

## Bodega:

Nuestra carta de vino se centra en España y está dividida en 5 zonas, Levante, Norte, Centro, Sur e Islas.

Al final de la carta podréis encontrar nuestra oferta de cervezas, vermut y vino de Jerez.

Para nosotros, la normalidad es insoportable y la bodega se compone de vinos poco conocidos o de producción limitada por lo que si necesitáis orientación no dudéis en consultar a nuestro personal.

A veces, salir un poco de la rutina es justo lo que necesitas.

# Levante:

## Blanco:

### **Beberás de la copa de tu hermana 22€**

DO Valencia. Macabeo, Malvasía y Monastrell. Bodega Filoxera.

*Proyecto de garaje, carácter mediterráneo con 8 meses de crianza en barrica.*

### **Temide 28,50€**

Fontanars dels Alforins. 100% Malvasía. Bodega Luca Bernasconi.

*Fermenta con sus pieles en tinajas de manera natural y cría 3 meses en barrica.*

### **Monte diva 34€**

DO Alicante. 100% Moscatel seco. Bodega Gutiérrez de la Vega.

*Con un carácter marcado a montaña, se fermenta con hollejos y cría 15 meses en barrica .*

### **La mujer caballo Taronja 37.5 €**

DO Valencia. Valencí, Moscatel Romano y Airén. Bodega Fil·loxera.

*De variedades antiguas y levaduras autóctonas que le proporcionan un color anaranjado. Crianza de 8 meses en barrica.*

## Tinto:

### **Grillat 24€**

DO Valencia. Garnache y monastrell. Bodega La comarcal.

*Crianza en depósitos de hormigón, de capa baja y tanino suave.*

### **El molar 30,5 €**

DO Jumilla. 100% Garnacha. Bodega Casa Castillo

*Carácter mediterráneo y producción limitada, uno de los pocos monovarietales de garnacha en esta zona, criado 14 meses en fudres.*

### **Sagesse 40€**

DOQ Priorat. Garnacha y cariñena. Bodega Les cousins.

*Se vendimia grano a grano para después pasar 16 meses en barricas usadas.*

### **Casa Castillo Pie Franco 170€**

DO Jumilla. 100% Monastrell. Bodega Casa Castillo.

*Expresa el carácter y la singularidad de cada parcela. Envejece 22 meses en barrica.*

## Espumoso:

### **Espumoso Calvestra 38€**

DO Cava. Merseguera y Chardonnay Brut Nature. Bodega Mustiguillo.

*El único espumoso de Mustiguillo. Ecológico. Guarda de 60 meses en bodega.*

### **Colet Assamblage 40€**

DO Cava. Xarel·lo Brut Nature. Bodega Colet.

*En contacto con hollejos y 30 meses de crianza en rima.*

## Rosado:

### **Gran caus 29€**

DO Penedés. 100% Merlot. Bodega Can Rafols dels Caus.

*Robusto que recuerda a un tinto. Ecológico.*

## Vino dulce:

**Casta Diva Cosecha Dorada Copa 5.5€**

**Recóndita Armonía Copa 6.5€**

**Recondita armonía Fondillón Copa 15€**

# Norte:

## Blanco:

### **Tiro al blanco 22,5€**

DO Ribeiro. 100% Godello. Bodega O'Morto Wines.

*Producción limitada, de carácter honesto, que refleja la riqueza del terruño.*

### **Conasbrancas 28,5€**

Galicia. Godello y Doña Blanca. Bodega Fedellos do Couto.

*Orgánico, biodinámico y respetuoso con el entorno. 12 meses de crianza en barrica sobre sus lías.*

### **Bitoku 23€**

DO Ribeiro. 95% Treixadura 5% Loureiro. Bodega Adega do demo.

*La salud del suelo, la intervención mínima y un clima inusualmente seco determinan su carácter.*

### **Testorio 35 €**

Galicia. Godello y Doña Blanca. Bodega Fedellos do Couto.

*Con un clima atlántico y una acidez natural, fermenta durante 8 meses en barricas. No se filtra ni se clarifica.*

### **A Teixeira 42 €**

DO Ribeiro. 100% Treixadura. Bodega Luis Anxo.

