

## VINOS RECOMENDADOS

Ofrecemos una selección de vinos, con hilos conductores como la personalidad, y el amor de la gente que los elabora. Intentamos que sean honestos, con carácter propio y de producciones pequeñas y medianas. De esos que encierran historias, climas, suelos, altitudes, paisajes...

Y sobre todo, ¡que os hagan disfrutar tanto como a nosotros!



**EL PIANO** (Gonzalo Celayeta). San Martín de Unx, **NAVARRA**. Garnacha.....17,00€  
Muy versátil, de carácter fino, expresa el monte bajo que envuelve los viñedos. 4000 botellas.

**OTAZU PREMIUM CUVEE**. Etxauri, **NAVARRA**. Coupage .....18,00€  
Perfil bordelés y personal, viñedo singular y norteño. Elegante, elaboración esmerada.



**GÓMEZ CRUZADO CRIANZA**. Haro, **LA RIOJA**.....18,00€  
Tempranillo y Garnacha. No es un rioja más, frutal y elegante.  
Sedoso y conciliador. Inconfundible.

**CADALSO** (Península Viticultores). Cadalso de los Vidrios, **MADRID**.....18,00€  
Garnacha. Sorprendente y delicada interpretación de esta variedad, en suelo granítico de Gredos.



**VALTRAVIESO CRIANZA**. Piñel de Arriba, **RIBERA DEL DUERO**.....23,00€  
Coupage. Viñedo en el páramo de la meseta. Más de 900 metros de altura.  
Fino y cremoso.

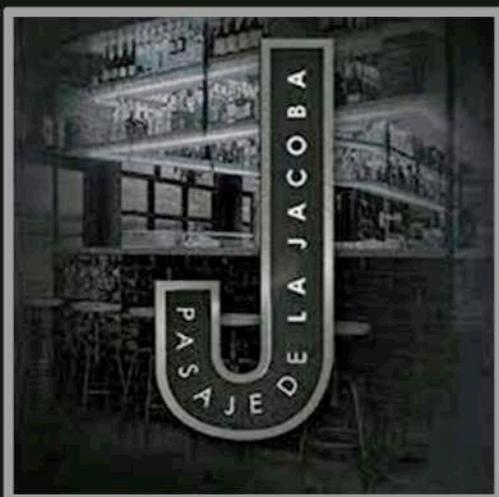
**ANTÍDOTO** (Bertrand Sourdais). Tinta fina.....24,00€  
San Esteban de Gormaz, **RIBERA DEL DUERO**.  
Viñedos muy viejos. Altitud 1000 metros. Un descubrimiento. Profundo y jugoso.



**ULTREIA SAINT JACQUES** (Raúl Pérez). Coupage de mencia.....21,00€  
Valtuille de abajo, **BIERZO**.  
Fluido, rico, vino muy personal, concebido como un recordatorio para seguir adelante

**HUELLA DE AITANA** (Gonzalo Celayeta). Garnacha.....17,50€  
San Martín de Unx, **NAVARRA**. 6500 botellas.  
Fermentado en barrica y 4 meses con sus lías, distinto y gastronómico.





## VINOS RECOMENDADOS

Ofrecemos una selección de vinos, con hilos conductores como la personalidad, y el amor de la gente que los elabora. Intentamos que sean honestos, con carácter propio y de producciones pequeñas y medianas. De esos que encierran historias, climas, suelos, altitudes, paisajes... Y sobre todo, ¡que os hagan disfrutar tanto como a nosotros!

**HURACÁN DANIELA** (Gonzalo Celayeta). Coupage.....17,50€  
San Martín de Unx, **NAVARRA**. 4500 botellas.  
Crianza en tinaja de barro antigua sobre lías. Lleno de matices y fácil a la vez.



**OTAZU CHARDONNAY**. Etxauri, **NAVARRA**.....17,00€  
Perfil Atlántico. Cítrico, expresivo y muy varietal, fluido y con personalidad.



**MENADE SAUVIGNON**. Sauvignon blanc.....19,00€  
La Seca, **CASTILLA Y LEÓN**. Cultivo orgánico y elaboración natural.  
Suelos de canto rodado, expresión varietal intensa.



**ZÁRATE**. Meaño, Salnés. **RIAS BAIXAS**. Albariño.....22,00€  
Suelos graníticos de xábrego, albariño, influencia marítima, vendimia manual.  
Un vino vibrante.



**NENO** (Somoza). Godello.....19,50€  
Chandoiro y Rubiá. **VALDEORRAS**. Un Godello personal, pero de trago juvenil y jovial para todos los públicos.



**BRUT NATURE ROSÉ ECOLÓGICO** (Privat). Coupage.....19,00€  
Vilanova de Penedes. **CAVA**. Delicado, atrevido...Después de éste, no dirás que no te gusta el cava.



**SIDRA URBITARTE**. Manzanas del Goierri.....7,00€  
Ataun, **D.O. EUSKAL SAGARDOA**.  
Una sidra de garaje, auténtica y natural. Una sidra de las de siempre

