

# NUESTROS VINOS

## ÍNDICE

### BLANCOS

D.O Rías Baixas  
D.O Ribeiro  
D.O Valdeorras  
D.O Monterrei  
D.O Ribeira Sacra

### TINTOS

D.O Ribeira Sacra  
D.O Monterrei  
D.O Ribeiro  
D.O Rías Baixas  
D.O Ca Rioja  
D.O Ribera del Duero  
I.G.P Vino de la Tierra Castilla y León  
V.T. Extremadura  
D.O Toro  
D.O Valtiendas

### ROSADOS

D.O.C Rioja  
D.O Navarra  
D.O Ribera del Duero

### ESPUMOSOS

D.O Cava  
A.O.C Champagne  
VT Conca del Riu Arnoia  
Espumoso Gallego

### FORMATOS ESPECIALES

### NUESTRAS CERVEZAS



# Blancos

## D.O RÍAS BAIXAS

<b>DO FERREIRO</b>	<b>20,00</b>
<i>Bodegas Gerardo Méndez. Meaño</i>	
<i>Subzona: Val do Salnés</i>	
<i>Variedad: Albariño 100%</i>	
<b>MARTIN CODAX (57,5cl-75 cl)</b>	<b>9,50-18,00</b>
<i>Bodegas Martín Codax Cambados</i>	
<i>Subzona: Val do Salnés</i>	
<i>Variedad: Albariño 100%</i>	
<b>ATTIS</b>	<b>18,50</b>
<i>Bodegas Attis Bodega y Viñedos. Morouzos/Dena</i>	
<i>Subzona: Val do Salnés</i>	
<i>Variedad: Albariño 100%</i>	
<b>FRORE DE CARME</b>	<b>32,00</b>
<i>Adega familiar Eladio Piñeiro. Villagarcía de Arosa</i>	
<i>Subzona: Val do Salnés</i>	
<i>Crianza: 1 año en inox, 3 meses con las lías y 6 meses en cuba. Antes de la comercialización pasa un año en botella</i>	
<i>Variedad: Albariño 100%</i>	
<b>QUINTA DE COUSELO (50 cl o /75 cl)</b>	<b>15,00 -- 22,50</b>
<i>Bodegas Quinta Coucelo. O Rosal</i>	
<i>Subzona: Rosal</i>	
<i>Variedad: Albariño 90%, Loureiro 5%, Caiño 5%</i>	
<b>SETE CEPAS</b>	<b>16,50</b>
<i>Bodegas Carballal. Ribadumia</i>	
<i>Subzona: Val do Salnés</i>	
<i>Variedad: Albariño, Loureiro y Treixadura</i>	
<b>ENVIDIA COCHINA</b>	<b>23,00</b>
<i>Bodega familiar Eladio Piñeiro. Villagarcía de Arosa</i>	
<i>Subzona: Val do Salnés</i>	
<i>Crianza: 6 meses con sus lías en inox</i>	
<i>Variedad: Albariño 100%</i>	
<b>D. PEDRO DE SOUTOMAIOR</b>	<b>16,00</b>
<i>Adegas Galegas. Meador/Goián</i>	
<i>Subzona: Condado do Tea</i>	
<i>Variedad: Albariño 100%</i>	



<b>TERRAS GAUDA</b>	<b>21,00</b>
Bodegas Terras Gauda. A Guarda	
Subzona: Rosal	
Variedad: Albariño 70%, Loureiro 18%, Caiño 12%	
<b>PACO Y LOLA PRIME</b>	<b>22,00</b>
Bodegas Paco & Lola. Meaño	
Subzona: Val do Salnés	
Variedad: Albariño 100%	
<b>BARALLOBRE</b>	<b>19,00</b>
Agroverde Pacego. Vedra	
Subzona: Ribeira do Ulla	
Variedad: Albariño 100%	
<b>NICE TO MEET YOU</b>	<b>20,00</b>
Bodegas Castrobrey. Vila de Cruces	
Subzona: Ribeira do Ulla	
Variedad: Albariño, Godello y Treixadura	
<b>ALBAMAR</b>	<b>19,00</b>
Bodegas Albamar. Cambados	
Subzona: Val do Salnés	
Variedad: Albariño 100%	
<b>PAZO DE BARRANTES</b>	<b>22,00</b>
Bodegas Pazo de Barrantes	
Subzona: Val do Salnés	
Variedad: Albariño 100% sobre lías	
<b>GRAN BAZAN AMBAR</b>	<b>21,00</b>
Bodegas Gran Bazan	
Subzona: Val do Salnés	
Variedad: Albariño 100% sobre lías	

