

vinos blancos

J. F. ARRIEZU

Bodega Arriezu. Rueda. No puede haber un bar sin verdejo, dicen los de Castilla. Pero como todo en la vida, hay verdejos y verdejos. Este vino de José Felix tiene truco, son de viñedos de antes de la filoxera y por eso están fuertes. Cuando hueles este vino ecológico te salta el olor a manzana de la uva verdejo y te atrapa como si no hubiera un mañana. Cuando bebemos este verdejo entendemos lo que dicen los de Castilla 19

ENXEBRE

Bodega Condes de Albarei. Rías Baixas. Habla de la historia de Galicia y Cambados, y de los sueños de unos pequeñísimos agricultores que se unieron hace 30 años. Solo hacen 60.000 botellas con uvas maduras de cepas viejas al borde del mar. La sal se siente como la brisa en la orilla. La fuerza del pequeño viticultor gallego junto a la técnica del maestro de enólogos, Pepe Hidalgo, en cada trago 21

CASONA MICAELA

Bodega Casona Micaela. Costa de Cantabria. Vino blanco de montaña cántabra. El vino blanco que más tarde se cosecha en España por dos motivos: porque el viñedo está orientado al norte y es mas frío y tiene menos sol, y porque está a 700 metros de altura en Cantabria. Esta mezcla explosiva de riesling y albariño lleva enganchándonos desde hace 12 años. Y que siga la racha 21

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 20

SACABEIRA

Bodega Iria Otero. 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 prisa; que sean un reflejo del entorno. Sacabeira es esa salamandra de verano que toma el sol junto al mar 30

MICAELA SELECCIÓN

Bodega Casona Micaela. 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” 25

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...” 21

TAPAFUGAS

70% moscatel y 30% malvar. Un homenaje a Tapafugas, un amigo irrepitible 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 24

99% VERDEJO

Verdejo de la Casa. Este es nuestro verdejo de la casa para chatear, seleccionado por dos grandes enólogos: Ana Martín y Pepe Hidalgo. Y a nosotros nos da muchísima seguridad y tranquilidad 18

PAZO BAION

Rías Baixas. Este vino va de historias bonitas, se juntan el arquitecto César Portela y el sabio de los ingenieros agrónomos Pepe Hidalgo en un pazo del siglo XVI. Con viñedos plantados en el 70, en la forma clásica del emparrado, hacen 180.000 botellas al año, le entran ganas a uno de comprar todas 26

“Vinos de viticultores diferentes, de proyectos que revitalizan el campo español, de jóvenes que vuelven después de viajar por todo el mundo; de no tan jóvenes, pero con la misma ilusión de su primera vendimia”

vinos tintos

J. F. ARRIEZU

Un Rioja tinto ecológico. Un vino para el día a día. Eco, biodinámico y vegano. Vino de lo que antes se decía “de la casa”. Rico, fresco, ligero como la vida misma. Mitad tempranillo y mitad garnacha y, además de que tenga premios, tiene mucha pasión detrás. Este proyecto es de José Félix, agricultor y bodeguero al que llaman de todas las bodegas porque tiene un don único: el conocimiento para hacer injertos en vides, y que salgan bien 20

ALOXA

Un Rioja tinto ecológico. Vino de las montañas riojanas elaborado por Miguel, un joven de 33 años que ha recuperado esa forma tradicional de hacer vino. Junto con su madre y su padre hacen vinos con uvas de nombres como maturana, que solo existían antes, en viñedos de 1925. Tiene 39 pequeñas parcelas y prensa todo a mano. Si puedes, echa un ojo a su web y te enamorará (ojuelwine.com). El vino es fresco, ligero, de los que bebes y bebes y no dejas de beber 20

PEÑA LA ROSA

Bodega Fernández Eguíluz. Rioja . Dos hermanos, Pilar y Julián, con 13 ha de viñedos que hacen un vino a la antigua, de maceración carbónica, que significa que lo hacen con todo el racimo, no solo con las uvas. Pilar dice que son vinos de “glu, glu”. Antes de hacer sus propios vinos vendían a Muga. Y si Muga les compraba, será por algo 19

MAZAS ROBLE

Bodegas Mazas. Toro. El que ha pasado cuatro meses de barrica, el Toro que no lo parece, suave y muy elegante 20

SER VIVO Y NATURAL

Páramo Arroyo. Ribera del Duero sin sulfitos. Un vino sin sulfitos. Llevan en ecológico desde el año 2.000 y fueron siempre pioneros en todo. Lina, Fernando y Alejandro manejan el viñedo y la bodega. Comer unas chuletillas, hacer la vendimia con ellos, descargar, seleccionar la uva y beber a su lado te hace entender por qué en su día Vega Sicilia les compraba las uvas. Su padre fundó la D.O. Ribera del Duero para conseguir mejores condiciones 20

