

B O D E G A

– Aquí lo normal es salirte de la norma –

Nuestra selección nace desde la curiosidad.

Recorremos España a través de vinos de poca intervención, de viñedos pequeños y productores con algo que decir.

No busques etiquetas conocidas.

Pregunta si dudas.

B L A N C O

- Pasión de Bobal – 19€ · *copa 4,5€*
DO Utiel-Requena. 100% Bobal (blanc de noirs).
Bodega Raíces Ibéricas.
Un tinto que se cambió de bando y ahora es blanco

- Almendros – 19€ · *copa 4,5€*
DO Valencia. Riesling, Chardonnay y Sauvignon blanc.
Bodega Angosto.
Fruta recién cortada, sin artificios

- Altos de Torona – 20€ · *copa 5,0€*
DO Rías Baixas. 100% Albariño.
Bodega Altos de Torona.
Sal, limón y ganas de repetir

- Cantayano verdejo – 22€ · *copa 5,5€*
DO Castilla-León. 100% verdejo.
Bodega Isaac Cantalapiedra.
Verde, vivo, sin miedo a la acidez

- Ailalá – 20€
DO Ribeiro. 100% Treixadura.
Bodega Ailala.
Suave como una tarde sin prisa

- Vinya Alforí – 20€
DO Valencia. 100% Macabeo.
Bodega Vinya Alforí
Sin trampa ni cartón, así de sencillo

- Brezo – 21€
DO Bierzo. Godello y Doña blanca.
Bodega Mengoba.
Piedra mojada y fruta escondida

- Pardas – 21,5€
DO Penedès. 60% Xarel-lo, 40% Malvasía de Sitges.
Bodega Pardas.
Cuerpo y una acidez que limpia la conciencia

- Beberás de la copa de tu hermana – 22€
DO Valencia. Macabeo, Malvasía y Monastrell.
Bodega Filoxera.
El blanco que se bebe solo, sin pedir permiso

- Casta Diva Cosecha Dorada – 22€
DO Alicante (Marina Alta). 90% Moscatel Romano, 10% Merseguera.
Bodega Gutiérrez de la Vega.
Directo al grano, sin rodeos florales

- Heiner Sauer riesling - 23€
Pfalz (Alemania). 100% Riesling.
Bodega Heiner Sauer.
El alemán que nadie esperaba en esta carta

- Bitoku - 24€
DO Ribeiro. 95% Treixadura 5% Loureiro.
Bodega Adega do Demo.
Hierba recién cortada, servida en copa

- Alt de les Fonts Fontixol - 24€
DO Valencia. 100% Malvasía.
Bodega Alt de les Fonts.
El pueblo entero cabe en esta copa

- Ecléctico - 25,5€
DO Arribes de Duero. 100% Puesta en cruz.
Bodega Hato y Garabato.
Un superviviente que no sabía que existía

- Guímaro - 26€
DO Ribera Sacra. 100% Godello.
Bodega Guímaro.
Elegancia de pizarra y río

- Hugel Alsace - 34€
AOC Alsace (Francia). 100% Pinot Gris.
Bodega Famille Hugel.
Trece generaciones de la misma familia, sin mudarse del pueblo

- Artífice Vidueños - 40€
DO Ycoden-Daute-Isora.
Albillo, Gual, Marmajuelo y Listán Blanco.
Bodega Artífice.
Tenerife líquido: flores blancas y ceniza volcánica

- Blanco Le Domaine - 56€
DOP Abadía Retuerta. Sauvignon blanc y verdejo.
Bodega Abadía Retuerta.
El blanco serio de la casa, para ocasiones serias

T I N T O

- Pasión de Bobal Tinto – 20€ · *copa 5,0€*
DO Utiel-Requena. 100% Bobal de viñas viejas (+80 años).
Bodega Raíces Ibéricas.
Ochenta años de viña, cero prisa por madurar

- La Lloma – 21€ · *copa 5,0€*
DO Valencia. Bonicaire y Monastrell.
Bodega Can'Leandro.
Ligero y especiado, no se lo piensa dos veces

- En el camino Mencía – 22,5€ · *copa 5,5€*
DO Bierzo. 100% Mencía.
Bodega Michelini i Mufatto.
Tanino suave, ganas de seguir el viaje

- Fuentenebro – 24€ · *copa 6,0€*
DO Ribera del Duero. Tempranillo.
Bodega Fuentenebro.
El clásico que nunca falla

- Aljub monastrell de Javi Revert – 23,5€
DO Valencia. 100% uva Monastrell.
Una idea de Javi Revert.
Hierbas del Mediterráneo en cada trago

