

## VINO DE LAS ISLAS

**TENTACIÓN** (blanco) ..... 14 €  
100% Chardonnay.

*Fresco y seco en boca con aromas a frutas tropicales.*

**CAN MAYMO** (tinto) ..... 24 €

V.T. Ibiza. 100% Merlot.

*Afrutado y equilibrado en nariz, con buena estructura en boca.*

**OPHIUSA** (tinto) ..... 28 €

V.T. Formentera. Cabernet-Merlot-Monastrell-Fogoneu.

*Aromas de fruta madura con suaves matices salinos y de terruño. Intenso en boca, persistente y bien estructurado con una buena carga frutal. Final largo, postgusto de fruta madura y retronasal ahumado.*

## VINO BLANCO

**VINO DE LA CASA** ..... 12 €

**HACIENDA LÓPEZ DE HARO** ..... 15 €

D.O. Rueda. 100% Verdejo.

*Fresco, suave y elegante.*

**GUITIAN** ..... 27 €

D.O. Valdeorras. 100% Godello.

*Un blanco con cuerpo. Tiene un recorrido directo, marcado por una buena acidez y un tacto untuoso. Buen final dejando un aroma a cítricos. Perfecto para carnes ligeras o estofados.*

## VINO ROSADO

**VINO DE LA CASA** ..... 12 €

**IBIZKUS** ..... 42 €

V.T. Ibiza. Monastrell-Tempranillo-Sirah.

*Frutal, redondo y equilibrado. Recuerda a los rosados de la Provença. Color rosado claro. Aromas de flores y notas de frambuesa. En boca es suave, fresco, intenso. El final es largo. Extraordinario rosado para acompañar tapas o carnes ligeras.*

**ÁNIMA NEGRA 2 AN/2** (tinto) ..... 35 €

V.T. Mallorca. Callet-Sirah-Cabernet Sauvignon-Mantonegre-Merlot.

*Vino muy particular con aromas a eucalipto, pimienta, cuero, fruta madura y cacao. Con cuerpo y equilibrado en boca, sabroso, sedoso, aromático y fresco. Con un toque mineral y taninos presentes.*

**GALLINAS & FOCAS** (tinto) ..... 45 €

V.T. Mallorca. Mantonegre-Sirah.

*Nos encanta por su alta calidad, por su contenido humano y por su fin solidario. Un vino de carácter afrutado sin empalagar y con su punto justo de madera. Creado por los miembros de la asociación de discapacitados amadip.esment conjuntamente con la bodega 4 kilos, fundada por el antiguo socio y director de la bodega Anima Negra y por Sergio Caballero, uno de los creadores del exitoso festival de música electrónica Sónar.*

## ESPUMOSOS

**INEDIT by FERRAN ADRIÀ** ..... 14 €

*Creada en 2008 por Ferran Adrià y el equipo de sommeliers de elBulli. Una cerveza de malta de cebada y trigo, aromatizada con cilantro, piel de naranja y regaliz. Recomendamos mantener en cubitera durante su servicio en copas de vino blanco.*

**ROTXA BRUT NATURE** ..... 18 €

D.O. Cava. Macabeo-Xarel·lo-Parellada.

*Cava ecológico sin azúcares ni sulfitos añadidos. En boca fresco e intenso, equilibrado y con un final agradable.*

**AGUSTÍ TORELLÓ BRUT RESERVA** ..... 25 €

D.O. Cava. Macabeo-Xarel·lo-Parellada.

*Elegante, equilibrado, frutal y fresco.*

**A POSTERIORI BRUT ROSÉ** ..... 28 €

D.O. Penedès. 100% Merlot. Cava Colet.

*Rosado seco relativamente joven y que destaca por su carácter versátil que le hace apto para infinidad de situaciones.*

**MOËT & CHANDON** ..... 50 €

D.O. Champagne. Pinnot Meunier-Pinnot Noir-Chardonnay.

*Se distingue por una fruta viva, un paladar seductor y una madurez elegante.*

**RUINART ROSÉ** ..... 80 €

Champagne. Pinnot Noir-Chardonnay.

