

NUESTRO COPEO



10 AÑOS  LOS PLATOS
DE SOTO

Vinos blancos

D. O. RÍAS BAIXAS



MARQUÉS DE FRÍAS (Albariño)



5€

Amarillo pajizo muy limpio y brillante, con sutiles reflejos verdosos. En nariz muy expresivo y elegante. Destacan sus aromas a fruta blanca (manzana y pera) y sutiles notas florales clásicas de la variedad albariño. En boca resulta fresco, vibrante y equilibrado, con una acidez muy agradable y viva. Su final es amplio, redondo y deja una marcada y persistente huella aromática.

D. O. VALDEORRAS



JOAQUÍN REBOLLEDO (Godello)



5,5€

Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante. Alta intensidad aromática, aromas a francos primarios, fruta de hueso y cítricos, perfumes de manzana y pera, albaricoque y melocotón, sensación de hinojo. En boca es untoso, textura ligeramente grasa y bien estructurado. Acidez bien equilibrada, ligeramente goloso, y con un elegante amargor que le hace persistente en boca. Postgusto frutal largo.



MARQUÉS DE SANFIZ (Treixadura)



5€

Verdoso alimonado brillante, en nariz fruta madura, floral con notas dulces. Elegante e intenso en nariz. En boca muy equilibrado, ligero y fresco. Agradable paso de boca con sensaciones florales y anisadas por vía retronasal.

D. O. RUEDA



RIPPA DORII (Verdejo)



5€

Color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. Nariz muy intensa y expresiva. Predominan las frutas blancas de hueso (albaricoque, melocotón) y los cítricos, acompañados de notas de hinojo y un característico fondo anisado-balsámico que evoca la esencia de la Verdejo. En boca tiene una entrada fresca y frutal, paso untuoso y goloso con elegante volumen y estructura notables. Destaca el amargor final tan característico y noble de la variedad, con gran persistencia y una retronasal compleja e intensa que se prolonga largamente. Excelente equilibrio entre grado alcohólico y acidez.

Vinos rosados

D. O. NAVARRA



DOÑA ISABELLA (Garnacha)



5€

Rosa vivo con matices naranjas, pálido y brillante. Aroma limpio y fresco de pomelo rosa, sutiles notas minerales y de cítricos. En boca armonioso, suave y sedoso. Delicado en boca con tanino dulce, pulido y refinado que le da un volumen cautivador.

Cava

D. O. CAVA



VISIEGA BRUT NATURE



5,5€

Vinos tintos



D. O. C. RIOJA



POLA MACERACIÓN CARBÓNICA

(95% Tempranillo, 5% Viura)

4€

Vino fresco y equilibrado, potente en el que sobresale la expresión frutal, aromas de fruta roja, floral y balsámico.



D. O. C. RIOJA



MARQUÉS DE CÁCERES CRIANZA

(Tempranillo)

5€

Destaca por su volumen y un recorrido envolvente, sostenido por taninos sedosos que acompañan la degustación, final sedoso y agradable, enriquecido por ligeros toques mentolados y balsámicos que refrescan la vía retronasal.



D. O. C. RIOJA



NOSTALGIA

7€

Nostalgia es un homenaje al viñedo de Arnedo. Se trata del primer Vino de Pueblo de Arnedo, pone en valor el viñedo y su procedencia. Concebido como un homenaje al territorio y a las cinco generaciones de la familia Ribero. Nostalgia refleja el carácter de sus viñas y se consolida como una de las referencias más representativas de la bodega.



D. O. RIBERA DEL DUERO



RIPPA DORII ROBLE

(Tempranillo)

4€

Es un vino vivaz, agradable y muy equilibrado. Es de trago largo, mostrando una excelente armonía entre su acidez, la suavidad de sus taninos y el contenido alcohólico. El final recuerda su carácter frutal y el recuerdo de los suelos de arcilla de la Cuenca del Riaza.



D. O. RIBERA DEL DUERO



FINCA RESALSO

(Tempranillo)

5,5€

Es el nombre del viñedo histórico que se plantó en 1932, año en que nació Emilio Moro, padre de la tercera generación de la familia Moro. Es la versión más fresca de su tempranillo. De color rojo picota muy cubierto con un ribete violáceo, en la nariz es intenso y frutal dominado por los frutos negros maduros propios del tempranillo. En la copa aparecen notas sutiles florales y matices lácteos que aportan complejidad y golosidad al vino. En la boca es sedoso y con volumen. Gracias a un tanino muy maduro el paso por boca es amable y cremoso, con un final muy agradable y un postgusto largo.

