

# XENÉROSOS/ GENEROSOS

	Copa		Copa
<i>Bota 82 Florpower MMX'15</i>	5,00 €	<i>Oloroso El Maestro Sierra</i>	4,50 €
<small>(D.O. Manzanilla. Navazos. 100% Palomino. 3 años crianza biológica)</small>		<small>(D.O. Jerez-Xérès-Sherry. 100% Palomino. 15 años de crianzas)</small>	
<i>Sancristía AB</i>	5,00 €	<i>Palo Cortado Viejo CP</i>	6,00 €
<small>(D.O. Manzanilla. A.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

<i>CHAMPAGNE A.O.C.</i>			
		<i>André Clouet Millesime '09</i>	53 €
		<small>(Bouzy. Brut 100% Pinot Noir, Degüelle 2019)</small>	
<i>Jacques Selosse "Initial"</i>	195 €	<i>Laherte Rosé de Meunier</i>	48 €
<small>(Grand Cru. Avize. Brut. 100% Chardonnay. Degüelle 2020)</small>		<small>(Côteaux sud d'Épernay. Extra Brut. 100 % Meunier. Degüelle 2019)</small>	
<i>Lassaigne "Colline Inspiree"</i>	95€	<i>Pierre Paillard</i>	44 €
<small>(Montgueux. Extra Brut. 100% Chardonnay. Degüelle 2017)</small>		<small>(Grand Cru. Bouzy. 70% Pinot Noir y 30% Chardonnay. 2020)</small>	
<i>Ulysse Collin "Les Maillons"</i>	85 €	<i>André Clouet Silver</i>	42 €
<small>(Cote de Sezanne. Extra Brut. 100% Pinot Noir. Degüelle 2018)</small>		<small>(Grand Cru. Bouzy. Brut Nature 100% Pinot Noir. Degüelle 2019)</small>	
<i>Marguet Ambonnay'15</i>	72 €	<i>André Clouet Gr. Rva.</i>	41 €
<small>(Grand Cru. Extra Brut. 50% PN y 50% Ch. Degüelle 2018)</small>		<small>(Grand Cru. Bouzy, Brut 100% Pinot Noir, Degüelle 2019)</small>	
<i>Michel Gonet Millesime '05</i>	68 €		
<small>(Grand Cru. Avize. Brut. 100 % Chardonnay. Degüelle 2017)</small>			
<i>Vouette &amp; Sorbée "Fidèle"</i>	68 €		
<small>(Cote des Bar. Brut Nature. 100% Pinot Noir. Degüelle 2017)</small>			
<i>Lassaigne "les vignes de Montgueux"</i>	62 €		
<small>(Montgueux. Extra Brut. 100 % Chardonnay. Degüelle 2019)</small>			
<i>Bollinger Special Cuvee</i>	62 €		
<small>(Reims y C. Blancs. Brut. 65% PN, 30% Ch. y 5%M, Degüelle 2019)</small>			
<i>Bereche et Fils Brut Reserve</i>	56 €		
<small>(Ludes. Brut. 35% PN, 35% Mn, 30 % Ch. Degüelle 2019)</small>			
		<b>Outros Espumosos / Otros Espumosos</b>	
		<i>Juve &amp; Camps Millessime '16</i>	33 €
		<small>(D.O.Cava. 100% Chardonnay. 24 meses)</small>	
		<i>Burbullas das Bateas'13</i>	34 €
		<small>(D.O. Rías Baixas. Brut Nature. 100% Albariño. Degüelle 2019)</small>	
		<i>Mar de Frades Brut Nature</i>	29 €
		<small>(D.O.Rías Baixas Brut Nature. 100% Albariño.. Degüelle 2019)</small>	

