

[Galicia]  
D.O. Rías Baixas

## LAGAR DA CONDESA

*Este vino ha sido elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Albariño. Los viñedos, plantados sobre suelos graníticos muy arenosos, están situados en el Valle do Salnés.*

*Parte del vino ha sido fermentado en barricas de 500 y 600 litros y el resto permaneció sobre sus liñas cuatro meses aproximadamente.*

*El resultado es un vino muy estructurado, de gran volumen en boca, que exhibe el carácter varietal de esta uva, mítica en Galicia, en todas las fases de su cata.*



[Galicia]  
D.O. Rías Baixas

## SANTIAGO RUÍZ

*Santiago Ruiz está considerado el "precursor" del Albariño, ya que fue el primero en embotellar vinos gallegos, una actividad heredada de su abuelo materno.*

*Santiago Ruiz es uno de esos albariños que no pueden escapar a la atención de cualquier aficionado a los blancos gallegos al estar elaborado por uno de los considerados padres de la variedad reina de Rías Baixas.*

*Es un vino de personalidad única gracias a la conjunción de cepas autóctonas, al estilo de los mejores vinos de O Rosal. Se elabora siguiendo la filosofía de su fundador hasta alcanzar un mosto de excelente riqueza aromática y cuerpo.*





[Galicia]  
D.O. Valdeorras

## GABA DO XIL

*Gaba do Xil es un proyecto que comenzó en 2002 y se ha ido desarrollando con éxito hasta comportarse como uno de los vinos más interesantes de la D.O. Valdeorras. Tras un importante estudio de la Godello, la Compañía de Vinos de Telmo Rodríguez consigue un blanco capaz de mantener la tipicidad y personalidad de esta variedad. Vinosabrosísimo y con mucha expresión frutal.*



[Galicia]  
D.O. Monterrei



## MARA MARTÍN

*Mara Martín crece en el corazón de Monterrei, surcado por interminables ríos. Corre por sus venas la esencia de la Galicia interior: frescura y serenidad, intimismo y sensaciones profundas y arraigadas. Mara te lleva de la mano a un otoño brillante. Color amarillo pajizo, intenso y limpio. Destacan las notas varietales como el heno y de fruta como manzana y pera. Intenso toque de flores silvestres con un ligero fondo cítrico de lima. Paso por boca intenso y graso, con buena estructura fruto del trabajo con las lías. La densidad y untuosidad envuelven el paladar. El vino continúa con un final largo y persistente.*

[Galicia]  
D.O. Ribeira Sacra

## LALAMA

*Proveniente de varias viñas de entre 15 y 100 años de edad cultivadas sobre diferentes texturas de suelo: pizarra, arcilla o granito. Vendimia manual en cajas de 10kg por variedades separadas. Crianza de 21 meses sobre sus propias lías, 35% en foudres y 65% en barricas de roble francés de 300 litros. Permanece 18 meses más en botella. Color rojo cereza. Aroma intenso con despliegue frutal, siendo la fruta roja la protagonista.*

*En boca se presenta con estructura y una rica acidez.*



[Galicia]  
D.O. Ribeiro

## LOS COLIBRIES

*Color amarillo arco iris con ligeros tonos herbáceos. Aroma afrutado. En boca es vivo, alegre y ligero con una acertada acidez y un punto de frescura.*



Esta usted tomando un vino blanco o tinto gallego.

*¿ Sabía que estos vinos tienen matices organolépticos ácidos que hacen salivar en mayor proporción las glándulas salivares ?*

Para el maridaje os proponemos:

- Ensalada de ciervo.....12 €
- Gambón cocido al momento.....22 €
- Tataky de atún rojo.....17 €
- Carpaccio de atún.....14 €
- Ceviche de salmón .....12 €
- Steak tar-tar.....18 €
- Pulpo a la brasa.....18 €
- Chuletón a la piedra.....24 €/kg
- Solomillo a la gallega.....18 €

[Castilla y León]

D.O. Bierzo

## BALTOS

*Este vino ofrece un color rojo picota de capa alta con matices violáceos. Nariz con agradables sensaciones de fruta roja en sazón con puntas florales (violetas) y lácticos. Hay una leve sensación del paso por madera con un toque especiado agradable y fresco. Final balsámico, con recuerdos de hierbas de monte y menta. En boca es un vino suave, fresco y elegante, de buena acidez y sensaciones frutosas, con algunas notas de regaliz que hacen un buen cierre al paso de boca, terminando en un posgusto redondo, especiado afrutado y con algo de hierbas finas, sensaciones que también aparecen por retronasal. El vino pasa a las barricas de roble francés y americano, de 1 a 3 años de uso, donde permanecerá en una crianza variable entre 4 y 7 meses.*



