

# espumosos

*Ideales para abrir boca acompañando unas ostras o para comer con paellas marineras...*

Espumoso Palacio de Bornos Brut Nature	18,60
Cava Agustí Torelló Brut reserva	21,90
Cava Gramona Imperial Brut	25,80
Champagne Moët Chandon Brut Impérial	50,00
Champagne Veuve Rosé Imperial	65,00

# blancos

## LOS DE NUESTRA ZONA

*Elegidos para comer con arroz del señorito, ensaladas y ceviches*

Mantel Blanco Sauvignon Blanc	17,20
Mantel Blanco Sauvignon Verdejo	17,20
Quintaluna de Ossian	17,20
Viñas Centenarias de Cuatro Rayas	17,50
Jose Pariente	18,50
Perro Verde	18,50
Caraballas	19,60
Ossian Verdling Trocken	28,80

## LOS GALLEGOS

*Maridan con merluza, navajas o arroz meloso de nécoras*

Do Ferreiro	21,40
Terras Gauda	23,40
Marieta semi seco	15,60
Louro godello barrica Valdeorras	22,60
Vionta Godello	18,40

## LOS MÁS ESPECIALES

*Para disfrutar con atún rojo, arroces melosos marineros o cordero*

Viognier Prieto Pariente	23,60
Ossian	33,50
Belondrade y Lurton	33,70
As Sortes Godello	36,20
Pazo Señorans Selección de Añada	38,70
Mauro Godello	44,00

## LOS FORÁNEOS

*Para acompañar mariscos, verduras y paellas marineras*

Good hope Chenin Blanc (Sudáfrica)	17,80
Dr. Loossen Riesling (Alemania)	18,90
Château Thieuley Sauvignon Blanc-Chenin Blanc (Burdeos)	19,50
Chablis William Fevre Chardonnay (Borgoña)	20,40
Zusslin Gewurztraminer (Alsacia)	24,20

# rosados

*Compañeros de viaje de arroz negro y paella de pato y gambas*

Salvueros	11,80
La Novia Ideal Frizzante	15,50
La Rosa Pinot Noir	17,40
Belondrade Quinta Clarisa	18,90
Saint André Rosé	21,60

# tintos

## LOS RIBERAS

*Armonizan con arroz del señorito y arroces melosos marineros*

Finca Resalso roble	14,80
La planta roble	14,90
Prado rey crianza	17,80
Briego Crianza	19,50
Pruno crianza	19,60
Emilio Moro	24,50
Emilio Moro – 50cl	16,90
Cair Crianza	24,50
Dehesa de los Canónigos cr.	27,50
Malleolus	36,80
Hacienda Monasterio	39,00
PSI Dominio de Pingus	42,00
Garmón	44,00

## LOS OTROS DE NUESTRA TIERRA

*Maridan con arroces de carne así como solomillo de vaca*

La Provincia	22,90
Vizar Selección Especial	22,70
Almirez Tinta de Toro	25,80
Abadia Retuerta crianza	29,20
San Román Tinta de Toro	32,00
Mauro	33,00
Mauro Vendimia Seleccionada	61,50

## OTRAS REGIONES DE ESPAÑA Y EXTRANJEROS

*Caldos aptos para comer con verduras y pescados como la lubina*

Luis Cañas crianza (Rioja)	17,90
Luis Cañas crianza (Rioja) – 50cl	12,40
Niepoort Alonso Quijano (Douro, Portugal)	19,40
Enrique Mendoza Petit Verdot (Alicante)	20,60
Les Sorcieres (Côtes du Roussillon)	21,20
Roda Reserva (Rioja)	32,90
Chorey les Beaune Pinot Noir (Borgoña)	35,70
Beaune du Château Premier Cru (Borgoña)	37,50

*Pida la carta de caprichos  
para vinos de mayor envergadura*