

## BAR MENU

### Empieza:

<b>Vermut Casa Mariol Negro o Blanco.</b> 100% Macabeu macerado/infusionado con más de 150 hierbas/especies con rodaja de naranja y aceituna.	4€
---	----

### Vino Blanco:

	Copa	Botella
Intacta 2020. DO Navarra. Semidulce	3.5€	
Orchidea 2020. DO Navarra. 100% Sauvignon Blanc	3.5€	
Castelo Verdejo 2020. DO Rueda. 100% Verdejo	4€	
Leneas 2020. DO Rías Baixas. 100% Albariño sobre lías	4€	20€
Cuñas Davia 2020. DO Ribeiro. Treixadura y Godello	5.5€	20€
Ourive Godello 2013. DO Ribeira Sacra. 100% Godello. 6 meses de crianza	7€	32€
Vidueños de Sedella 2019. DO Sierras de Málaga. Moscatel y otras. Crianza en ánfora y barrica	7€	28€
Electio 2017. DO Penedès. 100% Xarel.lo. 6 meses de crianza en barrica	12€	65€

### Vino Rosado:

Medio Día 2020. DO Navarra. 100% Garnacha	3.5€
---	------

### Vinos Tintos:

Inurrieta Sensaciones 2019. DO Navarra. Garnacha, Cabernet y Syrah. 6 meses de crianza	3.5€	
Cupatge 2019. DO Terra Alta. Garnacha, Cariñena y Syrah	4€	
Gustavete el Mudo 2020. DO Alicante. 100% Monastrell. 6 meses de crianza	4€	
Brutal de Mencía 2019. DO Bierzo. 100% Mencía. 6 meses de crianza	4€	
Solar de Líbano Reserva 2014. DOC Rioja. 100% Tempranillo. 24 meses de crianza	5€	25€
Inici 2018. DOQ Priorat. Garnacha, Cariñena y C. Sauvignon. 12 meses de crianza	5,5€	25€
Eternum Viti 2018. DO Toro. 100% Tinta de Toro. 12 meses de crianza	5.5€	25€
Tierra Fuerte 2015. DO Mentrída. 100% Graciano. 15 meses de crianza	5.5€	25€
L'Estel 2018. DO Terra Alta. Garnacha, Cariñena y Syrah. 12 meses de crianza	6.5€	25€
El Valiente 2018. DO Ribera del Duero. 100% Tinto Fino. 12 meses de crianza	8€	30€
Destí 2018. DOQ Priorat. Garnacha, Cariñena y C. Sauvignon. 13 meses crianza	10€	50€
La Pujada 2014. DOQ Priorat. 100% Samsó. 24 meses de crianza (elegante)	45€	250€

### Cavas/Espumosos:

Cava Cuvé Especial Vegamar. DO Cava (Requena). Chardonnay y Macabeu. 15 meses crianza	4.5€	22€
Pere Ventura Rosé Brut. DO Cava. 100% Trepát. 18 meses de crianza	5.5€	25€
Pere Ventura Gran Reserva 2017 Brut Nature. DO Cava. Xarel.lo y Chardonnay 40 meses crianza	6€	30€
Blanca Cuisine 2012 Gran Reserva Brut Nature. DO Cava. Xarel.lo, Pinot Noir y Chardonnay. 95 meses de crianza		30€

### Generosos/Jerez:

Manzanilla Barbiana. 7 años de crianza biológica.	3.5€
Manzanilla Urium. 8 años de crianza biológica.	4€
Fino en Rama Urium 8 años crianza biológica	4€
Amontillado Fossi Primitivo Collantes. 15 años crianza	3.5€
Amontillado Monteagudo. 15 años de crianza	4€
Amontillado Urium. 16 años de crianza	6€
Oloroso Monteagudo. 12 años de crianza	4€
Oloroso Dios Baco. 12 años de crianza	5€
Oloroso Urium. 12 años de crianza	5€

Palo Cortado Monteagudo. 12 años de crianza.	5€	
Palo Cortado Urium. 18 años de crianza	6€	
<b>Vinos dulces:</b>		
Los Cuartillos Oro Primitivo Collantes. Blanco Dulce. 100% Moscatel	4€	
Los Cuartillos Viejo. Primitivo Collantes. 4 años de crianza. 100% Moscatel	4€	
Cream Monteagudo. 12 años de crianza	4€	
Pedro Ximenez Dios Baco. 15 años crianza.	5€	
Dolç d'en Pique 2015. DOq Priorat. Garnacha y Cariñena 12 meses en barrica.	8€	40€
<b>Brandy (con o sin hielo. Con o sin agua/con gas)</b>		
V.O. Fine Marivaux 3 años en roble francés	6€	
Narciso Unusual Blend (Ugni Blanc) 4 años en roble francés	7€	
X.O. Ego (Macabeu y Xarel.lo) 8 años en roble francés	12€	
<b>Otros:</b>		
Tinto de Verano elaborado con vino Reserva con 22 meses de crianza.	2.5€	
Agua Mineral Mondariz 50cl	2€	
Agua Con Gas 50cl	2€	
Zumo de Melocotón o Zumo de Piña Hero 25cl	1.5€	

[Consulta aquí nuestro calendario de catas de vino maridadas](#)