

P A R A B E B E R / T O D R I N K

nuestra selección de vinos por copas / our wine selection by the glass

fortificados / fortified			80 ml	
<i>Callejuela</i>	2016	DO Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda “Almacenista” <i>Manzanilla de añada</i>	11.0	
<i>de la Riva, M. Antº</i>	N/V	DO Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda La Riva <i>Manzanilla pasada</i>	11.0	
<i>Equipo Navazos</i>	N/V	DO Jerez-Xérès-Sherry La Bota Nº115 <i>Fino</i>	7.0	
<i>González-Byass</i>	N/V	DO Jerez-Xérès-Sherry Tres Palmas <i>Fino</i>	12.0	
<i>Equipo Navazos</i>	N/V	DO Montilla-Moriles La Bota Nº117 <i>Amontillado</i>	11.0	
<i>González-Byass</i>	N/V	DO Jerez-Xérès-Sherry Del Duque VORS <i>Amontillado</i>	16.0	
<i>Bodegas Arfe</i>	N/V	DO Jerez-Xérès-Sherry De la Cruz <i>Palo Cortado</i>	14.0	
<i>Equipo Navazos</i>	N/V	DO Jerez-Xérès-Sherry La Bota Nº92 Pata de Gallina <i>Palo Cortado</i>	16.0	
<i>Hidalgo</i>	N/V	DO Jerez-Xérès-Sherry Marqués de Rodil <i>Palo Cortado</i>	12.0	
<i>de la Riva, M. Antº</i>	N/V	Trebujena, Cádiz Veracruz [50 ml] <i>Cuatro Cortados</i>	25.0	
<i>Callejuela</i>	N/V	DO Jerez-Xérès-Sherry El Cerro <i>Oloroso</i>	12.0	
<i>Equipo Navazos</i>	N/V	DO Jerez-Xérès-Sherry La Bota Nº78 [40 ml] <i>Oloroso Viejísimo</i>	16.0	
<i>Equipo Navazos</i>	N/V	DO Montilla-Moriles La Bota Nº116 <i>Oloroso</i>	11.0	

nuestra bodega / our wine cellar

AOC champagne

<i>Bérèche & Fils</i>	2018	Les Beaux Regards <i>Chardonnay</i> [dg. 01/22] Ludes, Grande Montagne de Reims	158
<i>Bonville, Franck</i>	2012	Pur Avize <i>Chardonnay</i> [dg. 06/20] Avize, Côte des Blancs	119
<i>Boulard, F. & Fille</i>	N/V	Le Murtet <i>Pinot Noir & Chardonnay</i> [dg. 04/22] Faverolles & Coëmy, Petite Montagne de Reims	95
<i>Calsac, Étienne</i>	N/V	Les Rocheforts <i>Chardonnay</i> [dg. 05/22] Avize, Côte des Blanc	69
<i>Chartogne-Taillet</i>	2017	“Orizeaux” <i>Pinot Noir</i> [dg. 02/22] Merfy, Petite Montagne de Reims	105
<i>Courtin, Marie</i>	2017	Concordance <i>Pinot Noir</i> [dg. 05/22] Polisot, Côte des Bar	125
<i>Déhu, Benoît</i>	V19	Initiation <i>Pinot Noir</i> [dg. 04/22] Fossoy, Vallée de la Marne	84
<i>Deville, Pierre</i>	R18	Copin <i>Chardonnay</i> [dg. 02/22] Verzy, Grande Montagne de Reims	130
<i>Dufour, Charles</i>	N/V	Bulles de Comptoir #8 <i>PN, Ch & PB</i> [dg. 03/20] Landreville, Côte des Bar	75
<i>Heucq, André</i>	2013	Héritage <i>Ch, PM & PN</i> [dg. 05/20] Cuisles, Vallée de la Marne	89
<i>Lassaigne, Jacques</i>	N/V	La Colline Inspirée <i>Chardonnay</i> [dg. 01/22] Montgueux	135
<i>Léclapart, David</i>	LV14	L'Apôtre <i>Chardonnay</i> Trepail, Grande Montagne de Reims	239
<i>Maillart, Nicolas</i>	2012	“Millésimé” <i>Pinot Noir & Chardonnay</i> [dg. 09/21] Ecueil, Petite Montagne de Reims	88
<i>Moncuit, Pierre</i>	2008	“Millésime” <i>Chardonnay</i> [dg. 11/20] Le Mesnil-sur-Oger, Côte des Blancs	118
<i>Poissinet, Régis</i>	N/V	Terre d'Irizee <i>PM & Ch</i> [dg. 04/19] Cuchery, Vallée de la Marne	86
<i>Pol Roger</i>	2015	Rosé <i>Pinot Noir & Chardonnay</i> [dg. 07/21] Epernay	139
<i>Renoir, Adrien</i>	N/V	Le Terroir <i>Pinot Noir & Chardonnay</i> [dg. 04/21] Verzy, Grande Montagne de Reims	82
<i>Roses de Jeanne</i>	R17	Presle <i>Pinot Noir</i> [dg. 09/21] Celles-sur-Ource, Côte des Bar	155
<i>Ruppert-Leroy</i>	R19	Les Cognaux <i>Pinot Noir</i> [dg. 10/21] Essoyes, Côte des Bar	98
<i>Suenen</i>	2014	Les Robarts <i>Chardonnay</i> [dg. 01/21] Cramant, Côte des Blancs	178
<i>Vouette & Sorbée</i>	R15	Texture <i>Pinot Blanc</i> [dg. 11/17] Buxières-sur-Arce, Côte des Bar	185