## D.O RIBEIRO

<b>SAN CLODIO</b>	<b>16.50</b>
Produccións A Modíño. Gomariz/Leiro	
Variedad: Treixadura, Torrontés, Godello, Loureira y Albariño	
<b>EL PARAGUAS ATLÁNTICO</b>	<b>29.50</b>
Bodegas El Paraguas. Ribadavia	
Crianza: 6 meses en barricas de roble francés de 600l	
Variedad: Treixadura 86%, Godello 9%, Albariño 5%	



<b>COTO DE GOMARIZ</b>	<b>20,00</b>
<i>Bodega Coto de Gomariz. Barro de Gomariz/Leiro</i>	
<i>Variedad: Treixadura 70%, Godello 15%, Albariño 10%, Loureiro 5%</i>	
<b>FINCA VIÑO A</b>	<b>19,00</b>
<i>Bodegas Finca Viñoa. Banga</i>	
<i>Variedad: Treixadura 70%, Godello 15%, Albariño 10%, Loureiro 5%</i>	
<b>EDUARDO PEÑA</b>	<b>19,50</b>
<i>Bodega Eduardo Peña. Lugar de Barral/Castrelo do Miño</i>	
<i>Variedad: Treixadura, Albariño, Lado, Loureiro</i>	
<b>LAGAR DO MERENS</b>	<b>23,00</b>
<i>Lagar do Merens. Paradelá/Castrelo de Miño</i>	
<i>Variedad: Treixadura 70%, Lado 10% Torrontés, 10% Loureira, Godello y Albariño</i>	
<b>GRAN ALANÍS</b>	<b>12,50</b>
<i>Bodega Alanís. Santa Cruz de Arrabaldo</i>	
<i>Variedad: Treixadura y Godello</i>	
<b>EMILIO ROJO</b>	<b>58,00</b>
<i>Bodegas: Emilio Rojo. Leiro</i>	
<i>Variedad: Treixadura, Albariño, Loureiro, Lado y Torrontes</i>	
<b>TERRA DE PREGUNTAS</b>	<b>20,00</b>
<i>Bodegas Terra de preguntas</i>	
<i>Variedad: Treixadura 80%, Godello 20%</i>	
<b>CELME</b>	<b>27,00</b>
<i>Bodegas Celme</i>	
<i>Variedad: Treixadura, Albariño, Godello, Loureira</i>	

## VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEON

<b>BELONDRADE (QUINTA APOLONIA)</b>	<b>24,00</b>
<i>Belondrade S.L. La Seca</i>	
<i>Variedad: Verdejo 100%</i>	



# D.O VALDEORRAS

<b>GODEVAL CEPAS VELLAS</b>	<b>24,00</b>
<i>Bodega Godeval. O Barco de Valdeorras</i>	
<i>Variedad: Godello 100%</i>	
<b>GODEVAL</b>	<b>17,00</b>
<i>Bodega Godeval. O Barco de Valdeorras</i>	
<i>Variedad: Godello 100%</i>	
<b>AS SORTES</b>	<b>48,00</b>
<i>Bodega Rafael Palacios. O Bolo/O Barco de Valdeorras</i>	
<i>Variedad: Godello 100%</i>	
<i>Crianza: Fermenta y se cría en barricas de 500 l de roble francés durante 8 meses</i>	
<b>ALAN DE VAL</b>	<b>19,00</b>
<i>Bodega Alan de Val. A Rúa</i>	
<i>Variedad: Godello 100%</i>	
<b>GUTIÁN BARRICA</b>	<b>27,00</b>
<i>Bodegas La Tapada. Rubiá</i>	
<i>Variedad: Godello 100%</i>	
<i>Crianza: 6 meses en barricas de roble americano y francés</i>	
<b>SAMPAYOLO</b>	<b>19,00</b>
<i>Bodegas Sampayolo</i>	
<i>Variedad: Godello 100%</i>	
<b>MIL RIOS</b>	<b>15,50</b>
<i>Bodegas: Terriña Adegas e viñedos. Petín</i>	
<i>Variedad: Godello 100%</i>	
<b>D'BERNA</b>	<b>16,00</b>
<i>Bodegas: D'bernas. Villamartín-Corgomo</i>	
<i>Variedad: Godello 100%</i>	



