

# *La Viña de Calpe*

## Entrantes Fríos

Ensalada de tomate, fresas, cebolleta y albahaca (14) .....	14,50€
Tartar de atún (1-3-10-11).....	17,00€
Sopa fría de chirivía con ceviche de corvina y puerro crujiente y texturas de cebolla (6-9-11-14) .	15,00€
Carpaccio de Pulpo (2-3-10-11-14).....	14,00€
Sashimi de salmón marinado (3-10-11-14) .....	16,00€
Carpaccio de file mignon (3-14) .....	15,00€
Láminas de foie gras con crujiente de plátano macho y manzana (3-13-14) .....	17,00€

## Entrantes Calientes

Ravioli de setas con crema de brandy (2-3-8-10-14) .....	15,00€
Foie-gras asado a la Modena (3-13-14) .....	18,00€
Vieras con salsa de coco y jengibre (6) .....	18,00€
Gambas picantes con pimiento caramelizado (5-9-13) .....	15,95€
Mejillones al curri (2-5-6) .....	15,00€
Prensado de lengua de ternera y col roja (3-8) .....	14,50€

## Sopas

Sopa del día (1-14) .....	10,00€
Sopa de tomate (14).....	9,00€
Sopa de pescado (2-5-6-11) .....	15,00€

## Vegetariano

Plato combinado de diferentes delicias vegetarianas (posibilidad celiacos) .....	19,00€
--	--------

## Carnes



Carrillada de cerdo ibérico con salsa de frutos rojos y oporto (2-8) .....	22,00€
Entrecôte con cebolletas, bacon y champiñón (3-14).....	24,00€
Entrecôte a la pimienta verde (2-3-8-10-14).....	23,00€
Tournedos berneise (3-10-14) .....	28,50€
Tournedos fine champagne cognac (3-8-10-14).....	27,50€
Corona de Cordero con salsa de tomillo y miel (2-3-8-10-13) .....	24,00€
Codillo cordero especiado a bajo temperatura (5-14) .....	24,50€
Magret de Pato con salsa de Cointreau (2-3-8-10-11-14) .....	22,00€

## Pescado

Lubina a la sal (2per, precio pp) (11).....	23,50€
Lenguado belle meunier (1-8-11-14) .....	19,95€
Rape con mango agridulce (5-11) .....	23,75€
Pasta con rape, vino blanco, verduritas y tomate (5-8-11-14) .....	24,00€
Filete de pescado del día con picadito de tomate en texturas .....	18,75€

## Arroces (min 2 per/por encargo/precio por persona)

Paella mixta de verdura con carne o pescado (5-6-11) .....	16,75€
Arroz con bogavante (pinzas descarnadas) (5-9-11).....	26,00€
Arroz del Senyoret "todo pelado" (5-6-9-11) .....	19,50€
Mesa de arroz Indonesia ( todos los alérgenos ) .....	30,00€

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14



## Cold starters

Salad with tomato, strawberries, spring onions and basil (14).....	14,50€
Tuna tartar (1-3-10-11).....	17,00€
Cold parsnip soup with corvina ceviche and crispy leek and onion textures (6-9-11-14).....	15,00€
Carpaccio of octopus (2-3-10-11-14) .....	14,00€
Marinated salmon sashimi (3-10-11-14) .....	16,00€
Filet mignon carpaccio (3-14) .....	15,00€
Foie gras shavings with plantain and apple (3-13-14) .....	17,00€

## Hot starters

Mushroom ravioli with brandy cream (2-3-8-10-14).....	15,00€
Roasted Foie gras a la Modena (3-13-14).....	18,00€
Scallops with coconut and ginger sauce (6) .....	18,00€
Spicy prawns with caramelized pepper (5-9-13).....	15,95€
Mussels in curry sauce (2-5-6).....	15,00€
Pressed ox tongue with red cabbage (3-8).....	14,50€

## Soups

Soup of the day (1-14) .....	10,00€
Tomato soup (14).....	9,00€
Fish soup (2-5-6-11) .....	15,00€

## Vegetarian

Combined plate of different vegetarian delicacies (celiac option).....	19,00€
--	--------

