

Vinos blancos



Lugar de Vela (blanco): El vino más especial de toda la carta procedente de un pequeño pueblo de Galicia (Soutomaior) el cual tiene arraigo familiar con los propietarios. Un vino suave, pero en boca goloso y cálido con el punto justo de acidez, compuesto por Albariño Selección.

Aragón

Viña Zagros Cariñena	12.-€
Enate 234 Chardonnay (D.O. Somontano)	18.-€
Viñas del Vero Gewürztraminer (D.O. Somontano)	18.-€
Libre y Salvaje Garnacha Blanca (D.O. Cariñena)	19.-€

Rueda/Verdejo

Legaris Verdejo	15.-€
Perro Verde Verdejo	19.-€
José Pariente Sauvignon Blanc (D.O. Rueda)	19.-€

Galicia

La duda Godello (D.O. Monterrey)	18.-€
Leiras Albariño (D.O. Rías Baixas)	21.-€
Lugar de Vela Albariño (D.O. Rías Baixas)	24.-€
Louro Godello (D.O. Bolo)	24.-€

Alemania

Dr. Loosen Riesling (D.O VDP Mosel-Saar-Ruwer)	18.-€
---	-------

Vinos rosados

Vino Rosado

Viña Zagros (Cariñena)	12.-€
Alquézar (D.O. Somontano)	13.-€
Pradorey Lia (Ribera del Duero)	16.-€
Iconic (I.G.P. Bajo Aragón)	19.-€



Iconic (rosado): Un vino de bodegas Temporé ecológico, sostenible y lo más importante solidario; compuesto por Garnacha. Un proyecto con el cual quieren ayudar a tantas mujeres que sufren cáncer de pecho. Por este motivo, nos hemos querido sumar y destinar una parte de la venta de cada botella para poder seguir investigando contra esta enfermedad. #MásInvestigaciónParaMásVida.



Por cada botella se donará 1.-€ para la investigación del cáncer de mama.

Vinos tintos

Rioja

Viña Pomal	16.-€
Azpilicueta <i>Tempranillo y Garnacha</i>	16.-€
Botella 3/8	10.-€
Magnum	32.-€
Sierra Cantabria <i>Garnacha</i>	20.-€
Campillo <i>Tempranillo</i>	20.-€
Magnum	34.-€
Montecillo (<i>Edición Limitada</i>)	20.-€
Viña Ardanza Reserva	36.-€
<i>Tempranillo y Garnacha</i>	
Cuevas del Monge <i>Tempranillo</i>	29.-€
Viña Tondonia Reserva	36.-€
<i>Mazuelo, Graciano, Tempranillo y Garnacha</i>	
200 Monges Reserva	59.-€

Ribera del Duero

Legaris <i>Crianza</i>	22.-€
Magnum	44.-€
Capilla	29.-€
Pesquera Crianza	29.-€
Protos '27 (<i>Tempranillo</i>)	29.-€
Emilio Moro (<i>Tempranillo</i>)	29.-€
Pago de Capellanes	32.-€
Pago Carvejas	49.-€
<i>(Merlot, tinto fino y Cabernet Sauvignon)</i>	
Domino de Calogía (<i>Tinto Fino</i>)	69.-€



Azpilicueta (tinto): Un crianza brillante, suave y equilibrado; compuesto por Tempranillo, Graciano y Mazuelo. Un vino alegre y fresco

Vinos tintos

Campo de Borja

3 Picos Garnacha	20.-€
Magnum	40.-€
Gruñón Garnacha y Syrah	22.-€
Fagus Garnacha	25.-€
Alto Moncayo Garnacha	39.-€
Garnacha Centernaria	16.-€

Cariñena/Calatayud

Camino del Bosque Garnacha y Cariñena	15.-€
Cuesta del Herrero	17.-€
Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha, Tempranillo	
Honoro Vera	14.-€
Viña Zagros Crianza	14.-€
Terrenis Supra	15.-€

Somontano

Señorío de Lazán	13.-€
Enate Crianza	16.-€
Miranda de Secastilla	17.-€
Viñas del Vero Gran Vos Reserva	23.-€
Marboré	25.-€
Secastilla	38.-€

Vinos Tintos

y Otros

Otras D.O.

La Escucha	18.-€
<i>Mencía, otras variedades tintas y blanca</i>	
Camins del Priorat	27.-€
<i>Merlot, Garnacha, Cariñena, Syrah y Cabernet Sauvignon</i>	
Mauro Syrah y Tempranillo (Castilla León)	48.-€
Numantia (Toro)	65.-€

Vinos del Mundo

Hacienda de Auracanos <i>Carmenere</i>	25.-€
<i>(Chile)</i>	
The Family Coppola <i>Cabernet Sauvignon</i>	25.-€
<i>(California)</i>	

Vinos Espumosos

Frizzante Rueda	14.-€
Moscato Mia	15.-€

Vinos dulces, Cavas y Champagne



Mumm Cordon Rouge (champagne):
Símbolo de calidad y perfección;
compuesto por Pinot Noir, Chardonnay
y Pinot Meunier.

Manzanilla LUXTAU
Fino La Ina
Sidra Natural Zapiain

Vinos dulces

Enate GWRT
PX Lustau

Reyes de Aragón Brut
Reyes de Aragón Rosé
Recaredo

Champagne

Mumm
Mumm Rosé
Veuve Cliquot
Tattinger Reserva

Vinos Finos

3.-€
3.-€
8.-€

4.-€
5.-€

Cavas

18.-€
18.-€
39.-€

50.-€
60.-€
70.-€
70.-€



CASA
DARIO

Cocina Tradicional