# BRANCOS / BLANCOS

## RÍAS BAIXAS

### Subzona Salnés

<i>M<sup>a</sup> Luisa Lázaro '13</i> <small>(Meaño. 100% Albariño. 1 año de fudre y 1 año de Inox)</small>	55 €	<i>Leirana Finca Genoveva '18</i> <small>(Valiñas. 100% Albariño. 10 meses en fudre de 2500 l.)</small>	30 €
<i>Eulogio Pomares Pielas '13</i> <small>(Sin D.O. Sisán. 100 % Albariño. Maceración con pieles)</small>	52 €	<i>O Raio da vella '17</i> <small>(Castelo. 100% Albariño. 12 meses en fudres de 1500l.)</small>	30 €
<i>Sketch '17</i> <small>(Sin D.O. Raúl Pérez 100 % Albariño. Crinza bajo el mar)</small>	50 €	<i>Laureatus Dolium '11</i> <small>(100 % Albariño. 8 meses en roble francés nuevo con bâtonnage)</small>	29 €
<i>Pazo Señoráns Selección '10</i> <small>(Meis. 100 % Albariño. 34 meses crianza en depósito de inox)</small>	45 €	<i>Fulcro '18</i> <small>(Dena. 100% Albariño, 12 meses en barricas de 700l.)</small>	25 €
<i>Fefiñanes III año '15</i> <small>(Cambados. 100 % Albariño. 30 meses en depósito de inox)</small>	40 €	<i>Laureatus sobre lias '11</i> <small>(Saramago. 100% Albariño. Crianza sobre lias)</small>	24 €
<i>Goliardo "A Telleira" '17</i> <small>(Dena. 100% Albariño. 12 meses en barrica de 750l.)</small>	38 €	<i>Mar de Frades '19</i> <small>(Meis. 100 % Albariño)</small>	24 €
<i>Do Ferreiro Cepas Vellas '18</i> <small>(Lores. 100% Albariño, 11 meses en acero. Cepas de 200 años.)</small>	38 €	<i>Do Ferreiro '19 (75 cl. / 50 cl.)</i> <small>(Meaño. 100 % Albariño)</small>	22 €/17 €
<i>Zárate Palomar '16</i> <small>(Sisán. 100% Albariño. 9 meses en fudre de roble francés)</small>	38 €	<i>Cies '18</i> <small>(Meaño. 100 % Albariño. 3 meses en barrica)</small>	22 €
<i>Zárate Tras da Viña '15</i> <small>(Sisán. 100% Albariño. 30 meses sobre lias en depósito de acero)</small>	38 €	<i>Leirana '19</i> <small>(Meaño. 100 % Albariño. Fermentado en barrica)</small>	21 €
<i>Sálvora '18</i> <small>(Meaño. 100% Albariño. 12 meses en barrica de 750l.)</small>	36 €	<i>Zárate '19</i> <small>(Sisán e Padrenda. 100% Albariño)</small>	20 €
<i>69 Arrobas '17</i> <small>(Viñas vellas de granito. 100 % Albariño. 16 meses sobre lias)</small>	35 €	<i>Albamar '19</i> <small>(Castelo. 100 % Albariño)</small>	20 €
<i>Finca Valiñas '14</i> <small>(Valiñas. 100% Albariño. 6 meses en barrica de roble francés)</small>	34 €	<i>Paco y Lola '19</i> <small>(Meaño. 100 % Albariño)</small>	19 €
<i>Zárate Balado '18</i> <small>(Sisán. 100 % Albariño. 9 meses en acero sobre sus lias)</small>	32 €	<i>Carballal Cepas Vellas '19</i> <small>(Ribadumia. 100 % Albariño. 4 meses sobre lias)</small>	18 €
<i>Do Ferreiro Adina '17</i> <small>(Adina. 100% Albariño. Suelo Pizarra Roja. 11 meses en Inox)</small>	32 €	<i>Martín Codax '19 (75cl. / 3/8)</i> <small>(Cambados. 100 % Albariño)</small>	17 €/13 €
<i>Cocinella '18</i> <small>(Padrenda. 100 % Albariño. 12 meses en barrica de 400 l.)</small>	32 €	<i>Eidos de Padriñán '19</i> <small>(Sanxenxo. 100 % Albariño)</small>	17 €
<i>Pazo Señoráns '13</i> <small>(Meis. Albariño 100%, Envejecido en botella desde 2011.)</small>	30 €	<i>Laureatus '19</i> <small>(Saramago. 100% Albariño)</small>	17 €
		<i>Toralla '19</i> <small>(Meaño. 100 % Albariño)</small>	15 €

