

XENEROSOS/ GENEROSOS

	Copa		Copa
<i>Manzanilla Deliciosa</i>	3,00 €	<i>Oloroso El Maestro Sierra</i>	4,50 €
<small>(D.O. Manzanilla. Valdespino. 100% Palomino. 5 años en solera)</small>		<small>(D.O. Jerez-Xérès-Sherry. 100% Palomino. 15 años de crianzas)</small>	
<i>Manzanilla AB</i>	5,00 €	<i>Palo Cortado Viejo CP</i>	6,00 €
<small>(D.O. Manzanilla. Barbadillo. 100% Palomino. 9 años en solera)</small>		<small>(D.O. Jerez-Xérès-Sherry. Valdespino. 100% Palomino. 20 años cr)</small>	
<i>Amontillado Tio Diego</i>	4,50 €		
<small>(D.O. Jerez-Xérès-Sherry. Valdespino. 100% Palomino. 14 años cr.)</small>			

ESPUMOSOS

CHAMPAGNE A.O.C.

<i>Jacques Selosse "Initial"</i>	180 €	<i>Marguet Ambonnay'13</i>	62 €
<small>(Grand Cru. Avize. Brut. 100% Chardonnay. Degüelle 2017)</small>		<small>(Grand Cru. Extra Brut. 50% PN y 50% Ch. Degüelle 2018)</small>	
<i>Lassaigne Millesime'09</i>	105 €	<i>Bereche et Fils Brut Reserve</i>	55 €
<small>(Montgueux. Brut Nature 100% Chardonnay. Degüelle 2017)</small>		<small>(Ludes. Brut. 35% PN, 35% Mn, 30 % Ch. Degüelle 2018)</small>	
<i>Ulysse Collin "Les Maillons"</i>	78 €	<i>André Clouet Millesime'08</i>	53 €
<small>(Cote de Zézanne. Extra Brut. 100% Pinot Noir. Degüelle 2018)</small>		<small>(Grand Cru. Bouzy. Brut 100% Pinot Noir, Degüelle 2017)</small>	
<i>Michel Gonet Millesime'05</i>	68 €	<i>Laherte Rosé de Meunier</i>	46 €
<small>(Grand Cru. Avize. Brut. 100 % Chardonnay. Degüelle 2017)</small>		<small>(Côteaux sud d'Epemay. Extra Brut. 100 % Meunier. Degüelle 2018)</small>	
<i>Pascal Doquet "Diapason"</i>	68 €	<i>André Clouet Silver</i>	42 €
<small>(G. Cru Mesnil-Sur-Oger. Ext Br 100% Chardonnay. Degüelle 2017)</small>		<small>(Grand Cru. Brut Nature 100% Pinot Noir. Degüelle 2017)</small>	
<i>Lassaigne "les vignes de Montgueux"</i>	62 €	<i>André Clouet Gr. Rva.</i>	40 €
<small>(Montgueux. Extra Brut. 100 % Chardonnay. Degüelle 2017)</small>		<small>(Grand Cru. Brut 100% Pinot Noir, Degüelle 2017)</small>	

Outros Espumosos / Otros Espumosos

<i>Freixenet Brut Barroco</i>	30 €	<i>Torelló Gran Reserva'11</i>	26 €
<small>(D.O. Cava. Brut. Macabeo, Xarel·lo e Perellada. 36 meses de crianza. Degüelle 2017)</small>		<small>(D.O. Cava. Brut Nature. Xarel·lo, Macabeo y Perellada. 40 meses crianza. Degüelle 2017)</small>	