## Meat

Iberian pork cheek with red fruits and port sauce (2-8).....	22,00€
Entrecote with spring onions, bacon and mushroom (3-14).....	24,00€
Entrecote with green pepper sauce (2-3-8-10-14).....	23,00€
Tournedos Béarnaise sauce (3-10-14) .....	28,50€
Tournedos Fine Champagne Cognac (3-8-10-14).....	27,50€
Crown of lamb with thyme and honey sauce (2-3-8-10-13).....	24,00€
Slow-cooked spiced lamb shank (5-14) .....	24,50€
Duck magret with Cointreau sauce (2-3-8-10-11-14) .....	22,00€

## Fish

Salt baked sea bass (2 per, price per person) (11).....	23,50€
Sole Belle Meunière (1-8-11-14) .....	19,95€
Monkfish with mango (5-11) .....	23,75€
Pasta with monkfish, white wine, vegetables and tomato (5-8-11-14) .....	24,00€
Fresh fish of the day with picadito of tomatoe in different textures.....	18,75€

## Arroces (min 2 per. / for order)

Paella mixta vegetables with meat or fish (5-6-11) .....	16,75€
Rice with lobster (claws opened) (5-9-11) .....	26,00€
Paella Senyoret "everything peeled" (5-6-9-11) .....	19,50€
Indonesia rice dish ( todos los alérgenos ) .....	30,00€

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Fruit peel	Celery	Mustard	Sesame seeds	Sulphur dioxide and sulphites	Molluscs	Lupins	Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soy	Dairy Products



## Entrées froides

Salade de tomates, fraises, petits oignons et basilic (14) .....	14,50€
Tartare de thon (1-3-10-11) .....	17,00€
Soupe froide de panais avec ceviche de maigre aux poireaux croustillantes et textures d'oignons (6-9-11-14) .....	15,00€
Carpaccio de poulpe (2-3-10-11-14) .....	14,00€
Sashimi de saumon mariné (3-10-11-14) .....	16,00€
Carpaccio de filet mignon (3-14) .....	15,00€
Tranches de foie gras avec croustillant de banane mâle et pomme (3-13-14) .....	17,00€

## Entrées chaudes

Raviolis de champignons à la crème de brandy (2-3-8-10-14) .....	15,00€
Foie gras rôti au vinaigre de Modène (3-13-14) .....	18,00€
Coquilles Saint-Jacques à la sauce de noix de coco et gingembre (6) .....	18,00€
Crevettes épicées au poivron caramélisé (5-9-13) .....	15,95€
Moules au curry (2-5-6) .....	15,00€
Langue de bœuf pressée et chou rouge (3-8) .....	14,00€

## Soupes

Soupe du jour (1-14) .....	10,00€
Soupe à la tomate (14) .....	9,00€
Soupe de poissons (2-5-6-11) .....	15,00€

## Vegetarienne

Assiette combinée de différentes spécialités végétariennes (option coeliaque) .....	19,00€
---	--------

## Fleisch

Joues de porc ibérique aux fruits rouges et sauce au porto (2-8) .....	22,00€
Entrecôte aux petits oignons, bacon et champignons (3-14) .....	24,00€
Entrecôte au poivre vert (2-3-8-10-14) .....	23,00€
Tournedos à la béarnaise (3-10-14) .....	28,50€
Tournedos Fine Champagne Cognac (3-8-10-14) .....	27,50€
Couronne d'agneau à la sauce de thym et miel (2-3-8-10-13) .....	24,00€
Conde d'agneau rôti lentement (5-14) .....	24,50€
Magret de canard à la sauce Cointreau (2-3-8-10-11-14) .....	22,00€

## Poisson

Loup de mer au sel (2 per, prix par personne) (11) .....	23,50€
Sole Belle Meunière (1-8-11-14) .....	19,95€
Lotte à la mangue (5-11) .....	23,75€
Pâtes avec lotte, vin blanc, légumes et tomate (5-8-11-14) .....	24,00€
Filet de poisson du jour à la tomate hachée en textures .....	18,75€

