Carta de Vinos

Nuestra bodega

Cavas

Copa de Cava Rosado Valenciano 4.00€

Conde de Caralt Brut (Benjamín 20cL.) 8.00€

Macabeo, Xarel.lo y Parellada. Crianza mínima de entre 9-15 meses. Burbuja equilibrada de tamaño medio. En nariz es limpio y fino. En boca es suave y equilibrado. Deja un gusto final sabroso y agradable.

Juve Camps Reserva de Familia Brut Nature 35.50€

Xarel·lo, Macabeo y Parellada. Crianza de 36 meses. Aromas de frutas blancas maduras con matices panadería, tostados y especias. Paso por boca fresco, de agradable textura y un largo final.

Alegria Brut nature 28.00€

Macabeo. Dorado pálido y brillante. Burbuja fina y persistente, nariz fresca y muy floral con suaves notas cítricas. Notas de levaduras, bollería y masa de pan. Suave y refrescante.

Tantum Ergo 43.50€

Pinot Noir. Aroma potente, de intensidad alta, recordando aromas de frutos rojos y frutos secos con un ligero toque de vainilla y bollería. Es cremoso, con burbuja fina, acidez equilibrada y final muy largo.

Laietà Brut nature Gran Reserva 40.00€

Pansa blanca, Chardonnay y Pinot noir. Aromas de fruta blanca con trasfondo de flores, frutas rojas y almendras. Untuoso y seco. Burbuja fina con paso elegante por boca; bien estructurado sin perder frescura.

Champagnes

Veuve Clicquot 79.50€

Chardonnay, Pinot noir y Pinot meunier. Crianza en barrica y botella durante minimo 3 años. Equilibrado, fino, notas melocotón y bollería.

Mumm Cordon Rouge 67.50€

Pinot noir, Chardonnay y Pinot meunier. Envejecimiento de 30 meses. Ligero, fresco y notas de frutas blancas como pera, manzana y melocotón.

Taittinger Brut Rose 85.50€

Chardonnay, Pinot noir y Pinot meunier. Burbuja elegante y fina, recuerdos a fruta roja y panadería. Fresco, elegante y con final persistente.

Moet Chandon Rose 85.50€

Pinot noir, Chardonnay y Pinot meunier. Vinificado 1 año en barrica y 21 meses en botella. Intenso, redondo, notas frutas rojas flores.

Blancos

Calabuig (Valencia) - Vino de la Casa

4.00€

Macabeo. Vino fresco, con acidez equilibrada y de entrada muy suave.

Peramor (Rueda)

19.50€

4.00€

Verdejo. Vino joven con aromas frutales, en boca es fresco, suave, equilibrado y con final algo amargo, típico de la variedad.

912 de Altitud (Rueda)

22.50€

Verdejo. Vino con crianza sobre lías. Color amarillo pajizo con tonos verdosos. Aromas frutales, fresco y con fondo anisado. En boca es elegante con final largo y con recuerdos de fruta.

Finca Feroes (Rueda)

23.50€

Magnum 44.50€

Verdejo. Vino con crianza sobre lías. Color amarillo pajizo brillante con tonos verdosos. En nariz es fresco, con fondo anisado y notas frutales. En boca es suave y elegante. Final persistente y agradable.

Finca La Colina (Rueda)

28.50€

Verdejo. Viñedo centenario. Nariz intensa, compleja y elegante, matices aromáticos balsámicos y herbáceos armonizados con intensas notas frutales. Sabroso, con estructura, largo y persistente.

Valtravieso (Rueda)

25.50€

Verdejo.. Fresco, afrutado y con unas ligeras notas vegetales. Fermentación sobre sus lías durante al menos 8 meses, en la que se consigue volumen y equilibro sin perder su frescura natural.

Trilogía (Valencia)

26.40€

Sauvignon blanc, Muscat y Verdil. Crianza de 6 meses. Aromas a fruta blanca y flores como azahar con notas tostadas de la crianza. Cremoso, fresco y afrutado.

La Madriguera (Valencia)

24.50€

Merseguera. Fresco, aromático con notas de especias. Untuoso en boca con multitud de matices.

Nodus (Valencia)

30.50€

Chardonnay. La fermentación en barrica confiere notas tostadas que se equilibran muy bien con las notas frutales. En boca es estructurado y redondo.