[Castilla y León]

D.O. Rueda

## BASA

*Coupage de diferentes variedades blancas (Verdejo, Viura y Sauvignon Blanc) de diferentes zonas de Rueda. Vendimia manual y con máquina. Fermentación a 18°C en de pósitos de acero inoxidable. Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Brillante. Aromas intensos. Destaca la fruta tropical y las flores blancas. Toques anisados y herbáceos. En boca, muy fresco y sabroso. Vuelven las sensaciones que hemos encontrado en la nariz. Paso sedoso. Buen equilibrio entre la acidez y el amargor final.*



[Castilla y León]

D.O. Rueda

## JOSÉ PARIENTE SAUVIGNON

*La última aportación de la bodega al mercado de vinos de calidad se ha producido con la aparición, en la añada 2007, del primer José Pariente 100% Sauvignon Blanc procedente de las primeras viñas de esta variedad plantadas en la D.O. Rueda, con una edad de más de 25 años.*

*Intenso y complejo, destaca un ligero toque mineral. En boca, frescura y elegancia típica de la variedad Sauvignon Blanc.*

*Estructurado. Afrutado y con final persistente.*



[Castilla y León]

D.O. Cigales

## VIÑA 105

*En un principio, la idea de Telmo Rodríguez era volver a elaborar el original rosado de la zona, luego, la calidad de sus uvas le animó a elaborar un vino joven y sencillo, pero bueno, basado en la mezcla de toda la vida (tempranillo y garnacha): el Viña 105.*

*Color cereza intenso y oscuro. En nariz, frutas rojas y especias con notas lácteas muy presentes.*

*En boca, fruta roja, acidez justa y taninos muy presentes. Un vino joven y fresco.*



[Castilla y León]

D.O. Toro

## ROMÁNICO

*Con Románico, la familia Eguren quiere transmitir la herencia vitícola toresana "a partir de una selección manual de Tinta de Toro de los viñedos con una identidad muy marcada dentro de la zona".*

*Románico es fruto de una vinificación tradicional y envejece 6 meses en barrica de roble francés.*

*Muestra un color cereza, cubierto, en nariz es amplio, fresco, buena fruta y especiado, en boca es amplio y semuestra sabroso y con potencia, sin duda un vino en la línea de sus hermanos mayores.*



[Castilla y León]

D.O. Ribera del Duero

## TRUS ROBLE

*Un excelente Ribera del Duero Roble procedente de una rigurosa selección de los viñedos mas frescos, con orientación norte. Vendimia manual, con maduración óptima para vino fresco y joven.*

*Elaboración tradicional en tinos de roble. Encubado durante 8 días a 24°C, buscando equilibrio entre extracción y acidez. Maloláctica natural en tinos de roble. Crianza de 6 meses en roble Allier. Ágil y con cuerpo. Cereza roja/morada, con ribetes de juventud. Denso y brillante. Característico de los buenos riberas. Impactan los matices de uva madura, dulce, golosa, con la suave barrica.*



[Castilla y León]

D.O. Ribera del Duero

## CAIR CUVÉE

*Segundo vino que presenta Luis Cañas de su proyecto en la Ribera del Duero. Un vino elaborado con el típico Tempranillo de la zona suavizado con un pequeño porcentaje de Merlot (20%) que lo hace más amable. Con uva seleccionada de distintas parcelas, que una vez vendimiada y, después de pasar por la selección en doble mesa, es despallada. Permanece 8 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Un vino amable, complejo pero fácil de beber.*



[Castilla y León]

D.O. Rueda

## BOSQUE DE MATASNOS

*Un Ribera del Duero poco conocido hasta la fecha en nuestro mercado pero muy valorado fuera de nuestras fronteras. Fruta negra madura, fresco, con buena integración de la madera y redondo en boca. La altitud de las viñas, a 950 metros sobre el nivel del mar, juega un papel importante en la frescura conseguida con este tinto, al que consideramos un más que interesante hallazgo en una zona que dará mucho que hablar.*





[Castilla y León]

