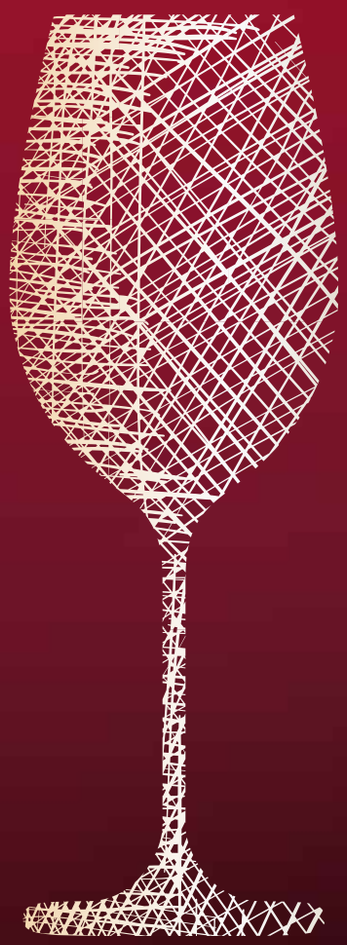
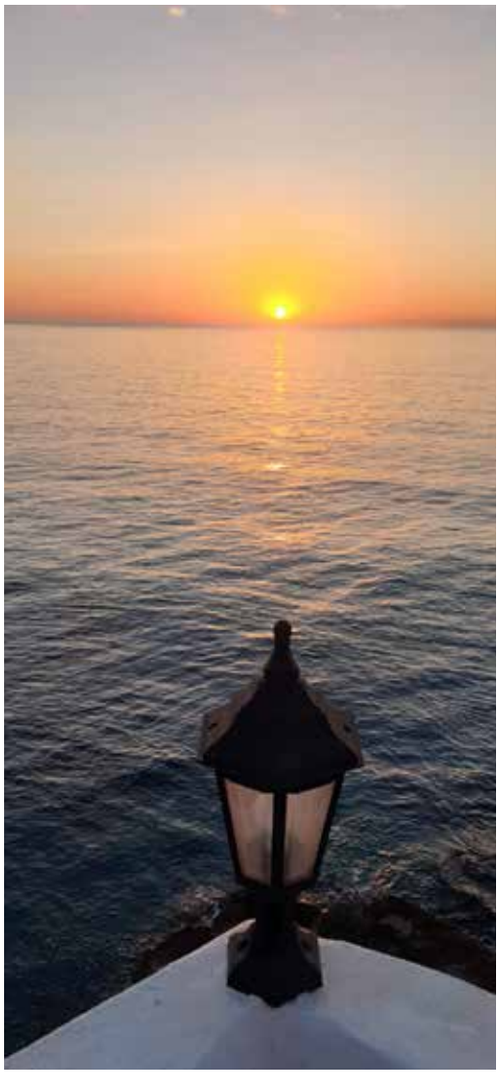
CARTA DE VINOS



restaurante

MENA

casa fundada en 1959



MEN
EL NIDO

restaurante

MENA

casa fundada en 1959

Salud Sres/as :

Nos encantaría poder ofrecerles todos los buenos vinos que tenemos en España, pero dado que eso hoy en día, gracias a la gran cantidad de ellos que hay, es imposible, hemos intentado y esperamos que acertadamente, escoger una gama variada, tanto en D.O, como en diversas características de uva y matices, de este modo poder acertar o acercarnos lo más precisamente posible a sus gustos y deseos.

Como es lógico y normal, hacemos especial mención a los maravillosos vinos y cavas de nuestra Región, en cualquier tono de ellos.
Si no encuentra algún vino en concreto, seguro encontraremos una alternativa. Déjese aconsejar si lo desea.

Un Saludo, Diego Mena.

