

vinos blancos

YENDA ALBARIÑO GODELLO

Albariño y godello. Vino de la costa de Cantabria. Cinco hectáreas a 500 metros de altitud en los Valles Pasiegos en laderas orientadas al sur solo podían dar como resultado un aroma a frutas maduras y ese color amarillo vivo y dorado. Asier y Miriam combinan el saber hacer tradicional con innovaciones tecnológicas 19

MICAELA SELECCIÓN

Albariño y riesling. Vino de la costa de Cantabria. Carlos Delgado, uno de los críticos más importantes de España, ha dicho de este vino que “regala un delicado paisaje aromático, donde la fruta carnosa se refresca con las notas cítricas” 23

ENXEBRE

Albariño. Rías Baixas. Uno de los pocos blancos elaborados con el sistema de maceración carbónica. Esto proporciona un vino muy aromático y con mucho cuerpo y que recuerda a los albariños más tradicionales 20

SACABEIRA

Albariño. Rías Baixas. Iria Otero elabora vinos de pequeñas producciones a partir de viñedos viejos y castes locales, de su Galicia natal. Su premisa es hacer vinos con alma y sin prisas; que sean un reflejo del entorno. Sacabeira es esa salamandra de verano que sale a tomar el sol junto al mar. 28

JF ARRIEZU VERDEJO

Verdejo eco. Rueda. El verdejo de José Felix Arriezu, quien lleva décadas injertando las vides de las mejores bodegas de España. El blanco que te saca la sonrisa, que te engancha por el olor. Para repensar Rueda con su sabor 18

ABEL MENDOZA

Malvasía, Rioja. Abel Mendoza y Maite Fernández empezaron en 1988 en San Vicente de la Sonsierra. Su pasión es recuperar uvas perdidas y esta malvasía riojana merece mucho la pena 28

ALZANIA GARDACHO BLANCO

Garnacha. Vino de Navarra. Una garnacha blanca para disfrutar un mediodía de arroz marinero y decir: “Un poco de arroz, un poco de vino...” 20

ASTOBIZA

Txakolí . Álava. Un Txakoli hecho con la uva Hondarrabi Zuri con tanto mimo que notas cuando lo huees frutas cítricas, al beberlo es un chorro de frescor 20

ARRIEZU SAUVIGNÓN

D.O. Rueda. Sauvignon blanc eco. Un vino ecológico para explorar Rueda de otra manera, con el frescor de la uva Sauvignon Blanc 20

GOBELSBURG GRUNER VELTLINER

TRADITION

Grüner Veltliner, Austria. Kamptal es una de las zonas vinícolas más importantes de Austria, esta situado en la llamada Baja Austria, se elaboran grandes vinos a partir de la variedad Gruner Veltiner 38

RENÉ MOSSE

Chenin, Valle del Loira. Un Loira elaborado con la otra uva de la zona la Chenin Blanc, en Savennieres donde se elaboran blancos secos con esta variedad, los suelos son de pizarra y arcillosos los años buenos y con una baja producción se producen vinos con buena madurez y con una gran capacidad para envejecer 25

TAPAFUGAS

70% moscatel y 30% malvar, un homenaje a Tapafugas, un amigo irrepetible del bodeguero de Bodegas Marañones. Un fontanero filósofo querido por todos en Benavides de Órbigo (León). Un clarete de los que entran solos con uvas de San Martín de Valdeiglesias 22

vinos tintos

SER VIVO Y NATURAL

Tempranillo. Puro zumo de uva. Pertenece a una a de Ribera de Duero, Hermanos Páramo Arroyo, situada en Pedrosa de Duero, una zona de donde salen vinos excelentes. 19

SIERRA DE TOLOÑO

Tempranillo. Sandra Bravo aprendió en Nueva Zelanda, en la Toscana, en Francia, en California y en el Priorato. Recupera viñedos, trabaja con vides viejas y con el tiempo que necesita el vino. 22

ALOXA NATURAL

Tempranillo. El sin sulfitos de altura, de uvas que nacen a 1.400m de altura. 22

ALEGRE VALGAÑÓN 2018

Tempranillo y garnacha. Eva Valgañón y Óscar Alegre apuestan por una viticultura y un trabajo real. Menos productivo y más comprometido con valores como la enología y la sostenibilidad. Un tempranillo que te atrapa por todos los sentidos. 22

SÍNODO RAPOSERAS

Tempranillo. De viñedo singular, más de 100 años, el sueño de tres amigos enólogos que se palpa por todos lados. 35

