

XENEROSOS/ GENEROSOS

	Copa		Copa
<i>Fino La panesa</i>	6,00 €	<i>Amontillado El Tresillo</i>	6,00 €
<small>(D.O. Jerez-Xerez-Sherry. Hídalgo. 100% Palomino. Crianza biológica)</small>		<small>(D.O. Jerez-Xerez-Sherry. Hídalgo. 100% Palomino. 18 años cr.)</small>	
<i>Palo Cortado Marqués de Rodil</i>	7,00 €	<i>Oloroso Villapanés</i>	6,00 €
<small>(D.O. Jerez-Xerez-Sherry. Hídalgo. 100% Palomino. 20 años cr)</small>		<small>(D.O. Jerez-Xerez-Sherry. 100% Palomino. 15 años de crianzas)</small>	

ESPUMOSOS

RÍAS BAIXAS

<i>Flore de Carme Millesime '18</i>	50 €	<i>Mar de Frades Brut Nature</i>	32 €
<small>(D.O. Rías Baixas. Brut Nature. 100% Albariño. Degüelle 2022)</small>		<small>(D.O. Rías Baixas Brut Nature. 100% Albariño.. Degüelle 2022)</small>	
<i>Gorgola '20</i>	37 €	<i>Albamar Ancestral '22</i>	30 €
<small>(D.O. Rías Baixas. Brut Nature. 100 % Albariño. Degüelle 2023)</small>		<small>(Salnés. Sin D.O. 100% Albariño. Metodo ancestral)</small>	

CHAMPAGNE A.O.C.

<i>Louis Roederer "Cristal" '15</i>	350 €	<i>Pommery Brut Rosé</i>	87 €
<small>(Grand Cru.. Brut 58% Pinot Noir y 42% Chardonnay. Degüelle 23)</small>		<small>(Reims. Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Menuier. Degüelle 2023)</small>	
<i>Jacques Selosse "Initial"</i>	300 €	<i>Bollinger Special Cuvee</i>	85 €
<small>(Grand Cru. Avize. Brut. 100% Chardonnay. Degüelle 2023)</small>		<small>(Reims y C. Blancs. Brut. 65% PN, 30% Ch. y 5%M, Degüelle 2023)</small>	
<i>U. Collin "Les Pierrieres"</i>	200 €	<i>Bereche et Fils Brut Reserve</i>	77 €
<small>(C. du Petit Morin. Extra Brut. 100% Chardonnay. Degüelle 2020)</small>		<small>(Ludés. Brut. 35% PN, 35% Mn, 30 % Ch. Degüelle 2021)</small>	
<i>Vouette & Sorbée "Blanc d'Argile"</i>	150 €	<i>Lassaigne "les vignes de Montgueux"</i>	74 €
<small>(Cote des Bar. Brut Nature. 100% Chardonnay. Degüelle 2017)</small>		<small>(Montgueux, Extra Brut. 100 % Chardonnay. Degüelle 2021)</small>	
<i>U. Collin "Les Maillons"</i>	150 €	<i>Pierre Paillard</i>	67 €
<small>(Cote de Zezanne. Extra Brut. 100% Pinot Noir. Degüelle 2022)</small>		<small>(Grand Cru. Bouzy. 70% Pinot Noir y 30% Chardonnay. 2021)</small>	
<i>T. Perseval "Le Village" 17</i>	100 €	<i>André Clouet Millesime '15</i>	66 €
<small>(Reims Chamery. Brut Nature. 100% Chardonnay. Degüelle 2021)</small>		<small>(Bouzy. Brut 100% Pinot Noir, Degüelle 2022)</small>	
<i>P. Paillard "les terres roses"</i>	90 €	<i>La Societé Rosé</i>	66 €
<small>(G. Cru. Bouzy 56% Ch., 39% P.Noir, 5% Bouzy R, Degüelle 2023)</small>		<small>(Côteaux sud d'Epemay. Extra Brut. 100 % Meunier. Degüelle 2023)</small>	
<i>Vouette & Sorbée "Fidèle"</i>	90 €	<i>André Heucq "Blanc de Meunier"</i>	55 €
<small>(Cote des Bar. Brut Nature. 100% Pinot Noir. Degüelle 2021)</small>		<small>(Valle de la Marne.. Brut 100% Pinot Meunier. Degüelle 2023)</small>	
<i>Marguet Ambonnay '17</i>	90 €	<i>André Clouet Silver</i>	55 €
<small>(Grand Cru. Extra Brut. 69% PN y 31% Ch. Degüelle 2022)</small>		<small>(Grand Cru. Bouzy. Brut Nature 100% Pinot Noir. Degüelle 2022)</small>	