## D.O MONTERREI

<b>CREGO E MONAGUILLO</b> Bodegas Crego e Monaguillo Variedad: Godello 100%	17,00
<b>TABÚ ESTIBADIA</b> Bodegas Tabú Variedad: Godello y Treixadura	15,50
<b>TERRA DE PREGUNTAS</b> Bodegas Terra de preguntas Variedad: Godello 100%	20,00

## D.O RIBEIRA SACRA

<b>OS CIPRESES</b> Bodegas Tabú Variedad: Godello y Treixadura	18,00
--	-------

### Tintos

## D.O RIBEIRA SACRA

<b>OS CIPRESES</b> Bodega Rabelas Subzona: Chantada Variedad: Mencía 100%	16,50
<b>PONTE DA BOGA</b> Bodega Ponte da Boga. San Paio/ Castro Caldelas Subzona: Ribeiras do Sil Variedad: Mencía 100%	16,50
<b>VIÑA PEÓN</b> Bodega de ga O Canceliño. Figueiroá/ Sober Subzona: Amandi Variedad: Mencía 80%, Garnacha 20%	16,00
<b>ALQUEIRA</b> Bodega Alqueira. Doade	16,50



Subzona: Amandi  
Variedad: Mencía 100%

**ALQUEIRA PIZARRA** **33,00**

Bodega Alqueira. Doade  
Subzona: Amandi  
Crianza: 12 meses en barricas de roble francés  
Variedad: Mencía 100%

**DON VENTURA** **16,00**

Bodega Losada Fernández. Ferreira/Pantón  
Subzona: Ribeiras do Miño  
Variedad: Mencía 100%

**VR** **18,00**

Bodega Via Romana  
Subzona: Chantada  
Crianza: De 7 a 11 meses en barrica de roble francés  
Variedad: Mencía 100%

**CYPRESSUS BARRICA** **27,00**

Bodega Rqbelas  
Subzona: Chantada  
Crianza: 6 meses en barricas de roble francés  
Variedad: Mencía 100%

**VAL DA LENDA** **16,00**

Bodega Val da Lenda. Cantón/Sober  
Subzona: Amandi  
Variedad: Mencía 100%

**TOALDE** **17,00**

Bodega Roberto Regal  
Subzona: Ribeiras do Miño  
Variedad: Mencía 90%, Garnacha 10%

**NENO DA PONTE/Iralda** **27,00**

Bodega Roberto Regal  
Subzona: Chantada  
Variedad: Mencía 85%, Garnacha 5%, Alicante 10%



## D.O MONTERREI

### ALANDA

22,00

Bodega Quinta da Muradella. Verín  
Variedad: Mencía, Garnacha Tinta, Bastardo  
Crianza: 12 meses en barricas de roble francés usado

### ESTIBADIA

15,50

Bodegas Tabú. Oimbra  
Variedad: Mencía y Arauxa

## D.O RIBEIRO

### ABADÍA DE GOMARIZ

20,00

Bodega Coto de Gomariz. Barro de Gomariz/ Leiro  
Variedad: Sousón 50%, Brancellao 30%, Ferrol 10%, Mencía 10%  
Crianza: 12 meses en barricas de 300l de roble francés y americano

## D.O RÍAS BAIXAS

### DO UMIA

19,50

Bodega: Francisco Alfonso Reboreda  
Variedad: Mencía, Caiño, Espadeiro

## D.O VALDEORRAS

### MALDITO

22,00

Vinos con Personalidad.  
Variedad: Mencía 85%, Garnacha Tintorera 10%, Sousón, Brancellao, Caiño 5%