Marina Alta Colección (Valencia)

26.50€

Moscatel de Alejandría. Magnífica colección de aromas florales muy intensos con toques de almibar y almizcle. Fino y elegante, tiene cuerpo y estructura, una boca elegante y untuosa.

Nodus (Valencia) **25.50€**

Sauvignon blanc. Vino joven intenso, fresco y frutal. En boca es equilibrado, sabroso con recuerdos de frutas tropicales.

Vionta (Monterrei) **30.00€**

Godello. Crianza sobre lías durante 5 meses. Aromas frutales como manzana y melocotón. En boca es complejo, fresco, dejando una sensación agradable al beberlo.

Mar Adentro (Monterrei) **30.00€**

Godello. Vino muy fresco y untuoso, con cuerpo y carácter frutal aunque se trata de un vino seco.

Ponte da Boga G (Ribera Sacra) **30.00€**

Godello. Crianza sobre lías durante 5 meses. Buen equilibrio entre acidez y dulzor, lo que da lugar a vinos vivaces, agradables y bien estructurados, de una intensidad aromática moderada.

Pionero (Rias Baixas) **27.00€**

Albariño. En nariz se presentan aromas a fruta blanca y notas florales. En boca es fresco, suave, ligero, recuerdos frutales y acidez equilibrada.

Maccerato (Rias Baixas) **31.00€**

Albariño. Macerado en sus lías. Aromas a fruta blanca y flores con toques tostados que le aporta su paso por barrica. En boca es untuoso, agradable y con final aterciopelado.

Vicius (Rias Baixas) **57.50€**

Albariño con 10 meses de criana en barrica francesa. Unión perfecta de aromas frutales con los de la crianza. en boca es amplio y persistente.

Vivanco (Rioja) **21.50€**

Viura, Tempranillo blanco y Maturana blanca. Amarillo pálido con reflejos verdosos. Aromas intensos a cítricos, melocotón y manzana. En boca resulta sabroso, fresco y con final muy agradable.

1707 (Almansa) **20.00€**

Chardonnay. Amarillo pálido con aromas a fruta tropical. En boca es pleno, amplio, con acidez equilibrada que le da frescura y final armonioso.

Mandolas Vega Sicilia (Hungria) **40.50€**

Furmint. Con crianza de 6 meses, tiene aromas a fruta blanca madura con notas de melocotón. En boca domina las notas minerales, es fresco y suave.

Rosados

Copa de Vino Rosado — 4.00€

Fuenteseca (Valencia) — 23.00€

Bobal y Cabernet sauvignon. Vino joven con aromas florales y de frutos rojos. En el paladar es suave, fácil de beber y final goloso.

Vivanco (Rioja) — 23.50€

Tempranillo, Garnacha tinta y Garnacha blanca. Vino de la Rioja Alta con aromas a fresas, frambuesas, regaliz rojo, rosas y violetas. En boca es fresco, untuoso, con acidez equilibrada y final afrutado.

Amador Medrano (Rioja) — 26.00€

Garnacha, Tempranillo y Viura. Aromas a frutos rojos y cítricos. En boca es fresco, suave, con presencia de frutas y final largo.

Tintos

Calabuig (Valencia) — 21.00€ / 4.00€

Tempranillo. Aromas a fruta roja y balsámicos. Vino suave, fresco, con tanino goloso y con persistencia media en boca. Ideal para todos los días.

La Madriguera (Valencia) — 22.50€

Monastrell. Vino joven, fresco, con dominancia de fruta roja en nariz. En boca tiene una entrada suave, fácil con un final agradable.

Vividor (Utiel-Requena) — 23.00€

Bobal. Aromas frutales marcados. Vino suave, fresco, tanino suave y agradable. Ideal para tomar en cualquier momento del día.

Venta del Puerto nº12 (Valencia) — 28.50€

Monastrell y Syrah. Vino con 12 meses de crianza. Rojo rubí, dominan aromas a frutos rojos mezclados con toques de tostados. Entrada muy elegante.

Danza de la Moma (Valencia) — 41.50€

Monastrell y Marselán. La crianza aporta aromas de fruta negra madura con notas tostadas. Entrada agradable con tanino fino. Muy mediterráneo.

Viejo Mundo (Ribera del Duero) — 23.00€

Tempranillo. Crianza de 6 meses, aromas a fruta roja, canela y balsámicos. Equilibrado, tanino dulce y recuerdos de fruta al final.