## Paellas (min. 2 pax. / à commander)

Paella mixta legumes et poisson ou legumes et viande(5-6-11) .....	16,75€
Arroz con bogavante (riz crémeux avec homard) (5-9-11) .....	26,00€
Paella "del Senyoret" (5-6-9-11) .....	19,50€
Table de riz indonesian ( toutes les allergènes ) .....	30,00€

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Fruits de coquille	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Le dioxyde de soufre et les	Mollusques	Lupins	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Cacahuètes	Soja	Laitiers



## Kalte Vorspeisen

Salat mit Tomaten, Erdbeeren, Lauchzwiebel und Basilikum (14).....	14,50€
Thunfischtartar (1-3-10-11) .....	17,00€
Kalte Pastinakensuppe mit ceviche vom Adlerfisch und knusprigem Lauch und Zwiebeltexturen (6-9-11-14) ....	15,00€
Carpaccio von octopus (2-3-10-11-14) .....	14,00€
Sashimi mit mariniertem Lachs (3-10-11-14) .....	16,00€
Carpaccio vom Filetmignon (3-14).....	15,00€
Scheiben von der Foie-gras mit knuspriger Kochbanane und Apfel (3-13-14) .....	17,00€

## Warme Vorspeisen

Ravioli mit Pilzen und Brandycreme (2-3-8-10-14) .....	15,00€
Gebratene Foie-gras an Modena-Essig (3-13-14).....	18,00€
Kammuscheln in Kokos-Ingwer-Sauce (6).....	18,00€
Pikante Garnelen mit karamellisierter Paprika (5-9-13) .....	15,95€
Miesmuscheln an Curry (2-5-6) .....	15,00€
Rinderzunge und Rotkohl (3-8) .....	14,50€

## Suppen

Tagessuppe (1-14).....	10,00€
Tomatensuppe (14) .....	9,00€
Fischsuppe (2-5-6-11).....	15,00€

## Vegetarische

Kombinierter Teller mit verschiedenen vegetarischen Köstlichkeiten (Zöliakie-Option)...	19,00€
---	--------

## Fleisch



Backenfleisch vom iberischen Schwein mit Sauce aus roten Beeren und Portwein (2-8).....	22,00€
Entrecôte mit Lauchzwiebeln, Bacon und Champignon (3-14).....	24,00€
Entrecôte an grünem Pfeffer (2-3-8-10-14).....	23,00€
Tournedos an Béarnaise-Sauce (3-10-14).....	28,50€
Tournedos an feiner Champagner-Cognac-Sauce (3-8-10-14) .....	27,50€
Rippenkranz vom Lamm mit Thymian-Honig-Sauce (2-3-8-10-13).....	24,00€
Gewürzte Lammhachse bei niedrigen Temperaturen gegart (5-14).....	24,50€
Enten-Magret mit Cointreau-Sauce (2-3-8-10-11-14).....	22,00€

## Fisch

Wolfsbarsch in Salzkruste (2 Pers., Preis pro Pers.) (11) .....	23,50€
Seezunge Belle Meunière (1-8-11-14).....	19,95€
Seeteufel mit Mango (5-11) .....	23,75€
Pasta mit Seeteufel, Weißwein, Gemüse und Tomate (5-8-11-14) .....	24,00€
Fischfilet des Tages mit in Texturen gehackten Tomaten.....	18,75€

## Paellas (min. 2 pers. / auf bestellung)

Paella mixta mit Gemüse und Fleisch oder Fisch(5-6-11) .....	16,75€
Reis mit Hummer (5-9-11) .....	26,00€
Paella "del Senyoret" (5-6-9-11) .....	19,50€
Rijsttafel: Indonesischen Reistisch ( Alle Allergene ) .....	30,00€

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Fruchtschalen	Stängensellerie	Senf	Sesamkörner	Schwefeldioxid und Sulfite	Weichtiere	Lupinen	Kleber	Krustentiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soy	Milchprodukte