Outros Espumosos / Otros Espumosos

<i>Juve & Camps Millessime '17</i>	38 €	<i>Izar-Leku Brut '16</i>	36 €
<small>(D.O.Cava. 100% Chardonnay. 24 meses)</small>		<small>(Zarautz. 50% H. Zuri y 50% H. Beltza. Degüelle 2021)</small>	

ROSADOS

<i>Albamar Clarete '22</i>	30 €	<i>Pricum Barrica '22</i>	25 €
<small>(RÍAS BAIXAS. Mencia, Albariño e Caiño)</small>		<small>(D.O. TIERRA DE LEÓN. 100 % Prieto Picudo, 7 meses en roble)</small>	
<i>Sitta Rosado '21</i>	25 €	<i>Paco & Lola N°12 Rosé '21</i>	25 €
<small>(RÍAS BAIXAS. Caiño, Pedral y Espadeiro)</small>		<small>(RÍAS BAIXAS. 100% Mencia)</small>	

BRANCOS / BLANCOS

RÍAS BAIXAS

Subzona Salnés

Gran vino La Comtesse '19 <i>(Pago Cacheiro. 100% Albariño. 12 meses en tinos de roble francés)</i>	140 €	A Cesteira '21 <i>(Gondar. 100 % Albariño. Crianza en barrica usada)</i>	42 €
Areas de Arra '17 <i>(Arra. 100% Albariño. Suelo de arena, a escasos metros del mar. 1 año en fudre)</i>	120 €	Heritage by Paco y Lola '18 <i>(100 % Albariño. Crianza en Barrica de 500L.)</i>	41 €
Sketch '19 <i>(Sin D.O. Raúl Pérez 100 % Albariño. Crinza bajo el mar)</i>	100 €	Xesteiriña '21 <i>(A Vichona. 100 % Albariño. 1/3 en Barricas y 2/3 Inox)</i>	41 €
Nas Dunas '18 <i>(Arra. 100 % Albariño. Chian de area enriba do mar. 1 ano en fudre)</i>	90 €	O Con '20 <i>(Arra. 100% Albariño. 11 meses en barrica)</i>	38 €
Fefiñanes III año '17 <i>(Cambados. 100 % Albariño. 30 meses en depósito de inox)</i>	68 €	Fulcro '21 <i>(Dena. 100% Albariño, Pizarra Roja. 12 meses en barricas de 700L)</i>	36 €
Pazo Señoráns Selección '11 <i>(Meis. 100 % Albariño. 34 meses crianza en depósito de inox)</i>	65 €	Salicornia '21 <i>(Ribadumia. 100% Albariño. 10 meses en barrica de roble francés)</i>	32 €
Zárate Palomar '18 <i>(Sisán. 100% Albariño. 9 meses en fudre de roble francés)</i>	55 €	As Abeleiras '21 <i>(Sin D.O. 100% Albariño)</i>	32 €
Zárate Tras da Viña '17 <i>(Sisán. 100% Albariño. 30 meses sobre lias en depósito de acero)</i>	55 €	Laureatus Dolium '13 <i>(100 % Albariño. 8 meses en roble francés nuevo con båtonnage)</i>	31 €
Zárate Balado '19 <i>(Sisán. 100 % Albariño. 9 meses en acero sobre sus lias)</i>	55 €	Mar de Frades '23 (75 cl. / 50 cl.) <i>(Meis. 100 % Albariño)</i>	30 / 22 €
69 Arrobas '19 <i>(Viñas vellas de granito. 100 % Albariño. 20 meses sobre lias)</i>	52 €	3000 Cepas '22 <i>(Cabanelas. 100% Albariño. 12 meses en barrica)</i>	29 €
Tres Vellas '20 <i>(Simes e Vilalonga. 100% Albariño. 10 meses en barrica)</i>	52 €	Prime by Paco & Lola '20 <i>(100% Albariño. Crianza en Inox)</i>	29 €
Attis Embaixador '20 <i>(Dena. 100 % Albariño. Crianza sobre lias)</i>	52 €	O Sebal '17 <i>(Castrelo. 100% Albariño. 15 meses sobre lias. Oxidativo)</i>	29 €
Gran Vino Pazo Barrantes '21 <i>(Gondar. 100 % Albariño. Crianza en barrica usada)</i>	52 €	Do Ferreiro '23 <i>(Meaño. 100 % Albariño. 6 meses en inox)</i>	28 €
Sálvora '20 <i>(Meaño. 100% Albariño. 12 meses en barrica de 750L.)</i>	50 €	Albamar '22 <i>(Castrelo. 100 % Albariño)</i>	27 €
Do Ferreiro Cepas Vellas '20 <i>(Lores. 100% Albariño, 11 meses en acero. Cepas de 200 años).</i>	50 €	Cíes '22 <i>(Meaño. 100 % Albariño. 3 meses en barrica)</i>	27 €
Amodiño '18 <i>(Ría de Arousa. 100% Albariño. Crianza sobre lias de 3 añadas)</i>	50 €	Leirana '22 <i>(Meaño. 100 % Albariño. Fermentado en barrica)</i>	26 €
Goliardo "A Telleira" '18 <i>(Dena. 100% Albariño. 12 meses en barrica de 750L.)</i>	48 €	Zárate '23 <i>(Sisán e Padrenda. 100% Albariño)</i>	26 €
Leirana Genoveva '19 <i>(Valiñas. 100% Albariño. 10 meses en fudre de 2500 l.)</i>	45 €	Laureatus sobre lias '13 <i>(Saramago. 100% Albariño. Crianza sobre lias)</i>	25 €
Finca Valiñas '18 <i>(Meis. 100 % Albariño. 3 años sobre lias en Inox.)</i>	43 €	Carballal "Cepas Vellas" '23 <i>(Ribadumia. 100 % Albariño. 4 meses sobre lias)</i>	22 €
Do Ferreiro "Adina" '22 <i>(A Adigna. 100 % Albariño. Crianza en Inox. Suelo de Pizarra Roja)</i>	42 €	Eidos de Padriñán '22 <i>(Sanxenxo. 100 % Albariño)</i>	20 €