BRANCOS / BLANCOS

RÍAS BAIXAS

Subzona Salnés

<i>Eulogio Pomares Pielés'13</i> 52 € <i>(Sin D.O. Sisán. 100 % Albariño. Maceración con pieles)</i>	<i>Fulcro'17</i> 25 € <i>(Dena. 100% Albariño, 12 meses en barricas de 700l.)</i>
<i>Sketch'17</i> 50 € <i>(Sin D.O. Raúl Pérez 100 % Albariño. Crinza bajo el mar)</i>	<i>Mar de Frades'17</i> 23 € <i>(Meis. 100 % Albariño)</i>
<i>Pazo Señoráns Selección'09</i> 45 € <i>(Meis. 100 % Albariño. 34 meses crianza en depósito de Inox)</i>	<i>Do Ferreiro'16 (75 cl. / 50 cl.)</i> 22 €/17 € <i>(Meaño. 100 % Albariño)</i>
<i>Ferfiñáns III año '15</i> 40 € <i>(Cambados. 100 % Albariño. 30 meses en depósito de Inox)</i>	<i>Cíes'17</i> 22 € <i>(Meaño. 100 % Albariño. 3 meses en barrica)</i>
<i>Goliardo "A Telleira"'17</i> 38 € <i>(Dena. 100% Albariño. 12 meses en barrica de 750l.)</i>	<i>Leirana'17</i> 20 € <i>(Meaño. 100 % Albariño. Fermentado en barrica)</i>
<i>Zárate "El Palomar" '15</i> 35 € <i>(Sisán. 100 % Albariño. 10 meses en fudre de 2300l.)</i>	<i>Laureatus sobre lías'13</i> 20 € <i>(Saramagoso. 100% Albariño. Crianza sobre lías)</i>
<i>69 Arrobas'16</i> 35 € <i>(Viñas vellás de granito. 100 % Albariño. 16 meses sobre lías)</i>	<i>Zárate'17</i> 19 € <i>(Sisán e Padrenda. 100% Albariño)</i>
<i>Do Ferreiro Cepas Vellas'17</i> 35 € <i>(Lores. 100% Albariño, 11 meses en acero. Cepas de 200 años.)</i>	<i>Albamar'17</i> 19 € <i>(Castrelo. 100 % Albariño)</i>
<i>Pazo Señoráns'10</i> 35 € <i>(Meis. Albariño 100%, Envejecido en botella desde 2011).</i>	<i>Paco y Lola'17</i> 19 € <i>(Meaño. 100 % Albariño)</i>
<i>Zárate Tras da Viña'15</i> 32 € <i>(Sisán. 100% Albariño. 30 meses sobre lías en depósito de acero)</i>	<i>Carballal Cepas Vellas'17</i> 18 € <i>(Riabadumia. 100 % Albariño. 4 meses sobre lías)</i>
<i>Zárate Balado'17</i> 32 € <i>(Sisán. 100 % Albariño. 9 meses en acero sobre sus lías)</i>	<i>Martín Codax'17 (75cl. / 3/8)</i> 17 €/ 13 € <i>(Cambados. 100 % Albariño)</i>
<i>Do Ferreiro Adina'16</i> 28 € <i>(Adina. 100% Albariño. Suelo Pizarra Roja. 11 meses en Inox)</i>	<i>Eidos de Padriñán'17</i> 17 € <i>(Sanxenxo. 100 % Albariño)</i>
<i>Laureatus Dolium'11</i> 26 € <i>(100 % Albariño. 8 meses en roble francés nuevo con bñtonnage)</i>	<i>Laureatus'17</i> 15€ <i>(Saramagoso. 100% Albariño)</i>
<i>Leirana Finca Genoveva'17</i> 26 € <i>(Valiñas. 100% Albariño. 10 meses en fudre de 2500 l.)</i>	<i>Viña Ventureira'17</i> 14 € <i>(Sanxenxo. 100 % Albariño)</i>

Outras Subzonas / Outras Subzonas

<i>Pousada'15</i> (Condado de Tea. 75% Albariño, 25% Treixadura. Cr. 11 meses)	25 €	<i>Terras Gauda'17</i> (O Rosal. 70 % Albariño, Loureiro e Caiño branco)	21 €
<i>Noelia Bebelia'17</i> (Soutomaior. 100 % Albariño. Crianza sobre lias)	22 €	<i>Gundián'16</i> (Ribeira do Ulla. 100 % Albariño)	17 €
<i>Fillaboa'18</i> (75cl. / 50 cl.) (Condado de Tea. 100 % Albariño)	21 €/ 18 €	<i>Ribeiras de Armea'16</i> (I.X.P. Betanzos. Branco lexítimo e Agudelo)	20 €

