

VINOS TINTOS



HACIENDA LÓPEZ DE HARO CRIANZA

14'00 €

D.O. Rioja. Amable y elegante. Posee una buena estructura proporcionada por la variedad Tempranillo, pero con el carácter aterciopelado de su crianza en barrica. Al final deja recuerdos de cereza y una sensación untuosa muy agradable.



PEPE YLLERA

15.00€

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot. 10 meses en barrica de roble. Goloso y amable, fresco con final largo y retrogusto a frutas del bosque, grosella negra y vainilla.



LES ALCUSSES

15'00 €

D.O. Valencia. Monastrell, Syrah, Merlot, Tempranillo y Cabernet sauvignon. Con una crianza de 6 meses en barricas de roble francés. De color cereza oscura, bastante opaca, desarrolla ricos aromas de fruta madura (ciruelas, cerezas, moras), sobre un fondo ligeramente tostado y mineral.



MADURESA

22.00 €

D.O. Valencia. Monastrell y Cariñena con 12 meses de crianza en roble. Aromas intensos de fruta bien madura, con notas de su crianza en madera y un fondo mineral. Sorprendente frescura en boca, concentración de frutas maduras, potente, con taninos agradables y final balsámico.



VENTA DEL PUERTO Nº 12

18'00 €

D.O. Valencia. Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. Se presenta potente, de gran recorrido, con taninos potentes, dulces y carnosos, acompañados de una acidez perfectamente integrada, que le confiere frescura y resalta la presencia de fruta madura.



PEPE MENDOZA

19.00 €

D.O. Alicante. Monastrell, Giró y Alicante Bouschet (Garnacha tintorera). Aromas de pino, romero, flor de romero. Frescura plena Mediterránea. Boca plena y llena de equilibrio.

CAVA

CARLOTA SURIA BRUT NATURE

15'50 €

Elaborado en Requena. Macabeo con romas limpios e intensos de cítricos, fruta amarilla: pomelo, manzana golden, uva blanca y flores blancas (calas, acacia). Entrada fresca y limpia, con fantástico equilibrio entre acidez y madurez. Burbujas delicadas y suaves. Elegante postgusto a mantequilla y levadura de pan.



VINOS BLANCOS



PEPITO GRILLO

14.50 €

D.O. Ribeiro. Godello, Treixadura, Torrontés, Albariño y Loureiro. Predominan aromas afrutados con fruta de hueso, pavía, melocotón y con un recuerdo floral a mimosas. En boca es afrutado y fresco.



LIBALIS FRIZZ

12'50 €

Procedente de la D.O. Tierra Valles de Sadacia y elaborado con Moscatel de grano menudo. Maravillosamente burbujeante en boca. Una explosión refrescante de fruta que deja un sabor ligeramente dulce y de intensidad tropical.



CLEA VERDEJO

14'00 €

D.O. RUEDA. Elaborado con uvas de la variedad Verdejo. Intensos aromas a fruta como el melocotón, combinan con la hierba cortada, los cítricos, balsámicos y minerales. En boca, tiene un buen volumen y persistencia, acidez bien integrada y un postgusto anisado característico.



MARTÍN CÓDAX

17'50 €

D.O. Rias Baixas. Albariño. Es un blanco de intensidad media con notas cítricas maduras tipo lima y mandarina. Predomina la nota floral y un fondo herbáceo tipo heno. Envoltente, fresco y con buen equilibrio.



CULLEROT

14.80 €

D.O. Valencia. Verdil, Pedro Ximénez, Chardonnay y Macabeo. Intenso con aromas frutales de fruta madura, aromas florales, notas herbáceas y cítricas. Fresco con notas de sotobosque, graso, equilibrado y potente.

ROSADO



IL.LUSIONAT ROSE

12.00 €

Uvas de viñedos certificados en agricultura ecológica :Marselan y Tempranillo. Viñedos de 17 años de la Valls dels Alforins(Casa Coronas). Con aroma floral predominante y fruta mediterránea. Elegante y sutil.

COPA DE VINO DE LA CASA TINTO

2'80€

COPA DE VINO DE LA CASA BLANCO

2'80€

Carta realitzada

