



VINOS RECOMENDADOS

Ofrecemos una selección de vinos, con hilos conductores como la personalidad y la honestidad. De producciones pequeñas y medianas. Intentamos que sean para todos los públicos y que os gusten tanto como a nosotros...

TINTOS



EL PIANO (Gonzalo Celayeta). Garnacha.....2,80€/18,50€
San Martín de Unx, **NAVARRA**. 4000 botellas.
Muy versátil, de carácter fino, expresa el monte bajo que envuelve los viñedos.



OTAZU PREMIUM CUVÉE. Etxauri, **NAVARRA**. Coupage.....2,80€/18,50€
Perfil bordelés y personal, viñedo singular y norteño. Elegante, elaboración esmerada.



INURRIETA MIMAO. Falces, **NAVARRA**. Garnacha.....2,80€/18,50€
A este vino no le ha faltado de nada...cariño y comprensión embotellados.



PAGO DE CIRBUS VENDIMIA SELECCIONADA. Coupage.....2,80€/18,50€
Ablitas, **NAVARRA**.
Seguro que ya lo conoces, el vino navarro de barra del momento.



GÓMEZ CRUZADO CRIANZA. Haro, **LA RIOJA**.....2,80€/18,50€
Tempranillo y Garnacha. No es un rioja más, frutal y elegante.
Sedoso y conciliador. Inconfundible.



LADERAS (Bideona, Tao Platón). Tempranillo y más.....2,70€/17,50€
Municipios de Rioja Alavesa, **RIOJA**
Vino de Zona, intervención sensible, cepas muy viejas. Borgoña alavesa. Terroir y placer.



EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN (Muga). Tempranillo y garnacha.....3,60€/21,00€
Haro, **LA RIOJA**.
Un guiño a la historia, a un lugar, a una forma de entender el vino.



ULTREIA SAINT JACQUES (Raúl Pérez). Coupage de mencia.....3,60€/21,50€
Valtuille de abajo, **BIERZO**.
Fluido, rico, vino muy personal, concebido como un recordatorio para seguir adelante.



ANTÍDOTO (Bertrand Sourdis). Tinta fina.....3,80€/25,50€
San Esteban de Gormaz, **RIBERA DEL DUERO**.
Viñedos muy viejos. Altitud 1000 metros. Un descubrimiento. Profundo y jugoso.



VINOS RECOMENDADOS

Ofrecemos una selección de vinos, con hilos conductores como la personalidad y la honestidad. De producciones pequeñas y medianas. Intentamos que sean para todos los públicos y que os gusten tanto como a nosotros...



BOSQUE DE MATASNOS ETIQUETA BLANCA. Tinta fina.....40,00€

Peñaranda de Duero, **RIBERA DEL DUERO.**

Otra expresión alucinante de un lugar, una variedad y una elaboración.



PAGO DE CARRAOVEJAS. Peñafiel, **RIBERA DEL DUERO**45,00€

Coupage de tinta fina. Voluminoso y rotundo, un fenómeno ribereño.

BLANCOS



MOCÉN VENDIMIA SELECCIONADA. Verdejo.....2,70€/17,50€

Rueda, **CASTILLA Y LEÓN.**

Saber hacer, antigüedad, comprender un variedad...mucha boca y fruta de hueso.

JOSÉ PARIENTE. La Seca, **CASTILLA Y LEÓN.** Verdejo.....3,00€/20,50€

El verdejo puede ser elegante.



HURACÁN DANIELA (Gonzalo Celayeta). Coupage.....2,90€/18,50€

San Martín de Unx, **NAVARRA.** 4500 botellas.

Crianza en tinaja de barro antigua sobre lías. Lleno de matices y fácil a la vez. .

MENADE SAUVIGNON. Sauvignon blanc.....3,30€/21,50€

La Seca, **CASTILLA Y LEÓN.** Cultivo orgánico y elaboración natural.

Suelos de canto rodado, expresión varietal intensa.



OTAZU CHARDONNAY. Etxauri, **NAVARRA**.....2,70€/17,50€

Perfil Atlántico. Cítrico, expresivo y muy varietal, fluido y con personalidad.

NENO Somoza (Chandoiro y Rubiá).....3,30€/21,50€

Valdeorras, **GODELLO.**

Un Godello personal, pero de trago juvenil y jovial para todos los públicos.



ROSADOS



OTAZU ROSADO. Etxauri, **NAVARRA.** Merlot.....2,70€/17,50€

Sangrado de un depósito de merlot. Fresco, goloso e intenso. Distinto.

HUELLA DE AITANA (Gonzalo Celayeta). Garnacha.....2,90€/18,50€

San Martín de Unx, **NAVARRA.** 6500 botellas.

Fermentado en barrica y 4 meses con sus lías, distinto y gastronómico.

