

CARTA DE VINOS

TINTOS

TIERRA DE EXTREMADURA

RIBERA DEL ARDILA (Tempranillo).- 12 meses en barrica de roble francés y americano. Ideal para compartir con carnes rojas, cocidos y chocolate..... **7,00 €**

HABLA DEL SILENCIO (Syrah, Carbenet Sauvignon, Tempranillo).- 6 meses de crianza. Aroma a fruta roja silvestre con toques florales. Ideal para acompañar carnes, quesos semicurados y embutidos. Mejor vino de España 2014, 2015 y 2016 por la AEPEV. **18,00 €**

HABLA DE LA TIERRA (Cabernet Sauvignon y Tempranillo).- Una tentación imposible de rechazar. Ideal para tomar con taptas y aperitivos..... **12,50 €**

D.O. RIBERA DEL GUADIANA (TINTOS)

PALACIO QUEMADO CRIANZA 2015 (Tempranillo y Cabernet Sauvignon).- Crianza de nueve meses en barrica de roble americano y roble francés. Tiene nervio y fresco, goloso y muy sabroso. Ideal para acompañar carnes rojas, embutidos y arroces **11,10 €**

PAYVA CRIANZA 2016 (Tempranillo).- De color rojo picota con matices violáceos, presenta aromas a minerales blasámico, seguidos de frutas, frutos secos y chocolate **9,90 €**

PRIVILEGIO ROMALE (Tempranillo).- Tono rubí, matices teja, completo e intenso de aroma. Aromas de fruto maduro, especias y discretas notas de madera. Paladar sedoso, con sabor potente y postgusto persistente **13,00 €**

NADIR TINTO ROBLE 2016 (Tempranillo y Syrah).- Aporta sensaciones aromáticas como sápidas que lo hacen inconfundibles y con una marcada personalidad..... **12,50 €**

D.O. RIBERA DEL DUERO

PRADOREY TINTO ROBLE (Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot).- Resalta de manera especial la fruta y la cremosidad de un tanino suave y agradable. Ideal para acompañar embutidos, setas y quesos..... **11,50 €**

PRADOREY CRIANZA VALDELAYEGUA 2015 (Tempranillo y Merlot).- Gran concentración, fino y elegante, envejecido en barricas de roble de los bosques europeos del Cáucaso, intenso y potente en todos sus aspectos, tanto en nariz como en boca. Ideas para asados carnes de caza, buey y cerdo Ibérico..... **19,70 €**

ARZUAGA LA PLANTA COSECHA 2018 (Tempranillo).- Vino armonioso, estructurado y equilibrado que deslumbra también por su versatilidad y frescura. Ideal para aperitivos con embutidos y quesos de media cruación y guisos tradicionales..... **13,00 €**

D.O. RIOJA

CUNE CRIANZA 2016 (Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo).- Tinto con notas aromáticas de frutos rojos, regaliz y un paso redondo, largo y afrutado. Ideal para acompañar cerdo, quesos semicurados, embutidos y ternera..... **11,10 €**

MARQUES DE MURRIETA RESEVA 2014 (Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha).- *Fluido, fresco y frutal. Ideal para acompañar pescados, solomillo de ternera, arroces, foie y quesos* **29,50 €**

AZPILICUETA TINTO CRIANZA 2015 (Tempranillo, Graciano y Mazuelo).- *Un tinto con cuerpo, suave, equilibrado y agradable que se puede disfrutar a la perfección junto con embutidos, arroces, verduras y todo tipo de carnes* **15,90 €**

RAMON BILBAO CRIANZA 2016 (Tempranillo).- *Es un clásico riojano renovado por fuera, criado en barricas de roble americano, versátil, frutal, equilibrado e insustituible* **15,90 €**

BLANCOS

ALBA ALBARIÑO (Albariño).- *Aroma a cítricos, a peras y flores con un fondo salino y un sabor suave y frutal. Contiene sulfitos. Ideal para acompañar mariscos y pescados*..... **12,50 €**

PRADOREY VERDEJO (Verdejo).- *Vino de gran intensidad y muy marcado por el carácter que le otorga la uva Verdejo. Ideal para frituras de pescado y arroces melosos. Contiene Sulfitos* **8,40 €**

HABLA DE TI (Sauvignon Blanc).- *Una oda a los aromas tropicales de la uva Sauvignon Blanc y al buen gusto tanto en el vino como su presentación. Ideal para momentos distendidos y de celebración. Contiene sulfitos* **16,70 €**

JOSE PARIENTE VERDEJO (Verdejo).- *Fresco, sabroso y suave. Ideal para aperitivos. Contiene sulfitos* **15,50 €**

BLANCOS (D.O. RIBERA DEL GUADIANA)

VIÑA ROMALED SEMIDULCE (Verdejo).- *Aromas de frutas tropicales y notas florales. Equilibrio perfecto entre acidez y dulzor. Color amarillo y tonos pajizo*..... **7,20 €**

VIÑA ROMALED MACABEO (Macabeo).- *Vino joven, de paladar intenso y complejo en aromas de fruta madura, aromático, fresco y fino*..... **7,00 €**

FLAMENCO DE SANI ARABE (Sauvignon Blanc).- *Vino de aguja dulce refrescante y delicado con gran presencia en paladar y olorosos tonos frutales para tomar recién sacado de la cubitera. Este vino es apto para intolerantes al gluten y a la lactosa* **8,70 €**

SANI PRIMAVERA (Chardonnay y Moscatel).- *Blanco joven de aguja semidulce. Ideal para acompañar aperitivos, mariscos, pescados, ensaladas, pates, arroces, pastas y quesos* **7,50 €**

ROSADOS

(D.O. RIBERA DEL GUADIANA)

NADIR ROSADO 2017 (Tempranillo y Syrah).- *Untuoso y voluminoso en la boca. Ideal para quesos, setas, huevos, arroces y pastas* **15,00 €**

SANI PRIMAVERA (Tempranillo y Syrah).- *Agradable dulzor propio de la uva, muy refrescante gracias a su aguja natural. Festejo y muy divertido. Ideal para acompañar aperitivos, pescados, mariscos, carnes blancas, arroces, pastas, ensaladas, quesos, cocina mexicana y japonesa*..... **7,40 €**