

## VINOS TINTOS

RED WINES · ROTWEINE · ROUGES

<b>MILÚ</b> <i>D.O. Ribera del Duero, Quinta Milú</i>	<i>Tempranillo</i>	4.50€	19.90€
<b>PAGO DE LOS CAPELLANES CZA</b> <i>D.O. Ribera de Duero, Pago de los Capellanes Tinto Fino</i>			28.00€
<b>ARMERO I ADROVER NEGRE</b> <i>V.T. Mallorca, Luis Vicente Armero Gonzalez</i>	<i>Callet, Cabernet Sauvignon &amp; Merlot</i>	5.70€	28.50€
<b>“5 FINCAS” PERELADA</b> <i>Perelada</i>	<i>Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo &amp; Cabernet Franc</i>	5.70€	29.00€
<b>VALDUBON</b> <i>D.O. Ribera del Duero, Valdubon</i>	<i>Tempranillo</i>	5.70€	32.00€
<b>LA MONTESA CZA</b> <i>D.O. CA. Rioja, Palacio Remondo</i>	<i>Garnacha, Tempranillo, Manuelo &amp; Graciano</i>	5.80€	35.00€
<b>MARQUES DE RISCAL RESERVA</b> <i>D.O. CA. Rioja, Marqués de Riscal</i>	<i>Tempranillo</i>		39.00€
<b>REMELLURI RESERVA</b> <i>D.O. CA. Rioja, Nuestra Sra. de Remelluri</i>	<i>Tempranillo</i>		40.00€
<b>ALTO MONCAYO</b> <i>Campo de Borja, Alto Moncayo</i>	<i>Garnacha</i>		41.50€
<b>FINCA BINIAGUAL VERÁN</b> <i>V.T. Mallorca, Finca Biniagual</i>	<i>Manto Negro &amp; Syrah</i>		43.00€
<b>GALLINAS Y FOCAS</b> <i>V.T. Mallorca, 4 Kilos Vinícola</i>	<i>Manto Negro &amp; Syrah</i>		45.00€
<b>PSI</b> <i>D.O. Ribera de Duero, Dominio de Pingus</i>	<i>Tinto Fino</i>		55.00€
<b>PINTIA</b> <i>D.O. Toro, Bodegas y Viñedos Pintia</i>	<i>Tinta de Toro</i>		59.00€
<b>AALTO</b> <i>D.O. Ribera de Duero, Aalto</i>	<i>Tinto Fino</i>		65.00€
<b>SAN VICENTE</b> <i>D.O. CA. Rioja, Señorío de San Vicente</i>	<i>Tempranillo Peludo</i>		69.00€
<b>FINCA BINIAGUAL GRAN VERÁN</b> <i>V.T. Mallorca, Finca Biniagual</i>	<i>Manto Negro, Syrah &amp; Cabernet Sauvignon</i>		79.00€
<b>AALTO PS</b> <i>D.O. Ribera de Duero, Aalto</i>	<i>Tinto Fino</i>		129.00€
<b>LA NIETA</b> <i>D.O. CA. Rioja, Viñedos de Págano</i>	<i>Tempranillo</i>		135.00€
<b>AVRUS</b> <i>D.O. CA. Rioja, Finca Allende</i>	<i>Tempranillo &amp; Graciano</i>		225.00€

## VINOS ROSADOS

ROSÉ WINES · ROSÉWEINE · ROSÉS

<b>FINCA NUEVA</b> <i>D.O. CA. Rioja, Finca Nueva</i>	<i>Tempranillo &amp; Garnacha</i>	4.90€	23.50€
<b>VÉLOROSÉ</b> <i>Binissalem, Tianna Negre</i>	<i>Manto Negro</i>	5.70€	29.00€
<b>IBIZKUS</b> <i>V.T. Eivissa i Formentera, Totem Wines</i>	<i>Monsatrell, Tempranillo &amp; Sirah</i>		35.00€

## VINOS BLANCOS

WHITE WINES · WEIßWEINE · BLANCS

<b>BICICLETAS Y PECES</b> <i>D.O. Rueda, Antonio Nadal</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>	4.50€	19.50€
<b>MARQUÉS DE RISCAL</b> <i>D.O. Rueda, Marqués de Riscal</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>	5.40€	25.00€
<b>JOSÉ PARIENTE</b> <i>D.O. Rueda, José Pariente</i>	<i>Verdejo</i>	5.50€	28.00€
<b>LLUM</b> <i>V.T. Mallorca, Maciá Batle</i>	<i>Prensal Blanc &amp; Chardonnay</i>	5.90€	29.00€
<b>FILLABOA</b> <i>D.O. Rias Baixas, Fillaboa</i>	<i>Albariño</i>		29.00€
<b>QUÍBIA</b> <i>V.T. Mallorca, Ànima Negra</i>	<i>Prensal Blanc &amp; Callet</i>		31.00€
<b>TERRAS GAUDA</b> <i>D.O. Rias Baixas, Terras Gauda</i>	<i>Albariño, Caiño &amp; Loureiro</i>		32.00€
<b>IBIZKUS</b> <i>V.T. Eivissa, Totem Wines</i>	<i>Macabeo, Malvasía Ibicenca, Parellada &amp; Chardonnay</i>		35.00€
<b>LATOIR - CHABLIS</b> <i>A.O.C. Chablis (FR), Louis Latour</i>	<i>Chardonnay</i>		35.00€
<b>O LUAR DO SIL</b> <i>D.O. Valdeorras, Pago de Capellanes</i>	<i>Godello</i>		45.00€
<b>BELONDRADE Y LURTON</b> <i>D.O. Rueda, Belondrade</i>	<i>Verdejo</i>		55.00€

## CAVAS Y CHAMPAGNES

<b>CAVA ESPECIAL WELLIES</b> <i>D.O. Cava</i>	<i>Xarel·lo, Parellada &amp; Macabeo</i>	6.50€	25.00€
<b>CAVA ESPECIAL WELLIES ROSADO</b> <i>D.O. Cava</i>	<i>Tempranillo, Bobal &amp; Garnacha</i>	9.50€	45.00€
<b>VEUVE CLICQUOT BRUT</b> <i>A.O.C. Champagne</i>	<i>Pinot Noir, Chardonnay &amp; Pinot Meunier</i>		95.00€
<b>MOËT &amp; CHANDON Brut Imperial</b> <i>A.O.C. Champagne</i>	<i>Chardonnay, Pinot Noir &amp; Pinot Meunier</i>	16.50€	99.00€
<b>CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL CUVEÉ</b> <i>A.O.C. Champagne</i>	<i>Pinot Noir, Chardonnay &amp; Pinot Meunier</i>	17.50€	109.00€
<b>MOËT &amp; CHANDON ROSÉ IMPERIAL</b> <i>A.O.C. Champagne</i>	<i>Pinot Noir &amp; Pinot Meunier</i>	18.50€	119.00€
<b>RUINART BLANC DE BLANCS</b> <i>A.O.C. Champagne</i>	<i>Chardonnay</i>		125.00€
<b>LAURENT PERRIER CUVEÉ ROSÉ</b> <i>A.O.C. Champagne</i>	<i>Pinot Noir</i>		145.00€
<b>DOM PERIGNON</b> <i>A.O.C. Champagne</i>	<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		250.00€
<b>KRUG GRAN CUVEÉ</b> <i>A.O.C. Champagne</i>	<i>Pinot Noir &amp; Chardonnay</i>		285.00€
<b>LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT</b> <i>A.O.C. Champagne</i>	<i>Pinot Noir &amp; Pinot Meunier</i>		325.00€