

# VINOS POR COPA

## VINOS DEL MARCO DE JEREZ Y SANLUCAR

<b>Fino Tío Pepe</b> (Palomino Fino)	3
<b>Manzanilla Maruja</b> (Palomino Fino)	3
<b>Oloroso Don José</b> (Palomino Fino)	3.8
<b>Amontillado NPU</b> (Palomino Fino)	4
<b>Palo Cortado Regente</b> (Palomino Fino)	6
<b>Cream Arrumbado</b> (Palomino Fino, Pedro Ximénez)	3.5
<b>Moscatel Los Cuartillos</b> (Moscatel Grano Menudo)	3
<b>PX La Duquesa</b> (Pedro Ximénez)	5

## CAVA Y ROSADOS

<b>Cava Artesanal "Brut Nature"</b> (D.O. Cava, Macabeu, xarel-lo, parellada)	4
<b>Viña Pomal</b> (D.O. La Rioja, Garnacha y Viura)	3.8

## BLANCOS

<b>Blanco de Albariza Barbadillo</b> (V.T. Cádiz, Palomino Fino)	3.3
<b>Barbadillo VI Cool Frizante</b> (V.T. Cádiz, Moscatel)	3.8
<b>Barbazul</b> (V.T. Cádiz, Chardonnay)	3.8
<b>Tresolmos</b> (D.O. Rueda, Verdejo)	3.5
<b>La Chalada</b> (D.O. Rueda, Verdejo semidulce)	4.2
<b>Croft Twist</b> (V.T. Cádiz, Fino Semidulce Croft Wine Spritz)	3.8
<b>Nueve Olas</b> (D.O. Rías Baixas, Albariño)	4.4
<b>Ventureiro</b> (100% Godello)	4.5

## TINTOS

<b>Hacienda Parrilla Alta</b> (V.T. Cádiz, Petit Verdot, Tintilla y Syrah)	3.6
<b>Edulis Crianza</b> (D.O. Rioja, Tempranillo)	3.8
<b>Mibal Joven</b> (D.O. Ribera del Duero, Tempranillo)	3.8
<b>Monteabellón 5 meses</b> (D.O. Ribera del Duero, Tempranillo)	4

# VINOS POR BOTELLA

## VINOS DEL MARCO DE JEREZ Y SANLUCAR

<b>Fino Tío Pepe</b> (Palomino Fino)	21
<b>Manzanilla Maruja</b> (Palomino Fino)	21

## D.O. CAVA CORPINNAT Y CHAMPAGNE

<b>Cava Artesanal "Brut Nature"</b> (D.O. Cava, Macabeu, xarel-lo, parellada)	21.5
<b>Castellroig Brut Nature</b> (D.O. Corpinnat (18 meses rimas) Xarel-lo, Macabeo, Parellada Chardonnay)	25
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial</b> (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)	75
<b>ARS Collecta Grand Rose Reserva</b> (Chardonnay, Xarel-lo, Trepát)	32

# VINOS POR BOTELLA

## ROSADOS

<b>Viña Pomal</b> (D.O. La Rioja, Garnacha y Viura)	18
<b>Enate</b> (D.O. Somontano, 100% Cabernet Sauvignon)	22

## BLANCOS

<b>Blanco de Albariza Barbadillo</b> (V.T. Cádiz, Palomino Fino)	17
<b>Barbadillo VI Cool Frizante</b> (V.T. Cádiz, Moscatel)	18
<b>Barbazul</b> (V.T. Cádiz, Chardonnay)	21
<b>Sancha Pérez Conil de la Frontera</b> (V.T. Cádiz, Sauvignon Blanc)	25
<b>Treslomos</b> (D.O. Rueda, Verdejo)	18
<b>La Chalada</b> (D.O. Rueda, Verdejo Semidulce)	22
<b>Croft Twist</b> (V.T. Cádiz, Fino Semidulce Croft Wine Spritz)	19
<b>Jose Pariente</b> (D.O. Rueda, Verdejo)	25
<b>Nueve Olas</b> (D.O. Rías Baixas, Albariño)	24
<b>Mar de Frades</b> (D.O. Rías Baixas, Albariño)	29
<b>Ventureiro</b> (100% Godello)	23
<b>Ramón Do Casar</b> (D.O. Ribeiro, Godello, Treixadura, Albariño)	25
<b>Joaquín Rebodello</b> (D.O. Ribeiro, Godello, Treixadura, Albariño)	25

## TINTOS

<b>Hacienda Parrilla Alta</b> (V.T. Cádiz, Petit Verdot, Tintilla y Syrah)	18.5
<b>Garum Luis Pérez</b> (V.T. Cádiz, Merlot, Syrah y Petit Verdot)	25
<b>Sonrisa Etu Vejer de la Frontera</b> (V.T. Cádiz, Tintilla de Rota)	24
<b>Sancha Pérez Conil de la Frontera</b> (V.T. Cádiz, Merlot y Petit Verdot)	25
<b>ARX Tesalia</b> (V.T. Cádiz, Petit Verdot, Syrah y Tintilla de Rota)	32
<b>Edulis Crianza de Altanza</b> (D.O. Rioja, Tempranillo)	18.5
<b>Muga El Andén</b> (D.O. Rioja, Tempranillo, Garnacha)	24.5
<b>Viñedos de Altura Ramón Bilbao</b> (D.O. Rioja, Garnacha y Tempranillo)	26
<b>Lindes de Remelluri 2019</b> (D.O. Rioja, Tempranillo)	28
<b>Mibal Joven</b> (D.O. Ribera del Duero)	18
<b>Monteabellón 5 meses</b> (D.O. Ribera del Duero, Tempranillo)	21
<b>Hito</b> (D.O. Ribera del Duero, Tempranillo)	24
<b>Pago de Capellanes Roble</b> (D.O. Ribera del Duero, Tempranillo)	28
<b>Malleolus</b> (D.O. Ribera del Duero, Tinta del País)	45
<b>Pago Carraovejas</b> (D.O. Ribera del Duero, Tempranillo, cabernet sauvignon y merlot)	60
<b>Abadía Retuerta Selección Especial</b> (VPO Abadía Retuerta, Cabernet Sauvigno, Garnacha, Tinta, Merlot, Petit Verdot, Syrah y Tempranillo)	44
<b>Románico</b> (D.O. Toro, Tinta de toro)	23