Outras Subzonas / Otras Subzonas

<p>Fillaboa '22 (75cl. / 50 cl.) 27 €/ 21 € <i>(Condado de Tea. 100 % Albariño)</i></p>	<p>Gundián '22 21 € <i>(Ribeira do Ulla. 100 % Albariño)</i></p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------

O RIBEIRO

<p>Viña Martín "Escolma" 19 52 € <i>(A Arnoia. Treixadura, Lado, Albariño e Torrontés. Crianza 12 meses)</i></p>	<p>Casal de Armán '23 (75 cl/50 cl) 25 €/20 € <i>(Ribadavia. 90% Treixadura, Godello e Albariño)</i></p>
<p>Armán Finca Misenhora '20 43 € <i>(Ribadavia. 90% Treixadura, Godello e Albariño. Crianza en Inox)</i></p>	<p>Ramón do Casar Treixadura '23 24 € <i>(Prado. 100% Treixadura. Crianza en Inox)</i></p>
<p>Ollos de Roque '19 36 € <i>(Cenlle. Treixadura, Lado, Albariño, Godello. 11 meses en ánforas)</i></p>	<p>Casal de Paula '23 23 € <i>(O Carballiño. Treixadura, Godello, Albariño e Loureira)</i></p>
<p>Laudes '22 31 € <i>(Cenlle. Caiño branco, Albariño e Godello. Crianza en barrica)</i></p>	<p>Formigo '22 20 € <i>(Beade. Treixadura, Godello, Torrontés e outras)</i></p>

MONTERREI

<p>Quinta da Muradella '19 65 € <i>(Verín. Treixadura e Monstruosa, 8 meses en barrica de roble usada)</i></p>	<p>Gorvia '18 50 € <i>(Verín. 100% Dona Branca, 9 meses en fudre de 1.500 l.)</i></p>
<p>Treixadura Bajo Velo '16 45 € <i>(Verín. 100% Treixadura. 12 meses bajo velo en madeira e inox)</i></p>	

RIBEIRA SACRA

<p>La Vertical '21 40 € <i>(Chantada. 100% Godello, 10 meses en barricas de roble francés)</i></p>	<p>Lapola '21 37 € <i>(Manzaneda. Godello, Albariño e D.Branca, 10 meses en roble)</i></p>
<p>Conasbrancas '18 30 € <i>(O Couto. D.Branca, Godello e outras. 12 meses en barrica)</i></p>	

VALDEORRAS

<p>Sorte O'Soro '20 500 € <i>(Rafa Palacios. O Bolo. 100% Godello, 8 meses roble francés de 500 l.)</i></p>	<p>Louro '22 31 € <i>(Rafa Palacios. 94% Godello e Treixadura, 4 meses roble francés)</i></p>
<p>As Sortes '21 70 € <i>(Rafa Palacios. O Bolo. 100% Godello. Crianza en barrica)</i></p>	<p>A Coroa '23 24 € <i>(A Rúa. 100 % Godello)</i></p>
<p>Blanco de Santa Cruz '20 45 € <i>(Santa Cruz. Godello, Treixadura e outras, Crianza en roble francés)</i></p>	<p>Viñaredo '23 20 € <i>(San Martín. 100% Godello)</i></p>

