



Selección de vinos

Wine Selection

Wein Selektion



*Wine comes in at the mouth
And love comes in at the eye;
That's all we shall know for truth,
before we grow old and die.
I lift the glass to my mouth,
I look at you, and I sigh.*

W. B. Yeats (Irish poet 1865–1939)

*“El vino entra por la boca.
Y el amor entra por los ojos;
Eso es todo lo que realmente sabremos,
antes de envejecer y morir.
Llevo el vaso a mi boca,
te miro y suspiro.”*

W. B. Yeats (Poeta irlandés 1865–1939)



CARTA DE VINOS / WINES / WEINKARTE

TINTO / RED WINE / ROTWEIN

D.O. RIOJA

LETARGO CRIANZA (100% Tempranillo, 13%vol, 14°C) Maridaje: Aperitivos, carne y quesos curados Copa	20,00 € 5,50 €
LETARGO RESERVA (100% Tempranillo, 13,5%vol, 16-18°C) Maridaje: Carne, asados, risottos, asados y aves.	25,00 €
TIO MARTIN CRIANZA (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano, , 16°-17°C) Maridaje: Carne roja, estofado y cordero.	24,00 €
LA VANIDOSA (Garnacha, 16°-17°C) Maridaje: Jamón ibérico y quesos curados.	26,00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

CONDADO DE ORIZA CRIANZA (100% Tempranillo, 14%vol, 16°-17°C) Maridaje: Cordero y ternera. Copa	24,00 € 5,50 €
CONDADO DE ORIZA RESERVA (100% Tempranillo, 13,5%vol, 15°-16°C) Maridaje: Aves, carne, caza, guisos, arroces, pastas y fiambres.	30,00 €
CARRAMINBRE CRIANZA (90% Tinta del país, 10% cabernet sauvignon, 14,5%vol, 16°-17°C) Maridaje: Guisos de carne y embutidos.	33,00 €
CARMELO RODERO CRIANZA (tempranillo, cabernet, 16°.17°C) Maridaje: Aves, carne, caza, guisos, arroces, pastas y fiambres.	41,00 €



MALLORCA

AN2 (60% Callet, Mantonegro-Fogoneu 20%, Syrah 15%, 13,5%vol, 16°-17°C) Maridaje: Carnes brasa y quesos curados	30,00 €
GALLINAS Y FOCAS (90% Mantonegro, 10% Syrah, 14%vol, 16°C) Maridaje: Carnes rojas, caza, guisos y quesos.	35,00 €
7103 NEGRE BOTA CZA (Mantonegro 60%, Merlot 40%, 13,5%vol, 15°C) Maridaje: Carnes brasa, caza, guisos, quesos curados y jamón ibérico.	25,00 €
DALT TURÓ GRANAT (Cabernet Sauvignon 75%, Callet 15%, Syrah 10%, 13,5%vol, 15°C) Maridaje: Carnes brasa, caza, guisos, quesos curados, jamón ibérico	22,00€
FEBRER CRIANZA (merlot, monastrell, cabernet Sauvignon, 13,5% vol., 18°C) Maridaje: Carnes rojas, caza, pesadcos azules, guisos, quesos azules y grasos	24,00€
971 NEGRE (gorgollosa, cabernet, 14% vol. 18°C) Maridaje: Carnes rojas, caza, pesadcos azules, guisos, quesos azules y grasos	24,00€

ROSADO / ROSE WINE / ROSEWEIN

D.O. RIOJA

ARNEGUI (100% Garnacha, 13%vol, 9°-11°C) Maridaje: Pastas, carnes blancas, mariscos y ensaladas. Copa	18,00 € 5,00 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------

MALLORCA

SINCRONIA (Cabernet Sauvignon, Merlot, Callet, 14,5%vol, 8°-10°C) Maridaje: Pastas arroces pescado y ensaladas.	20,00 €
7103 ROSAT (100%Mantonegro) Maridaje: Ensaladas, carnes blancas y quesos blandos.	20,00 €
DALT TURÓ ROGET (Callet 50%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 20%) Maridaje: Ensaladas, carnes blancas y quesos blandos.	18,50€
971 ROSAT	24,00€

ROSADOS INTERNACIONALES

AIX (GARNACHA., CINSOULT, SIRAH) PROVENCE, FRANCIA

32,00€



BLANCO / WHITE WINE / WEISSWEIN

RUEDA

ANALIVIA (100% Verdejo, 13%vol, 7°-9°C) Maridaje: Comida japonesa, pescado y verduras plancha. Copa	20,00 € 5,00 €
ANALIVIA SAUVIGNON (100% Sauvignon Blanc, 13%vol, 8°-10°C) Maridaje: Pescado, mariscos, pastas y arroces.	23,00 €
GUITIÁN GODELLO (100% Godello, 13%vol, 8°-10°C) Maridaje: Pescado, mariscos, pastas y arroces.	24,00€
JOSE PARIENTE (100% Verdejo, 13%vol, 6°-8°C) Maridaje: Pescados, marisco, pasta, arroces, carnes blancas y ahumados.	23,00 €