Vermuts y aperitivos



MARTINI BIANCO



4,5€

A la vista se muestra incoloro. En nariz ligeramente afrutado. En boca tiene un sabor a vino blanco seco, ligeramente afrutado, suave y sutil.



MARTINI ROSSO



4,5€

Es el vermut italiano clásico conocido por su intenso color escarlata. Aromas con toques cítricos. Su esencia la componen una selección de hierbas regionales y un toque de caramelo natural. Su sabor es ligero, equilibrado y dulce. Ofrece un dulzor inicial y agradable que evoluciona hacia notas más secas y ligeramente amargas. Final fresco y elegante.



MARTINI ROSATO



4,5€

Color rosa claro. En nariz un perfume intenso de "girolle", canela y moscatel. En boca se reconoce su perfecto equilibrio y su característico gusto a especias.



VERMUT PICOFINO ORIGINAL GIN FUSIÓN



6€

Es de color rojo muy oscuro, casi negro, con reflejos dorados. En nariz evoca notas cítricas, vainilla, canela y recuerdos a caramelo de cola. En boca equilibra el dulzor inicial con el amargor del ajeno, ofreciendo un paso suave y sedoso gracias a la integración de la ginebra.



VERMUT PICOFINO NARANJA GIN FUSIÓN



6€

Una variante blanca elaborada a partir de la misma receta base, a la cual se le añade una combinación de macerado y destilado de piel de naranja para potenciar su perfil cítrico y refrescante.



LA GAVIOTA MARIOLA



5€

Está elaborado al 100% con uva de la variedad Pedro Ximénez (PX) recolectada a mano, lo que le aporta una base dulce natural y con cuerpo. Posee un perfil aromático pronunciado con matices cítricos y un toque amargo tradicional que evoca el estilo de los años 80's.



EL BANDARRA



5€

En cata destaca su bonito color caoba con reflejos anaranjados. En nariz aporta aromas de regaliz, toques cítricos y clavo, y en boca tiene una entrada muy suave y golosa con un postgusto amable, ligero y persistente.



MUNTANER ROJO



5,5€

Color caoba intenso con matices anaranjados y gran brillo. Muy aromático y complejo. Destacan las notas de hierbas mediterráneas, piel de naranja, cardamomo, especias dulces, regaliz y ciruela pasa sobre un elegante fondo balsámico. Equilibrio entre dulzor y amargor, sabroso, cálido y persistente.

Vermuts y aperitivos



MUNTANER BLANCO



5,5€

Color amarillo brillante. Aromático e intenso, destacan las notas cítricas de limón y piel de naranja, acompañadas por recuerdos de cardamomo, hierbas mediterráneas, flor de sauco y especias dulces. Persistente y elegante.



MISS VERMUT, EL VERMUT DE LOS GUAPOS



6,5€

Color caoba brillante con reflejos ámbar. Aromas intensos a hierbas mediterráneas, piel de naranja, canela, vainilla y especias dulces. Entrada suave y equilibrada. Destacan las notas de naranja amarga, hierbas aromáticas y especias, con un dulzor moderado que da paso a un amargor elegante y persistente. Final fresco, largo y muy gastronómico.



MISS VERMUT PICANTE



8€

Elegido el Mejor Vermut del Mundo 2026. Es la versión mas atrevida y especiada del vermut tradicional. Presenta un color ámbar intenso con reflejos dorados. Perfil aromático mas profundo y especiado con notas de hierbas mediterráneas, toques de pimienta negra, anís y un leve toque picante que marca la diferencia. En boca destaca por su sensación vibrante y su toque picante equilibrado, que completa un final seco y persistente.



VERMUT EL MALLORQUÍN



7€

Elaborado por Bodegas Suau, destaca por su base de uvas Airén y Malvasía, maceradas con hierbas mediterráneas y un envejecimiento de 6 meses en barricas de brandy Suau. De color



PANDO SPRITZ



4€

En nariz destacan sus notas cítricas de Mano de Buda, un cítrico especialmente aromático y frutal, combinadas con matices herbales de hierbabuena. Todo se integra con una burbuja viva que aporta frescor y dinamismo y que convierte cada sabor en una sensación fresca, amable y apetecible. Muy fácil de beber y muy refrescante, con un final limpio que invita a repetir. Una alternativa ligera, refrescante y gastronómica



APEROL SPRITZ



7€

El cóctel italiano por excelencia. Aroma intenso a naranja, cítricos y especias que recuerdan a ruibarbo y a plantas aromáticas. En boca fresco y ligero, con un equilibrio entre dulzor y amargor. Final largo, ligeramente amargo muy agradable.