*Bodega de tradición familiar, envejecido 12 meses en barrica sobre sus lías.*

### **Malkoa 45€**

DO Txakolí de Álava 100% Hondarribi Zuri. Bodega Astobiza.

*Revolución de concepto de Txacoli. 22 meses en hormigón sobre sus lías.*

### **La llorona 39,5€**

DO Bierzo. 100% Godello. Bodega Verónica Ortega.

*Expresión perfecta de la variedad en Bierzo, con fermentación maloláctica y crianza de 15 meses en barrica.*

### **Mixtura Gold 40€**

Galicia . Treixadura y Albariño. Bodega Mixtura.

*De carácter gastronómico, cría por separado, treixadura 12 meses en foudre sobre lías y albariño 12 meses en vasija sobre lías. Se ensambla al 50% y pasa en hormigón otros 24 meses.*

### **Tormenta 51 €**

DO Bierzo. 100% Godello. Bodega Verónica Ortega.

*Carácter mineral y afilado, 13 meses en barrica.*

## Tinto:

### **Guímaro camino real 25€**

DO Ribera Sacra. Caiño tinto y otras. Bodega Guímaro.

*Agricultura respetuosa, envejecido 7 meses en barrica de distintos tipos.*

### **Algueira 20€**

DO Ribera Sacra. 100% Mencía. Bodega Algueira.

*Es un referente de su DO, busca el potencial y la expresividad del terruño.*

### **Terras do sur 26.5€**

DO Rias baixas 100% Brancellao. Bodega Terras do sur.

*Busca la pureza de la uva autóctona de rias baixas recién recuperada.*

### **El terroir 31,5€**

DO Navarra. 100% Garnacha. Bodega Domaine Lupiere y Raúl Pérez.

*Viticultura sostenible, uva de diferentes parcelas que expresa el terroir del que procede.*

### **A merced 35€**

DO Bierzo. 100% Mencía. Bodega Michelini i Mufatto.

*Fermenta en tinaja de barro durante 5 meses y se cría en roble 8 meses más.*

### **Mixtura Red 58€**

Galicia. 100% Caiño. Bodega Mixtura.

*Carácter gastronómico, 12 meses en barrica y 24 en foudre.*

### **Goliardo caíño 10 años 62€**

DO Rias baixas 100% Caiño. Bodega Guímaro.

*Labodega reserva tan solo 300 botellas que reposan 10 años en bodega para demostrar lo bien que le sienta a este vino el paso del tiempo.*

## Centro:

## Blanco:

### **Ecléctico 22,5€**

DO Arribes de Duero. 100% Puesta en cruz. Bodega Hato y garabato.

*La variedad es escasa y en peligro de extinción de la que solo existe este vino en el mercado. 8 meses sobre lías.*

### **Fuentenebro Albillo 20€**

DO Ribera del Duero. 100% Albillo Mayor. Bodega Viña Fuentenarro.

*Viñedos centenarios, carácter especiado, muy varietal.*

### **Arenas de Santyuste 31€**

Segovia. 100% Verdejo prefiloxérico. Bodega Esmeralda García.  
*Viñas de pie franco, elaboración sencilla, natural y sin filtrar, de carácter único.*

### **La fuentecilla 43.5 €**

Segovia. 100% Verdejo prefiloxérico. Bodega Esmeralda García.  
*En tinaja de barro donde permanece 6 meses sobre lías. Vino natural.*

### **Andrea Mufatto Doña blanca 50 €**

Castilla y León. 100% Doña blanca. Bodega Andrea Mufatto.  
*De viñedos antiguos, producción limitada y 24 meses en barrica.*

### **Blanco Le domaine 56 €**

DOP Abadía retuerta. Sauvignon blanc y verdejo. Bodega Abadía retuerta.  
*Elaborado en pago propio en la zona de Sardón de Duero, con 5 meses de barrica.*

## **Tinto:**

### **Sin blanca 27,50€**

DO Arribes de duero. 100% Juan García. Bodega El ható y el Garabato.  
*Uva autóctona fermentada con el raspón y cría 9 meses en barrica.*

### **Anza 35€**

DO Rioja alvesa . Tempranillo y otras . Bodega Anza, Diego Magaña  
*Uvas de viñedos antiguos criadas en tina y en barrica durante 12 meses y después ensambladas.*