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	***13,50 €***
- Fusta Nova de Bod. Gandía (afrutado) Valencia	
Rafa Cañizares (Sauvignon) "bod. Volver" Alicante	
Illa Salada (Macabeo) D.E.N.I.A "joven y fresco"	*13,50 €*
Juan Gil (moscatel seco)	*15,00 €*
Viognier "vins del comtat" (seco)	*15,00 €*
Mariluna (verdejo-macabeo)	***15,00 €***
Bahía de Denia (afrutado de moscatel)	*15,00 €*
Les Freses "Mara Bañó" (moscatel seco de Jesús Pobre)	*16,50 €*
Casta Diva "Gutiérrez de la Vega" (moscatel seco)	***16,50 €***
Mestizaje "Pago de Mustiguillo" (merseguera-viognier-malvasía)	*16,50 €*
Cullerot (verdil, chardonnay y macabeo) de Pablo Calatayud C. del Roure	*16,50 €*
Bobal Blanco de Vte. Gandía (seco) "Vino revelación 2020"	***16,50 €***
La Vella de Can Leandro (merseguera.-malvasía-tortosí) Ví de finca	*16,50 €*
Els Marges "Parcela" (Blanc Brisat. Moscatel 93% + 7 Merseguera)	*18,00 €*
Clos de Lôm "Malvasía 4 meses sobre lías"	*18,00 €*
Las Blancas (Marisancho-moscatel-merseguera-macabeo)	***18,00 €***
Trilogía "bod. Los Frailes" (Garnacha blanca ferm. Barrica)	*18,00 €*
Beberás de la copa de tu hermana "filoxera&comp."(malv-mac-monast)	*18,00 €*
Pepe Mendoza "Casa Agrícola" (moscatel-macabeo-airén)	*18,00 €*

D.O. Comunidad Valenciana

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 €*
Nodus "Barrica" (chardonnay) "Finca el Renegado"	***18,00 €***
MÓN Montesanco (Macabeo fermentado en Barrica)	*19,00 €*
Pago de Tharsys (Albariño ecológico de Vendimia nocturna)	*22,50 €*
Pago de Tharsys (Natural de Merseguera)	*23,50 €*
Vallejo Avenas "Vino de Parcela" (Chardonnay ferm. Barrica)	*23,50 €*
PUREZA de Pepe Mendoza "Moscatel de Alejandría"	*25,00 €*
Finca Calvestra de Mustiguillo Merseguera (10 meses de cr. sobre lías)	***25,00 €***
Pago de los Balagueses (Chardonnay) D.O Protegida	*27,00 €*
Micalet de Xabi Revert (tortosí, trepadell, malvasía, merseguera, verdil)	*27,00 €*
IMPROMPTU "Bod. Hispano-Suizas" (sauvignon blanc)	***27,00 €***

MAGNUM de Bahía de Denia	*30,00 €*
MAGNUM de Mestizaje "Pago de Mustiguillo"	*33,00 €*
MAGNUM de Beberás de la copa de tu hermana "filoxera&comp."	*35,00 €*
"La Alegría" Cava dulce de Pago de Tharsys "Aperitivos geniales" 12º	*21,00 €*

Vinos Blancos

D.O "Rueda" Verdejos

Honoro Vera joven	13,50 €
Equis joven 3 meses sobre lías	15,00 €
Imparable (6 meses sobre lías) Producción limitada	16,50 €
Sanz "Finca la colina"	18,00 €
Caravallas	19,00 €
Finca Montico-Riscal "crianza sobre lías" (Rueda Superior)	**19,50 €**
Hermanos Lurton "Pago Cuesta Oro" (6m. barrica)	27,00 €
OSSIAN CAPITEL	59,00 €

Otras denominaciones

Excelens (verdejo) "D.O la Rioja"	15,00 €
Tuerce Botas (tempranillo blanco) "D.O la Rioja"	15,00 €
Agnus de Valdelana (Malvasía 3 meses de barrica) "D.O la Rioja"	**16,50 €**
Lar de Paula edic. limitada 12 meses en barrica "D.O Rioja"	33,00 €
Castillo de Monjandín (chardonnay) "D.O Navarra"	**15,00 €**
Viña Zorzal (Garnacha blanca) "D.O Navarra"	16,50 €
Sueños de Obergo (chardonnay) "D.O Somontano"	15,00 €
Enate 2,3,4 (chardonnay) "D.O Somontano"	16,50 €
Viñas del Vero (gewurztraminer) "D.O Somontano"	19,00 €
Alceño (sauvignon blanc barrica) "D.O Jumilla"	18,00 €
Viadero (Albillo) barrica entre lías de Valduero "D.O Rib. del Duero"	22,50 €
Les Brugueres (crianza sobre lías) "D.O Priorat"	27,00 €
Gramona Moustillan (blanco brut de aguja) "D.O Penedés"	15,50 €