V. T. Extremadura

## TRIBEL DE MIRABEL

*Anders Vinding es enólogo y asesor viticultor y posee una larga trayectoria profesional dentro del mundo del vino, pasión que le ha sido transmitida por su familia de enólogos (hijo de enólogo y primo del creador de Pingus Peter Sisseck). Recientemente se instaló en Trujillo (Cáceres), donde elabora vinos en su pequeña Bodega Mirabel. Mirabel está situada en la comarca de las Villuercas en el Nordeste de Extremadura, en ella se ubican 12 hectáreas de viñedo que se cultivan de forma biodinámica. Sus vinos son originales y de alta calidad, obtenidos de cepas autóctonas de una zona de alto valor ecológico, logrando expresar la identidad de esta zona extremeña.*



[Castilla y León]

V. T. Extremadura

## QVINTA ALAVDE

*Diseñado bajo un concepto enológico previo y definido, la crítica lo define como un vino moderno, frutoso, con carácter y al mismo tiempo amable. Sus elegantes matices son el resultado de una esmerada elaboración y unos rigurosos controles de calidad.*



[Madrid]

D.O. Vinos de Madrid

## EL HOMBRE BALA

*El Hombre Bala y La Mujer Cañón nace en el año 2010 en colaboración de los 3 enólogos de Comando G - 3 amigos, enólogos y viticultores: Fernando García (Bodegas Marañones), Daniel Gómez Jiménez-Landi (Bodegas Jiménez-Landi) y Marc Isart (Bodegas Bernaveleva).*

*Con ellos surge el proyecto de elaborar dos vinos de viñas viejas de garnacha de la Sierra de Gredos.*

*Con edades comprendidas entre los 50 y los 90 años de edad, se seleccionaron 4 fincas de 3 pueblos diferentes situados al oeste de Madrid; Cadalso de los Vidrios, Cenicientos y Rozas de Puerto Real.*



[Castilla-La Mancha]


D.O. Almansa

## LAYA

*Es un nuevo proyecto del Grupo Oro wines dentro de la Denominación de Origen Almansa, situada al este de la provincia de Albacete, entre Valencia, Alicante y Murcia, en la zona de tránsito entre la meseta castellana y el mar mediterráneo. La bodega y los viñedos de la propiedad se encuentran a 3 km. al norte de Almansas o bresuelos fundamentalmente calizos y a una altitud sobre el nivel del mar de 800 metros.*

*Las variedades de uva predominantes son la Garnacha Tintorera, variedad autóctona de la zona y la variedad Monastrell, en las que este nuevo proyecto cimienta sus vinos.*


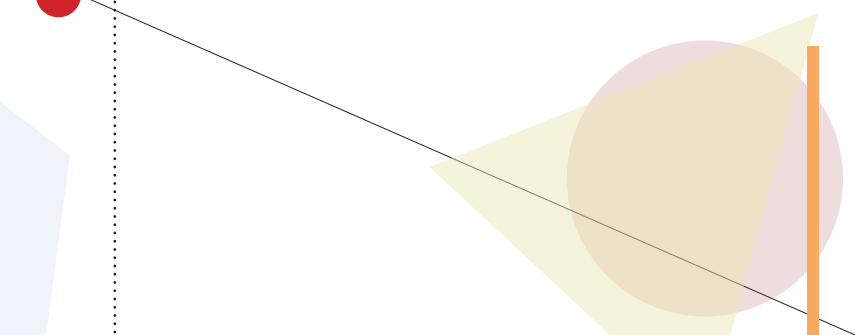




Esta usted tomando vino blanco o tinto de la mitad oeste de España.

*Son vinos que normalmente han llevado una fermentación previa en barrica, entre sus características destacan las notas a vainilla o coco y en muchos casos aromas de la madera en la que fermentó.*

Para el maridaje os proponemos:

- Ensalada de jabalí.....12 €
  - Carpaccio de ternera relleno de foie pasas y miel de encina..... 14 €
  - Tataky de solomillo de venado.....15 €
  - Micuit de foie casero.....15 €
  - Conejo glaseado al vermut.....13 €
  - Presa ibérica glaseada con confitura de ciruela .....27 €
  - Chuletón a la piedra..... 24 €/kg
  - Solomillo de ternera al gusto.....18 €
- 
- 

[Andalucía]

V. T. Cádiz

## FINCA MONCLOA

*El grupo bodeguero González-Byass, un referente de los vinos españoles en los cinco continentes, ideó Bodegas Finca Moncloa para recuperar la tradición elaboradora de vinos tranquilos en la provincia de Cádiz. Con el cultivo de variedades perfectamente adaptadas a este clima cálido de Arcos de la Frontera, incluyendo la recuperación de la autóctona tintilla de Rota, han conseguido producir vinos de enorme calidad que no dejan de sorprender al mercado internacional.*



[Andalucía]