## Koude voorgerechten

Salade van tomaten, aardbeien, grove bieslook, en basilicum (14) .....	14,50€
Tartaar van tonijn (1-3-10-11) .....	17,00€
Koude soep van pastinaak met ceviche van corvina, krokante prei en texturen van ui (6-9-11-14) .....	15,00€
Carpaccio van octopus (2-3-10-11-14).....	14,00€
Sashimi van gemarineerde zalm (3-10-11-14) .....	16,00€
Carpaccio van filet mignon (3-14).....	15,00€
Plakjes foie gras met krokant gebakken banaan en appel (3-13-14).....	17,00€

## Warme voorgerechten

Ravioli van paddenstoelen met brandy-roomsaus (2-3-8-10-14) .....	15,00€
Gebakken foie gras à la Modena (3-13-14).....	18,00€
Coquilles Saint-Jacques in een saus van kokos en gember (6).....	18,00€
Pikante garnalen met gekarameliseerde paprika (5-9-13).....	15,95€
Mosselen in currysaus (2-5-6) .....	15,00€
Rundertong en rode kool (3-8).....	14,50€

## Soepen

Soep van de dag (1-14).....	10,00€
Tomatensoep (14) .....	9,00€
Vissoep (2-5-6-11) .....	15,00€

## Vegetarisch

Gecombineerd bord met verschillende vegetarische lekkernijen (coeliakie optie).....	19,00€
---	--------

## Vlees

Iberische varkenswangetjes in een saus van rode vruchten en port (2-8).....	22,00€
Entrecote met grove bieslook, bacon en champignons (3-14) .....	24,00€
Entrecote met groene pepersaus (2-3-8-10-14) .....	23,00€
Tournedos met béarnaisesaus (3-10-14).....	28,50€
Tournedos met saus van fine champagne en cognac (3-8-10-14) .....	27,50€
Lamskroon in tijm-honingsaus (2-3-8-10-13) .....	24,00€
Op lage temperatuur gegaarde kruidige lamsschenkel (5-14) .....	24,50€
Eendenborst in cointreausaus (2-3-8-10-11-14).....	22,00€

## Vis

In zoutkost gegaarde zeebaars (2 pers., prijs p.p.) (11).....	23,50€
Tong Belle Meunière (1-8-11-14).....	19,95€
Zeeduivel met mango (5-11).....	23,75€
Pasta met zeeduivel, witte wijn, groente en tomaat (5-8-11-14) .....	24,00€
Visfilet van de dag met tomaat gehakt in texturen .....	18,75€

## Paellas (min. 2 pers. / auf bestellung)

Gemixte Paella van vlees of vis, met groent (5-6-11) .....	16,75€
Rijst met verse kreeft (5-9-11) .....	26,00€
Paella "del Senyoret" (5-6-9-11) .....	19,50€
Indonesische Rijsttafel ( Alle allergenen ) .....	30,00€

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Fruit schil	Selderij	Mosterd	Sesamzaad	Zwaveloxide en sulfieten	Weekdieren	Lupinen	Gluten	Schaaldieren	Eieren	Vis	Pinda's	Soja	Zuivelproducten

## Холодные закуски

Салат с помидорами, клубникой, зеленым луком базиликом (14).....	14,50€
Тартар из тунца (1-3-10-11) .....	17,00€
Холодный суп из пастернака с севиче из горбыля, чипсами из лука-порейя луком разной текстуры (6-9-11-14)	15,00€
Карпаччо из осьминога (2-3-10-11-14).....	14,00€
Сашими из маринованного лосося (3-10-11-14) .....	16,00€
Карпаччо из филе-миньон (3-14) .....	15,00€
Пластинки из фуа-грас банановыми и яблочными чипсами (3-13-14).....	17,00€

## Горячие закуски

Равиоли грибные с ликером из бренди (2-3-8-10-14) .....	15,00€
Фуа-гра жареное бальзамическим уксусом (3-13-14).....	18,00€
Морские гребешки под кокосово-имбирным соусом (6).....	18,00€
Острые креветки с карамелизированным перцем (5-9-13) .....	15,95€
Мидии в соусе карри (2-5-6) .....	15,00€
Прессованный телячий язык с краснокочанной капустой (3-8) .....	14,50€