### MIL RÍOS

15,50

Bodegas: Terriña Adegas e viñedos. Petín  
Variedad: Mencía 100%





# D.O. Ca RIOJA

<b>PIÉROLA</b> (50 cl o /75 cl)	17,00 -- 18,00
<i>Bodegas Fernández de Piérola. Moreda/Atava</i>	
<i>Subzona: Rioja Alavesa</i>	
<i>Variedad: 100% Tempranillo</i>	
<i>Crianza: 18 meses en barricas de roble francés y americano</i>	
<b>AMAREN</b>	20,00
<i>Bodegas Amaren. Villabuena de Atava</i>	
<i>Crianza: 12 meses en barricas de roble americano y roble francés de segundo uso</i>	
<i>Subzona: Rioja Alavesa</i>	
<i>Variedad: 85% Tempranillo, 15% Garnacha</i>	
<b>LA MONTESA</b>	21,00
<i>Bodegas Palacio Remondo. Alfaro/La Rioja</i>	
<i>Subzona: Rioja Oriental</i>	
<i>Variedad: Garnacha y tempranillo</i>	
<i>Crianza: 12 meses en barrica de roble francés y Americano</i>	
<b>ALLENDE</b>	28,00
<i>Bodegas: Finca Allende. Briones</i>	
<i>Crianza: 14 meses en barricas de roble francés</i>	
<i>Subzona: Rioja Alta</i>	
<i>Variedad: Tempranillo y Graciano</i>	
<b>BAIGORRI</b>	19,00
<i>Bodegas: Baigorri</i>	
<i>Crianza: 16 meses en barricas de roble francés</i>	
<i>Subzona: Rioja Alta</i>	
<i>Variedad: Tempranillo 100%</i>	
<b>ZOO MONGES</b>	45,00
<i>Bodega Vinícola Real. Albelda de Iregua</i>	
<i>Crianza: 18 meses en barrica de roble francés</i>	
<i>Subzona: Rioja Alta</i>	
<i>Variedad: Tempranillo 85%, Graciano 10%, Garnacha 5%</i>	
<b>LUIS CAÑAS</b>	16,50
<i>Bodegas Luis Cañas. Villabuena de Atava</i>	
<i>Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano</i>	
<i>Subzona: Rioja Alavesa</i>	
<i>Variedad: Tempranillo 95%, Garnacha 5%</i>	



<b>VIÑA ALBERDI</b>	<b>18,50</b>
<i>Bodegas La Rioja Alta. Haro</i>	
<i>Crianza: 24 meses en barricas de roble americano</i>	
<i>Subzona: Rioja Alta</i>	
<i>Variedad: Tempranillo 100%</i>	
<b>BIGA DE LUBERRI</b>	<b>16,50</b>
<i>Luberrri Familia Monje Amestoy. El Ciego</i>	
<i>Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano</i>	
<i>Subzona: Rioja Alavesa</i>	
<i>Variedad: Tempranillo 100%</i>	
<b>GAUDIUM</b>	<b>58,00</b>
<i>Bodegas: Marqués de Cáceres</i>	
<i>Crianza: 18 meses en barricas de roble francés</i>	
<i>Subzona: Rioja Alavesa</i>	
<i>Variedad: Tempranillo y graciano</i>	
<b>CAMPILLO</b>	<b>18,00</b>
<i>Bodegas Campillo. La Guardia</i>	
<i>Crianza: 18 meses en barrica de roble americano de segundo uso</i>	
<i>Subzona: Rioja Alavesa</i>	
<i>Variedad: Tempranillo 100%</i>	
<b>OSTATU</b>	<b>16,00</b>
<i>Bodegas Ostatu. Samaniego</i>	
<i>Crianza: 12 meses en barricas de roble francés</i>	
<i>Subzona: Rioja Alavesa</i>	
<i>Variedad: Tempranillo 90%, Graciano 10%, Mazuelo y Garnacha</i>	
<b>RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA</b>	<b>18,00</b>
<i>Bodegas Ramón Bilbao. Haro</i>	
<i>Crianza: 14 meses en barricas de roble francés</i>	
<i>Subzona: Rioja Alta</i>	
<i>Variedad: Tempranillo 100%</i>	
<b>MARQUÉS DE MURRIETA</b>	<b>25,50</b>
<i>Bodegas Marqués de Murrieta. Logroño</i>	
<i>Subzona: Rioja Alta</i>	
<i>Variedad: Tempranillo 93%, Mazuelo 4%, Graciano 2%, Garnacha 1%</i>	
<i>Crianza: 16 meses en barricas de roble americano</i>	
<b>ARDANZA</b>	<b>30,00</b>
<i>Bodegas La Rioja Alta. Haro</i>	
<i>Crianza: 36 meses en barricas de roble americano la tempranillo y 30 meses en barricas de roble americano la garnacha</i>	
<i>Subzona: La Rioja Alta</i>	
<i>Variedad: Tempranillo y Garnacha Tinta</i>	



