

(è)

*Le Petit Comité*

COMER Y BEBER

**VINOS**

# BLANCOS

---

<b>PRÍNCIPE DE VIANA CHARDONNAY</b> (D.O. NAVARRA) Fermentado en barrica.	<b>16,00€</b>
<b>OTAZU CHARDONNAY</b> (D.O. NAVARRA) Crianza sobre lías durante tres meses.	<b>16,00€</b>
<b>HURACÁN DANIELA</b> (D.O. NAVARRA) - 4.500 Botellas al año. Garnacha blanca, Viura, Chardonnay y Sauvignon Blanc. Fermentado y criado con sus lías en tinaja de barro durante cinco meses.	<b>17,00€</b>
<b>MOCÉN VERDEJO</b> (D.O. RUEDA) Fermentado en inox sobre sus lías.	<b>15,00€</b>
<b>NENO DE SOMOZA</b> (D.O. VALDEORRAS) Godello sobre lías y batonnage ocho meses en inox, tinos y barricas francesas.	<b>18,00€</b>

# ROSADOS

---

<b>MALÓN DE ECHAIDE</b> (D.O. NAVARRA) Garnacha tradicional.	<b>14,00€</b>
<b>LA HUELLA DE AITANA</b> (D.O. NAVARRA) - 6.500 botellas al año. Garnacha, fermentado en barrica y criado sobre lías cuatro meses en roble americano.	<b>18,00€</b>

# ESPUMOSOS

---

<b>PRIVAT BRUT NATURE RESERVA ECOLÓGICO</b> (D.O. CAVA) Xare-lo, Parellada, Macabeo y Chardonnay. Crianza mínima de quince meses en botella.	<b>20,00€</b>
<b>JEAN COMYN SO BLENDY</b> (A.O.C. CHAMPAGNE) Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay.	<b>38,00€</b>

# TINTOS

---

<b>EL PIANO GARNACHA CRIANZA</b> (D.O. NAVARRA) - 4.000 botellas al año. Doce meses en barrica de roble americano de, al menos, cinco vinos.	<b>16,00€</b>
<b>PAGO DE CIRSUS VENDIMIA SELECCIONADA</b> (D.O.P. PAGO BOLANDÍN) Tempranillo, Merlot y Syrah. Crianza doce meses roble francés.	<b>18,00€</b>
<b>PAGO DE OTAZU</b> (DOP PAGO DE OTAZU) Vino de pago elaborado con Merlot y Cabernet Sauvignon. Dieciocho meses de crianza en barricas de roble francés.	<b>28,00€</b>
<b>MONTEABELLÓN ROBLE</b> (D.O. RIBERA DE DUERO) Tempranillo fermentado cinco meses barrica.	<b>20,00€</b>
<b>BIDEONA TEMPRANILLO DE LADERAS</b> (D.O. Ca RIOJA) Entre 9 y 18 meses de maduración en inox, tinos grandes de madera usada y depósitos de hormigón.	<b>16,00€</b>
<b>GÓMEZ CRUZADO</b> (D.O. Ca RIOJA) Tempranillo y Garnacha. Crianza doce meses barrica roble americano.	<b>17,00€</b>
<b>PUJANZA HADO</b> (D.O. Ca RIOJA) Tempranillo crianza de doce meses roble francés.	<b>19,00€</b>
<b>CLUNIA TESELA ROBLE</b> (VT. CASTILLA Y LEÓN) Syrah y Tempranillo. Seis meses en barricas de roble francés.	<b>17,00€</b>
<b>VALTRAVIESO CRIANZA</b> (D.O. RIBERA DE DUERO) Tinto Fino, Merlot y Cabernet. Doce meses barrica roble francés y americano.	<b>24,00€</b>
<b>CARMELO RODERO CRIANZA</b> (D.O. RIBERA DE DUERO) Tempranillo y Cabernet. Quince meses barrica roble francés.	<b>30,00€</b>

# DULCES

---

<b>PRINCIPE DE VIANA VENDIMIA TARDÍA</b> (D.O. NAVARRA) Chardonnay criado doce meses roble frances.	<b>4,00€/COPA</b>
<b>PEDRO XIMÉNEZ CZ EMILIO HIDALGO</b> (D.O. JEREZ) Variedad Pedro Ximénez. Envejecido en barriles de roble francés de entre 80 y 100 años.	<b>5,00€/COPA</b>
<b>OPORTO TAWNY WARRE'S</b> (OPORTO) Variedad Old Vines. Madurado en barricas de roble.	<b>4,00€/COPA</b>

**LE PETIT COMITÉ**

C/ Monasterio de Iharte N°1 Trasera

31011 - Pamplona (Navarra)

T. 948 27 39 59



LePetitComitePamplona



lepetitcomitepamplona