*Confitura de rosas y flores de Azahar. Frescor sensual y aromas con cuerpo. Una delicada exquisitez.*

## VINO TINTO

**VINO DE LA CASA** ..... 12 €

**HACIENDA LÓPEZ DE HARO CRIANZA** ..... 14,50 €

D.O. Ca. Rioja. Tempranillo-Garnacha-Graciano.

Bodega Riojana del Grupo Vintae.

*Entrada agradable, sabroso, cuerpo medio, demostrando buena tipicidad de Rioja, final amable.*

**EL PÍCARO** ..... 15 €

D.O. Toro. Tinta de Toro. Bodegas Matsu.

*Con cuerpo, fresco y complejo, donde dominan las sensaciones a fruta negra y aroma algo mineral.*

**MALA VIDA** ..... 18 €

D.O. Valencia. Cabernet Sauvignon-Sirah-Monastrell.

*Aromas a frutas rojas, fresco y agradable, la madera muy bien integrada. En boca es amplio, untuoso con taninos presentes pero amables y golosos. Ideal para compartir con amigos y disfrutar de la buena "Mala Vida".*

**LA VENDIMIA** ..... 18 €

D.O. Rioja. Tempranillo-Garnacha. Bodega Alvaro Palacios.

*Ligero aporte de la bodega. Domina el recuerdo a fruta roja y negra. De entrada fresca y divertida, tiene un paso ágil y un final medio, muy agradable.*

**EMILIO MORO FINCA RESALSO** ..... 22 €

D.O. Ribera del Duero. Tinto Fino.

*Sorprenden su estructura y su marcada presencia en boca y nariz. Frutos negros se mezclan con agradables aromas lácteos. Se percibe la madera de la crianza (4 meses) con ligeros aromas a cacao y vainilla. De tanino bien estructurado y acidez equilibrada.*

**LES COUSINS INCONCIENTS CRIANZA** ..... 26 €

D.O. Priorat. Cariñena-Garnacha-Cabernet Sauvignon-Merlot-Sirah.

*Notas tostadas, ahumadas y minerales. Tiene una entrada directa, ágil, sedoso y con cuerpo, una buena sensación tánica y una acidez refrescante. Termina con un final largo de notable persistencia. Es un vino divertido, desenfadado, con desparpajo.*

**QS2** ..... 34 €

V.T. Castilla León. Tinto Fino-Cabernet Sauvignon-Petit Verdot.

Petter Sisseck by Quinta Sardonía.

*Un vino excepcional creado por el prestigioso enólogo Peter Sisseck (Pingus, Hacienda Monasterio y Clos D'Agon). Fresco y jovial en boca. Notas lácteas. Goloso, de taninos firmes y aterciopelados.*

**EL PREDICADOR** ..... 45 €

D.O. Rioja. Tempranillo. Bodegas Contador.

*Aromas a frutas rojas y negras, finas maderas, notas de especias y minerales. Muestra una gran complejidad. En boca es potente y maduro, con gran volumen. Taninos golosos que aportan estructura y persistencia. Un vino fino, delicado, muy largo y agradable. Ideal para acompañar carnes rojas.*

**VIÑA ARDANZA RESERVA** ..... 50 €

D.O. Rioja Tempranillo-Garnacha.

*Aroma intenso, con notas especiadas de vainilla y frutas negras. Buena estructura en boca con unos taninos dulces y pulidos. Un clásico que nunca defrauda.*

**PSI** ..... 65 €

D.O. Ribera del Duero. Tinto Fino.

*PSI es uno de los proyectos más recientes de Petter Sisseck con el que busca ofrecer un vino fresco y frutal. Tiene su Crianza en depósitos de cemento y en barricas de roble procedentes de Pingus y Flor de Pingus. Buena estructura, concentrado, fino elegante. Un vino muy exclusivo destinado a impresionar.*

**ALIÓN** ..... 90 €

D.O. Ribera del Duero. Tinto Fino. Bodega Vega Sicillia.

*Vega Sicillia creó Alión no como un segundo vino de la casa sino como un vino con una filosofía y personalidad diferentes. De corte moderno y muy elegante. Con un cuerpo exquisito y un suave aroma a fruta y madera muy bien integrada.*