



MAÑA MARISQUERO

D.O. VINOS DE ALICANTE BODEGAS SANTA CATALINA DEL MAÑÁN

CARACTERÍSTICAS:
VARIEDAD 60% MOSCATEL
Y 40% MACABEO.
MACERACIÓN DE 8 HORAS
Y MEZCLADO ANTES DEL
EMBOTELLADO.

MARIDAJE:

IDEAL PARA ACOMPAÑAR
TODO TIPO DE PESCADOS Y
MARISCOS. RESULTA
TAMBIÉN UN GRAN ALIADO
PARA DISFRUTAR DE
POSTRES Y DULCES.

13 EUROS



MONTE BLANCO VERDEJO

D.O.C. RUEDA BODEGAS RAMÓN BILBAO

CARACTERÍSTICAS: VARIEDAD 100% VERDEJO.

MARIDAJE:

IDEAL PARA ACOMPAÑAR AHUMADOS, PLATOS ORIENTALES, PESCADOS EN SALSA Y QUESOS.

13 EUROS



EMBAUCADOR BLANCO MADONNAY

D.O. VINOS DE ALICANTE BODEGAS SANTA CATALINA DEL MAÑÁN

CARACTERÍSTICAS:
VARIEDAD 100%
CHARDONNAY. MACERADO
ENTRE 4 Y 8 HORAS.

MARIDAJE:

IDEAL PARA ACOMPAÑAR TODO TIPO DE PESCADOS, MARISCOS, VERDURAS, ARROCES, PASTAS Y TAPAS.



OJO PLATO VERDEJO

D.O. RUEDA BODEGAS ALTOS DE ONTAÑÓN

CARACTERÍSTICAS: VARIEDAD 100% VERDEJO. VENDIMIA NOCTURNA MECANIZA. MACERADO EN FRÍO POR 4 HORAS.

MARIDAJE:

IDEAL PARA ACOMPAÑAR APERITIVOS, PESCADOS, PASTAS Y CARNES BLANCAS. TAMBIÉN ES UN GRAN ALIADO PARA DISFRUTAR DE QUESOS SUAVES, AHUMADOS Y JAMÓN SERRANO.

10 EUROS



THARSYS MILLÉSIME BRUT RESERVA

D.O. CAVA BODEGAS REQUENA

CARACTERÍSTICAS:
VARIEDAD 100%
CHARDONNAY. VINO
ESPUMOSO BLANCO.
CRIANZA DE MÁS DE 24
MESES.

MARIDAJE:

IDEAL PARA ACOMPAÑAR PLATOS DE PESCADOS GRASOS Y CARNES BLANCAS PREPARADAS AL HORNO.

25 EUROS



EMBAUCADOR TINTO MONASTRELL

D.O. VINOS DE ALICANTE BODEGAS SANTA CATALINA DEL MAÑÁN

CARACTERÍSTICAS:
VINO TINTO CRIANZA
VARIEDAD 100%
MONASTRELL, CON 6
MESES DE MADURACIÓN
EN BARRICA DE ROBLE
FRANCÉS.

MARIDAJE:

IDEAL PARA ACOMPAÑAR TODO TIPO DE CARNES Y ASADOS DE BARBACOA.



JUAN GIL PLATA

D.O. VINOS DE ALICANTE BODEGAS SANTA CATALINA DEL MAÑÁN

CARACTERÍSTICAS: VINO TINTO ECOLÓGICO VARIEDAD 100% MONASTRELL, CRIADO EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE.

MARIDAJE:

IDEAL PARA ACOMPAÑAR ARROCES, LEGUMBRES ESTOFADAS, SETAS, CAZAY AVES, PESCADOS Y MARISCOS, AHUMADOS, QUESOS CURADOS Y AZULES, CARNES BLANCAS Y ROJAS.

19 EUROS



CARMELO RODERO

D.O. RIBERA DEL DUERO **BODEGAS RODERO**

CARACTERÍSTICAS: VARIEDAD 100% MONASTRELL. CRIADO 9 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.

MARIDAJE:

IDEAL PARA ACOMPAÑAR TODO TIPO DE CARNES ROJAS, PESCADOS **AZULES Y QUESOS** SEMICURADOS.

21,5 EUROS



CATERINA MONASTRELL

D.O. VINOS DE ALICANTE BODEGAS SANTA CATALINA DEL MAÑÁN

CARACTERÍSTICAS:

VARIEDAD 100% MONASTRELL. CRIADO 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO.

MARIDAJE:

IDEAL PARA ACOMPAÑAR TODO TIPO DE CARNES Y ASADOS, ESPECIALMENTE CARNES ROJAS Y BARBACOAS, ASÍ COMO GUISOS ESPECIADOS.