D.O. Sierra de Málaga

## MOUNTAIN

*Mountain Blanco es un Vino Blanco Seco, que elabora Telmo Rodríguez en la DO Sierras de Málaga con uva Moscatel de Alejandria. Envejece 9 meses. En 1994, Pablo Eguzkiza y Telmo Rodriguez junto con un tercer enólogo elaboran un vino de Garnacho, de viejas viñas en vaso de Navarra. En la actualidad la compañía está únicamente en manos de Pablo Eguzkiza y Telmo Rodriguez, que deciden llamarla Compañía de vinos Telmo Rodriguez.*

*Desde su nacimiento, el argumento fundamental de la Compañía de Vinos Telmo Rodriguez es la utilización únicamente de variedades autóctonas de zonas originales.*



[Andalucía]

D.O.

## ESPINA PURA

*Palomino Fino (100%). Marida especialmente para los aperitivos con jamón ibérico, embutidos, aceitunas y mariscos. También como vino de mesa para pescados, arroces y perfecto para añadir al consomé. Temperatura de Servicio: 9°C - 11°C. Pálido, limpio y brillante. Aromas complejos de crianza en flor fusionada con finas maderas. Intenso y largo en el recorrido final, con persistente retrogusto de frutos secos.*



[Andalucía]

D.O. Condado de Huelva

## UZZT

*Blanco joven abocado, procedente de vendimias seleccionadas Acogido a D. O. Condado de Huelva. Elaborado con controles de temperatura de fermentación en depósitos de acero inoxidable, para que no pierda sus características naturales. Amarillo dorado. De aromas complejos en el que se funden el carácter varietal con notas de fruta madura. En boca es ligeramente dulce, muy agradable en el postgusto, que recuerda a manzana madura.*



[Andalucía]

D.O. Condado de Huelva

## PAR

*A partir de un vino oloroso dulce, que permanecerá en contacto con, la piel deshidratada (por medio del soleado) de la naranja amarga de la comarca de Doñana. Esta maceración durará al menos 8 años sobre madre en las vasijas, en los sótanos de nuestras bodegas, para que el vino adquiera los aromas propios de la fruta.*

*Caoba, entre teja y Castaño, de tonalidad anaranjada. En nariz es amplio de intensidad y persistencia.*

*Aroma limpio, con escalas de permanencia frutales especialmente a naranja amarga. Abocado, suave y a la vez maduro en boca, maderizado con una fuerte persistencia anaranjada en vía retronasal.*



**Xape-Lo**  
gastroteka

Esta usted tomando vinos del Condado de Huelva, Jerez, tierra de Cádiz y Málaga.

*Son vinos generalmente mono varietales donde el clima es el principal culpable de los matices que nos transmiten.*

*En muchas variedades la recogida tardía de la uva aflora los azúcares naturales de la uva y se consiguen vinos dulces increíbles.*

Para el maridaje os proponemos:

- Ensalada de ciervo.....12 €
- Ensalada de melva .....12 €
- Micuit de foie .....15 €
- Carpaccio de tomate aliñado y melva.....12 €
- Tataky de lomo de cerdo ibérico ..... 16 €
- Carpaccio de atún a la lima ..... 14 €
- Gambon al ajillo .....14 €
- Presa ibérica asada en su jugo ..... 14 €
- Presa ibérica asada en su jugo.....27€
- Chuletón de ternera a la piedra o glaseado .....24€
- Solomillo de ternera al oloroso.....18 €
- Conejo en salsa de almendra.....14 €
- Arroz con perdiz.....14 €

Otras tapas para degustar vinos:

- Mini hamburguesa de pato  
glaseado queso cremoso y foie.....6€
- Burrito de ternera retinta  
con frutas.....5€
- Carrillera ibérica con chocolate.....6€
- Rissotto de chorizo y torta.....6€
- Solomillo de cerdo al gusto.....5€
- Pulpo a la brasa.....6€
- Chuches agridulces.....6€
- Atún en salsa de perdiz.....6€
- Queso frito.....5€
- Escalope de foie y  
chutney de frutas.....6€
- Jamon o lomo.....4€
- Quesos.....3€

Otras sugerencias:

- Plato flambeado con ron,  
brandy, vozka o whisky.....8€
- Crepes suzette.....10€
- Ensalada de frutas.....6€

Oferta de mercado

pvp/s.m.

- Jamón ibérico bellota.....17€
- Lomo ibérico bellota.....17€
- Lomito ibérico de bellota.....19€
- Salchichón o chorizo  
ibérico de bellota.....12€
- Quesos de Extremadura.....12€