

Ristorante

MOZZAFIATO

pasta fresca artigianale

CARTA DE VINOS

VINOS POR COPA

ESPUMOSOS

SOTTORIVA COL FONDO AGRICOLO / 3,50€

D.O.C.G. Veneto

BLANCOS

REY SANTO VERDEJO / 3,00€

D.O. Rueda

LES ARGELIERES CHARDONNAY / 3,90€

I.G.P. Pays d'Oc

TINTOS

EL PEDAL / 3,50€

A.O.C. Rioja

CHIANTI SUPERIORE BIO / 3,00€

D.O.C.G. Toscana

VINOS

ESPUMOSOS

D.O.C.G. VENETO (ITALIA)

MALIBRAN - SOTTORIVA COL FONDO AGRICOLO / 18€

Un Prosecco como se hacía antes, con su depósito de levadura que lo vuelve turbio, naturalmente sabroso, diferente.

RIONDO – PROSECCO EXTRADRY / 18€

Espumante con burbujas finas y de buen cuerpo, notas características de acacia, manzana, fruta seca. Fresco y sedoso, con final largo que nos deja manzana amarga.

A.O.C. CHAMPAGNE (FRANCIA)

BRUNO PAILLARD – PREMIER CUVÉE BRUT / 60€

Burbujas muy finas. Fresco y afrutado.
Primeros aromas cítricos, después frutas rojas y finalmente frutas confitadas y exóticas. En boca encontramos nuevamente cítricos, frutos secos, pan tostado, frutas negras.

ROSADOS

I.G.T. DOLOMITI (ITALIA)

CANTINA TRAMIN - SAUVIGNON / 16€

Aroma intenso con notas de fresa y frambuesa. En boca es delicado y agradable con un sabor fresco y estimulante.

BLANCOS

D.O.C.G. ALTO ADIGE (ITALIA)

CANTINA TRAMIN - SAUVIGNON / 24€

Mediamente aromático, potente y fresco. Fácilmente reconocible el varietal con un toque salino que invita a largos tragos.

CANTINA TRAMIN - GEWÜRZTRAMINER / 24€

Un clásico de las Dolomiti. La gran diferencia de temperatura entre el día y la noche enfatiza los aromas de la uva. Intenso y tropical. Mucha materia en la boca.

CANTINA TRAMIN - CHARDONNAY / 19€

Perfumes que recuerdan a la fruta tropical, fresco y aromático. Acompaña bien todos los platos.

I.G.T. MARCHE BIANCO (ITALIA)

FATTORIA SAN LORENZO – VERDICO DI GINO / 18€

Un vino con mucho sabor, delicada nariz pero con gran expresión en boca. Seco y goloso.

D.O.C. VERMENTINO DI SARDEGNA (ITALIA)

QUARTOMORO – ORRIU VERMENTINO DI SARDEGNA / 20€

De viñas de oxidiana y tierra volcánica encontramos este vino de fragancias de flores blancas, notas frutales y toques de matorrales mediterráneos. En boca es pleno, fresco y jugoso.

D.O. RUEDA

JAVIER SANZ VITICULTOR – REY SANTO VERDEJO / 16€

Nariz delicada, con suaves notas de anís, manzana verde y naranja. En boca, es redondo, fresco y agradable, con una equilibrada acidez.

D.O. RÍAS BAIXAS

ADEGAS GALEGAS – DIONISOS / 20€

Aromas de fruta tropical (pina, maracuyá), cítricos, cremosos y ligeros herbáceos. En boca es sabroso, frutal, fresco y con buena acidez, equilibrado y final seco.

D.O. MONTERREI

ADEGAS GALEGAS – TERRAS DO CIGARRÓN / 18€

Notas florales blancas, aromas tropicales frescos, especiados, notas de fruta de pepita. Complejidad. En boca proporciona una sensación agradable de frescura, elegante con aromas florales y frutas de hueso.

I.G.P. PAYS D'OC

LES ARGELIÈRES – CHARDONNAY / 21€

Aromas de melocotón y melón junto con notas de tostadas frescas. En boca es elegante y ahumado, con gran volumen y persistente final.

TINTOS

D.O.C.G. CHIANTI SUPERIORE (ITALIA)

VILLA MIGLIARINA - BIOLÓGICO / 18€

Color rubí intenso, nariz fresca con notas de vainilla típicas del roble de eslavonia. Buena estructura, se nota el tanino. Largo y elegante.

D.O.C. VALPOLLICELLA (ITALIA)

CA' RUGATE – RIO ALBO / 18€

Color rojo rubí. Aromas intensos y persistentes que recuerdan a mora y cereza. En boca es suave, ligeramente tánico y con buen sabor.

D.O.C.G. AMARONE DELLA VALPOLICELLA (ITALIA)

GIUSEPPE CAMPAGNOLA – AMARONE / 45€

Aromas de vainilla, un toque picante, recuerdos de cereza, almendra amarga y ciruela. Sabor completo, cálido, aterciopelado.

D.O.C.G. MONTEPULCIANO DE ABRUZZO (ITALIA)

VALLE REALE – MONTEPULCIANO DE ABRUZZO / 16€

Concentración en el color y en el aroma, muy afrutado, sorprende por frescura y fácil de beber.

D.O.C. LANGHE (ITALIA)

FERDINANDO PRINCIPIANO – NEBBIOLO LE COSTE / 28€

La autenticidad de la Nebbiolo: poco color, toques de fruta roja y rosa a la nariz. Tanino suave, elegante y completo.

I.G.T. SICILIA

CASTELLO DI SOLICCHIATA / 40€

A 1000 metros de altitud en cima al vulcano Etna, en terrazas de piedras volcánicas construidas en el 1855, nace este vino que ha hecho la historia de la enología italiana: primer blend de Cabernet y Merlot. Envejecido por 36 meses en barricas.

I.G.T. PRIMITIVO PUGLIA

MASSERIA CUTURI – TUMÀ / 18€

Toda la potencia del sur, fruta madura y especias, robusto sin que le falte frescura.

I.G.T. CANNONAU DI SARDEGNA

QUARTOMORO – ORRIU / 22€

Un vino que recuerda el Mediterráneo, garnacha o cannonau como queráis llamarlo, va a sorprender por su elegancia.

I.G.T. SICILIA

FEUDO ARANCIO – NERO D'AVOLA RISERVA / 17€

Un vino moderno, concentracion de fruta con un toque de madera, de buen cuerpo.

I.G.P. PAYS D'OC

LES ARGELIÈRES –PINOT NOIR / 21€

Aromas frescos de frutas silvestres, frambuesa y cerezas, con notas sutiles ahumadas y toques de pimienta negra. En boca es frutal y elegante con muy buen equilibrio y el final es sedoso y muy largo.

D.O.C. RIOJA

HERMANOS HERNÁIZ – EL PEDAL / 17€

Aromas de melocotón y melón junto con notas de tostadas frescas. En boca es elegante y ahumado, con gran volumen y persistente final.

FINCA LA EMPERATRIZ – EL JARDÍN DE LA EMPERATRIZ / 21€

Frescos balsámicos dentro de un conjunto en el que la fruta lleva la voz cantante. Un tanino muy fino, un leve toque de tiza en final de boca que permite que el terruño se imponga sobre la categoría de envejecimiento.

D.O. BIERZO

DESCENDIENTES DE J. PALACIOS – PÉTALOS / 25€

Taninos fluidos y sedosos, aroma en el sabor intenso, frutas estrujadas al lado del perfume de muchas flores, feliz armonía del todo y todo con una gracia que envuelve nuestra emoción al sentir lo más puro.