## Outras Subzonas / Otras Subzonas

<i>Pousada'15 Barrica</i> (Condado de Tea. 75% Albariño, 25% Treixadura. Cr. 11 meses)	32 €	<i>Terras Gauda'19</i> (O Rosal. 70 % Albariño, Loureiro e Caiño branco)	22 €
<i>Noelia Bebelia'17</i> (Soutomaior. 100 % Albariño. Crianza sobre lias)	22 €	<i>Vimbio'18</i> (O Rosal. Albariño, Caiño blanco y Loureiro. 4 meses sobre lias)	18 €
<i>Fillaboa'19</i> (75cl. / 50 cl.) (Condado de Tea. 100 % Albariño)	22 €/ 18 €	<i>Gundián'18</i> (Ribeira do Ulla. 100 % Albariño)	17 €

## 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'17</i> (A Arnoia. 80% Treixadura, Lado, Albariño e Torrontés)	26 €
<i>Emilio Rojo'16</i> (Leiro. Treixadura Loureiro, e outros. 16 meses en Inox)	60 €	<i>Coto de Gomariz'18</i> (Leiro. 80% Treixadura, Godello, Loureira e Albariño)	21 €
<i>Viña Martín "Escolma" 15</i> (A Arnoia. Treixadura, Lado, Albariño e Torrontés. Crianza 12 meses)	40 €	<i>Casal de Armán'19</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'19</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'19</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>Luar do Sil Barrica'15</i> (100 % Godello. 6 meses sobre lias en roble francés)	38 €
<i>As Sortes'15</i> (Rafa Palacios. O Bolo. 100% Godello, 7 meses roble francés de 3000 l.)	56 €	<i>Louro'19</i> (Rafa Palacios. 94% Godello e Treixadura, 4 meses roble francés)	25 €
<i>Pezas da Portela'16</i> (Vilamartín. 100% Godello, 6 meses sobre lias en roble francés)	38 €	<i>A Coroa'19</i> (A Rúa. 100 % Godello)	21 €

## MONTERREI

<i>Muradella'15</i> (Verín. 100 % Treixadura. 8 meses en barricas de roble de 500 l.)	50 €
<i>Gorvia'14</i> (Verín. 100% Dona Branca, 9 meses en fudre de 1.500 l.)	40 €
<i>Alanda'17</i> (Verín. Godello, D. Blanca e treixadura. 12 meses en depósito)	25 €

<i>Crego e Monaguillo'19</i> (A Salgueira. 90% Godello e 10% Treixadura)	17€
---	-----

## RIBEIRA SACRA

<i>Lapola'18</i> (Manzaneda. Godello, Albariño e D.Branca, 10 meses en roble)	32€
<i>Conasbrancas'17</i> (O Couto. D.Branca, Godello e outras. 12 meses en barrica)	26 €

## RESTO DE ESPAÑA

<i>Montes Obarenes '13</i> <small>(D.O. Ca. Rioja. 85% Viura y otras. Crianza en barrica y hormigón).</small>	55 €	<i>Viña Gravonia '08</i> <small>(D.O. Ca. Rioja. 100% Viura. 48 meses de barrica)</small>	28 €
<i>Ultreia "La Claudina" '16</i> <small>(D.O. Bierzo. 100% Godello. 24 meses en fudre de roble francés)</small>	45 €	<i>Navazos Niepoort '16</i> <small>(V.T. Cadiz. 100% Palomino. 5 meses en barrica bajo velo)</small>	26 €
<i>Viña Tondonia '04</i> <small>(D.O. Ca. Rioja. 90% Viura y 10% Malvasía. 6 años en barrica)</small>	40 €	<i>Trenzado '19</i> <small>(D.O. Valle de la Orotava. Listán Bl, P.X. y Albillo. 7 meses en roble francés)</small>	24 €

## PORTUGAL

<i>Luis Pato '91</i> <small>(D.O.C. Bairrada. Bical, Cereal y María Gomes. 6 meses en barrica)</small>	35 €	<i>Granito Cru '18</i> <small>(D.O.C. Vinho Verde. 100% Alvarinho. 9 meses en fudres)</small>	32 €
<i>Aliás '15</i> <small>(D.O.C. Bairrada. 100% Bical)</small>	34 €	<i>Poço do Lobo '95</i> <small>(V.R. Beiras. 100% Arinto. 24 meses en barricas)</small>	31 €