Vinos dulces y generosos

D. O. C. JEREZ



CANASTA
(Palomino,
Pedro Ximénez)

4,5€ -

Ámbar profundo. Dátiles, pasas y miel. Sedoso y untuoso. Dulzor equilibrado con final persistente. Maridaje: foie, Cabrales. Contraste dulce y salado.



**DON ZOILO
AMONTILLADO EN RAMA**
(Palomino)

5€ -

Color ámbar, aromas punzantes, frutos secos y madera noble. Seco, complejo y persistente. Maridaje: Con Setas al cabrales.



**DON ZOILO FINO
EN RAMA** (Palomino)

6€ -

Fermentación controlada y crianza biológica bajo velo de flor. Amarillo pajizo, punzante y salino. Maridaje: En el aperitivo y mariscos.



**DON ZOILO OLOROSO
EN RAMA** (Palomino)

6€ -

Vino Generoso Oloroso, envejecido en botas de roble americano. Notas intensas a frutos secos y especias. Sabor seco y persistente. Maridaje: Con Carrillera ibérica y Tabla de Quesos.



**DON ZOILO PEDRO
XIMÉNEZ EN RAMA**
(Pedro Ximénez)

6,5€ -

Uvas Pedro Ximénez asoleadas. Fermentación parcial y crianza oxidativa en botas de roble americano. Intenso, dulce, con recuerdos a pasa y toques balsámicos. Maridaje: Con quesos y postres.



**DON ZOILO PALO
CORTADO EN RAMA**
(Palomino)

7€ -

Color ámbar, aromas a frutos secos, especias y madera. Boca seca, potente y persistente. Maridaje: Setas, foie, arroz de carrillera, arroz de setas, trufa y foie.

D. O. P. SIDRA DE ASTURIAS



SIDRA DE HIELO

7€ -

Aromas intensos de manzana confitada, membrillo, miel y albaricoque seco. Entrada sedosa y envolvente, con perfecto equilibrio entre dulzor y acidez. Destacan los sabores de manzana, melocotón y miel. Final largo y persistente. Maridaje: Quesos y postres.

D. O. PLA I LLEVANT



DOLÇ DES MORRO
(Callet y Moscatell)

7€ -

Su color es el de un buen brandy. Tiene aromas de piel de naranja confitada y de avellanas tostadas, y en la boca el alcohol no se encuentra por lo que no molesta. Es fresco y nada empalagoso. Maridaje: Postres.

NUESTRA BODEGA



Vinos blancos

D. O. RÍAS BAIXAS



MARQUÉS DE FRÍAS
(Albariño)

24€

Amarillo pajizo muy limpio y brillante, con sutiles reflejos verdosos. En nariz muy expresivo y elegante. Destacan sus aromas a fruta blanca (manzana y pera) y sutiles notas florales clásicas de la variedad albariño. En boca resulta fresco, vibrante y equilibrado, con una acidez muy agradable y viva. Su final es amplio, redondo y deja una marcada y persistente huella aromática.



EIDO DA FONTE
(Albariño)

29€

Amarillo pajizo, limpio y brillante con destellos amarillos y verdosos, indicando su juventud y frescura. En nariz ofrece una fragancia con notas cítricas, mezcladas con matices florales que evocan las tardes de verano. En boca se percibe un sabor envolvente y fresco que proporciona un gran equilibrio entre sus singularidades.



CONDE DEL PAZO
(Albariño)

29€

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Nariz intensa y limpia. Predominan los aromas cítricos, la fruta blanca (manzana y pera). Entrada en boca fresca y vibrante. Presenta la característica "acidez atlántica", pero con volumen y textura cremosa gracias a su reposo sobre lías. Tiene un final largo y persistente y muy equilibrado.



ALTOS DE TORÓN ROSAL
(Albariño, Loureira, Caiño)

31€

Destaca por ser goloso, fresco y muy aromático, con notas de fruta tropical y de hueso, una acidez equilibrada y un final largo. Amarillo pajizo muy brillante con irisaciones verdosas. En nariz tiene una intensidad alta y gran complejidad aromática. Destacan los aromas a fruta de hueso (melocotón y albaricoque) y tropicales (maracuyá y mango) acompañados de sutiles toque balsámicos y de laurel. En boca es un vino goloso y estructurado. Presenta una acidez refrescante.



D. O. RIBEIRO



MARQUÉS DE SANFIZ
(Treixadura)

23€

Verdoso alimonado brillante, en nariz fruta madura, floral con notas dulces. Elegante e intenso en nariz. En boca muy equilibrado, ligero y fresco. Agradable paso de boca con sensaciones florales y anisadas por vía retronasal.