blancos / white

<i>Aviet, Lucien</i>	2016	AOC Arbois “Cuvée des Géologues” <i>Savagnin</i>	66
<i>Bérèche & Fils</i>	2018	AOC Coteaux Champenois “Les Monts Fournois” <i>Chardonnay</i>	136
<i>Bodega Cerrón</i>	2021	DOP Jumilla “El Cerrico” <i>Airén</i>	92
<i>Envínate</i>	2021	Tenerife (ES) “Palo Blanco” <i>Listán Blanco</i>	49
<i>Estévez, Barnardo</i>	2019	Ourense (ES) “Chánselus Cepas Vellas” <i>Treixadura & al.</i>	73
<i>Foradori</i>	2019	IGT Vigneti delle Dolomiti “Fontanasanta” <i>Nosiola</i>	65
<i>Ganevat, J.F.</i>	2016	AOC Côtes du Jura “Les Chamois du Paradis” <i>Chardonnay</i>	126
<i>Guiberteau</i>	2017	AOC Saumur “Brézé <i>Chenin Blanc</i>	112
<i>Pepe, Emidio</i>	2017	DOC Trebbiano d'Abruzzo <i>Trebbiano</i>	89
<i>Pomares, Eulogio</i>	2018	DO Rías Baixas “Castiñeiro” <i>Albariño</i>	39
<i>Quinta da Muradella</i>	2016	DO Monterrei “Bajo velo” <i>Treixadura</i>	64
<i>Valette, Maison</i>	2016	AOC Pouilly-Fuissé <i>Chardonnay</i>	95

macerados / skin contact


<i>Foradori</i>	2021	IGT Vigneti delle Dolomiti “Fuoripista” <i>Pinot Grigio</i>	66
<i>Gravner</i>	2020	Pontevedra (ES) “Maceración con pieles” <i>Albariño</i>	68
<i>Vodopivec</i>	2012	IGT Venezia Giulia <i>Vitovska</i>	79
<i>Zidarich</i>	2019	IGP Venezia Giulia <i>Malvasia</i>	49
<i>Zidarich</i>	2019	IGP Venezia Giulia <i>Vitovska</i>	49

rosados / rosé

<i>Clos Cibonne</i>	2020	AOC Côtes de Provence “Cuvée Caroline” <i>Tibouren & Grenache</i>	62
<i>Lassaigne, Jacques</i>	2019	AOC Coteaux Champenois “Chères Vignes” <i>Pinot Noir</i>	95
<i>Pomares, Eulogio</i>	2021	Pontevedra (ES) “La vie en Rose” <i>Albariño y Caiño tinto</i>	54

tintos / red

<i>4 Kilos</i>	2019	IGP Vi de la Terra Mallorca “4 Kilos” <i>Callet</i>	56
<i>Algueira</i>	2017	DO Ribeira Sacra “Pizarra” <i>Mencia</i>	67
<i>Bérèche & Fils</i>	2019	AOC Coteaux Champenois “Les Montées” <i>Pinot Noir</i>	129
<i>Cims de Porrera</i>	2014	DOQ Priorat “Clàssic” <i>Caranyana</i>	77
<i>Conterno</i>	2018	DOCG Gattinara “Cantina Nervi” <i>Nebbiolo</i>	109
<i>Clape, Domaine A.</i>	2018	AOC Côtes de Rhône “Renaissance” <i>Syrah</i>	125
<i>Envínate</i>	2019	Tenerife (ES) “Migan” <i>Listán Negro</i>	49
<i>Foillard, Jean</i>	2020	AOC Morgon “Côte du Py” <i>Gamay</i>	56
<i>Labet</i>	2020	AOC Côtes du Jura “Les Varrons” <i>Pinot Noir</i>	78
<i>Pepe, Emidio</i>	2015	DOC Montepulciano d'Abruzzo <i>Montepulciano</i>	147
<i>Tempier</i>	2019	AOC Bandol “Cuvée” <i>Mourvèdre, Grenache, Cinsault & al.</i>	69
<i>Torres Acosta, E.</i>	2019	IGT Terre Siciliane “Versante Nord” <i>Nerello Mascalese</i>	39

dulces / sweet			60 ml	
<i>Bodegas Tradición</i>	N/V	DO Jerez-Xérès-Sherry “Cream VOS” <i>Palomino Fino & PX</i>	11.0	
<i>González Byass</i>	N/V	DO Jerez-Xérès-Sherry “Apóstoles VORS” [50 ml] <i>Palomino Fino & PX</i>	12.0	
<i>Piñero, Juan</i>	N/V	DO Jerez-Xérès-Sherry “Cream” <i>Palomino Fino & PX</i>	9.0	

Nuestra bodega dispone de más referencias de las que vuestros ojos pueden ver y vuestro paladar puede experimentar.

/

Our wine cellar has more labels than your eyes can see and than your palate can experience.