## FRANCIA

<i>Mikulski Mersault '17</i> <small>(BOURGOGNE. Mersault. 100% Chardonnay. Crianza en Barrica)</small>	80 €	<i>Brocard "Les Vau de vey" '17</i> <small>(BOURGOGNE. Chablis. 1ª Cru. 100% Chardonnay. Crianza en barrica)</small>	46 €
<i>Tissot "Les Bruyères" '17</i> <small>(JURA. Arbois. 100% Chardonnay. Crianza en barrica)</small>	52 €	<i>Clos de L'Écotard '17</i> <small>(LOIRA. Saumur 100% Chenin Blanc. Crianza en Barrica)</small>	38 €
<i>L. Ponsot Cuvée de Perce Neige '17</i> <small>(BOURGOGNE. 100% Chardonnay. Crianza en Barrica)</small>	48 €	<i>Matrot '18</i> <small>(BOURGOGNE. 100% Chardonnay. Crianza en Barrica)</small>	28 €

## ALEMANIA

<i>Kerpen Rosengärtchen Auslese '90</i> <small>(MOSEL. Auslese 100% Riesling. SEMIDULCE)</small>	45 €	<i>Kerpen Rosengärtchen Spätlese '01</i> <small>(MOSEL. Spätlese. 100% Riesling. SEMIDULCE)</small>	33 €
<i>Burklin-Wolf Wachenheimer Böhlig '15</i> <small>(PALZ. Trocken. 1er Cru. 100% Riesling)</small>	46 €	<i>R. Haart Goldtröpfchen Kabinet '09</i> <small>(MOSEL. Kabinet 100% Riesling. SEMIDULCE)</small>	29 €
<i>P.J. Kühn Quarzit '17</i> <small>(RHEINGAU. Trocken 100% Riesling)</small>	34 €	<i>Dönhoff '18</i> <small>(NAHE. Trocken 100% Riesling)</small>	29 €
<i>Wagner Stempel heerkretz '17</i> <small>(RHEINHES. Spätlese. 100% Riesling)</small>	34 €	<i>Fritz Haag '17</i> <small>(MOSEL. Trocken. 100% Riesling)</small>	26 €

# 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 '16</i> <small>(Meaño. 100% Loureiro, 10 meses en roble francés)</small>	33 €
<i>Do ferreiro "Pazo de Lis" '18</i> <small>(Meaño. 100% Caiño. 1 ano sobre lías en Inox)</small>	42 €	<i>O Santo do mar '16</i> <small>(IGP Ribeiras do Morrazo. 100 % Tinta Femia. Barricas de roble francés)</small>	33 €
<i>Albamar Caiño '15</i> <small>(Castrelo. 100% Caiño. Crianza en barricas de roble usado)</small>	40 €	<i>Albamar O Esteiro '15</i> <small>(Castrelo. Espadeiro, Caiño y Mencía. 8 meses en roble francés)</small>	30 €
<i>Finca Genoveva '17</i> <small>(Valiñas. 100 % Caiño. Cepas muy viejas. 12 meses en barrica)</small>	38 €	<i>Aliaxe '17</i> <small>(Padrenda e Noalla. .60% Caiño, Loureiro e Espadeiro. 12m en barrica usada)</small>	28 €
<i>Castiñeiro Espadeiro '18</i> <small>(Lois. 100% Espadeiro. 6 meses en roble francés usada)</small>	35 €	<i>Cies '16</i> <small>(Meaño. Caiño, loureiro y espadeiro. 9 meses en roble francés)</small>	22 €
<i>Zárate Caiño '16</i> <small>(Padrenda. 100% Caiño. 8 meses en barrica de roble francés)</small>	35 €	<i>Detrás da casa larga '17</i> <small>(C.de Tea. Mencía, Brancellado y Espadeiro)</small>	22 €
<i>Zárate Espadeiro '17</i> <small>Padrenda. 100% Espadeiro. 12 meses en barrica de roble francés)</small>	35 €	<i>Bastión de la Luna '17</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 '19</i> <small>(Salnés sin D.O. Meaño)</small>	17 €