VECRIMA
(Godello y Treixadura)

30€

Amarillo pálido con reflejos alimonados, limpio, transparente, brillante y con buena lágrima. En nariz tiene claro el marcado carácter afrutado, cítricos, frutas blancas de hueso y ligeros matices florales. Boca amplia y glicérica, fresca y suave. Redondo y ligeramente goloso. Bien equilibrado, de estructura media y largo postgusto.



D. O. VALDEORRAS



JOAQUÍN REBOLLEDO
(Godello)

28€

Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante. Alta intensidad aromática, aromas a francos primarios, fruta de hueso y cítricos, perfumes de manzana y pera, albaricoque y melocotón, sensación de hinojo. En boca es untoso, textura ligeramente grasa y bien estructurado. Acidez bien equilibrada, ligeramente goloso, y con un elegante amargor que le hace persistente en boca. Postgusto frutal largo.



POLVORETE – EMILIO MORO
(Godello)

30€

Brillante y fragante, con aromas nítidos de manzana verde, pera y flores blancas que anticipan una boca fresca y ágil. En el paladar es ligero y equilibrado y muy fácil de beber, con una acidez justa que realza su carácter frutal y una textura suave que aporta cierta amplitud sin perder viveza. A pesar de su juventud, deja ver la personalidad del Godello: fruta limpia, fondo mineral y un final sutilmente salino que invita a otro trago.



Vinos blancos

D. O. BIERZO



CONDE DEL PAZO
(Godello)

29€

Este vino destaca por su gran frescura, intensidad aromática y un perfil equilibrado que cautiva a los amantes de los vinos blancos con carácter. De color amarillo pálido con reflejos dorados, brillante y limpio. Tiene unos aromas intensos a fruta de manzana verde, melocotón y notas sutiles de flores blancas y minerales. Entrada fresca en boca, con una acidez equilibrada que aporta vivacidad y un final largo, elegante y ligeramente mineral.



D. O. RUEDA



RIPPA DORII
(Verdejo)

22€

Color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. Nariz muy intensa y expresiva. Predominan las frutas blancas de hueso (albaricoque, melocotón) y los cítricos, acompañados de notas de hinojo y un característico fondo anisado-balsámico que evoca la esencia de la Verdejo. En boca tiene una entrada fresca y frutal, paso untuoso y goloso con elegante volumen y estructura notables. Destaca el amargor final tan característico y noble de la variedad, con gran persistencia y una retronasal compleja e intensa que se prolonga largamente. Excelente equilibrio entre grado alcohólico y acidez.



D. O. SOMONTANO



ENATE CHARDONNAY 234

28€

Color amarillo pálido con reflejos glaucos. Complejo e intenso aroma varietal de manzana verde, melocotón maduro, hinojo y frutas exóticas (guayaba, fruta de la pasión), sobre un discreto fondo mineral. Paladar amplio, graso, con un paso limpio y fresco gracias a su acidez sostenida. Final ligeramente almibarado.



D. O. BINISALEM



PEDRA DE BINISALEM ECOLÓGICO (Moll)

24€

Color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante. Aroma herbáceo que recuerda al campo mediterráneo, combinado con notas de fruta blanca (manzana y pera) y sutiles toques florales. Entrada en boca suave con una acidez equilibrada. En el paladar predominan sensaciones cítricas y afrutadas, ofreciendo un final ligero y muy agradable.



D. O. RUEDA



LAS AMAPOLAS
(Verdejo)

24€

Amarillo pajizo con irisaciones verdosas, limpio y brillante. En nariz presenta una alta intensidad aromática y gran frescura, con aromas a fruta tropical (lichi y mango), unido a la fruta de hueso (albaricoque) y flor blanca. En boca es equilibrado, goloso, muy amable y franco. Recuerdos de fruta fresca como el melocotón y frutas tropicales.



D. O. RUEDA



COMENGE
(Verdejo Ecológico)

23€

Amarillo pajizo, con irisaciones aceradas, limpio y brillante. Aromas de intensidad media-alta, muy varietal y envolvente, destacando el recuerdo a heno, paja seca, fruta cítrica, fruta blanca fresca, hinojo, hierba recién cortada y ligeros recuerdos al laurel. En boca es seco, sabroso, vivaz, con volumen, equilibrio y buena persistencia. El paso en boca es vibrante, haciendo gala de su refrescante acidez. En el postgusto aparece todo el carácter de la Verdejo: una agradable y sutil sensación herbácea (hierba fresca e hinojo) que alarga su persistencia y nos deja un elegante recuerdo en el paladar.