FRANCIA

<p>Mikulski Meursault '21 130 € <i>(BOURGOGNE. Meursault. 100% Chardonnay. Crianza en Barrica)</i></p>	<p>Ponsot Cuvée du Perce-Neige '19 55 € <i>(BOURGOGNE. 100% Chardonnay. Crianza en Barrica)</i></p>
<p>Demougeot Meursault '20 100 € <i>(BOURGOGNE. Meursault. 100% Chardonnay. Crianza en Barrica)</i></p>	<p>Brocard "Les Vau de vey" '20 55 € <i>(BOURGOGNE. Chablis. 1^o Cru. 100% Chardonnay. Cr. en barrica)</i></p>
<p>Weinbach Schlossberg '20 95 € <i>(ALSACE. Gran Cru Schlossberg 100% Riesling. 14 meses en barrica)</i></p>	<p>Château Ivonne '22 48 € <i>(LOIRA. 100% Chenin Blanc. Crianza en barrica)</i></p>
<p>Leflaive Macôn-Verzè "les Chenes" '21 72 € <i>(BOURGOGNE. 100% Chardonnay. Crianza en Barrica)</i></p>	<p>Clos de L'Écotard Saumur '19 48 € <i>(LOIRA. Saumur 100% Chenin Blanc. Crianza en Barrica)</i></p>
<p>Château Carbonnieux '21 65 € <i>(BORDEAUX. Pessac-Léognan. Gr. Cru. 65% Sauvignon 35% Sémillon)</i></p>	<p>Guibertau Saumur '20 40 € <i>(LOIRA. Saumur 100% Chenin Blanc. Crianza en Barrica)</i></p>
<p>Mikulski Chardonnay '21 62 € <i>(BOURGOGNE. 100 % Chardonnay. Crianza en barrica)</i></p>	<p>Lafarge Aligoté '20 36 € <i>(BOURGOGNE. 100% Aligoté. Crianza en barrica)</i></p>
<p>Moreau-Naudet "Montmains" '21 60 € <i>(BOURGOGNE. Chablis. 1^o Cru. 100% Chardonnay. Crianza barrica)</i></p>	<p>Matrot '19 32 € <i>(BOURGOGNE. 100% Chardonnay. Crianza en Barrica)</i></p>

RESTO DE ESPAÑA y PORTUGAL

<i>Montes Obaresnes</i> '15	70 €	<i>Granito Cru</i> '21	34 €
<small>(D.O.CA RJOJA. Viura y Tempranillo blanco. Crianzaroble francés)</small>		<small>(D.O.C. Vinho Verde. 100% Alvarinho. 9 meses en fudres)</small>	
<i>Ultreia "La Claudina"</i> '17	67 €	<i>La del Vivo</i> '21	34 €
<small>(D.O. Bierzo. 100% Godello. 24 meses en fudre de roble francés)</small>		<small>(D.O. Bierzo. 100% Godello. 12 meses en barrica de roble francés)</small>	
<i>Dominio del Pidio Albillo</i> '23	58 €	<i>Trenzado</i> '22	32 €
<small>(D.O. Ribera del Duero. 100% Albillo. Cemento y roble francés usado)</small>		<small>(D.O. Valle de la Orotava. Listán Bl., P.X. y Albillo. 7 m en roble fr.)</small>	
<i>Tamerán Verdello</i> '20	48 €	<i>Texturas da estrela</i> '21	31 €
<small>(D.O. Gran Canaria. 100% Verdello. 9m sobre lias en roble francés)</small>		<small>(Dao DOC. Encruzado, Bical, Cerceal-Branco. 11m roble fr. usado)</small>	
<i>Aliás</i> '17	36 €	<i>P. Mendoza Casa Agrícola</i> '21	22 €
<small>(D.O. Bairrada. 100% Bical. Crianza en barrica)</small>		<small>(D.O. Alicante. 40% Macabeo, 40% Moscatel y 20% Airen)</small>	