AVAN OAK ROBLE

D.O. RIBERA DEL DUERO BODEGAS VIÑEDOS DE ALDEANUEVA

CARACTERÍSTICAS: VARIEDAD 100% TINTA DEL PAÍS. VIÑEDO ENTRE 10 Y 25 AÑOS. CRIANZA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE.

MARIDAJE:

IDEAL PARA ACOMPAÑAR TODO TIPO DE APERITIVOS, ENTRANTES, TAPAS Y CARNES BLANCAS.

16 EUROS



LAGUNERO COSECHA

D.O. RIBERA DEL DUERO BODEGAS LAMBUENA

CARACTERÍSTICAS:
VARIEDAD 100% TINTA
DEL PAÍS. VIÑEDO DE 18
AÑOS, CRIANZA EN
DEPÓSITOS DE ACERO
INOXIDABLE.

MARIDAJE:

IDEAL PARA ACOMPAÑAR TODO TIPO DE CARNES, CONSERVAS Y QUESOS. COMBINA ADEMÁS MUY BIEN CON CREMAS, SOPA Y PASTA.

12 EUROS



1000 HOJAS COSECHA

D.O.C. RIOJA BODEGAS VIÑEDOS DE ALDEANUEVA

CARACTERÍSTICAS: VARIEDAD 100% UVA TEMPRANILLO.

MARIDAJE:

IDEAL PARA ACOMPAÑAR TODO TIPO DE CARNES, QUESOS DE CURACIÓN MEDIA Y EMBUTIDOS.



MALPASTOR CRIANZA

D.O.C. RIOJA BODEGAS LA CARBONERA

CARACTERÍSTICAS: VARIEDAD 100% UVA TEMPRANILLO. CRIANZA DE 12 MESES EN ROBLE AMERICANO Y FRANCÉS.

MARIDAJE:
IDEAL PARA ACOMPAÑAR
ASADOS, CARNES,
BACALAO CON TOMATE,
EMBUTIDOS IBÉRICOS Y
QUESOS CURADOS.

15 EUROS



LAGUNERO CRIANZA

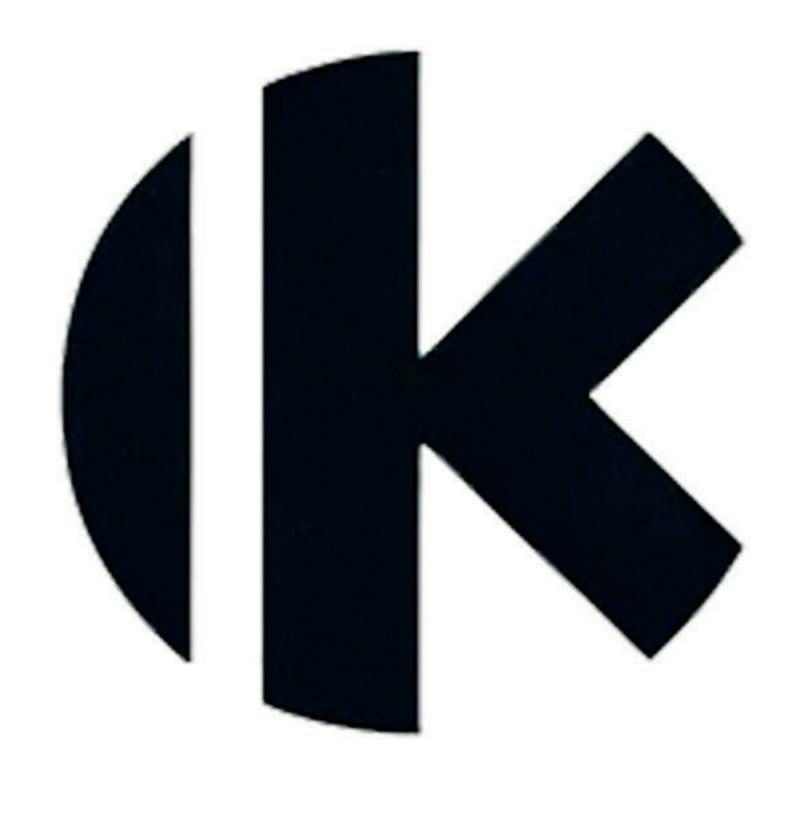
D.O. RIBERA DEL DUERO BODEGAS LAMBUENA

CARACTERÍSTICAS: VARIEDAD 100% UVA TEMPRANILLO. VIÑEDO DE 40 AÑOS, CRIANZA EN ROBLE AMERICANO Y FRANCÉS.

MARIDAJE:

IDEAL PARA ACOMPAÑAR TODO TIPO DE CARNES Y CAZA, ASÍ COMO PASTA, CREMA Y SOPA.

15,5 EUROS



KIROKO CARTA DE VINOS