D. O. GETARIAKO TXAKOLINA



TXACOLI PRIMUS 2022
(Hondarrabi Zuri)

36€

Brillante y elegante de color blanco con reflejos amarillos claros. Gran intensidad aromática con notas de fruta madura. En boca es muy amplio y denso con buena estructura. Largo final donde se recuerdan los aromas de fruta madura (piña y frutas tropicales).



D. O. MALLORCA



MACIÀ BATLE BLANC DE BLANCS (Prensal Blanc y Chardonnay) Vegano

33€

Presenta un color amarillo con reflejos verdosos, limpio y brillante, que refleja su frescura y juventud. En nariz, destacan los aromas varietales con notas de frutas de pulpa blanca como manzana, plátano y melocotón. También se perciben toques de frutas tropicales como piña y cítricas como el pomelo. Sutiles notas florales y herbáceas, como el hinojo, añaden complejidad al perfil aromático. En boca, es un vino intenso, untuoso y sabroso, con una frescura equilibrada y una persistencia notable. Su textura sedosa y su sabor vibrante ofrecen una experiencia agradable y duradera.



Vinos rosados

D. O. NAVARRA



DOÑA ISABELLA (Garnacha)



25€

Rosa vivo con matices naranjas, pálido y brillante. Aroma limpio y fresco de pomelo rosa, sutiles notas minerales y de cítricos. En boca armonioso, suave y sedoso. Delicado en boca con tanino dulce, pulido y refinado que le da un volumen cautivador.

D. O. CIGALES



QUELÍAS ROSE (Albillo, Garnacha, Tempranillo, Verdejo)



31€

Color rosa salmón pálido, brillante y cristalino. Muy aromático e intenso. Destacan las notas a fruta blanca (melocotón), cítricos (pomelo) y un fondo sutil a fresa ácida. En boca es fresco y ligero, con un equilibrio perfecto entre volumen, carnosidad y una acidez bien marcada que lo hace persistente. Es un vino moderno, expresivo y sumamente elegante que combina a la perfección tradición y frescura.

IGP TRES RIBERAS (NAVARRA)



UNZU ROSÉ SOBRE LIAS - JULIÁN CHIVITE (Garnacha Tinta)



34€

Rosa pálido y vibrante. Aromas delicados, precisos y complejos a la vez, combinan con matices florales, lirios, acacias, cedro y grosella. En boca manifiesta una textura sabrosa, viva y gourmande. El final vibrante prolonga la sensación global de frescura.

D. O. BINISALEM



PEDRA DE BINISALEM ECOLÓGICO (Mantonegro y Cabernet Sauvignon)



29€

Rosa frambuesa, limpio y muy brillante. Aroma frutal intenso donde predominan las frutas rojas frescas (cerezas, frambuesas y fresas) combinadas con sutiles notas cítricas y toques de piña madura. Entrada fresca y equilibrada en boca, su evolución es suave y golosa, dejando un recuerdo a frutas maduras y final largo y persistente.

D. O. MALLORCA



MACIÀ BATLE (Merlot, Mantonegro, Cabernet Sauvignon y Syrah)



24€

Color fresa intenso. Elaborado mediante la técnica de sangrado. Cristalino, limpio y brillante. Intensidad aromática alta, con aromas a frutos rojos (fresas, grosellas, frambuesa, sandía y melocotón) Paso suave en boca y goloso con largo postgusto equilibrado.

Vinos tintos

D. O. C. RIOJA



POLA MACERACIÓN CARBÓNICA (95% Tempranillo, 5% Viura)

20€

Vino fresco y equilibrado, potente en el que sobresale la expresión frutal, aromas de fruta roja, floral y balsámico.



POLA CRIANZA (Tempranillo)

23€

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés 70% y roble americano 30%, compagina aromas y sabores de la fruta y de la madera.



ONTAÑÓN CRIANZA (Tempranillo/Garnacha)

24€

Vino largo y muy carnoso, equilibrado, sabroso y marcadamente aromático, gran armonía entre la frescura de la fruta y la complejidad de su crianza en madera. Rubí intenso con matices a cereza picota.



MARQUÉS DE CÁCERES CRIANZA (Tempranillo)

23€

Destaca por su volumen y un recorrido envolvente, sostenido por taninos sedosos que acompañan la degustación, final sedoso y agradable, enriquecido por ligeros toques mentolados y balsámicos que refrescan la vía retronasal.



FINCA SAN MARTÍN CRIANZA (Tempranillo)

28€

Vino Rojo picota y con intenso color rubí. Alta intensidad aromática de frutos rojos que se entremezclan con aromas de clavo, vainilla y café tostado, caramelo y regaliz. Equilibrio, finura y agradable en boca de gran expresión frutal.