**MARTELO** 52,00

Bodegas La Rioja Alta. Torre de Oña  
Crianza: Roble francés y roble americano  
Subzona: Rioja Alavesa  
Variedad: Tempranillo 95% y Mazuelo 5%

**904 GRAN RESERVA** 56,00

Bodegas La Rioja Alta. Haro  
Crianza: Roble francés  
Subzona: La Rioja Alta  
Variedad: Tempranillo y Graciano

## D.O RIBERA DEL DUERO

**VALDUERO CRIANZA** (57,5 cl o 75 cl) 14,50 -- 29,00

Bodegas Valduero. Gumiel de Mercado  
Crianza: 15 meses en bodega  
Variedad: Tinto Fino 100%

**ARZUAGA (57,5/75)** 15,00 -- 26,00

Bodegas Arzuaga Navarro. Quintanilla de Onésimo  
Crianza: 16 meses en barricas de roble francés y americano  
Variedad: Tinto Fino 95%, Cabernet Sauvignon 5%

**ASTER FINCA EL OTERO** 29,50

Bodegas Aster. Anguix/Burgos  
Variedad: 100% Tinta del país  
Crianza: 16 meses en barricas de roble americano

**PSI** 44,00

Bodega Dominio de Pingus. Quintanilla de Onésimo  
Crianza: 18 meses entre barricas francesas usadas, grandes tinos y depósitos de hormigón  
Variedad: 95% Tinta del País, 7% Garnacha

**ASTER CRIANZA** 19,00

Bodegas Aster. Anguix  
Crianza: 22 meses en barricas de roble francés  
Variedad: 100% Tempranillo

**CAIR CUVÉE** 18,00

Bodegas Dominio de Cair. La Aquilera  
Crianza: 9 meses en barricas de roble francés y americano  
Variedad: tempranillo 85%, Merlot 15%



<b>PAGO DE CARRAOVEJAS</b>	<b>42,00</b>
<i>Bodega Pago de Carraovejas, Peñafiel</i>	
<i>Crianza: 12 meses en barricas de distintas tonelerías, edades y orígenes</i>	
<i>Variedad: Tinto Fino 90%, Cabernet Sauvignon 6%, Merlot 4%</i>	
<b>CARRAMIMBRE ROBLE</b>	<b>16,50</b>
<i>Bodegas Pingón. Peñafiel</i>	
<i>Crianza: de 4 a 6 meses en barricas de roble americano y francés</i>	
<i>Variedad: Tempranillo 100%</i>	
<b>CONDE DE SAN CRISTOBAL</b>	<b>26,50</b>
<i>Bodegas y Viñedos del Conde de San Cristobal. Peñafiel</i>	
<i>Crianza: de 12 a 14 meses en barricas de roble francés, ruso y americano</i>	
<i>Variedad: Tinto fino 100%</i>	
<b>CILLAR DE SILOS CRIANZA</b>	<b>26,00</b>
<i>Bodega Cillar de Silos. Quintana del Pidio</i>	
<i>Crianza: 13 meses en barrica de roble francés</i>	
<i>Variedad: Tempranillo 100%</i>	
<b>HITO CEPA ZI</b>	<b>18,50</b>
<i>Bodegas Cepa Zi. Castrillo de Duero</i>	
<i>Crianza: 12 meses en barricas de roble francés</i>	
<i>Variedad: Tinto fino 100%</i>	
<b>COMENGE</b>	<b>24,50</b>
<i>Bodegas Comenge. Curiel de Duero</i>	
<i>Crianza: 15 meses en barricas de roble francés</i>	
<i>Variedad: Tempranillo 100</i>	
<b>CARMELO RODERO</b>	<b>29,00</b>
<i>Bodegas Carmelo Roderó</i>	
<i>Crianza: 15 meses en barrica de roble francés</i>	
<i>Variedad: tempranillo 90%, Cabernet Sauvignon 10%</i>	
<b>LÓPEZ CRISTOBAL</b>	<b>17,00</b>
<i>Bodegas López Cristobal. Burgos</i>	
<i>Crianza: 3 meses en barricas de roble francés</i>	
<i>Variedad: 95% tempranillo, 5% Merlot</i>	
<b>QUINTA DE TARSUS</b>	<b>18,50</b>
<i>Bodegas Tarsus. Anguix</i>	
<i>Crianza: 12 meses en barricas de roble americano y francés</i>	
<i>Variedad: Tempranillo 100%</i>	