912 de Altitud 9 Meses (Ribera del Duero) — 27.00€

Tempranillo. Vino de autor con crianza de 9 meses en barrica de roble americano. Uvas procedentes de tierra arcillosa, produciendo un vino frutal y muy suave.

912 de Altitud Crianza (Ribera del Duero) **33.00€**

Tempranillo y Merlot. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés. Uvas procedentes de tierras calizas. Vino concentrado y elegante.

Pago de Carraovejas (Ribera del Duero) **54.00€**

Tinto fino, C. sauvignon y Merlot. Crianza de 12 meses, aromas a frutos rojos maduros, balsámicos, especias y torrefactos. Elegante y tanino goloso.

Aalto (Ribera del Duero) **59.50€**

Tinto fino. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés y americano. Muy complejo y profundo, de color intenso y aromas exquisitos.

Copaboca Crianza (Rioja) **21.00€**

4.50€

Tempranillo. Crianza de 12 meses. Aromas intensos a fruta fresca madura, con notas especiadas y de regaliz. Es un vino fresco a la vez que goloso ideal para tus momentos más especiales.

Choza Crianza (Rioja Alavesa) **22.00€**

Tempranillo. Crianza de 12 meses. Dominan los aromas a fruta madura como las frambuesas con matices tostados y balsámicos. Vino redondo en boca con una sensación final muy agradable.

Vivanco Crianza (Rioja) **25.50€**

Tempranillo, Maturana tinta y Graciano. Vino con 16 meses de crianza. En nariz aparece fruta roja madura con regaliz, especias y ahumados. Fresco, goloso y elegante en boca.

Vivanco Reserva (Rioja) **33.00€**

Tempranillo y Graciano. Los 24 meses de crianza aportan a la fruta madura negra notas de tostados y balsámicos. Con mucha personalidad y carácter.

Amador Medrano Finca Las Agüzaderas (Rioja) **49.00€**

Tempranillo. Vino de autor con 14 meses de crianza. En nariz es agradable, con notas de frutos maduros, tostados, vainillas y cacao. En boca es complejo, amplio y elegante. Potente pero a la vez amable.

Azpilicueta Crianza (Rioja) **25.50€**

Tempranillo, Graciano y Mazuelo. Crianza de 12 meses.. Con buena intensidad y vivo. En nariz destacan las notas de fruta, sobre un fondo de madera tostada y suaves aromas de vainilla, coco y especias.

Macán Clásico Vega Sicilia (Rioja) **68.50€**

Tempranillo. Con 16 meses de crianza, de capa media, tiene aromas a fruta roja madura. En boca tiene recuerdos a frutas y final persistente.

Combinados

Ginebra, ron y whisky

Ginebra

Larios	**7,00€**
Puerto de Indias strawberry	**7,00€**
Beefeater	**7,00€**
Seagrams	**7,50€**
Tanqueray	**7,50€**
Bombay Sapphire	**8,00€**
Hendrick´s	**10,50€**
Gin Mare	**12,00€**
G´Vine	**12,00€**
Nordés	**10,00€**
Martin Miller´s	**12,00€**

Whisky

	Copa (9,00cL.)
Ballantine´s	**6,50€**
Red Label	**6,50€**
Jameson	**7,00€**
Jack Daniel´s	**7,50€**
Glenfiddich	**9,50€**
Black Label	**9,00€**
Cardhu	**9,00€**
Macallan	**16,50€**

Ron

Cacique	**7,50€**
Brugal	**7,00€**
Bacardi	**7,50€**
Barceló	**7,50€**
Havanna Club 7 años	**9,00€**
Zacapa Solera 23	**16,50€**

Vodkas

Smirnoff	**7,50€**
Absolut	**8,00€**
Beluga	**15,00€**
Grey Goose	**16,00€**

Cognacs

Terry	**5,50€**
Magno	**6,00€**
1866	**16,00€**
Cardenal Mendoza	**8,50€**
Carlos I	**9,50€**

Otras bebidas

Limoncello	**6,00€**
Frangelico	**7,00€**
Baileys	**7,00€**
Tia María	**7,00€**
Orujo blanco Afilador	**6,50€**
Orujo de hierbas Afilador	**6,00€**
Pacharán Baines Etiqueta Negra	**9,00€**