ONTAÑÓN LAGARNACHA (Garnacha de Quel)

30€

Perfil sedoso, ofreciendo una nariz floral con fruta roja fresca y un paso por boca vibrante, equilibrado y muy elegante. Destaca por reflejar con gran fidelidad el carácter mas fresco y varietal de la garnacha cultivada en la zona de Quel. (Rioja Occidental).



NOSTALGIA

33€

Nostalgia es un homenaje al viñedo de Arnedo. Se trata del primer Vino de Pueblo de Arnedo, pone en valor el viñedo y su procedencia. Concebido como un homenaje al territorio y a las cinco generaciones de la familia Ribero. Nostalgia refleja el carácter de sus viñas y se consolida como una de las referencias más representativas de la bodega.



MARQUÉS DEL ATRIO RESERVA (Tempranillo y Graciano)

30€

Granate intenso con reflejos de terracota. Vino aromático y especiado con toques ahumados con aroma a frutas del bosque, fresas maduras, ciruela negra y toques a coco. En boca es redondo y potente con taninos maduros. Final firme, largo y complejo.



Vinos tintos

D. O. C. RIOJA



VIÑA ARDANZA RESERVA

(Tempranillo y Garnacha)



- 53€

Brillante y vivo color rojo picota y marcado borde granate. Intensidad aromática en nariz, sobresaliendo su carácter afrutado de grosella, ciruela y cereza roja, con notas balsámicas y especiadas de pimienta negra, regaliz, vainilla, clavo y nuez moscada. En boca acentúa su frescura y equilibrio. Amplio retrogusto, con recuerdos de esas notas balsámicas tan características de la marca.



VIÑA ARANA GRAN RESERVA

(Tempranillo y Graciano)



- 75€

Finura, sofisticación, definido como "El Gran Reserva del siglo XXI", donde convive la complejidad de la larga crianza con una vibrante frescura. Tono granate vivo, su fase olfativa es una explosión de frutas del bosque, su paso por barrica le aporta un buqué balsámico y de pastelería. En boca su entrada es sabrosa, fina y de una textura clásica muy pulida. Sobresale por su magnífico equilibrio entre la graduación alcohólica y una acidez viva que le otorga gran frescura. Con un final de larga amplitud y persistencia donde vuelven a aparecer los recuerdos frutales, especiados y balsámicos.

D. O. RIBERA DEL DUERO



RIPPA DORII ROBLE

(Tempranillo)



22€

Es un vino vivaz, agradable y muy equilibrado. Es de trago largo, mostrando una excelente armonía entre su acidez, la suavidad de sus taninos y el contenido alcohólico. El final recuerda su carácter frutal y el recuerdo de los suelos de arcilla de la Cuenca del Riaza.



RIPPA DORII CRIANZA

(Tempranillo)



28€

Destaca por un equilibrio perfecto entre la fruta negra madura y la madera de su crianza (12 meses). Es un vino con volumen, estructura sólida y taninos muy finos. Su final es largo dejando un retrogusto persistente que equilibra a la perfección la fruta y la madera.



FINCA RESALSO

(Tempranillo)



28€

Es el nombre del viñedo histórico que se plantó en 1932, año en que nació Emilio Moro, padre de la tercera generación de la familia Moro. Es la versión más fresca de su tempranillo. De color rojo picota muy cubierto con un ribete violáceo, en la nariz es intenso y frutal dominado por los frutos negros maduros propios del tempranillo. En la copa aparecen notas sutiles florales y matices lácteos que aportan complejidad y golosidad al vino. En la boca es sedoso y con volumen. Gracias a un tanino muy maduro el paso por boca es amable y cremoso, con un final muy agradable y un postgusto largo.



COMENGE BIBERIUS ROBLE

(Tempranillo)



25€

Vino divertido, vivaz. Posee un aroma a cerezas, frambuesas, arándanos, bayas de saúco y cuenta con una discreta sensación de dulzor, fruto de una buena maduración de la uva. En boca muestra el encanto de un vino joven, de jugosa acidez y taninos finos, muy fácil de beber. Se aprecian todos sus sabores a frutas rojas, notas del roble y recuerdos de monte bajo. Fresco y suave.



PAGO DE LOS CAPELLANES

(Tempranillo)



54€

Elegido entre los 100 mejores vinos del mundo por la revista Wine&Spirits. Color rojo picota con ribete rubí y tonos azulados. Ofrece unos intensos aromas a frutas rojas y negras bien maduras, notas de violetas y matices a vainilla, clavo y coco aportados por la madera de roble francés y un regaliz muy marcado. Intenso en boca y muy goloso con una textura aterciopelada, su paso en boca es equilibrado y vibrante.