- Hacienda Solano Selección – 24,5€
DO Ribera del Duero. 100% Tempranillo.
Bodega Hacienda Solano.
Con la barrica justa, ni más ni menos

- San Cobate – 32€
DO Ribera del Duero. 100% Tempranillo.
Bodega San Cobate.
Firme, como quien no improvisa

- Parcela Solana – 33€
DO Valencia. Monastrell y Garnacha Tintorera.
Bodega Vinya Alforí.
Fruta negra sin pedir disculpas

- El Terroir – 34,5€
DO Navarra. 100% Garnacha.
Bodega Domaine Lupier y Raúl Pérez.
Redondo y fácil, como debería ser todo

- Anza – 36,5€
DO Rioja. 95% Tempranillo, 5% Otras variedades.
Bodega Diego Magaña.
Rioja con firma y sin complejos

- Finca de los locos – 38,5€
DOCa Rioja. Tempranillo.
Bodega Artuke.
Rioja moderno, sin peluca ni corbata

ROSADO

- Fuentenebro Rosado – 21€ · *copa 5,0€*
DO Ribera del Duero. Tempranillo.
Bodega Fuentenebro.
Un tinto disfrazado de rosado

ESPUMOSO

- Serres d'Ordal – 30€ · *copa 6,5€*
Penedès. Xarel·lo y otras.
Bodega Julià Bernet.
Burbuja fácil para brindar sin motivo

- Espumoso Calvestra – 35€
DO Cava. Merseguera y Chardonnay Brut Nature.
Bodega Mustiguillo.
Cero azúcar, el comodín de toda la carta, queda bien con todo

- Colet Navazos 15º – 39€
Penedès. Xarel·lo con dosificación de Manzanilla
Brut nature.
Colet + Equipo Navazos.
Manzanilla escondida entre las burbujas

GENEROSO / POSTRE

- Recóndita Armonía (37,5cl) – 30€ · *copa 6,5€*
DO Alicante. 100% Monastrell sobremadurada.
Bodega Gutiérrez de la Vega.
Caramelo de fresa en estado líquido

- Casta Diva Cosecha Miel (37,5cl) – 26€ · *copa 6,0€*
DO Alicante (Marina Alta). 100% Moscatel Romano. Bodega Gutiérrez de la Vega.
Miel y almendra tostada, para el final

- La Riva Manzanilla Fina · *copa 6,5€*
DO Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda. 100% Palomino.
Bodega De la Riva.
Frutos secos y sal, el comodín salado

Gracias por beber con
el corazón abierto.

Detrás de cada vino hay
una historia que alguien
decidió contar sin filtros.

Si alguna te tocó,
ya valió la pena.

somos raro



WINE LIST

– Here, normal means breaking the rules –

Our selection is born from curiosity.

We travel through Spain via low-intervention wines, small vineyards, and producers who have something to say.

Don't look for familiar labels.

Ask if you're unsure.

WHITE

- Pasión de Bobal – 19€ · *glass 4.5€*
DO Utiel-Requena. 100% Bobal (blanc de noirs).
Raíces Ibéricas Winery.
A red that switched sides and is now white

- Almendros – 19€ · *glass 4.5€*
DO Valencia. Riesling, Chardonnay and Sauvignon Blanc.
Angosto Winery.
Fresh-cut fruit, no frills

- Altos de Torona – 20€ · *glass 5.0€*
DO Rías Baixas. 100% Albariño.
Altos de Torona Winery.
Salt, lemon, and the urge for one more glass

- Cantayano verdejo – 22€ · *glass 5.5€*
DO Castilla-León. 100% Verdejo.
Isaac Cantalapiedra Winery.
Green, alive, unafraid of acidity

- Ailalá – 20€
DO Ribeiro. 100% Treixadura.
Ailala Winery.
Smooth like a lazy afternoon

- Vinya Alforí – 20€
DO Valencia. 100% Macabeo.
Vinya Alforí Winery.
No tricks, no fuss, just this

- Brezo – 21€
DO Bierzo. Godello and Doña Blanca.
Mengoba Winery.
Wet stone and fruit in hiding

- Pardas – 21.5€
DO Penedès. 60% Xarel·lo, 40% Malvasía de Sitges.
Pardas Winery.
Body and an acidity that clears the conscience

- Beberás de la copa de tu hermana – 22€
DO Valencia. Macabeo, Malvasía and Monastrell.
Filoxera Winery.
The white that drinks itself, no permission needed

- Casta Diva Cosecha Dorada – 22€
DO Alicante (Marina Alta). 90% Moscatel Romano, 10% Merseguera.
Gutiérrez de la Vega Winery.
Straight to the point, no floral detours

- Heiner Sauer riesling - 23€
Pfalz (Germany). 100% Riesling.
Heiner Sauer Winery.
The German nobody expected on this list