O RIBEIRO

<i>Fai un sol de Carallo'15</i> (Ribadavia. 85% Treixadura, Godello e Albariño. 8 meses en roble novo)	80 €	<i>Viña Martín Os pasás'16</i> (A Arnoia. 80% Treixadura, Lado, Albariño e Torrontés)	24 €
<i>Emilio Rojo'16</i> (Leiro. Treixadura Loureiro, e outros. 16 meses en Inox)	60 €	<i>Coto de Gomariz'17</i> (Leiro. 80% Treixadura, Godello, Loureira e Albariño)	21 €
<i>Viña Martín "Escolma" 13</i> (A Arnoia. Treixadura, Lado, Albariño e Torrontés. Crianza 12 meses)	40 €	<i>Casal de Armán'17</i> (75 cl/50 cl) (Ribadavia. 90% Treixadura, Godello e Albariño)	20 €/16 €
<i>Armán Finca Misenhora'16</i> (Ribadavia. 90% Treixadura, Godello e Albariño. Crianza en Inox)	33 €	<i>Finca Viñoa'17</i> (O Carballiño. Treixadura, Godello, Albariño e Loureira)	19 €
<i>Ollos de Roque'15</i> (Cenlle. Treixadura, Lado, Albariño, Godello. 11 meses en ánforas)	28 €	<i>Formigo'18</i> (Beade. Treixadura, Godello, Torrontés e outras)	14 €

VALDEORRAS

<i>Sorte O'Soro'16</i> (Rafa Palacios. O Bolo. 100% Godello, 8 meses roble francés de 500 l.)	190 €	<i>Pezas da Portela'15</i> (Vilamartín. 100% Godello, 6 meses sobre lias en roble francés)	35 €
<i>As Sortes'16</i> (Rafa Palacios. O Bolo. 100% Godello, 7 meses roble francés de 3000 l.)	45 €	<i>Louro'17</i> (Rafa Palacios. 94% Godello e Treixadura, 4 meses roble francés)	24 €
<i>Luar do Sil Barrica'15</i> (100 % Godello. 6 meses sobre lias en roble francés)	38 €	<i>A Coroa'17</i> (A Rúa. 100 % Godello)	20 €

MONTERREI

<i>Gorvia'13</i> (Verín. 100% Dona Branca, 11 meses en fudre de 1.500 l.)	38 €
<i>Crego e Monaguillo'17</i> (A Salgueira. 90% Godello e 10% Treixadura)	17€

RIBEIRA SACRA

<i>Lapola'16</i> (Manzaneda. Godello, Albariño e D.Branca, 10 meses en roble)	28 €
<i>Conasbrancas'17</i> (O Couto. D.Branca, Godello e outras. 12 meses en barrica)	25 €

RESTO DE ESPAÑA

<i>Ultreia "La Claudina"</i> 45 € <small>(D.O. Bierzo. 100% Godello. 24 meses en fudre de roble francés)</small>	<i>Viña Gravonia '08</i> 25 € <small>(D.O.Ca. Rioja. 100% Viura. 48 meses de barrica)</small>
<i>Viña Tondonia '04</i> 40 € <small>(D.O.Ca. Rioja. 90% Viura y 10% Malvasía. 6 años en barrica)</small>	<i>Trenzado '16</i> 24 € <small>(D.O. Valle de la Orotava. Listán Bl., P.X. y Albillo. 7 meses en roble francés)</small>
<i>Navazos Niepoort '16</i> 26 € <small>(V.T. Cadiz. 100% Palomino. 5 meses en barrica bajo velo)</small>	

PORTUGAL

<i>Pormenor Reserva '16</i> 32 € <small>(D.O.C. Douro. Rabigato, Malvasia F. CdoLarinho. 10 meses en roble francés)</small>	<i>Granito Cru '16</i> 28 € <small>(D.O.C. Vinho Verde. 100% Alvarinho. 9 meses en fudres)</small>
<i>Poço do Lobo '95</i> 31 € <small>(V.R. Beiras. 100% Arinto. 24 meses en barricas)</small>	<i>Dorado "3 lustros"</i> 18 € <small>(Melgaço. 100% Alvarinho. 15 años en solera)</small>

FRANCIA

<i>Matrot "Les Chalumeaux" '17</i> 90 € <small>(BOURGOGNE. Puligny-Montrachet. 1º Cru. Chardonnay Crianza en Barrica)</small>	<i>J. Paul & Benoit Droin '16</i> 34 € <small>(BOURGOGNE. Chablis. 100% Chardonnay)</small>
<i>Tissot "Les Bruyères" '16</i> 52 € <small>(JURA. Arbois. 100% Chardonnay. Crianza en barrica)</small>	<i>A. Cailbourdin "Les Cornets" '15</i> 33 € <small>(LOIRA. Pouilly-Fume. 100% Sauvignon Blanc. Crianza en Inox)</small>
<i>Brocard "Les Vau de vey" '17</i> 46 € <small>(BOURGOGNE. Chablis. 1º Cru. 100% Chardonnay. Crianza en barrica)</small>	<i>Matrot '16</i> 28 € <small>(BOURGOGNE. 100% Chardonnay. Crianza en Barrica)</small>