D.O "Rias baixas" Albariños

Fillo Da Condesa	*15,00 €*
Terras Gaudas	*19,00 €*
Pazo Señorans	*21,00 €*
Envidia Cochina "crianza sobre lías"	*24,00 €*
Paco & Lola VINTAGE "crianza sobre lías de 1 año y guarda de 4 mas"	*29,00 €*
Mar de Frades ½ litro	*15,00 €*
Mar de Frades "Magnum"	*40,00 €*

...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	*27,00 €*
Finca Xieles 100% Albariño 6 meses en depósitos de hormigón	*29,00 €*
Martín Codax "Magnum"	***35,00 €***

... 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"	*16,50 €*
Mara Moura "Lías" (Godello y toque de Treixidura) "D.O Monterrei"	***16,50 €***
Cobija del Pobre (Godellon 100% 12 meses de barrica) "D.O Bierzo"	*21,00 €*
RENACIDO "D.O Ribeiro" (SELC. Vinos de Guarda)	*21,50 €*

Vinos Tintos

...tan diferentes, particulares y sorprendentes.

Listos y creados para conversar...

D.O "Comunidad Valenciana"

Vinos de la Casa	***13,50 €***
- "Vergel" de la Bod. Pinoso "Alicante" (ecológico)	
- "Bilogía de Bod. Los Frailes "Valencia" (Monastrell y Syrah)	
"Soplo" de Rafael Cambra (Garnacha joven) ...tómalo frío...	*13,50 €*
Huella de Syrah de Bod. Vegamar "fruta y balsámicos" joven	*15,00 €*
Tarima Hill (Monastrell) "14 m. barrica"	*18,00 €*
Pepe Mendoza "Casa Agrícola" (Monastrell-Syrah)	***18,00 €***
Mestizaje "Pago Mustiguillo - bobal + varios" (crianza)	*18,00 €*
Sentada sobre la Bestia "bod. Filoxera & Cia" (Tempranillo 7m barrica)	*18,00 €*
L'Alegría – Arcilla (Bobal – Cepas Viejas) de Bruno Murciano	***18,00 €***
Venta del Puerto nº 12 (cabernet sauvignon, melot, tempranillo y syrah)	*18,00 €*
Delit de Finca Collado (monastrell 100%) 12 meses en barrica	*22,00 €*
La Garnacha ...de Mustiguillo "Toni Sarrión"	***22,00 €***
Alicante Bouschet ó Garnacha Tintorera de "Bod. Volver"	*27,00 €*

MAGNUMS ... y la manera de darle tiempo al vino

Huella de Syrah de Bod. Vegamar "fruta y balsámicos" joven	***30,00 €***
Serra de Bèrnia Bodegas Xaló (80% Garnacha+Giró 20%)	*30,00 €*
Nodus "Finca el Renegado" Utiel	*35,00 €*
Sentada Sobre La Bestia "bod. Filoxera & Cia"	***36,00 €***
Casa Agrícola Pepe Mendoza (Monastrell-Syrah)	*36,00 €*
Fondo de la Sollana (Giró, Monastrell y Merseguera)	***48,00 €***
Bobos Finca Casa la Borracha "bod. Hispano-Suizas" (Bobal)	*54,00 €*
Triga "el Niño de D. Rafael Cañizares"	*78,00 €*