## Супы

Суп дня (1-14) .....	10,00€
Томатный суп (14).....	9,00€
Рыбный суп (2-5-6-11) .....	15,00€

## вегетарианец:

Комбинированная тарелка разных вегетарианских деликатесов (целиакия вариант) ...	19,00€
--	--------

## Мясные блюда:



Щечки иберийской свиньи с соусом из красных фруктов и портвейна (2-8).....	22,00€
Антрекот с зеленым луком, беконом и шампиньонами (3-14) .....	24,00€
Антрекот с зеленым перцем (2-3-8-10-14).....	23,00€
Турнедо под соусом "Бернес" (3-10-14) .....	28,50€
Турнедо коньяке Fine Champagne (3-8-10-14) .....	27,50€
Корона из ягненка с соусом из чабреца и меда (2-3-8-10-13) .....	24,00€
Баранья рулька со специями, томленая при низкой температуре (5-14) .....	24,50€
Утиное магрэ под соусом из «Куантро» (2-3-8-10-11-14) .....	22,00€

## Рыбные блюда

Морской судак в соли (2 человека, цена за 1 человека) (11).....	23,50€
Камбала по-мельничьи (1-8-11-14) .....	19,95€
Морской черт с манго (5-11).....	23,75€
Паста с морским чертом, белым вином, овощами и помидорами (5-8-11-14) .....	24,00€
Филе рыбы дня с помидорами разной текстуры.....	18,75€

## Paellas (мин. 2 чел. / под заказ)

Смешанная овощная паэлья с мясом или рыбой (5-6-11).....	16,75€
Рис с лобстером (5-9-11).....	26,00€
рис "Senyoret" весь очищенный (5-6-9-11).....	19,50€
Индонезийский рис стол (все аллергены).....	30,00€

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Орешки	Сельдерей	Горчица	Семена кунжута	Диоксид серы и сульфиты	Моллюски	Люпины	Клейковина	Ракообразные	Яйца	Рыба	Арахис	Соевый	Молочная




# LA VIÑA DE CALPE

## CAVAS Y ESPUMOSOS

	<b>M.M CONCORDIA ROSE RESERVA PREMIUM</b> MONASTELL Y PINOT NOIR	<b>D.O PENEDES</b>	<b>21,00 €</b>
	<b>CAVA LUNA DE MURVIEDRO BRUT</b> 100% MACABEO	<b>D.O CAVA</b>	<b>22,00 €</b>
	<b>TEXTURES DE PEDRA (RAVENTOS I BLANC)</b> XAREL·LO, XAREL·LO VERMELL, SUMOLL, BASTARD NEGRE Y PERELLADA	<b>CONCA DEL RIU ANOIA</b>	<b>45,00 €</b>

## CHAMPAGNES

	<b>TAITTINGER</b> PINOT NOIR Y CHARDONNAY	<b>D.O FRANCIA</b>	<b>68,00 €</b>
	<b>LANSON EXTRA-AGE BLANC DE BLANCS</b> CHARDONNAY	<b>D.O FRANCIA</b>	<b>100,00 €</b>