## O RIBEIRO

<i>A Torna "Escolma" '15</i> <small>(Val do Avia. Brancellado, Caiño e Ferrol. 12 meses en barrica de roble)</small>	46 €	<i>A torna dos Pasás '16</i> <small>(A Amoia. Brancellado, Caiño e Ferrol, 10 meses en roble)</small>	27 €
<i>Xanledo '17</i> <small>(Val do Avia. Caiño Tinto e Brancellado. 10 meses en roble)</small>	29 €	<i>Cume do Avia Colleita 6 '18</i> <small>(Sin D.O. Rivadavia. Caiño longo Sousón e Brancellado)</small>	20 €

## MONTEPREEI

<i>Muradella Bastardo '16</i> <small>(Verín. 100% Bastardo o Merenzao. 12 meses en barricas de 400l)</small>	58 €	<i>Father '18</i> <small>(Verín. 80% Mencía e 20% Tempranillo. 12 meses en Barrica)</small>	31 €
<i>Gorvia '15</i> <small>(Verín. Mencía, Bastarda e Caiño. 14 meses en roble francés)</small>	38 €	<i>Alanda '16</i> <small>(Verín. Mencía, Bastarda y Tinto fino, 12 meses en roble)</small>	25 €

## VALDEORRAS

<i>Via XVIII '17</i> <small>(Mencía, Garnacha tintorera e Mouratón, 9 meses en roble francés)</small>	23 €
--	------

## RIBEIRA SACRA

<i>El Pecado</i> '17	50 €	<i>Lalama</i> '16	27 €
<small>(Sin D.O. Mencía, Alicante Bouschet y Merenzao. 12 meses en barrica)</small>		<small>(Bibeí. Mencía, Garnacha e Brancellado, 21 meses en roble fr.)</small>	
<i>La Penitencia</i> '17	50 €	<i>Lomba dos ares</i> '17	26 €
<small>(Sin D.O. 100% Mencía. 12 meses en barricas de 500 l.)</small>		<small>(Bibeí. Mencía, Mouratón, Merenzao, Caiño, etc. 12 m Cr.)</small>	
<i>Guimaro "Capeliños"</i> '17	45 €	<i>Portela do vento</i> '17	23 €
<small>(Amandí. 85% Mencía. Caiño, Sousón, Garnacha e Brancellado. 12 m Barrica)</small>		<small>(Manzaneda. 90%Mencía e 10%Garnacha tintorera, 9 meses en roble francés)</small>	
<i>Guimaro "Pombeiras"</i> '17	45 €	<i>Cortezada</i> '17	22 €
<small>(Amandí 80% Mencía, Caiño, Merenzao, Sousón y Garnacha. 12m barrica)</small>		<small>(Bibeí. Mencía, Garnacha, Caiño, Mouratón e Merenzao 12m en roble francés)</small>	
<i>Bastarda</i> '16	38 €	<i>Guimaro "Camiño Real"</i> '18	22 €
<small>(Sin D.O. Bibeí e Sil. 100% Merenzao. 12 meses en roble)</small>		<small>(Amandí. Mencía, Garnacha, Mouratón y otras. con crianza)</small>	
<i>Guimaro "A ponte"</i> '17	36 €	<i>Guimaro</i> '18	17 €
<small>(Amandí 80% Mencía, Caiño, Merenzao, Brancellado e Sousón. 12m barrica)</small>		<small>(Amandí. 100 % Mencía)</small>	
<i>Guimaro "Meixemán"</i> '17	30 €		
<small>(Amandí. Mencía, Souson, Caiño tinto, Brancellao e Merenzao. Crianza)</small>			

## O BIERZO y LEÓN

<i>Phara</i> '15	32 €	<i>Pricum Prieto Picudo</i> '12	24 €
<small>(100 % Mencía. 15 meses de crianza)</small>		<small>(D.O. Tierra de León. 100% Prieto Picudo, 13 meses en roble)</small>	
<i>El Barredo</i> '15	30 €	<i>Pescuda</i> '15	20 €
<small>(60% Pinot Noir y 40% Mencía, 12 meses en barrica)</small>		<small>(Mencía y Garnacha. 12 meses de crianza)</small>	