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)	*18,00 €*
TRILOGÍA "bod. Los Frailes"	***18,00 €***
ARGILA de Pago de Tharsys (100% Merlot)	*19,00 €*
EL ÁRBOL "bod. Aranleón" (tempranillo)	*21,00 €*
ISIDRA de "Clos de Lôm". (85% Garnacha+15% Tempranillo.12m bar.)	*22,50 €*
FONDO DE LA SOLANA de Manu Guardiola. Xaló – Xàbia (70% Giró + 25% Monastrell + 5% Merseguera)	***25,00 €***
BOBÓS Finca Casa la Borracha "bod. Hispano-Suizas" (Bobal)	***27,00 €***
6º ELEMENTO (Bobal) 12 meses de barrica	*27,00 €*
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	*33,00 €*
EL SUEÑO "Bruno Murciano" CALIZA (bobal de Cepas centenarias)	*35,00 €*
FINCA TERRERAZO "bod. Mustiguillo" (bobal)	***35,00 €***
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)	***39,00 €***
SALINAS 1237 "MG Vinos" 21 meses barrica en roble francés	*72,00 €*

Vinos Tintos

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

Otras Denominaciones Varias

Mencía de "Luna Beberide" "D.O Bierzo" (cosecha)	*15,00 €*
Habla del Silencio "D.O Extremadura" (Coupage - barrica)	*18,00 €*
Garnacha Centenaria (4 meses en barrica) "D.O Campo de Borja"	*18,00 €*
Detrás de la Casa "D.O Yecla" (syrah – crianza)	*18,50 €*
Solanera de Bod. Castaño (cepas viejas, 12m. barrica) "D.O Yecla"	***19,00 €***
Pago Florentino de bod. Arzuaga "D.O tierras de Castilla"	*21,00 €*
Alceño Selección (monastrell, sirah, temp., garn. tintor.) "D.O Jumilla"	*24,00 €*
Gruñón (Garnacha y Shiraz) de Locos por el Vino. "D.O Campo de Borja"	*24,00 €*
Abadía Retuerta (Selc. Especial) Sardón del Duero "D.O Castilla-León"	*31,00 €*
Martín Sarmiento ...de Martín Códax (Mencía 12 m. bar.) "D.O Bierzo"	*55,00 €*

...de Bodegas "Juan Gil"

Flor de Goda "D.O Campo de Borja" (Garnacha 100% - Roble)	*15,50 €*
Juan Gil Etiqueta plata "D.O Jumilla" (Monastrell - crianza)	*18,00 €*
Godina "D.O Campo de Borja" (Garnacha crianza)	*27,00 €*
Alaya Tierra (Garnacha Tintorera 15m. en barrica) "D.O Almansa"	*33,00 €*
Morca "AUTOR" (Garnacha) "D.O Campo de Borja"	*40,00 €*
CLIO de Juan Gil "D.O Jumilla" (24 meses barrica - Monastrell + cabernet)	*45,00 €*
TOURAN "AUTOR" (Garnacha de "Campo deBorja". 22 meses en barrica)	*110,00 €*

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

D.O " La Rioja" Tempranillo, garnacha, mazuelo

CRIANZAS:

Edulis de Altanza	*15,00 €*
Azpilicueta Selección de barricas	*18,00 €*
Agnvs de Valdelana "Vino de Autor"	***19,00 €***
La Montesa	*19,50 €*
Muga	*24,00 €*
Lar de Paula "Magnum 1'5 L." edición limitada	*39,00 €*
Muga "Magnum 1'5 L"	*48,00 €*

RESERVAS:

Marqués de Riscal	*27,00 €*
Marqués de Murrieta	*2 9,00 €*
Sierra Cantabria "ÚNICA"	*31,00 €*
Marqués de Cáceres "Gaudium Gran reserva"	*42,00 €*
Prado Enea "Muga Gran reserva"	*51,00 €*

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

T.R.U.S "Tierra, Roble, Uva, Sol" (roble)	*14,50 €*
Avant OK	*14,50 €*
Prado Rey "roble" (3 meses barrica + 1 mes en Tinaja centenaria)	*14,50 €*
La Planta de "Bod. Arzuaga" (8m barrica)	***16,50 €***
El 1er. Beso "joven sin barrica, pero apuntando alto"	*18,00 €*
Pago de los Capellanes (roble)	*21,50 €*