## VINOS BLANCOS

	<b>ACANTUS (VINO DE LA CASA)</b> SAUVIGNON BLANC MONO VARIETAL DE SAUVIGNON BLANC. LA ESTANCIA SOBRE SUS LÍAS DE VARIOS MESES LE CONFIEREN SU ELEGANCIA Y SUAVIDAD.	<b>V. TIERRA DE CASTILLA</b>	<b>16,50 €</b>
	<b>• D.O SOMONTANO</b>		
	<b>VIÑAS DEL VERO</b> GEWÜRZTRAMINER 100% GEWÜRZTRAMINER. ALTITUD DEL VIÑEDO 400 METROS CON ORIENTACIÓN NORTE. LAS CARACTERÍSTICAS DEL SUELO Y DEL MICROCLIMA SON IDÓNEAS PARA ESTA VARIEDAD.		<b>22,00 €</b>
	<b>• D.O RIAS BAIXAS</b>		
	<b>PULPO</b> ALBARIÑO 100% ALBARIÑO. PARCELAS DEL "VOL DO SOLNÉS" EN GALICIA. LA ZONA DONDE SE CONCENTRAN LA MAYOR SUPERFICIE DE VIÑEDOS Y BODEGAS D.O RIAS BAIXAS, SIN CRIANZA.		<b>25,00 €</b>
	<b>LA PODA</b> ALBARIÑO 100% ALBARIÑO NO SE REALIZA NINGÚN TIPO DE CRIANZA. YA QUE SE BUSCA LA EXPRESIÓN MÁS ATLÁNTICA Y PURA DE LA VARIEDAD.		<b>28,00 €</b>
	<b>• D.O RUEDA</b>		
	<b>MOCEN</b> 100% VERDEJO DURANTE Y AL FINAL DE LA FERMENTACIÓN NUEVAS CATAS A PIE DE DEPÓSITOS SON LLEVADOS A CABO POR EL ENÓLOGO PARA HACER LA SELECCIÓN FINAL.		<b>21,00 €</b>
	<b>MENADE ECOLÓGICO</b> 100% VERDEJO VINO ECOLÓGICO Y ORGÁNICO 100% VERDEJO. CEPAS DE 20 A 25 AÑOS. MADURACIÓN DEL VINO EN SUS SEDIMENTOS DURANTE UN TIEMPO CONTROLADO.		<b>22,00 €</b>
	<b>MENADE ECOLÓGICO</b> 100% SAUVIGNON BLANC SAUVIGNON BLANC 100% ECOLÓGICO Y ORGÁNICO CERTIFICADO. CRIANZA EN DEPÓSITOS DE ACERO SON SUS LÍAS.		<b>23,00 €</b>



**LA PODA****100% SAUVIGNON BLANC***100% SAUVIGNON BLANC. ENVEJECIDO SOBRE SUS LÍAS. BUSCANDO LA EXPRESIÓN FRUTAL MAS INTENSA Y PURA DE LA VARIEDAD.***24,00 €****• D.O RIOJA****RIOJA VEGA TEMPRANILLO****TEMPRANILLO BLANCO***VINO 100% TEMPRANILLO BLANCO. CRIANZA SOBRE LÍAS EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DURANTE UN TOTAL DE SEIS MESES. EDICIÓN LIMITADA.***35,00 €****• D.O NAVARRA****LEGARDETA****CHARDONNAY***MONO VARIETAL DE CHARDONNAY. VIÑEDOS A 480 METROS DE ALTITUD. UN 20% DE ESTE VINO TIENE CRIANZA EN BARRICAS DONDE FERMENTA Y SE MANTIENE SOBRE SUS LÍAS DURANTE 5 MESES.***28,00 €****• D.O UTIEL-REQUENA****NODUS****CHARDONNAY***UNA SELECCIÓN DE LAS MEJORES UVAS DE LA FINCA RENEGADO DA ORIGEN A ESTE CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA.***22,00 €****• D.O BIERZO****DOMINIO DE TARES FERMENTADO EN BARRICA****100% GODELLO***VARIEDAD GODELLO. VINO DE LARGA GUARDA DEBIDO A SU CRIANZA DURANTE 6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 LITROS Y UN MÍNIMO DE 3 MESES EN BOTELLA.***30,00 €****• V. TIERRA DE CASTILLA****DEHESA DE LUNA****GARNACHA BLANCA***MONO VARIETAL DE GARNACHA BLANCA. UN 10% DE ESTE VINO SE FERMENTA EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS NUEVA DE 500 LITROS. DESPUÉS SE ENSAMBLAN Y COMIENZA LA CRIANZA SOBRE LÍAS EN DEPÓSITO. ES UN VINO ECOLÓGICO.***26,00 €****• VINOS INTERNACIONALES****DOMAINE CHABLIS FEVRE****CHARDONNAY***100% CHARDONNAY DE VIÑEDOS SITUADOS EN EL CORAZÓN DE ESTA REGIÓN.***D.O BORGOÑA****36,00 €****MARIMAR ACERO****CHARDONNAY***VINO JOVEN CHARDONNAY Y ORGÁNICO Y BIODINÁMICO PROCEDE DE LA REGIÓN DE RUSSIAN RIVER VALLEY EN CALIFORNIA SU NOMBRE PROCEDE PORQUE NUNCA HA ESTADO EN CONTACTO CON EL ROBLE.***D.O CALIFORNIA****60,00 €**