ALEMANIA y AUSTRIA

<i>Kerpen Rosengärtchen Auslese '90</i> 45 € <small>(MOSEL. 100% Riesling. Auslese. Larga evolución en botella. Semidulce)</small>	<i>Kerpen Rosengärtchen Spätlese '01</i> 33 € <small>(MOSEL. 100% Riesling. Spätlese. Semidulce)</small>
<i>Muthenthaler Vergelt's Gott '17</i> 45 € <small>(WACHAU. 100% Grüner Veltliner. Muy Seco. Crianza en acero)</small>	<i>R. Haart Goldtröpfchen Kabinet '09</i> 29 € <small>(MOSEL. 100% Riesling. Kabinet. Semidulce)</small>

TINTOS / TINTOS

RÍAS BAIXAS

<i>Goliardo Caiño '08</i> <small>(Meaño. 100% Caiño, 10 meses en roble francés. 10 años en botella)</small>	54 €	<i>Goliardo Espadeiro '16</i> <small>(Meaño. 100% Espadeiro, 10 meses en roble francés)</small>	33 €
<i>As Covas '17</i> <small>(Sin D.O. 100% Pinot Noir. 1 año en barricas de roble usadas)</small>	42 €	<i>Goliardo Loureiro '15</i> <small>(Meaño. 100% Loureiro, 10 meses en roble francés)</small>	33 €
<i>Albamar Caiño '15</i> <small>(Castrolo. 100% Caiño. Crianza en barricas de roble usado)</small>	40 €	<i>Albamar O Esteiro '16</i> <small>(Castrolo. Espadeiro, Caiño y Mencía. 8 meses en roble francés)</small>	30 €
<i>Finca Genoveva '14</i> <small>(Valiñas. 100% Caiño. Cepas muy viejas. 12 meses en barrica)</small>	36 €	<i>As Regadas '15</i> <small>(C.de Tea. Mencía, Brancellado y Espadeiro. 10 meses en roble francés)</small>	25 €
<i>Castiñeiro Espadeiro '17</i> <small>(Lois. 100% Espadeiro. 6 meses en roble francés usada)</small>	35 €	<i>Bastión de la Luna '16</i> <small>(Meaño. Caiño e Loureiro, 12 meses en roble francés)</small>	21 €
<i>Goliardo Caiño '15</i> <small>(Meaño. 100% Caiño, 10 meses en roble francés)</small>	33 €	<i>Mendez y Palacios '16</i> <small>(Salnés sin D.O. Meaño)</small>	17 €

O RIBEIRO

<i>Xanledo '15</i> <small>(Val do Avia. Caiño Tinto e Brancellado. 10 meses en roble)</small>	29 €	<i>Finca Viñoa '15</i> <small>(O Carballiño. Caiño longo, Brancellado e Sousón)</small>	23 €
<i>A torna dos Pasás '15</i> <small>(A Amoia. Brancellado, Caiño e Ferrol, 10 meses en roble)</small>	25 €	<i>Cume do Avia Colleita 5 '17</i> <small>(Sin D.O. Rivadavia. Ciño longo Sousón e brancellado)</small>	20 €

RIBEIRA SACRA

<i>Algueira Merenzao '14</i> <small>(Amandi. 100% Merenzao, 12 meses en roble francés)</small>	45 €	<i>Lomba dos ares '16</i> <small>(Bibeí. Mencía, Mouratón, Merenzao, Caiño, etc. 12 m Cr.)</small>	26 €
<i>Algueira Pizarra '14</i> <small>(Amandi. 100% Mencía, 12 meses en roble francés)</small>	45 €	<i>Portela do vento '16</i> <small>(Manzaneda. 90% Mencía e 10% Garnacha tintorera, 9 meses en roble francés)</small>	23 €
<i>Guimaro "A Ponte" '15</i> <small>(Amandi. Mencía, Souson, Caiño tinto, Brancellao e Merenzao. Crianza)</small>	38 €	<i>Cortezada '15</i> <small>(Bibeí. Mencía, Garnacha, Caiño, Mouratón e Merenzao 12m en roble francés)</small>	22 €
<i>Bastarda '17</i> <small>(Sin D.O. Bibeí e Sil. 100% Merenzao. 12 meses en roble)</small>	34 €	<i>Guimaro "Camiño Real" '17</i> <small>(Amandi. Mencía, Garnacha, Mouratón y otras. con crianza)</small>	21 €
<i>A Boca do Demo '16</i> <small>(Chantada. 100% Mencía. Viñedo 100 años. 12 meses en roble francés)</small>	33 €	<i>Verdes Matas '16</i> <small>(Ribeiras do Sil. 100% Mencía)</small>	16 €
<i>Lalama '14</i> <small>(Bibeí. Mencía, Garnacha e Brancellado, 21 meses en roble fr.)</small>	27 €	<i>Guimaro '17</i> <small>(Amandi. 100% Mencía)</small>	16 €