PAAL 100% SYRAH

Bodegas Caudalía. Navarra. Querrás llevarte esta botella a casa de recuerdo por lo bonita que es y ese nombre con dos aes. Es 100% uva syrah, la uva que enamora a todo el que la prueba por primera vez. Este proyecto de Iván y Raquel en la montaña baja de Navarra engancha como la vida misma. Por ese conocimiento de haber trabajado por todo el mundo, aprendiendo, y haber vuelto a sus orígenes para hacer este vino fermentado y guardado en depósitos de hormigón durante 18 meses al fresco de la bodega 24

O DE SÍNODO

Bodega Sínodo Vitivinícola. Rioja. Un vino que va más allá. Tres amigos que estudiaron juntos Enología se juntan para elaborar vino y recuperar viejos viñedos. Sínodo en griego significa camino. Cada vez que hemos bebido este vino nos hemos reafirmado en el camino de apostar por estos vinos que te llevan a lugares diferentes 26

CUZCURRITA RESERVA

Bodega Castillo Cuzcurrita. Rioja. Un castillo del sXV en mitad de la Rioja con una enóloga de campeonato, Ana Martín, un viñedo ecológico de quitarse el sombrero. Y lo mas importante, un vino que se deja beber a cualquier hora 27

rosados y cava

UMEA

Bodegas Caudalía. Vino de Navarra. Una garnacha de las sangradas, las que dan el buen rosado. Una botella de guardar 18

NAVARDIA

Bodegas Bagordi. Vino de Navarra. Un rosado ecológico que crea fans de verdad. El que lo prueba, deja el blanco y el tinto durante un tiempo. ¿El año 1723 suena lejos, verdad? Pues hay documentos de que la familia Carcar tenía viñas entonces 19

CAVA BISILA BRUT NATURE

Chardonnay y macabeo, Cava de Valencia 25

cócteles en la vaquería montañesa

MOJITO CON FRUTOS ROJOS

con ron ecológico de la cooperativa Papagayo de Comercio Justo 8

MOJITO TRADICIONAL

con ron a la carta 8

CAIPIRINHA

con cachaza orgánica brasileña 8,5

MARGARITA

con tequila orgánico, triple seco de curasao y limón 8,5

DAIQUIRI

ron y limón. Relájate sentado en La Floridita 8,5

GIN FIZZ

la versión sofisticada de un gin tonic agitado en coctelera 8,5

GIN TONIC

El clásico combinado para hacer la digestión y hablar de la vida 8

RON

Brugal, Barceló o Don Papa 8

VODKA TONIC

con Siderit Vodka Lactée 8

WHISKY

¿Solo, con agua o con hielo? 8

WHISKY SOUR

Bourbon, zumo de limón y sirope 8,5

DRY MARTINI

Straight up o en las rocas con Siderit 8,5

FUCK ME UP

El cóctel que hizo famoso a Dick Bradsell. Dick era y es el barman más famoso de Londres. Trabajamos a sus órdenes hace 15 años en el Pharmacy de Damian Hirst 7,5

cócteles sin alcohol

Cócteles para todos los públicos, para cuidarte y divertirse, para tu amiga embarazada y tu primo el atleta que mañana corre una maratón

MOJITO

El cóctel que triunfa en las bodas Deluz, desde Santander rumbo al Madrid castizo 6

MOJITO FRUTOS ROJOS

antioxidante, además de antiaburrimento. Con bien de vitamina C 6

SAN FRANCISCO

con zumo natural 6

bebidas alternativas

En nuestra utopía alimentaria no existen los refrescos azucarados con una lista infinita de ingredientes, casi todos artificiales. Mientras se cumple nuestro sueño, queremos probar a hacer una transición y ofreceremos bebidas alternativas, ecológicas, con ingredientes naturales y producidas en España. ¿Os apuntáis al cambio?

COLA MAMA BIO

un refresco de cola diferente y natural. Elaborado con malta, bergamota, limón y canela. Y sin caféin 3,5

ON LEMON COLA

limonada refrescante con sabor a nueces de Kola 3,5

ON LEMON NARANJA

limonada refrescante con un toque de zumo de naranja 3,5

ON LEMON LIMA

limonada refrescante con un toque de zumo de lima 3,5

KOMBUCHA ON FLOW

escoge sabor: remolacha y mango, cítricos, té verde o manzana y canela 3,5

ZUMO DEL DÍA

con la receta de Fausto, que ha buscado las mejores combinaciones y sus cantidades exactas para que sea un sabor de los que dejan recuerdo. Lo hacemos con fruta fresca y de temporada, de huertas nacionales que recolectan la fruta en su punto justo, sin pasar por cámara y así es como conservan todas las vitaminas y su auténtico sabor. Muchas de las frutas son ecológicas, y todas son de pequeños productores nacionales 3,5

ZUMO DE GRANADA ECO LA IMPERFECTA

en Cullera, a 800 metros en línea recta del mar, se cultivan unas granadas dulces y ecológicas color rubí 3,5

ZUMO DE ARÁNDANO ECO ARABERRY

los arándanos en Cantabria van a ser más famosos que el plátano de Canarias 3,5

ZUMO DE MANZANA PAGO DE TOLINA

de manzanos que crecen en el valle de Liébana y sin azúcar añadido 3,5