## VINOS ROSADOS

**ACANTUS (VINO DE LA CASA)****MERLOT Y SYRAH***VINO VARIETAL COMPUESTO POR LAS VARIEDADES MERLOT Y SYRAH***V. TIERRA DE CASTILLA****16,50 €****• D.O SOMONTANO****PIRINEOS****CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT***MERLOT Y CABERNET SAUVIGNON SON LAS VARIEDADES QUE COMPONEN ESTE VINO, INTENSO AROMA FRESCO, FRUTAL Y MUY FLORAL.***20,00 €****• D.O LAS TRES RIBERAS****CHIVITE LAS FINCAS (BY ARZAK)****TEMPRANILLO Y GARNACHA***GARNACHA Y TEMPRANILLO. MÉTODO DE SANGRADO TRADICIONAL Y CRIANZA SOBRE UNA SELECCIÓN DE LÍAS,***25,00 €****• D.O ALICANTE****ALAGÚ FORCALLAT ROSÉ****100% FORCALLAT***100% FORCALLAT. VARIEDAD AUTÓCTONA DE ALICANTE RECUPERADA. ROSADO DE PIEL DE CEBOLLA. VIÑEDOS A 600 METROS DE ALTITUD.***24,00 €**

# VINOS TINTOS



## ACANTUS (VINO DE LA CASA)

V. TIERRA DE CASTILLA

16,50 €

TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y SYRAH

LA VINIFICACIÓN DE LAS VARIEDADES SE REALIZA POR SEPARADO PARA OBTENER LA MÁXIMA TIPICIDAD VARIETAL PERMANECE EN BARRICAS DE ROBLE DE 3 A 5 MESES.

### • D.O JUMILLA



## PINO DONCEL 12 MESES

29,50 €

MONASTRELL Y SYRAH

ELABORADO CON UNA SELECCIÓN DE UVAS MONASTRELL Y SYRAH. CRIANZA MÍNIMA DE 12 MESES EN BARRICAS SELECCIONADAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO.

### • D.O ALICANTE



## TARIMA HILL

32,00 €

MONASTRELL

VARIEDAD MONASTRELL CRIANZA DE 14 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS.



## SANTA ROSA

47,00 €

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y SYRAH

70% CABERNET SAUVIGNON, 15% MERLOT, 15% SYRAH. 17 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS ALLIER.

### • D.O UTIEL-REQUENA



## NODUS TINTO DE AUTOR

22,00 €

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH Y BOBAL

45% MERLOT, 25% CABERNET SAUVIGNON, 15% BOBAL Y 15% SYRAH. VINO CON CRIANZA.

### • D.O RIBERA DEL DUERO



## CARMELO RODERO 9 MESES

24,50 €

TINTA DEL PAÍS

100% TINTA DEL PAÍS. VIÑEDOS CON UNA EDAD ENTRE 5 Y 20 AÑOS. CRIANZA DE 9 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS Y MÍNIMO 3 MESES EN BOTELLA



## LA PODA

28,50 €

TEMPRANILLO

VINO PROCEDENTE DE BODEGAS VIÑA MAYOR. VIÑEDOS DE 12 A 15 AÑOS DE CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DURANTE 9 MESES.



## EL SECRETO

35,00 €

TEMPRANILLO

VINO PROCEDENTE DE BODEGAS VIÑA MAYOR. TIPO DE UVA TEMPRANILLO, ENVEJECIDO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD. 12 MESES DE ROBLE FRANCÉS Y MÍNIMO DE 10 EN BOTELLA.



## ARZUAGA

36,50 €

TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT

VARIEDADES TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT. 16 MESES DE CRIANZA EN BARRICAS 50% ROBLE FRANCÉS Y 50% ROBLE AMERICANO.



