Garnacha Tintorera 15m. en barrica) "D.O Almansa"	39'00€
- Morca "AUTOR" (Garnacha) "D.O Campo de Borja"	45'00€
- CLIO de Juan Gil "D.O Jumilla" (24 meses barrica - Monastrell + cabernet)	51'00€
- TOURAN "AUTOR" (Garnacha de "Campo de Borja". 22 meses en barrica)	125'00€

... y en los blancos, Honoro vera Verdejo y Juan Gil Moscatel seco.

Tintos

D.O "La Rioja"

Tempranillo, garnacha, mazueto.

Crianzas :

- Edulis de Altanza	18'00€
- Azpilicueta Selección de barricas "crianza	18'00€
- Agnvs de Valdelana "Vino de Autor	21'00€
- La Montesa	24'00€
- Muga	29'00€
- Lar de Paula "Magnum 1'5 L." crianza edición limitada	45'00€
- Muga "Magnum 1'5 L"	57'00€

Reservas :

- Marqués de Riscal	31'00€
- Marqués de Murrieta	33'00€
- Sierra Cantabria "ÚNICA"	33'00€
- Marqués de Cáceres "Gaudium Gran reserva"	48'00€
- Prado Enea "Muga Gran reserva"	59'00€

D.O "Ribera del Duero" Tinta Fina. Jóvenes maduros

- T.R.U.S "Tierra, Roble, Uva, Sol" (roble)	16'50€
- Avant OK	18'00€
- Prado Rey "roble" (3 meses barrica + 1 mes en Tinaja centenaria)	16'50€
- La Planta de "bod. Arzuaga" (8m barrica)	18'00€
- El 1er. Beso "joven sin barrica, pero apuntando alto"	21'00€
- Pago de los Capellanes (roble)	24'00€

Crianzas : "Madurez y Experiencia"

- Ceres "vino de autora"	19'00€
- Hacienda Solano "Cepas Viejas" de D. Toni Sarrión	33'00€
- Matarromera	39'00€
- Valduero 1 cepa "18 meses en barrica + en botella"	41'00€
- Tomás Postigo	48'00€
- Mauro "Tudela del Duero"	48'00€
- Pago de Carraovejas -tinta fina-cabernet sauvignon-	48'00€
- PSI de Pingus "Tempranillo, Garnacha, Tinta Fina"	54'00€
- Flor de Pingus "según existencias"	135'00€
- OK. "Magnum"	33'00€
- La Planta "Magnum"	37'00€
- Pago de Carraovejas "Magnum"	98'00€

Rosados

Atrévete y disfruta, "ésto no es lo que contaban" y vuelven los "Claretes", pero "de y con" Verdad. Déjate llevar.

D.O "Comunidad Valenciana"

- Vinos de la Casa :	16'50€
- Pasión de bobal "Valencia"	
- Vergel " Pinoso - Alicante" Monastrel "orgánico"	
- Tarima "monastrell"	16'50€
- La novia ideal "carbónico" -afrutado- ...para jóvenes airad@s	15'00€
- Malvarrosa "deliciosamente afrutado"	16'50€
- Huella de Merlot Bod. Vegamar	16'50€
- Templanza "Pinot Noir" de Bod. Las Virtudes	15'00€
- Viña Alejandría de D. Gutiérrez de la Vega "Clarete de moscatel"	21'00€
- Pieza la Moza de Bod. Valdovar "tempranillo y bobal"	19'50€
- Pago de Tharsys Garnacha de "vendimia nocturna" ferm. en barrica	24'00€
- Impromptu "Pinot Noir"	29'00€
- Sero Rosé de Pepe Mendoza "100% Tempranillo"	35'00€

OTRAS DENOMINACIONES :

- Coto de Hayas (garnacha y cabernet) "D.O Somontano"	15'00€
- Excelens (garnacha y tempranillo) "D.O La Rioja"	16'50€
- Cuatro Pasos de M.Códax (mencía) "D.O Bierzo"	16'50€
- Nidia "Merlot-Verdejo" (...síii, con verdejo) "D:O Tierras de Castilla"	18'00€
- Señorío de Otazu (merlot) "D.O Navarra"	19'50€
- Viñas de Vero (Pinot Noir) "D.O Somontano"	21'00€
- Prado Rey (merlot y tinta fina barrica) "D.O ribera del Duero"	18'00€
- Arzuaga Rosae "Tempranillo" D.O Ribera del Duero	21'00€
- Gramona moustillan (Rosado de aguja) D.O Penedés	16'50€
- Chateau des ferrages "Roumery" D.O Cotes de Provence. Francia	24'00€

Vinos en 3/8 y 1/2 l.