CRIANZAS : "Madurez y Experiencia"

Ceres "vino de autora"	***19,00 €***
Hacienda Solano "Cepas Viejas" de D. Toni Sarrión	*29,00 €*
Matarromera	*29,00 €*
Valduero 1 cepa "18 meses en barrica + en botella"	*35,00 €*
Mauro "Tudela del Duero"	*35,00 €*
PSI de Pingus "Tempranillo, Garnacha, Tinta Fina"	*36,00 €*
Tomás Postigo	*36,00 €*
Pago de Carraovejas (tinta fina-cabernet sauvignon)	*39,00 €*
Flor de Pingus "según existencias"	*120,00 €*
OK. "Magnum"	***29,00 €***
La Planta "Magnum"	*35,00 €*
Pago de Carraovejas "Magnum"	*78,00 €*

Vinos Rosados

...y vuelven los "Claretes", pero "de y con" Verdad. Déjate llevar...

D.O "Comunidad Valenciana"

Vinos de la Casa	***13,50 €***
- Pasión de bobal "Valencia"	
- Vergel " Pinoso" Monastrel "orgánico"	
Tarima "monastrell"	*13,50 €*
La novia ideal "carbónico" (deliciosamente afrutado)	*13,50 €*
Malvarrosa "deliciósamente afrutado"	***13,50 €***
Viña Alejandría de D. Gutiérrez de la Vega "monastrell + giró"	***15,00 €***
Huella de Merlot Bod. Vegamar	*15,00 €*
Templanza "Pinot Noir" de Bod. Las Virtudes	*15,00 €*
Pieza la Moza de Bod. Valdovar "tempranillo y bobal"	*18,50 €*
Pago de Tharsys Garnacha de "vendimia nocturna" ferm. en barrica	*21,00 €*
Impromptu "Pinot Noir"	*24,00 €*
Sero Rosé de Pepe Mendoza "100% Tempranillo"	*33,00 €*

Otras denominaciones

Excelens (garnacha y tempranillo) "D.O La Rioja"	*13,50 €*
Coto de Hayas (garnacha y cabernet) "D.O Somontano"	*13,50 €*
Cuatro Pasos de M.Códax (mencía) "D.O Bierzo"	*15,00 €*
Señorío de Otazu (merlot) "D.O Navarra"	*16,50 €*
Viñas de Vero (Pinot Noir) "D.O Somontano"	***16,50 €***
Prado Rey (merlot y tinta fina barrica) "D.O ribera del Duero"	*16,50 €*
Nidia "Merlot-Verdejo" (...síii, con verdejo) "D.O Tierras de Castilla"	***16,50 €***
Arzuaga Rosae "Tempranillo" D.O Ribera del Duero	*18,00 €*
Gramona moustillan (rosado de aguja) D.O Penedés	*13,50 €*
Chateau des ferrages "Roumery" D.O Cotes de Provence. Francia	*19,00 €*

Vinos en 3/8 y 1/2 l.

Tinto de La Casa "Pasión de bobal"	*7,90 €*
Blanco y Rosado de la Casa "Bod. Vegamar"	*7,90 €*
Marina Alta (afrutado de moscatel)	*7,90 €*
Blanc Pescador (aguja blanco)	*7,90 €*
Palacio de Bornos "verdejo"	*7,90 €*
Martín Codax "Albariño"	*9,00 €*
Tarima Hill (crianza 14 meses en barrica)	*12,00 €*
Marqués de Cáceres (tinto crianza)	*12,50 €*
Muga (tinto crianza)	*15,00 €*
Marqués de Murrieta (reserva)	*18,00 €*
EL SEQUÉ (monastrell de Autor)	***18,00 €***
Mar de Frades "Albariño" ½ L.	*15,00 €*
Emilio Moro (tinto crianza) ½ L.	*18,00 €*
Roda "reserva" ½ L.	***21,00 €***