## CARMELO RODERO CRIANZA

43,00 €

TINTA DEL PAÍS Y CABERNET SAUVIGNON

90% UVA TINTA DEL PAÍS Y 10% CABERNET SAUVIGNON. VIÑEDOS DE MÁS DE 15 AÑOS. CRIANZA EN ROBLE FRANCÉS CON TRASIEGOS CADA 3 MESES Y 12 MESES MÍNIMO EN BOTELLA



## SUPREMA

60,00 €

TINTA FINA

ESTE TINTO DE AUTOR PERMANECE 30 MESES EN BARRICAS DE ROBLE NUEVAS. VIÑEDOS DE MÁS DE 80 AÑOS A 940 METROS DE ALTITUD.

### • D.O TORO



## EL PICARO

19,00 €

TINTA DE TORO

TINTA DE TORO. VINO CON CRIANZA, SIN FILTRAR Y SIN CLARIFICAR CONSERVANDO ASÍ SUS CARACTERÍSTICAS NATURALES.

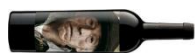


## EL RECIO

23,50 €

TINTA DE TORO

TINTA DE TORO SELECCIÓN DE VIÑEDOS DE ENTRE 90 Y 100 AÑOS CON UNA PRODUCCIÓN EXTREMA Y LIMITADA. CRIANZA EN ROBLE FRANCÉS DURANTE 14 MESES SIN FILTRAR NI CLASIFICAR.



## EL VIEJO

60,00 €

### TINTA DE TORO

TINTA DE TORO. FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN DE 10000 KILOS Y CRIANZA DE 16 MESES EN ROBLE FRANCÉS SIN FILTRAR NI CLARIFICAR.

## • D.O RIOJA

### RIOJA VEGA CRIANZA

25,00 €

#### TEMPRANILLO Y GARNACHA



MEZCLA DE GARNACHA Y TEMPRANILLO. CRIANZA DE 12 MESES EN BARRICA AMERICANA Y UN MÍNIMO DE 6 MESES EN BOTELLA.

### MARQUES DE LA CONCORDIA CRIANZA

25,00 €

#### TEMPRANILLO

TEMPRANILLO DE LAS MEJORES ZONAS DE LA RIOJA ALTA CRIANZA DE 12 MESES PARA CONSEGUIR UNA MAYOR POTENCIA E INTENSIDAD AROMÁTICA. VIÑEDOS DE MÁS DE 30 AÑOS.



### BARON DE LEY RESERVA

28,00 €

#### TEMPRANILLO

UNO DE LOS VINOS DE LA RIOJA POR EXCELENCIA, MAYORITARIAMENTE TEMPRANILLO. CRIANZA DE 20 MESES EN BARRICA DE ROBLE AMERICANO Y 24 MESES DE REPOSO EN BOTELLA.



### LA MONTESA

28,50 €

#### TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO Y CARIÑENA

GARNACHA, GRACIANO, MAZUELO Y TEMPRANILLO. 12 MESES EN BARRICA 90% ROBLE FRANCÉS Y 10% ROBLE AMERICANO.



### QUATRO PAGOS RESERVA

30,00 €

#### TEMPRANILLO, GRACIANO Y GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTA, GRACIANO Y TEMPRANILLO, UVAS ELEGIDAS DE 4 COMARCAS DISTINTAS DE QUI SU NOMBRE. ENVEJECIMIENTO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS NUEVAS DE 15 A 18 MESES.



### ARDANZA RESERVA

45,00 €

#### TEMPRANILLO Y GARNACHA

20% GARNACHA Y 80% TEMPRANILLO. CRIANZAS POR SEPARADO TEMPRANILLO DURANTE 36 MESES EN ROBLE AMERICANO DE 4 AÑOS Y LA GARNACHA DURANTE 30 MESES EN BARRICAS DE 2 A 3 AÑOS.



### PREDICADOR

54,00 €

#### TEMPRANILLO, GARNACHA, GRACIANO Y MAZUELO

DE 14 A 16 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y UNOS MESES EN BOTELLA.