ALEMANIA

<i>Hermann Ludes Auslese</i> '94	52 €	<i>R. Haart Goldtröpfchen Knt</i> '09	36 €
<small>(MOSEL. Auslese 100% Riesling. SEMIDULCE)</small>		<small>(MOSEL. Kabinett 100% Riesling. SEMIDULCE)</small>	
<i>Burklin-Wolf Wachenheimer Bohlig</i> '15	50 €	<i>Immich-Batterieberg Briedeler.</i> '21	36 €
<small>(P.L.A.L.Z. Trocken. 1er Cru. 100% Riesling)</small>		<small>(MOSEL Trocken. 100% Riesling)</small>	
<i>P.J. Kühn Quarzit</i> '19	40 €	<i>Fritz Haag Brauneberger</i> '15	35 €
<small>(RHEINGAU. Trocken 100% Riesling)</small>		<small>(MOSEL Trocken. 100% Riesling)</small>	
<i>Wagner Stempel heerkretz</i> '19	40 €	<i>Dönhoff</i> '18	33 €
<small>(RHEINHES. Spätlese. 100% Riesling)</small>		<small>(NAHE. Trocken 100% Riesling)</small>	

TINTOS / TINTOS

RÍAS BAIXAS

<i>Finca Genoveva</i> '17	60 €	<i>Goliardo Espadeiro</i> '18	40 €
<small>(Valiñas. 100% Caiño. Cepas muy viejas. 12 meses en barrica)</small>		<small>(Meaño. 100% Espadeiro, 10 meses en roble francés)</small>	
<i>Aliaxe Fabaiños</i> '18	55 €	<i>Goliardo Loureiro</i> '17	40 €
<small>(Faba. 100% Espadeiro. 11 meses en barrica)</small>		<small>(Meaño. 100% Loureiro, 10 meses en roble francés)</small>	
<i>As Covas</i> '19	50 €	<i>O Santo do mar</i> '16	36 €
<small>(Sin D.O. 100% Pinot Noir. 1 año en barricas de roble usadas)</small>		<small>(IGP Ribeiras do Morrazo. 100% Tinta Femia. Barricas roble francés)</small>	
<i>Zárate Caiño</i> '17	43 €	<i>Albamar O Esteiro</i> '15	36 €
<small>(Padrenda. 100% Caiño. 8 meses en barrica de roble francés)</small>		<small>(Castrelo. Espadeiro, Caiño y Mencía. 8 meses en roble francés)</small>	
<i>Zárate Espadeiro</i> '21	43 €	<i>Aliaxe</i> '18	29 €
<small>(Padrenda. 100% Espadeiro. 12 meses en barrica de roble francés)</small>		<small>(Padrenda e Noalla. .60% Caiño, Loureiro e Espadeiro. 12m en barrica usada)</small>	
<i>Albamar Caiño</i> '16	43 €	<i>Cies</i> '19	27 €
<small>(Castrelo. 100% Caiño. Crianza en barricas de roble usado)</small>		<small>(Meaño. Caiño, loureiro y espadeiro. 9 meses en roble francés)</small>	
<i>Castiñeiro Espadeiro</i> '20	43 €	<i>Anadigna Caiño</i> '20	27 €
<small>(Lois. 100% Espadeiro. 6 meses en roble francés usada)</small>		<small>(Simes. Caiño.)</small>	
<i>Goliardo Caiño</i> '17	40 €	<i>Goliardo</i> '19	26 €
<small>(Meaño. 100% Caiño, 10 meses en roble francés)</small>		<small>(Meaño. Caiño e Loureiro, 12 meses en roble francés)</small>	