## D.O. Ca RIOJA

<i>890 Rioja Alta</i> '05	140 €	<i>Phinca "El Vedao"</i> '14	26 €
<small>(Gran Reserva Esp. 95%Tempranillo, Graciano e Mazuelo, 72 meses en roble)</small>		<small>(100% Garnacha. 2 años en roble francés de 500L.)</small>	
<i>Castillo de Ygay</i> '09	100 €	<i>Finca Monasterio</i> '14	24 €
<small>(Gran Reserva Especial. 81%Tempranillo y 19%Mazuelo, 26 meses en barrica)</small>		<small>(80% Tempranillo y otras, 24 meses en roble francés)</small>	
<i>904 Rioja Alta</i> '11	57 €	<i>R. Bilbao Ed. Limitada</i> '17	22 €
<small>(Gran Reserva. 90% Tempranillo e 10 % Graciano, 54 meses en roble francés)</small>		<small>(100% Tempranillo, 14 meses en roble francés y americano)</small>	
<i>Herencia Remondo</i> '13	38 €	<i>Viña Alberdi</i> '15 (75 cl. / 3/8)	22 €/ 15 €
<small>(Reserva Esp. Garnacha, Tempranillo y otras. 18 meses de crianza)</small>		<small>(100% Tempranillo, 24 meses en roble americano)</small>	
<i>Viña Tondonia</i> '05	37 €	<i>La Montesa</i> '17 (75 cl. / 3/8)	20 € / 15 €
<small>(Reserva. 75% Tempranillo, 15% Garnacha y Otras, 6 años en barrica)</small>		<small>(70% Garnacha, 25% Tempranillo y otras, 12 meses en roble)</small>	
<i>Viña Ardanza</i> '09 (75 cl. / 3/8)	33 € / 21 €	<i>Rayos Uva</i> '16	19 €
<small>(Reserva.80% Tempranillo e 20% Garnacha, 36 meses en roble am)</small>		<small>(Tempranillo, Graciano e Garnacha. 5 meses en roble)</small>	
<i>S.Cantabria "Cuveé Esp."</i> '15	28 €	<i>Hacienda Grimón</i> ' 17	16 €
<small>(100% Tempranillo, 18 meses en roble fr. e am)</small>		<small>(80 % Tempranillo y otros, crianza roble americano)</small>	

## RIBERA DEL DUERO

<i>PSI'11</i> (100% Tempranillo. 12 meses en barricas de roble francés)	45 €	<i>López Cristobal'14</i> (75 cl. / 3/8) (90% Tinto fino, Cabernet sauv, Merlot, 12 meses en roble)	25 €/17 €
<i>Pago de Carraovejas'17</i> (96 % Tinto fino e Cabernet Sauvignon, 12 meses en roble.)	42 €	<i>Mas de Ieda'17</i> (V.T. Castilla y León. 100% Tempranillo, 15 meses en roble)	22 €
<i>Mauro'17</i> (V.T. Castilla y León) (86% Tempranillo y 16% syrah, 16 meses en roble fr. y am.)	42 €	<i>Carmelo Rodero Roble'18</i> (100% Tinto fino, 6 meses en roble americano)	17 €
<i>Pago Capellanes'17</i> (100% Tinto fino, 12 meses en roble francés)	32 €	<i>Ciel Roble'18</i> (100% Tinto Fino. 6 meses en roble)	14 €
<i>Pesquera'16</i> (100% Tinto fino, 18 meses en roble francés)	27 €		

## RESTO DE ESPAÑA

<i>Matador "L. Gordillo" '03</i> (D.O. Penedés. Syrah y Marselan. 10 meses en barrica)	38 €	<i>Summa Varietalis'15</i> (D.O. D. Valdepeña. Syrah, Cabernet Sauv., Petit Verdot, 12 meses en roble)	29 €
<i>Cruz Santa'17</i> (D.O. Valle de la Orotava. 100% Vijariego Negro. 11 meses roble fr de 500L.)	37 €	<i>Eldoze'13</i> (V.T. Castilla. 100% Syrah. 18 meses en roble francés)	27 €
<i>El Jorco '16</i> (D.O. Cebreros. 100% Garnacha. 12 meses en barrica)	29 €	<i>Habla del Silencio'18</i> (V.T. Extremadura. 50% Syrah, Cabernet Sauv. e Temp., 6 meses en roble fr.)	19 €