<b>JAROS</b>	<b>24,00</b>
<i>Bodegas Viñas del Jaro</i>	
<i>Crianza: Roble Francés</i>	
<i>Variedad: Tempranillo 100%</i>	
<b>CHANFANDIN</b>	<b>40,00</b>
<i>Bodegas Viñas del Jaro</i>	
<i>Crianza: 21 meses en barricas nuevas y 21 en roble francés</i>	
<i>Variedad: Tempranillo 100%</i>	
<b>PAGO DE LOS CAPELLANES</b>	<b>33,00</b>
<i>Bodegas Pagos de los Capellanes, Gumiel del Mercado</i>	
<i>Crianza: Roble francés</i>	
<i>Variedad: Tempranillo 100%</i>	
<b>TORRESILO</b>	<b>35,00</b>
<i>Bodegas Cillar de Silos</i>	
<i>Crianza: 16 meses en Roble francés</i>	
<i>Variedad: Tempranillo 100%</i>	

## I.G.P VINO DE LA TIERRA CASTILLA Y LEÓN

<b>ABADÍA RETUERTA</b>	<b>31,00</b>
<i>Bodega Abadía Retuerta. Sardón del Duero</i>	
<i>Crianza: 11 meses en barricas de roble americano y francés</i>	
<i>Variedad: Tempranillo 75%, Cabernet Sauvignon 15%, Syrah 10%</i>	
<b>ESENCIAS É</b>	<b>22,00</b>
<i>Bodegas: III Esencias</i>	
<i>Variedad: Tempranillo 100%</i>	

## V.T EXTREMADURA

<b>HABLA DEL SILENCIO</b>	<b>19,00</b>
<i>Bodegas Habla. Trujillo</i>	
<i>Crianza: 6 meses en barricas de roble francés</i>	
<i>Variedad: Syrah 50%, Cabernet Sauvignon 30%, Tempranillo 20%</i>	



## D.O TORO

### ELÍAS MORA

16,00

Bodegas: Elías Mora. San Román de Hornija  
Crianza: 6 meses en barrica de roble americano  
Variedad: Tempranillo 100%

### EL PRIMER PASO

20,00

Dominio del Bendito. Toro  
Crianza: entre 6 y 9 meses en barricas de roble francés y americano  
Variedad: Tinta de Toro 100%

## D.O VALTIENDAS

### CUVEÉ JOANA

18,00

Bodegas Vagal. Segovia  
Variedad: Tempranillo 100%

## ROSADO

### D.O. Ca RIOJA

### CAMPILLO

12,50

Bodegas Campillo. La Guardia  
Variedad: Tempranillo 100%

## D.O NAVARRA

### AROA LARROSA

12,50

Bodegas vintae  
Variedad: Garnacha 100%

## D.O RIBERA DEL DUERO

### TRASLASCUESTAS

16,50

Bodega Traslascuestas. Valcavado de Roa  
Variedad: Tinta fina 100%, rosado fermentado en barrica



# ESPUMOSOS

## danza

D.O CAVA

### GRAMONA IMPERIAL

29,50

Bodega: Gramona

Brut Nature

Crianza en rima de 60 meses

Variedad: Xarello 50%, Macabeo 40%, Chardonnay 10%

### VT CONCA DEL RIU ANOIA

#### L'HEREU DE NIT ROSADO

24,50

Raventós i Blanc. Sant sadurní d'Anoia

Brut

Crianza: 15 meses

Variedad: Macabeo, Xarello, Parellada, Monastrell.