MONTERREI

Gorvia '15	38 €
<i>(Verín, Mencía, Bastarda e Caiño, 14 meses en roble francés)</i>	
Father 1943 '15	29 €
<i>(A Salgueira, 80% Mencía y 20% Arauxa, 6 meses en roble)</i>	
Alanda '13	25 €
<i>(Verín, Mencía, Bastarda y Tinto fino, 12 meses en roble)</i>	

VALDEORRAS

Via XVIII '16	23 €
<i>(Mencía, Garnacha tintorera e Mouratón, 9 meses en roble francés)</i>	

O BIERZO y LEÓN

Phara '15	32 €
<i>(100 % Mencía, 15 meses de crianza)</i>	
Ultreia '15	24 €
<i>(100 % Mencía, 12 meses de crianza)</i>	
Pricum Prieto Picudo '12	23 €
<i>(D.O. Tierra de León, 100% Prieto Picudo, 13 meses en roble)</i>	
Pescuda '15	20 €
<i>(Mencía y Garnacha, 12 meses de crianza)</i>	
Castro Valtuille '17	14 €
<i>(Valtuille de Abajo, 100% Mencía)</i>	

D.O. Ca RIOJA

200 Monges Rs '08	56 €	Phinca "El Vedao" '14	26 €
<i>(85% Tempranillo, Graciano e Mazuelo, 18 meses en roble)</i>		<i>(100% Garnacha, 2 años en roble francés de 500L)</i>	
904 Gran Reserva '00	55 €	Finca Monasterio '14	24 €
<i>(90% Tempranillo e 10 % Graciano, 54 meses en roble francés)</i>		<i>(80% Tempranillo y otras, 24 meses en roble francés)</i>	
Viña Ardanza '09 (75 cl. / 3/8)	33 € / 21 €	R. Bilbao Ed. Limitada '15	22 €
<i>(80% Tempranillo e 20% Garnacha, 36 meses en roble am)</i>		<i>(100% Tempranillo, 14 meses en roble francés y americano)</i>	
Viña Tondonia '05	32 €	Viña Alberdi '12 (75 cl. / 3/8)	22 € / 15 €
<i>(75% Tempranillo, 15% Garnacha, Graciano y Mazuelo, 6 años en bodega)</i>		<i>(100% Tempranillo, 24 meses en roble americano)</i>	
Predicador '15	32 €	La Montesa '15 (75 cl. / 3/8)	20 € / 15 €
<i>(100% Tempranillo, 12 meses en roble francés)</i>		<i>(45% Tempranillo, 45% Garnacha y otras, 12 meses en roble)</i>	
Muga '14	30 €	Rayos Uva '16	19 €
<i>(70% tempranillo, 20% garnacha e outros. 24 meses en roble)</i>		<i>(Tempranillo, Graciano e Garnacha, 5 meses en roble)</i>	
Valenciso '10	28 €	El Buscador '15	17 €
<i>(100 % Tempranillo, 18 meses en barricas de roble francés)</i>		<i>(90 % Tempranillo y 10% Garnacha, 12 meses en roble fr y am)</i>	
S.Cantabria "Cuveé" '14	28 €	Martínez Palacios '15	15 €
<i>(100% Tempranillo, 18 meses en roble fr. e am)</i>		<i>(80 % Tempranillo y otros, crianza roble americano)</i>	