Vinos por Copas

Copa Vino de la Casa "blanco seco o afrutado, rosado o tinto"	*3,30 €*
Copa blanco " Verdejo"	*3,30 €*
Copa "Sauvignon blanc"	*3,60 €*
Copa Tinto "Rioja"	*3,60 €*
Copa "Chardonnay"	*4,20 €*
Copa "Albariño"	*4,20 €*
Copa Tinto "Ribera del Duero"	*4,20 €*

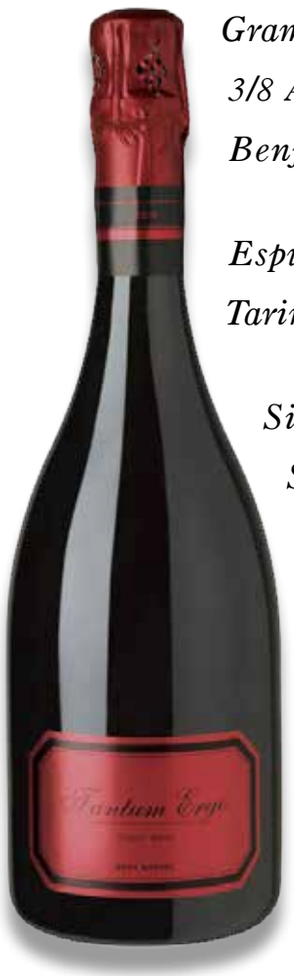
*Nota: Si lo desea, puede traerse cualquier vino que no esté en carta, pagando **9 €** de descorche.*

*Note: If you wish, you can bring your own bottle of wine in case we do not offer it in our menu by paying **9€** for uncorking.*

Consulte nuestros vinos en promoción | Check out our sales wines

Cavas y Champagnes

El Miracle "brut de Vte. Gandía"	*15,00 €*
Dominio de la Vega "brut reserva"	*16,50 €*
Pago de Tharsys "brut Carlota Suria"	***16,50 €***
Nodus "brut nature"	*18,00 €*
Arts de Luna "reserva chardonnay" Bod. Murviedro	***21,00 €***
Pago de Tharsys "milessime brut reserva especial"	*25,00 €*
Nodus "brut nature" reserve	*29,00 €*
Dominio de la Vega "Rosado reserva Esp."	*29,00 €*
TANTUM ERGO "brut nat. Rosé" de bod. Hispano-Suizas	***29,00 €***
FINCA CALVESTRA Br. Nature 60 m. crianza de D. Toni Sarrión	*35,00 €*
EL ANCESTRAL Vegamar. Merlot 100% Espumoso de una única fermentación	***21,00 €***



Gramona Imperial "gran reserva brut"	*29,00 €*
3/8 Anna de Codorniu "brut"	*12,50 €*
Benjamín Codorniu "1551"	*6,50 €*
Espumosos dulces de 1º fermentación Bod. Bocopa "tinto y rosado"	*15,00 €*
Tarima "espumoso dulce de moscatel"	*15,00 €*
Sidra de Manzana rosada dulce	*13,50 €*
Sidra de Manzana, limón o miel en 1/3	*3,50 €*
Champagne Moët & Chandon	*54,00 €*
Champagne Moët & Chandon 3/8	*32,00 €*
Champagne Moët & Chandon Benjamín	*21,00 €*
Champagne Lauren Perrier	***54,00 €***
Bollinguer	*57,00 €*
Perrier Jouet	*65,00 €*

Vinos Dulces

Vinos dulces *(para aperitivos y postres)*

Copa de moscatel "Enrique Mendoza y similares"	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"	**21,00 €**
Botella 50 cl. "Oro de Alejandría de Bod. Vegamar"	21,00 €
Botella 50 cl. "Moscatel-cosecha miel-bod. Gutiérrez de la Vega"	24,00 €
Frisant (víno) de gel Gewurztraminer "sensación de bod. Gramona"	**21,50€**
ORUJO blanco y de café de Martín Códax Copa	3,50€

...y eso es todo Amig@s.

Espero que hayan disfrutado Nuestra Carta,
tanto como Nosotr@s elaborándola.

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.

restaurante

MENA

casa fundada en 1959