PAGO DE CARRAOVEJAS 2023

(Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot)



69€

Uno de los "Clásicos modernos", el más vendido en España en su rango. De color cereza. En nariz intenso y elegante donde los matices florales aparecen de forma sutil junto a exuberantes notas de mora y chocolate negro. En boca es fresco, ágil, redondo, con cuerpo, buena estructura y equilibrio sobre un fondo vibrante. Un vino sabroso, jugoso y muy equilibrado con la acidez justa y un final muy persistente en el que se mezclan los recuerdos a fruta madura y las notas torrefactas de la madera.

Vinos tintos

D. O. RIBERA DEL DUERO



EMILIO MORO

(Tempranillo 12 meses barrica)

48€

De color rojo picota intenso con reflejos violáceos que aún delatan su juventud. En nariz despliega una intensa expresión frutal, dominada por notas de frutos negros y rojos que se entrelazan con matices de vainilla, cacao y un sutil toque especiado. En boca sedoso y envolvente, con un tanino pulido que sostiene su equilibrio entre madurez y frescura. Final largo, armónico y persistente.



D. O. CANGAS (ASTURIAS)



7 VIDAS PARCELAS SINGULARES

(Albarín negro, Carrasquín, Verdejo Negro)

35€

Color rojo picota o cereza de capa media, limpio y brillante. Predominan los aromas a frutos rojos frescos (arándanos, frambuesas y grosellas). Se perciben toques herbáceos, balsámicos y un trasfondo mineral y especiado característico de su origen atlántico. En boca de cuerpo ligero y trago muy fluido. Presenta una acidez vibrante que aporta gran frescura. Sus taninos son suaves y elegantes, dejando un final largo, limpio y afrutado.



D. O. BIERZO



PALAZUELAS TINTO MENCÍA

(Mencía)

27€

Color rojo cereza, brillante y limpio con reflejos violáceos que denotan su juventud. Dominan los aromas a fruta fresca (fresa, cereza y frambuesa). La crianza aporta sutiles recuerdos de vainilla, almendra y ligeros matices especiadados. Entrada en boca ágil y sedosa, con buena frescura y una acidez equilibrada. Los taninos son finos bien integrados destacando sabores de fruta roja madura y un elegante fondo mineral característico de los suelos de pizarra del Bierzo.



D. O. BIERZO



VALDERIVERO MENCÍA

25€

Atractivo intenso rojo picota con matices violáceos en el ribete. De buena intensidad, muy expresivo. Destacan las notas primarias de fruta roja fresca y crujiente, como la frambuesa, la cereza silvestre y un toque de grosella. Entrada en boca suave y envolvente, con un paso amable y sedoso. La acidez es refrescante y equilibrada, lo que le confiere viveza y un final afrutado persistente.



D. O. RIBERA SACRA



SACRIMA

(Mencía)

26€

Vino tinto joven, de color rojo picota con reflejos violáceos. Además de frutas rojas maduras, cereza picota y recuerdos de especias como la pimienta negra. En boca es fluido, de paso fácil, tanino suave y final afrutado.



D. O. SOMONTANO



ENATE

(Cabernet Sauvignon, Merlot)

23€

Color cereza, aroma de frutos del bosque (grosella y zarzamora), con elegantes matices florales (violeta) y atisbos de pimienta, vainilla y sotobosque. Paladar suave y redondo, sobre un mullido colchón tánico que abre paso a un final de boca sabroso, con notas de torrefacto.



D. O. TORO



TERMES

40€

Rojo cereza intenso con reflejos rubí. Limpio y brillante. Aroma a frutillos negros, fondo especiado con recuerdos de pimienta negra y clavo. Notas de romero, jaras y regaliz negro. En boca tiene una entrada noble, amplio, serio y balanceado. Ligero fondo ahumado con recuerdos de toffee, pedernal y jaras. Final fresco y largo.



D. O. EXTREMADURA



HABLA DEL SILENCIO

(Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo)

34€

Color rojo cereza intenso, con reflejos violáceos. Aroma intenso a fruta madura (mora, ciruela), con notas balsámicas, minerales y matices a pimienta y cacao. Entrada suave en boca, con taninos redondos y final largo y persistente.



Vinos tintos

D. O. BINISALEM



PEDRA DE BINISALEM ECOLÓGICO

(Mantonegro y Cabernet Sauvignon)

29€

Color rojo intenso con reflejos violetas y lágrima persistente. Aromas complejos donde destaca la fruta madura combinada con notas balsámicas, madera de cedro, torrefacto y cacao. Entrada suave en boca y untuosa. Presenta agradables matices tostados, especiados y de fruta en almíbar, con un final largo y recuerdo a hierbas aromáticas.



