

# Carta de vinos

## Blancos

	COPA	BOTELLA
<b>LEGARIS</b> Rueda. Verdejo. Notas florales y de fruta blanca y matices de hinojo.	3.60	17.00
<b>FINCA LAS CARABALLAS</b> Castilla y León. Verdejo. Fresco, untuoso y persistente, fonde de albaricoque y maracuyá y notas de albahaca.	3.60	22.00
<b>LA PODA GODELLO</b> Valdeorras. Godello. Muy amable, fruta y flores blancas. Toques a manzanilla y heno.	4.20	19.00
<b>EL AERONAUTA</b> Valdeorras. Godello. Intenso, textura glicérica y sedosa. Flores blancas con toques cítricos. Potente acidez.	5.50	25.00
<b>LA PODA ALBARIÑO</b> Rias Baixas. Albariño. Fresco, jugoso, fluido y salino. Cítrico con recuerdos a fruta de hueso.	3.80	18.00
<b>GALEAM MUSCAT</b> Alicante. Moscato. Sabroso, aromático y fresco. Gran complejidad, abanico de aromas a frutas exóticas.	3.00	15.00
<b>VALLEJO AVENA</b> Utiel Requena. Chardonnay. Fresco, untuoso, buena acidez, fruta blanca madura, piña, recuerdos a frutos secos.	4.50	22.00

## Rosados

	COPA	BOTELLA
<b>POMAL ROSADO</b> Rioja. Garnacha/Viura. Fresco, untuoso. Recuerdos a frambuesa y flores de violeta.	3.60	17.50
<b>M DE MINUTY (FRANCIA)</b> Chateau Minuty. Garnacha/Syrah. Aromas intensos, vibrante y ligero. Aromas tropicales. Notas cítricas y hierbas.	5.00	25.00

## Tintos

	COPA	BOTELLA
<b>SERICIS CEPAS VIEJAS</b> Alicante. Monastrell. Carnoso, untuoso y final a torrefacto. Intenso, resalta fruta madura.	3.60	18.00
<b>VIÑA POMAL CRIANZA</b> Rioja. Tempranillo. Intenso y fresco. Frutos negro y regaliz con matices a vainilla y torrefactos.	4.20	19.00
<b>GLORIOSO CRIANZA</b> Rioja. Tempranillo. Intenso y carnoso. Arándanos y moras con detalles de vainilla y regaliz.	3.20	15.00
<b>COSME PALACIO CRIANZA</b> Rioja. Tempranillo. Redondo y gran frescura. Notas especiadas y sotobosque. Frutas rojas. Final expresivo.	5.50	25.00
<b>LEGARIS ROBLE</b> Ribera del Duero. Tinta Fina. Intensidad aromática. Goloso. Fruta negra madura con notas de vainilla.	3.60	17.00
<b>PÁRAMOS DE LEGARIS</b> Ribera del Duero. Tinta Fina. Intensidad aromática. Fresco y sabroso. Fruta roja.	5.50	27.00
<b>EL SECRETO</b> Ribera del Duero. Tempranillo. Redondo y fresco. Frutos negros y rojos con toques balsámicos y flores violetas.		25.00
<b>DE NARIZ COUPAGE</b> Yecla. Monastrell/Syrah. Frescura y dulzura. Aromas frutal y madera. Acidez suave.	4.50	20.00
<b>PONTE VECCHIO MOSCATO</b> Moscato/Sauvignon. Refrescante y ligero. Fruta persistente con notas a mermelada y confitura de limón.	3.00	16.00