RIBEIRASACRA

<i>El Pecado'21</i> (Sin D.O. Mencía, Alicante Bouschet y Merenzao. 12 meses en barrica)	70 €	<i>Guimaro "A Ponte" '18</i> (Amandi 80% Mencía, Caiño, Merenzao, 12m barrica)	40 €
<i>La Penitencia'19</i> (Sin D.O. 100% Mencía. 12 meses en barricas de 500 l.)	70 €	<i>El Curvado'18</i> (Chantada. 85 % Mencía,y otras 12 meses de Crianza)	32 €
<i>Dominio do Bibei'19</i> (Bibei. 80% Brancellado, 20% Mouratón, 15 meses en barrica)	70 €	<i>Lalama'20</i> (Bibei. Mencía, Garnacha e Brancellado, 21 meses en roble fr.)	31 €
<i>Guimaro "Capeliños" '18</i> (Amandi. 85% Mencía. Caiño, Sousón, Garnacha e Brancellado. Barrica)	60 €	<i>Guimaro Mundín'20</i> (R. Miño 80% Mencía, brancellado, garnacha, otras. 12m fudre 3000l)	30 €
<i>Guimaro "Pombeiras" '19</i> (Amandi 80% Mencía, Caiño, Merenzao y otras. 12m barrica)	60 €	<i>Guimaro Sampedro'20</i> (Amandi. 80% Mencía y Brancellado, Garnacha, otras. 18 m fudre 3000l.)	30 €
<i>Lacima'19</i> (Bibei. 75% Mencía, 20% Brancellado e outras. 22 m. en roble francés)	54 €	<i>Lomba dos ares'20</i> (Bibei. Mencía, Mouratón, Merenzao, Caiño, etc. 12 m Cr.)	30 €
<i>A Boca do Demo'20</i> (Chantada. 100% mencía. 12 meses en barrica de roble francés)	45 €	<i>As Xaras'21</i> (Bibei. Mencía, Garnacha, Caiño, Mouratón e Merenzao 12m francés)	26 €
<i>Bastarda'18</i> (Sin D.O. Bibei e Sil. 100% Merenzao. 12 meses en roble)	42 €	<i>Guimaro "Camiño Real" '20</i> (Amandi. Mencía, Garnacha, Mouratón y otras. con crianza)	24 €
<i>Sílce Xabrego'19</i> (R. do Sil. 85% Mencía., 13% Gamechia tintorera y otras, 4 m. barrica)	42 €	<i>V. Romana do Camiño Barrica'20</i> (Chantada. 100% Mencía. 6 meses en roble de 500L.)	24 €
<i>Guimaro "Meixemán" '19</i> (Amandi. Mencía, Souson, Caiño tinto, Brancellao e Merenzao. Cr.)	40 €	<i>Guimaro'22</i> (Amandi. 100 % Mencía)	20 €

O RIBEIRO

<i>Gabián Pedra Forcadas'22</i> (Val do Avía. Zamarrica y Caiño Longo. Cr. en barrica nueva de 300L)	75 €	<i>Xanledo'20</i> (Val do Avía. Caiño Tinto e Brancellado. 10 meses en roble)	37 €
<i>A torna "Escolma" '16</i> (Val do Avía. Brancellado, Caiño e Ferrol 12 m en barrica de roble)	55 €	<i>A torna dos Pasás'20</i> (A Arnoia. Brancellado, Caiño e Ferrol, 10 meses en roble)	32 €

MONTERREI

<i>Quinta da Muradella'18</i> (Verín. Mencía, Zamarrica, Bastardo e outras. Crianza en fudre viejo)	65 €	<i>Alanda'18</i> (Verín. Mencía, Bastarda y Tinto fino, 12 meses en roble)	42 €
<i>Viticultura de Montaña'13</i> (Verín. 100% Bastardo o Merenzao. 12 meses en barricas de 400l)	55 €	<i>Father'20</i> (Verín. 80% Mencía e 20% Tempranillo. 12 meses en Barrica)	40 €

VALDEORRAS

<i>O Diviso'19</i> (As Ermitas. Mencía Brancellado, Sousón e Outras. Cr. 12 m en fudres)	90 €	<i>Lg. Valbuxán'19</i> (Valbuxán. Mencía e outras, Crianza en Barrica)	36 €
<i>As Caborcas'19</i> (Santa Cruz. Mencía Merenzao; Sousón e outras. 12 meses en fudre)	72 €	<i>Gaba do xil'20</i> (Santa Cruz. 100% Mencía. 6 meses en barrica)	20 €

RESTO DE ESPAÑA

4 Kilos'22 50 € <i>(V.T. de MALLORCA. 100% Callet. 12 meses en roble Añer 600L.)</i>	El Terroir'18 31 € <i>(D.O. Navarra. 100% Garnacha 12 meses en barrica)</i>
La Dama'18 48 € <i>(D.O. Navarra. 100% Garnacha 12 meses en barrica)</i>	El Jorco'16 31 € <i>(D.O. Cebreros. 100% Garnacha. 12 meses en barrica)</i>
Cruz Santa'18 44 € <i>(D.O. Valle de la Orotava. 100% Vijariego Negro. 11m roble fr de 500L.)</i>	12 Volts'22 30 € <i>(V.T. De MALLORCA. 60% Callet y fogoneu, Syrah, Cabernet y Merlot. Cr 9)</i>
Lava'21 36 € <i>(D.O. G. Canaria. 80% Listán Negro, Vijariego y otros. Cr. en tinajas e inox)</i>	Pricum Prieto Picudo'16 27 € <i>(D.O. Tierra de León. 100% Prieto Picudo, 13 meses en roble)</i>