RIBERA DEL DUERO

Mauro '16 (V.T. Castilla y León)	41 €	López Cristobal '14 (75 cl. / 3/8)	25 € / 17 €
<i>(86% Tempranillo y 16% syrah, 16 meses en roble fr. y am.)</i>		<i>(90% Tinto fino, Cabernet sauv, Merlot, 12 meses en roble)</i>	
Pago de Carraovejas '16	38 €	Mas de Ieda '15	22 €
<i>(96 % Tinto fino e Cabernet Sauvignon, 12 meses en roble.)</i>		<i>(V.T. Castilla y León, 100% Tempranillo, 15 meses en roble)</i>	
Pago Capellanes '16	32 €	Protos Roble '17	17 €
<i>(100% Tinto fino, 12 meses en roble francés)</i>		<i>(100% Tinto fino, 6 meses en roble americano)</i>	
Pesquera '16	27 €	Cafiel Roble '17	14 €
<i>(100% Tinto fino, 18 meses en roble francés)</i>		<i>(100% Tinto Fino, 6 meses en roble)</i>	

RESTO DE ESPAÑA

<i>Cruz Santa</i> '16	37 €	<i>Eldoze</i> '13	27 €
<small>(D.O. Valle de la Orotava. 100% Vijariego Negro. 11 meses roble fr de 500L)</small>		<small>(V.T. Castilla. 100% Syrah. 18 meses en roble francés)</small>	
<i>Summa Varietalis</i> '13	29 €	<i>Habla del Silencio</i> '16	19 €
<small>(D.O. D. Valdepeña. Syrah, Cabernet Sauv., Petit Verdot, 12 meses en roble)</small>		<small>(V.T. Extremadura. 50% Syrah, Cabernet Sauv. e Temp., 6 meses en roble fr.)</small>	

FRANCIA

<i>Demougeot Pommaré</i> '15	54 €	<i>Demougeot Vieilles Vignes</i> '17	30 €
<small>(BOURGOGNE. Côte de Beaune. 100% Pinot Noir. 12 meses en barrica)</small>		<small>(BOURGOGNE. 100% Pinot Noir. 12 meses en barrica)</small>	
<i>Moreau "Côte de Beaune"</i> '15	32 €	<i>Vicent Paris Crozes-Hermitage</i> '16	25 €
<small>(BOURGOGNE. Côte de Beaune. 100% Pinot Noir. 17 meses en barrica)</small>		<small>(RHONE. Crozes-Hermitage. 100% Syrah. Crianza Inox-Barricas)</small>	

RESTO DE EUROPA

<i>Socré Barbaresco</i> '15	38 €	<i>SP68 Occhipinti</i> '17	30 €
<small>(PIEMONTE. Barbaresco. 100% Nebbiolo. 18 meses en roble)</small>		<small>(T. SICILIANA IGT Nero d'Avola y Frappato. 6 meses en Inox)</small>	
<i>Quinta da serradinha</i> '12	34 €	<i>Xisto Ilimitado</i> '16	21 €
<small>(LEIRIJA. 100% Baga. Crianza en Barrica)</small>		<small>(DOURO D.O.C. Rifete, Touriga Franca, Tinta Carvalha, Alicante)</small>	

ROSADOS

<i>Zárate Fontecón</i> '17	30 €	<i>Ochoa</i> '17	15 €
<small>(RIAS BAIXAS. Salnés. 100 % Caiño tinto)</small>		<small>(D.O. NAVARRA. 50% Gamacha y 50% Cabernet Sauvignon)</small>	
<i>Pricum Barrica</i> '16	18 €		
<small>(D.O. TIERRA DE LEÓN. 100 % Prieto Picudo, 7 meses en roble)</small>			

DOCES / DULCES

<i>Kerpen Rosengärtchen Auslese</i> '90	45 €	<i>Quinta Seara d'Ordens</i> '11 (bot 3/8)	18 €
<small>(MOSEL. 100% Riesling. Larga evolución en botella. SEMIDULCE)</small>		<small>(PORTO. L.B.V. Vinhas Velhas. 4 años en toneles. SEMIDULCE)</small>	
<i>Kerpen Rosengärtchen Spätlese</i> '01	33 €	<i>MR</i> '13 (bot 50 cl.)	24 €
<small>(MOSEL. 100% Riesling. Spätlese. SEMIDULCE)</small>		<small>(D.O. MALAGA. 100% Moscatel de Alejandria. DULCE)</small>	
<i>R. Haart Goldtröpfchen Kabiné</i> '09	29 €	<i>Coto de Gomariz Doce</i> '17	21 €
<small>(MOSEL. 100% Riesling. Kabiné. SEMIDULCE)</small>		<small>(O RIBEIRO. 100% Treixadura. Crianza en Inox SEMIDULCE)</small>	