- Bitoku - 24€
DO Ribeiro. 95% Treixadura, 5% Loureiro.
Adega do Demo Winery.
Freshly cut herbs, poured into a glass

- Alt de les Fonts Fontixol - 24€
DO Valencia. 100% Malvasía.
Alt de les Fonts Winery.
A whole village fits in this glass

- Ecléctico - 25.5€
DO Arribes de Duero. 100% Puesta en Cruz.
Hato y Garabato Winery.
A survivor nobody knew existed

- Guímaro - 26€
DO Ribera Sacra. 100% Godello.
Guímaro Winery.
Slate and river, elegantly done

- Hugel Alsace - 34€
AOC Alsace (France). 100% Pinot Gris.
Famille Hugel Winery.
Thirteen generations, same family, never left town

- Artífice Vidueños - 40€
DO Ycoden-Daute-Isora.
Albillo, Gual, Marmajuelo and Listán Blanco.
Artífice Winery.
Liquid Tenerife: white flowers and volcanic ash

- Blanco Le Domaine - 56€
DOP Abadía Retuerta. Sauvignon Blanc and Verdejo.
Abadía Retuerta Winery.
The house's serious white, for serious occasions

R E D

- Pasión de Bobal Tinto – 20€ · *glass 5.0€*
DO Utiel-Requena. 100% old-vine Bobal (80+ years).
Raíces Ibéricas Winery.
Eighty years on the vine, in no hurry to mature

- La Lloma – 21€ · *glass 5.0€*
DO Valencia. Bonicaire and Monastrell.
Can'Leandro Winery.
Light and spiced, no second-guessing

- En el camino Mencía – 22.5€ · *glass 5.5€*
DO Bierzo. 100% Mencía.
Michelini i Mufatto Winery.
Soft tannin, makes you want to keep going

- Fuentenebro – 24€ · *glass 6.0€*
DO Ribera del Duero. Tempranillo.
Fuentenebro Winery.
The classic that never lets you down

- Aljub monastrell de Javi Revert – 23.5€
DO Valencia. 100% Monastrell.
A project by Javi Revert.
Mediterranean herbs in every sip

- Hacienda Solano Selección – 24.5€
DO Ribera del Duero. 100% Tempranillo.
Hacienda Solano Winery.
Just the right amount of oak

- San Cobate – 32€
DO Ribera del Duero. 100% Tempranillo.
San Cobate Winery.
Firm, like someone who never improvises

- Parcela Solana – 33€
DO Valencia. Monastrell and Garnacha Tintorera.
Vinya Alforí Winery.
Dark fruit, no apologies

- El Terroir – 34.5€
DO Navarra. 100% Garnacha.
Domaine Lupier and Raúl Pérez Winery.
Round and easy, the way things should be

- Anza – 36.5€
DO Rioja. 95% Tempranillo, 5% other varieties.
Diego Magaña Winery.
Rioja with a signature and zero pretension

- Finca de los locos – 38.5€
DOCa Rioja. Tempranillo.
Artuke Winery.
Modern Rioja, no wig, no tie

ROSÉ

- Fuentenebro Rosado – 21€ · *glass 5.0€*
DO Ribera del Duero. Tempranillo.
Fuentenebro Winery.
A red wine in disguise

SPARKLING

- Serres d'Ordal – 30€ · *glass 6.5€*
Penedès. Xarel·lo and others.
Julià Bernet Winery.
Easy bubbles, no excuse needed to toast

- Espumoso Calvestra – 35€
DO Cava. Merseguera and Chardonnay. Brut Nature.
Mustiguillo Winery.
Zero sugar, the wildcard of the whole list, pairs with everything

- Colet Navazos 15º – 39€
Penedès. Xarel·lo with a dosage of Manzanilla
Brut Nature.
Colet + Equipo Navazos.
Manzanilla hiding among the bubbles

FORTIFIED / DESSERT

- Recóndita Armonía (37.5cl) – 30€ · *glass 6.5€*
DO Alicante. 100% overripe Monastrell.
Gutiérrez de la Vega Winery.
Strawberry caramel, in liquid form

- Casta Diva Cosecha Miel (37.5cl) – 26€ · *glass 6.0€*
DO Alicante (Marina Alta). 100% Moscatel Romano.
Gutiérrez de la Vega Winery.
Honey and toasted almonds, for the finale

- La Riva Manzanilla Fina · *glass 6.5€*
DO Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda. 100% Palomino. De la Riva Winery.
Nuts and salt, the salty wildcard

Thank you for drinking with
an open heart.

Behind every wine there is
a story someone decided to tell,
unfiltered.

If one of them moved you,
it was worth it.

