

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.

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 barricas. No se filtra ni se clarifica.

A Teixa 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 58€

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€

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.

Rosado:

Gran caus 29€

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

Robusto que recuerda a un tinto. Ecológico.

Vino dulce de postre:

Casta Diva Cosecha Dorada Copa 5.5€

Recóndita Armonía Copa 6.5€

Recondita armonía Fondillón Copa 15€

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€

Cruzcampo Tostada 0'0 3€

Cruzcampo Sin Gluten 3€

Cruzcampo Gran reserva 3€

La rubia de Donosti 18/70 3€

Lagunitas IPA 3,5€

Hop House 13 3,5€