D.O. Ca RIOJA

Castillo de Ygay'10 540 € <i>(Gran Reserva Especial. 81% Tempranillo y 19% Mazuelo, 26 meses en barrica)</i>	Viña Ardanza'17 (75 cl. / 3/8) 41 €/26 € <i>(Reserva. 80% Tempranillo e 20% Garnacha, 36 meses en roble am) ç</i>
890 Rioja Alta'05 240 € <i>(Gran Reserva Esp. 95% Tempranillo, Graciano e Mazuelo, 72 meses en roble)</i>	Artadi Viñas del Gain'20 38 € <i>(Crianza. 100% Tempranillo. 12 meses en roble francés)</i>
904 Rioja Alta'11 90 € <i>(G. Reserva. 90% Tempranillo e 10 % Graciano, 54 meses en roble americano)</i>	S. Cantabria "Cuveé Esp." '19 33 € <i>(100% Tempranillo, 18 meses en roble fr. e am)</i>
Lalomba Valhonta'17 90 € <i>(100% Tempranillo. 12 meses en roble y 15 en hormigón)</i>	Marqués de Riscal'18 30 € <i>(Reserva. 90% Tempranillo, graciano y mazuelo. 24 meses en roble americano)</i>
Viña Tondonia'11 54 € <i>(Reserva. 75% Tempranillo, 15% Garnacha y Otras, 6 años en barrica)</i>	Viña Alberdi'19 (75 cl. / 3/8) 28 €/20 € <i>(100% Tempranillo, 24 meses en roble americano)</i>
Remelluri Reserva'08 52 € <i>(Reserva, Tempranillo, Garnacha y otras. 17 meses de crianza)</i>	R. Bilbao Ed. Limitada'20 25 € <i>(100% Tempranillo, 14 meses en roble francés y americano)</i>
Herencia Remondo'13 50 € <i>(Reserva Esp. Garnacha, Tempranillo y otras. 18 meses de crianza)</i>	La Montesa'20 (75 cl. / 3/8) 26 €/20 € <i>(70% Garnacha, 25% Tempranillo y otras, 12 meses en roble)</i>
Viña Arana'12 48 € <i>(95% Tempranillo y 5% Graciano. 36 meses en roble americano)</i>	Hacienda Grimón'21 20 € <i>(80 % Tempranillo y otros, crianza roble americano)</i>

RIBERA DEL DUERO

Viña de Amalio'21 75 € <i>(100% Tempranillo. 16 meses en barrica de roble francés)</i>	Pago Capellanes'21 38 € <i>(100% Tinto fino, 12 meses en roble francés)</i>
Flor de Silos'18 66 € <i>(100% Tempranillo. 16 meses en barricas de roble francés)</i>	Cillar de Silos'20 34 € <i>(100% Tempranillo. 12 meses en barrica de roble francés)</i>
PSI'21 61 € <i>(100% Tempranillo. 12 meses en barricas de roble francés)</i>	López Cristobal'21 (75 cl. / 3/8) 30 €/20 € <i>(90% Tinto fino, Cabernet sauv, Merlot, 12 meses en roble)</i>
Mauro'21 (V.T. Castilla y León) 53 € <i>(86% Tempranillo y 16% syrah, 16 meses en roble fr. y am.)</i>	Mas de Ieda'20 (V.T. Castilla y León) 26 € <i>(100% Tempranillo, 15 meses en roble)</i>
Pago de Carraovejas'20 51 € <i>(96 % Tinto fino e Cabernet Sauvignon, 12 meses en roble.)</i>	Carmelo Rodero 9 meses'22 25 € <i>(100% Tinto fino, 6 meses en roble americano)</i>
Torresilo'21 45 € <i>(100% Tinto fino. 14 meses en barrica de roble francés)</i>	Cruz de Alba Roble'22 22 € <i>(100% Tinto Fino. 6 meses en roble)</i>

FRANCIA

<i>Vieux Télégraphe '19</i> (RHONE. Châteauneuf du Pape. 65% Grenache Noir, 15% Syrah, 15% Mourvèdre y otras. 20 meses en Barrica)	110 €	<i>Lafarge Vial Chiroubles'21</i> (BEAUJOLAIS. 100% Gamay. Crianza en barrica)	52 €
<i>Bélaire-Monange "Annonce" '16</i> (BORDEAUX. Saint-Émilion G Cru. Cabernet Fr y Merlot)	105 €	<i>Liger-Belair "Moulin à vent" '14</i> (BEAUJOLAIS. 100% Gamay. Crianza en barrica)	52 €
<i>Château du Margaux'17</i> (BORDEAUX. Margaux. Cabernet Sauvignon. Cr. en barrica)	86 €	<i>Vicent Paris Granit30'20</i> (RHONE. Crozes-Hermitage. 100% Syrah. Crianza Inox-Barricas).	47 €
<i>Château de Pez'21</i> (BORDEAUX. Saint-Estèphe. 62 % Cabernet-Sauvignon, 32 % Merlot y 2 % CabernetFranc. Crianza en barrica)	73 €	<i>Guiberteau Saumur'19</i> (LOIRA. Saumur. 100% Cabernet Franc Crianza en barrica)	41 €
<i>Lafarge Vial Fleurie'20</i> (BEAUJOLAIS. 100% Gamay. Crianza en barrica)	58 €	<i>Pallus "Les Pensées de Pallus" '17</i> (LOIRA. Chinon. 100% Cabernet Franc. Crianza en barrica)	36 €