D. O. MALLORCA



1856 VI DE LA TERRA

(Merlot, Cabernet Sauvignon, Mantonegro y Syrah)

33€

Color rojo cereza intenso con vivos reflejos púrpuras y violetas. Destaca por sus aromas a fruta roja y negra madura como ciruelas, perfectamente entrelazados con notas especiadas de canela, vainilla y clavo, toques balsámicos y un sutil fondo a torrefacto o ahumado proveniente de la madera. En boca es un tinto potente, sabroso y con buena estructura. Sus taninos son suaves y bien integrados ofreciendo un paso sedoso con un final largo que deja recuerdos a cacao y caramelo.



Cavas y champagnes

D. O. CAVA



CODORNIÚ PRIMA VIDES BRUT ECOLÓGICO

24€



CODORNIÚ CUVÉE ORIGINAL ROSÉ ECOLÓGICO

25€



VISIEGA BRUT NATURE

22€



D. O. CHAMPAGNE



MOËT & CHANDON

80€



VEUVE PELLETIER

60€



VEUVE PELLETIER ROSADO

60€



Cervezas

		
CAÑA, SHANDY, CLARA	-	3€
JARRA CAÑA, SHANDY O CLARA	-	4,2€
SAN MIGUEL 0'0 RUBIA	-	3,5€
SAN MIGUEL 0'0 TOSTADA	-	3,5€
SAN MIGUEL SIN GLUTEN	-	3,5€
ESTRELLA GALICIA	-	3,5€
ALHAMBRA	-	4€
CORONITA	-	4€
BRUTUS	-	5€

Brandys

		
TERRY	5€	-
SUAU	10€	-
DUQUE DE ALBA	10€	-
CARLOS I	10€	-
CONDE DE LOS ANDES	10€	-

Sangrías

		
SANGRÍA DE VINO	5,5€	20€
SANGRÍA DE CAVA	6€	22€
SANGRÍA DE SIDRA	5€	20€
TINTO DE VERANO	5€	20€

Digestivos y licores

		
HIERBAS MALLORQUINAS	5€	-
ORUJO BLANCO	5€	-
ORUJO DE HIERBAS	5€	-
CREMA DE ORUJO	5€	-
LICOR DE MANZANA 0'0	5€	-
LIMONCELLO	5€	-
BAILEYS	6€	-
LICOR DE CAFÉ	6€	-
RON AMAZONAS	5€	-
TEQUILA REPOSADO	5€	-
TEQUILA DE FRESA	5€	-
JÄGERMEISTER	5€	-
PACHARÁN BAINES	7€	-

Sidras naturales

		
TRABANCO	-	7€
VIUDA DE ANGELÓN	-	7€
PRAU MONGA	-	8€

Copas y combinados

			
GINEBRA		RON	
SEAGRAM'S	9€	BARCELÓ	9€
BEEFEATER	9€	BRUGAL	9€
TANQUERAY	9€	BACARDÍ	9€
BOMBAY SAPPHIRE	11€	WHISKY	
PUERTO DE INDIAS	11€	JB	9€
MARTIN MILLER	14€	BALLANTINE'S	9€
BULLDOG	14€	JACK DANIEL'S	11€
HENDRICK'S	14€	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	11€
VODKA		CARDHU	14€
ABSOLUT	11€	CHIVAS REGAL	14€
SMIRNOFF	11€		

Bebidas

	
AGUA SOLÁN DE CABRAS 1 L	4,2€
AGUA SOLÁN DE CABRAS ½ L	3€
AGUA CON GAS ½ L	3€
COCA COLA	3€
COCA COLA ZERO	3€
FANTA NARANJA	3€
FANTA LIMÓN	3€
FUZE TEA LIMÓN	3,5€
FUZE TEA MARACUYÁ	3,5€
AQUARIUS	3€
AQUARIUS NARANJA	3€
SPRITE	3€
ZUMOS	3€
ZUMO NATURAL	4€

Bebidas calientes

	
CAFÉ SOLO	1,7€
CORTADO	1,8€
CAFÉ CON LECHE	2€
CARAJILLO	3,2€
AMERICANO	2€
CAFÉ BOMBÓN	2,2€
TRIFÁSICO	3,2€
IRLANDÉS	5€
SUPLEMENTO DESCAFEINADO	0,2€
CAPUCHINO	3€
INFUSIONES	2,5€