HACIENDA SOLANO

Ribera del Duero. Tempranillo. Agustín nos conoció y quiso que probáramos su vino. Flechazo mutuo. 23

CERRADO DEL CASTILLO

Tempranillo. Para nosotros es el vino que más nos ha impactado en los últimos cinco años. Cada vez que tenemos que celebrar algo no dejamos de beberlo. Y ahora estamos todo el rato buscando excusas para celebrar. 39

FINCA VALLEJO

Tempranillo. Este vino se realiza con uvas procedentes de viñedos seleccionados situados a unos 800m de altitud en suelos arcillo-calcáreos y francos arenosos. 19

SEÑORÍO DE CUZCURRITA

Tempranillo. Un vino de altos vuelos, de una bodega que marca tendencias y que ha conseguido uno de los riojas con más personalidad del panorama actual. Con Ana Martín como enóloga. 24

MAZAS ROBLE

Toro. Tinta de Toro y garnacha. El que ha pasado por cuatro meses de barrica, el Toro que no parece Toro, suave y muy elegante. 18

CERROSOJÓN

Maturana y mazuelo. El de Miguel Martínez, viticultor revelación, que volvió al terruño de su infancia para hacer un vino de aire atlántico. Nace en cepas muy viejas en vaso de maturana tinta y mazuelo, variedades especiales y muy, muy riojanas. 25

PAAL

Vino de Navarra. Syrah. Raquel encontró su destino en la zona media de Navarra. Un vino de esa uva que en otras regiones se conoce como el Ródano y triunfa por lo curiosa que es. 22

O DE SÍNODO

Garnacha y graciano. Uvas de antes, vinos de ahora, un vino que te hace querer más cosas nuevas. 24

SÍNODO LOS TOLLOS

D.O. Rioja. Tempranillo. Una viña de solo 2400 metros cuadrados de tempranillo del año del mundial, el 82. 32

30.000 MARAVEDÍES

Garnacha. Entre códigos y viñedos este vino de Madrid sabe a gloria bendita. 30.000 maravedies es el precio que Don Álvaro de Luna pagó a los frailes del convento de Santa María por la compra del Señorío de San Martín de Valdeiglesias. Un syrah y garnacha ecológico con solera. 23

DIDO

Montsant. 70% garnacha, 20% de syrah y 10% de merlot. El 60% del vino se cría durante 16 meses en barricas de diferentes medidas, desde 300 litros a 4000 litros, y ánforas pequeñas de arcilla; y el 40 % restante, en tinas de hormigón para enfatizar la fruta. 26

LUR

100% tempranillo. Un vinazo. Bodega preciosa e impresionantemente bien hecha en mitad de Elciego, unos enólogos de la bomba, Pepe Hidalgo y Ana Martín, unas cepas de mas de 80 años, ¿Qué más se puede pedir? Solo beber y contarlo. 24

PREDICADOR

Tempranilla, garnacha, graciano y mazuelo. Equilibrio de fruta y roble. Benjamín Romeo es uno de los enólogos más importantes de España. Comenzó con un proyecto personal en 1996 en el garaje de la casa de sus padres, como se hacían muchos otros vinos en aquella época. 32

LABROS

Un vino de parcela 100% garnacha. Así llaman una viña de 90 años situada en una pequeña colina de La Dehesa, al fondo del valle de San Martín de Valdeiglesias. Un tinto ecológico afrutado. 32

J.F. ARRIEZU

Un Rioja tinto ecológico. Si de algo sabe José Félix es de viña porque lleva décadas injertando vides y vides por toda España. En 2013 se lanzó a hacer su propio vino tinto en Rioja Baja, de parcelas familiares. 20

XI-IPAL

Tempranillo de la viña. La Abejera situada a más de 700 metros de altitud y con un difícil acceso. Fermentado en depósitos de cemento y crianza en barricas francesas durante 20 meses. 27

GIL BERZAL

D.O. Rioja. Tempranillo. Tinto de viñedos de entre 20 y 40 años situados en Laguardia. Elaborado con 85% Tempranillo, 10% Garnacha y 5% Viura. 23

champagne, cava y rosados

CHAMPÁN BRIAUX LENIQUE

Chardonnay y Pinot Noir. 30

CAVA MESTRES COQUET GRAN RESERVA

Xarel·lo, Macabeo, Parellada. 40

CAVA VISOL

Macabeo, Xarel·lo y Parellada. 32

BISILA BRUT NATURE

Chardonnay y macabeo, Cava de Valencia. 22

UMEA ROSADO

Garnacha, Vino de Navarra. 18