ALBARIÑO

TERRAS VELLAS (100% Albariño, 13%vol, 6°-8°C) Maridaje: Pescados blancos y marisco.	26,00 €
----------------------------------------------------------------------------------------	---------

MALLORCA

SA CUSSA ANTONIA (MACABEU Y PRENSAL BLANC) (13%vol, 6°-8°C) Maridaje: Pescado, mariscos, pastas y arroces.	24,00 €
7103 BLANC (PRENSAL BLANC) (12.5%vol, 6°-8°C) Maridaje: Pescados blancos y marisco.	21,00 €
DALT TURÓ ACOPINYAT (100% Callet) (12.5%vol, 6°-8°C)	19,00 €
971 (Sauvignon blanc) (13%vol, 6°-8°C) Maridaje: Pescados, marisco, pasta, arroces, carnes blancas y ahumados.	24,00€
ORIGENS (Malvasia) (12.5%vol, 6°-8°C) Maridaje: Pescado, mariscos, pastas y arroces.	24,00€
FORAVILA (Chardonnay i Riesling) (12.5%vol, 6°-8°C)	24,00€

CAVA / CHAMPAGNE

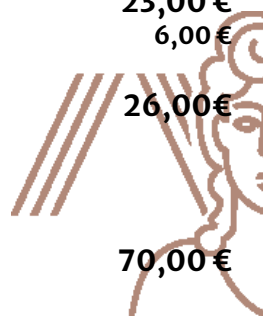
CORPINNAT

CASTELLROIG Brut Reserva Copa	23,00 € 6,00 €
----------------------------------	-------------------

CASTELLROIG Brut Nature Rosé	26,00€
------------------------------	--------

CHAMPAGNE

LAURENT PERRIER BRUT	70,00 €
----------------------	---------



VINO DULCE / SWEET WINE / SÜSSER WEIN

HUMM-SUMARROCA (Muscat-Cataluña) Copa	6,00 €
---------------------------------------	--------

CARTA DE VINOS ESPECIALES

SPECIAL WINES / SPEZIELLE WEINKARTE

TINTO / RED WINE / ROTWEIN

V.T. Mallorca

ÀNIMA NEGRA 2017 **38,00 €**
RUBI OSCURO, 13,5%, CALLET, MANTO NEGRO, FOGONEU, SYRAH

V.T. Castilla y León

MAURO CRIANZA 2017 **47,00 €**
ROJO PICOTA, 14,5%, 90% TEMPRANILLO, 10% OTRAS

D.O. Terrerazo

FINCA TERRERAZO RESERVA 2014 **48,00 €**
CEREZA PICOTA, 14,5%, TINTO FINO

D.O. Rioja

IMPERIAL GRAN RESERVA 2009 **70,00 €**

GRANATE, 14%, TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 2014 **32,00 €**

GRANATE, 14,1%, 90% TEMPRANILLO, 7% GRACIANO Y 3% MAZUELO

MUGA CRIANZA 2014 **36,00 €**

70% TEMPRANILLO, 20% garnacha, 10% graciano y mazuelo

D.O. Dominio de Valdepusa – Malpica de Tajo – Toledo

MARQUÉS DE GRIÑÓN EMÉRITUS 2011 **91,50 €**

CEREZA, 14,5%, 45% CABERNET SAUVIGNON, 42% SYRAH,
13% PETIT VERDOT

D.O. Ribera del Duero

PROTOS CRIANZA 2012 **36,00 €**

ROJO CEREZA, 14%, 100% TEMPRANILLO

PAGO DE FUENTECOJO 2018 **36,00 €**

100%, TEMPRANILLO

PAGO DE CARRAOVEJAS CRIANZA 2016 **57,00 €**

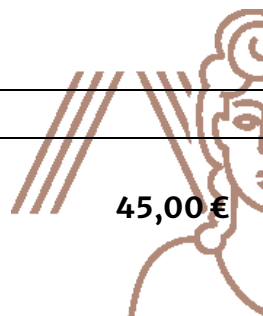
ROJO VIOLETA, 15%, 12% CABERNET SAUVIGNON, 9% MERLOT,
79% TEMPRANILLO

ROSADO / ROSE WINE / ROSEWEIN

V.T. Extremadura

HABLA RITA **45,00 €**

ROSÉ-CÔTE DE PROVENCE, 12,5%, SYRAH, GARNACHA TINT



*“Un gran vino requiere ...
un LOCO para hacerlo crecer,
un hombre SABIO para velar por el,
un POETA lúcido para elaborarlo,
y un AMANTE que lo entienda ...”*

Salvador Dalí