## FRANCIA

<i>P. Carlopin Vosne-Romanée'15</i> (BOURGOGNE. Côte D'or. 100% Pinot Noir. Crianza en barrica)	84 €	<i>T. Liger-Belair "Moulin à vent" '14</i> (BEAUJOLAIS. 100% Gamay. Crianza en barrica)	36 €
<i>Trapet Gevrey-Chambertin'17</i> (BOURGOGNE. Côte D'or. 100% Pinot Noir. Crianza en barrica)	84 €	<i>R. Bouvier "Le Chapitre Suivant" '17</i> (BOURGOGNE. 100% Pinot Noir. Crianza en barrica)	30 €
<i>J. Roty Gevrey-Chambertin'17</i> (BOURGOGNE. Côte D'or. 100% Pinot Noir. Crianza en barrica)	76 €	<i>Demougeot Vieilles Vignes'17</i> (BOURGOGNE. 100% Pinot Noir. Crianza en barrica)	30 €
<i>J. Roty Marsannay'16</i> (BOURGOGNE. Côte D'or. 100% Pinot Noir. Crianza en barrica)	48 €	<i>Pallus "Les Pensées de Pallus" '15</i> (LOIRE. Chinon. 100% Cabernet Franc. Crianza en barrica)	28 €
<i>T. Liger-Belair "G. Chaillots" '17</i> (BOURGOGNE. 100% Pinot Noir. Crianza en barrica)	38 €	<i>Vicent Paris Crozes-Hermitage'16</i> (RHONE. Crozes-Hermitage. 100% Syrah. Crianza Inox-Barricas).	25 €
		<i>Pallus "Messanges Rouge" '18</i> (LOIRE Chinon. 100% Cabernet Franc).	21 €

## RESTO DE EUROPA

<i>Socré Barbaresco '15</i> <small>(PIEMONTE. Barbaresco. 100% Nebbiolo. 18 meses en roble)</small>	38 €	<i>SP68 Occhipinti '19</i> <small>(T. SICILIANE IGT Nero d'Avola y Frappato. 6 meses en Inox)</small>	30 €
		<i>Xisto Ilimitado '16</i> <small>(DOURO D.O.C. Rufete, Touriga Franca, Tinta Carvalha, Alicante)</small>	21 €

## ROSADOS

<i>Zárate Fontecón '17</i> <small>(RÍAS BAIXAS. Sahnés. 100 % Caiño tinto)</small>	31 €	<i>Ochoa '19</i> <small>(D.O. NAVARRA. 50% Gamacia y 50% Cabemet Sauvignon)</small>	15 €
<i>Pricum Barrica '18</i> <small>(D.O. TIERRA DE LEÓN. 100 % Prieto Picudo, 7 meses en roble)</small>	18 €		

## DOCES / DULCES

<i>Kerpen Rosengärtchen Auslese '90</i> <small>(MOSEL. 100% Riesling. Larga evolución en botella. SEMIDULCE)</small>	45 €	<i>Quinta Seara d'Ordens '15 (bot 3/8)</i> <small>(PORTO. L.B.V. Vinhas Velhas. 4 años en toneles. SEMIDULCE)</small>	18 €
<i>Kerpen Rosengärtchen Spätlese '01</i> <small>(MOSEL. 100% Riesling. Spätlese. SEMIDULCE)</small>	33 €	<i>MR '15 (bot 50 cl.)</i> <small>(D.O. MALAGA. 100% Moscatel de Alejandría. DULCE)</small>	24 €
<i>R. Haart Goldtröpfchen Kabinet '09</i> <small>(MOSEL. 100% Riesling. Kabinet. SEMIDULCE)</small>	29 €	<i>Coto de Gomariz Doce '18</i> <small>(O RIBEIRO. 100% Treixadura. Crianza en Inox. SEMIDULCE)</small>	21 €