Bourgogne

<i>Faiveley Gevrey-Chambertin</i>		<i>Moreau Santenay "Clos des Mouches" '19</i> (BOURGOGNE. 100% Pinot Noir. Crianza en barrica)	70 €
<i>"Lavaux Saint Jaques" 1er Cru'14</i> (BOURGOGNE. Primer Cru. 100% Pinot Noir. Crianza en barrica)	150 €	<i>Mikulski Bourgogne'20</i> (BOURGOGNE. 100% Pinot Noir. Crianza en barrica)	62 €
<i>F. Bertheau Chambolle-Musigny</i>		<i>J. Roty Marsannay'16</i> (BOURGOGNE. Côte D'or. 100% Pinot Noir. Crianza en barrica)	60 €
<i>1er Cru'21</i> (BOURGOGNE. Côte D'or. 100% Pinot Noir. Crianza en barrica)	145 €	<i>Pataille Bourgogne'18</i> (BOURGOGNE. 100% Pinot Noir. Crianza en barrica)	56 €
<i>P. Charlopin Vosne-Romanée'15</i> (BOURGOGNE. Côte D'or. 100% Pinot Noir. Crianza en barrica)	110 €	<i>Lafarge Bourgogne'20</i> (BOURGOGNE. 100% Pinot Noir. Crianza en barrica)	54 €
<i>P. Charlopin Chambolle-Musigny'15</i> (BOURGOGNE. Côte D'or. 100% Pinot Noir. Crianza en barrica)	110 €	<i>T. Liger-Belair "G. Chaillots" '19</i> (BOURGOGNE. 100% Pinot Noir. Crianza en barrica)	52 €
<i>M. Olivier Pomard "Les Arvelets" '14</i> (BOURGOGNE. Côte D'or. 100% Pinot Noir. Crianza en barrica)	105 €	<i>Demougeot Côte D'Or'20</i> (BOURGOGNE. 100% Pinot Noir. Crianza en barrica)	40 €
<i>Lafarge Volnay'20</i> (BOURGOGNE. 100% Pinot Noir. Crianza en barrica)	105 €	<i>Merlin Bourgogne'21</i> (BOURGOGNE. 100% Pinot Noir. Crianza en barrica)	34 €
<i>R. Demougeot Pommard'14</i> (BOURGOGNE. Côte D'or. 100% Pinot Noir. Crianza en barrica)	90 €		
<i>P. Charlopin Morey St-Denis'15</i> (BOURGOGNE. Côte D'or. 100% Pinot Noir. Crianza en barrica)	90 €		

RESTO DE EUROPA

<i>SP68 Occhipinti'19</i> (T. SICILIANE IGT Nero d'Avola y Frappato. 6 meses en Inox)	32 €	<i>Xisto Ilimitado'18</i> (DOURO D.O.C. Rufete, Touriga Franca, Tinta Carvalha, Alicante)	24 €
<i>Texturas da Estrela'19</i> (DÃO D.O.C. Touriga Nacional, Jaen y Afrocheiro. 15 meses en barrica)	32 €		

DOCES / DULCES

<i>Hermann Ludes Auslese'94</i> (MOSEL. 100% Riesling. Larga evolución en botella. SEMIDULCE)	52 €	<i>P. Baion gran a gran'17 (bot 50 cl.)</i> (RIAS BAIXAS. 100% Albariño. Cr. 2 meses en roble francés SEMIDULCE)	40 €
<i>Kopke 10 años</i> (PORTO. Touriga Nac. Touriga Franca y Tinta roriz SEMIDULCE)	42 €	<i>R. Haart Goldtröpfchen Kbt'09</i> (MOSEL. 100% Riesling. Kabinet. SEMIDULCE)	36 €
<i>Wagner Stempel heerkretz'21</i> (RHEINHES. Spätlese. 100% Riesling)	40 €	<i>MR'22 (bot 3/8.)</i> (D.O. MALAGA. 100% Moscatel de Alejandría. DULCE)	30 €