- Tinto de La Casa "Pasión de bobal"	9'50€
- Blanco y Tinto de la Casa "Bod. Vegamar"	9'50€
- Marina Alta (afrutado de moscatel)	9'50€
- Blanc Pescador (aguja blanco)	9'50€
- Palacio de Bornos "verdejo"	9'50€
- Martín Codax "Albariño"	12'00€
- Tarima Hill (crianza 14 meses en bodega)	15'00€
- Marqués de Cáceres (tinto crianza)	15'00€
- Muga (tinto crianza)	18'00€
- Marqués de Murrieta (reserva)	21'00€
- EL SEQUÉ (monastrell de Autor)	21'00€
- Mar de Frades "Albariño" 1/2 L.	18'00€
- Emilio Moro (tinto crianza) 1/2 L.	21'00€
- Roda "reserva" 1/2 L.	24'00€

Vinos por Copas

- Copa Vino de la Casa "blanco seco o afrutado, rosado o tinto"	3'50€
- Copa blanco "Verdejo"	3'50€
- Copa "Sauvignon blanc"	3'90€
- Copa Tinto "Rioja"	3'90€
- Copa "Chardonnay"	4'20€
- Copa "Albariño"	4'20€
- Copa Tinto "Ribera del Duero"	4'20€

Vinos dulces (para aperitivos y postres)

- Copa de moscatel « Enrique mendoza y sim. »	3'50€
- Copa de tinto dulce monastrell	2'70€
- Copa de Pedro Ximénez Néctar de Gonz. Byass	3'50€
- Copa de Fondillón de Alicante	9'00€
- Botella 50 cl. "Moscatel Cristalí – vins del Comtat"	24'00€
- Botella 50 cl. "Oro de Alejandría de Bod. Vegamar"	24'00€
- Botella 50 cl. "Moscatel-cosecha miel-bod. Gutiérrez de la Vega"	29'00€
- Frisant (vino) de gel gewurztraminer "sensación de bod. Gramona"	27'00€

ORUJO blanco de café de Martín Códax Copa 4'20€

Nota : Si lo desea, puede traerse cualquier vino que no esté en carta, pagando 9,00€ de descorche.

Cavas y Champagnes

- El Miracle "brut de Vte. Gandía"	18'00€
- Dominio de la Vega "brut reserva"	21'00€
- Pago de Tharsys "brut Carlota Suria"	21'00€
- Nodus "brut nature"	24'00€
- Arts de Luna "reserva chardonnay" Bod. Murviedro	21'00€
- Pago de Tharsys "millesime brut reserva especial"	27'00€
- Nodus "brut nature" reserva	31'00€
- Dominio de la Vega "Rosado reserva Esp."	31'00€
- TANTUM ERGO "brut nat. Rosé" de bod. Hispano-Suizas	33'00€
- FINCA CALVESTRA Br. Nature 60 m. crianza de D. Toni Sarrión	36'00€
- ANCESTRAL Vegamar. Melot 100% Espumoso de una única fermentación	24'00€
- Gramona Imperial "gran reserva brut"	35'00€
- Juve&Camps Resv. Familia	29'00€
- " " Cinta Púrpura 3/8	18'00€
- 3/8 Anna de Codorniu "brut"	15'00€
- Benjamín Codorniu "1551"	7'50€
- Espumosos dulces de 1º fermentación Bod. Bocopa "tinto y rosado"	16'50€
- Tarima "espumoso dulce de moscatel" de Rafa Cañizares	18'00€
- Sidra de Manzana rosada dulce	15'00€
- Sidra de Manzana esp. natural en 1/3	4'80€
- Champagne Moët & Chandon	65'00€
- 3/8	45'00€
- Benjamín	35'00€
- Champagne Lauren Perrier	59'00€
- Bollinger	65'00€
- Perrier Jouet	69'00€
- Insomnie "Champagne de la Casa"	55'00€

Y eso es todo Amig@s.

Espero que hayan disfrutado Nuestra Carta, tanto como Nosotr@s elaborádola. Que si no han encontrado alguna referencia que buscaban, hayan descubierto al menos una sugerente alternativa y que si les hemos podido "ayudar" a ello, el resultado haya sido Agradable y por qué nó incluso Sorprendente. Disfruten con moderación y Salud. Diego Mena