### **El jorco 34€**

Gredos. 100% Garnacha. Bodega Viñedos del Jorco Raúl Pérez.  
*Su uva procede de un solo viñedo, fermenta con el raspón y cría 14 meses en barricas.*

### **San Cobate 30€**

DO Ribera del Duero. 100% Tempranillo. Bodega San cobate  
*Al estilo Douro portugués, con 16 meses de barrica y agricultura sostenible.*

### **La estrecha 39€**

DO Manchuela. 100% Bobal. Bodega Ponce.  
*Una de las bodegas de referencia de la DO, agricultura respetuosa y 10 meses en barrica.*

### **Abadía retuerta Selección especial 47.5€**

DOP Abadía Retuerta. Tempranillo y otras. Bodega Abadía retuerta.  
*Carácter gastronómico, a la izquierda del río Duero y con DO propia.*

**El serbal 36€**

DO Ribera de Arlanza. Tempranillo y Garnacha. Bodega Adrián Alonso.  
*De viñas viejas recuperadas que estaban abandonadas, con 13 meses de barrica. Sin filtrar ni clarificar.*

**Lanzaga 42€**

DO Rioja Alavesa. Tempranillo, Graciano y Garnacha. Bodega Telmo Rodríguez.  
*Producción limitada, viticultura ecológica. 14 meses de crianza.*

**Paydos Alonso del Yerro 50€**

DO Toro. 100% Tinta de toro. Bodega Alonso del Yerro.  
*Viñedos de bajo rendimiento y alta calidad. Envejece 15 meses en barrica.*

**Paso de las Mañas 40€**

DOC Rioja . Tempranillo. Bodega Artuke.  
*De carácter vibrante y agricultura respetuosa. Envejecido 12 meses en fudres.*

**Ponce 57€**

DO Manchuela. Bobal y Moravia Agria. Bodega Ponce.  
*De carácter vibrante y agricultura respetuosa. Envejecido 12 meses en fudres.*

# Sur:

## Blanco:

**Le fleq!!! 28,50€**

Cádiz. 100% Palomino Fino. Bodega Flequi Berruti.  
*Carácter singular y creativo, 10 meses de barrica.*

**3 Miradas Riofrío Alto 31.90€**

DO Montilla - Moriles. 100% Pedro Ximenez . Bodega Alvear.  
*Carácter Jerezano, crianza biológica y bajo velo flor.*

**Elixir 50€**

Sevilla. 100% Moscatel de chipiona. Bodega Muchada - Leclapart.  
Carácter seco y mineral. Biodinamico y ecológico, de mínima intervención. Solo producción de 1.200-2.500 botellas al año.

# Islas:

## Blanco:

### Benje 32€

DO Ycoden- Daute - Isora. 100% Listán blanca. Bodega Envínate.  
*Agricultura respetuosa, sobre lías, se busca la expresividad.*

## Tinto:

### Benje 29€

DO Icoden Daute Isora. 100% Listán negro. Bodega Envínate.  
*Vino natural y de agricultura respetuosa, sobre suelo volcánico y crianza de 8 meses en roble.*

### 4 kilos 50€

DO Mallorca. 100% Callet. Bodega 4 kilos.  
*Emblema de la bodega, con 12 meses de crianza en barrica.*

# Aperitivos:

## Vermut:

Ciento volando blanco: 4,5€

Ciento volando tinto: 4,5€

Astobiza: 5,5€

## Jerez:

Manto de la Riva Manzanilla Copa 5.5€

# Cerveza de barril:

Águila dorada:

Caña: 2.9€

Doble: 3.5€

Águila sin filtrar:

Caña: 2.9€

Doble: 3.5€

La rubia de Donosti 18/70:

Caña: 2.9€

Doble: 3.5€

# Cerveza de tercio:

Heineken 2.9€

Heineken 0'0 2.9€

El Alcázar 3€

Cruzcampo Tostada 0'0 3€

Cruzcampo Sin Gluten 3€

Cruzcampo Gran reserva 3€

La rubia de Donosti 18/70 3€

Águila Dorada 3€

Lagunitas IPA 3,5€

Hop House 13 3,5€