### A.O.C CHAMPAGNE

#### MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

46,00

Moet & Chandon. Épernay. Premier Cru y Grand Cru

Brut

Variedad: Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

Crianza: 36 meses

#### BOLLINGER

65,00

Maison Bollinger. Ay

Brut

Variedad: 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier. Ensamblaje de vinos de distintas añadas

Crianza: mínimo 36 meses en rima antes del degüelle.



# FORMATOS ESPECIALES

<b>HACIENDA GRIMÓN MAGNUM</b> D.O. Ca Rioja Hacienda Grimón. ventas Blancas Crianza: 14 meses en barricas de roble americano y francés Subzona: Rioja Oriental Variedad: Tempranillo 100%	<b>32,00</b>
<b>ABADÍA RETUERTA</b> Bodega Abadía Retuerta. Sardón del Duero Crianza: 11 meses en barricas de roble americano y francés Variedad: Tempranillo 75%, Cabernet Sauvignon 15%, Syrah 10%	<b>60,00</b>
<b>MONTEABELLÓN ROBLE MAGNUM</b> D.O Ribera del Duero Viñedos Monteabellón. Nava de Roa Crianza: 5 meses en barricas de roble francés y americano Variedad: Tinta Fina 100%	<b>32,00</b>
<b>MARTÍN CODAX</b> Bodegas Martín Codax Cambados Subzona: Val do Salnés Variedad: Albariño 100%	<b>35,00</b>





# NUESTRAS CERVEZAS



## ESTRELLA GALICIA ESPECIAL

2,70

Cerveza de color dorado brillante que parte de una selección de maltas y lúpulo especialmente amargos. Ello hace que esta cerveza tenga un agradable y característico sabor lupulado

## 1906

2,90

Con un Extracto Seco Primitivo de 15º Plato y un volumen de alcohol del 6,5% esta cerveza se elabora a partir de agua de la ciudad de A Coruña y una cuidada selección de maltas Pilsen y tostadas y lúpulos de la variedad "Perle Hallertau". Tradición cervecera, carácter único y las mejores materias primas se unen para dar lugar a una elegante lager extra con agradables notas tostadas

## RED VINTAGE

3,00

Cerveza intensa y equilibrada, se caracteriza por su aroma a malta tostada y espuma cremosa y compacta con burbuja fina. Posee un marcado amargo final que balancea su alto contenido alcohólico (8,0% alc.) que hace que el conjunto sea agradable de beber en cualquier momento

## SIN GLUTEN

2,70

Cerveza de color dorado brillante obtenida a través de la aplicación de una enzima que rompe la cadena de gluten durante el proceso productivo

## SIN ALCOHOL

2,70

Elaborada mediante fermentación interrumpida. Aspecto brillante con sabor dulce pero no empalagoso. Gran equilibrio aromático entre la malta y el lúpulo manteniendo el amargor característico de Estrella

## Mahou

★★★★★

## MAHOU \*\*\*\*\* ESTRELLAS

2,70

Cerveza dorada, de espuma cremosa y consistente, con un sabor característico, moderado y fino, de aroma afrutado





### **DOMENICUS RUBIA**

**3,20**

*Color dorado claro y espuma blanca con una retención normal. Buena claridad. Aroma dulce y maltoso con un ligero toque afrutado. Al inicio suave dulzor aportado por la malta Pilsen, que da paso a un moderado sabor a lúpulo con un sutil retrogusto final a cítricos. Amargor bajo.*

### **DOMENICUS TOSTADA**

**3,20**

*Color cobrizo y espuma sedosa con buena retención. Buena claridad. Aroma delicado, fragante y agradable, aportado por los lúpulos ingleses. El sabor y amargor de los lúpulos predomina ligeramente sobre el sabor aportado por las maltas caramelizadas, consiguiendo un sabor redondo que deja una agradable sensación en el paladar. Amargor medio*



### **GROLSCH RADLER**

**2,70**

*Cerveza rubia refrescante con zumo de limón natural*



### **SUPER BOCK NEGRA SIN ALCOHOL**

**2,70**

*Cerveza negra con mucho sabor y cuerpo. Posee una espuma generosa y duradera manteniendo el carácter de una auténtica cerveza negra*

