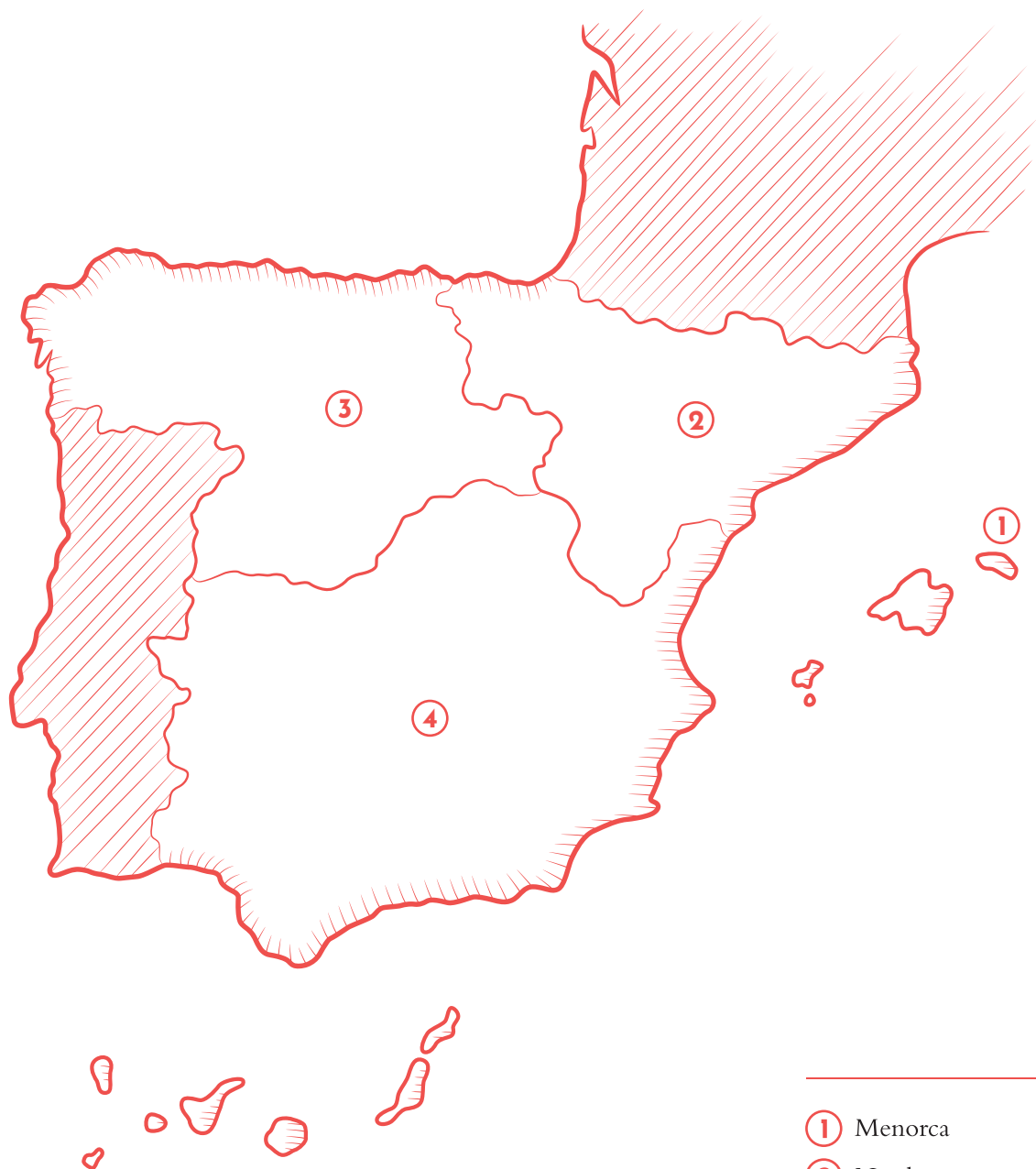


**SALUT!**



## ZONAS VINÍCOLAS

Para nosotros en Cap Roig, en casa, es muy importante el origen de nuestros productos, buscando siempre lo mejor de cada tierra, el distinto producto que te pueda dar cada zona. Así entendemos nuestra cocina. Bien, así concedemos nuestra bodega y así os la ofrecemos. Hemos dividido nuestro país en tres marcadas zonas, tres climas, tres gustos y tres placeres.

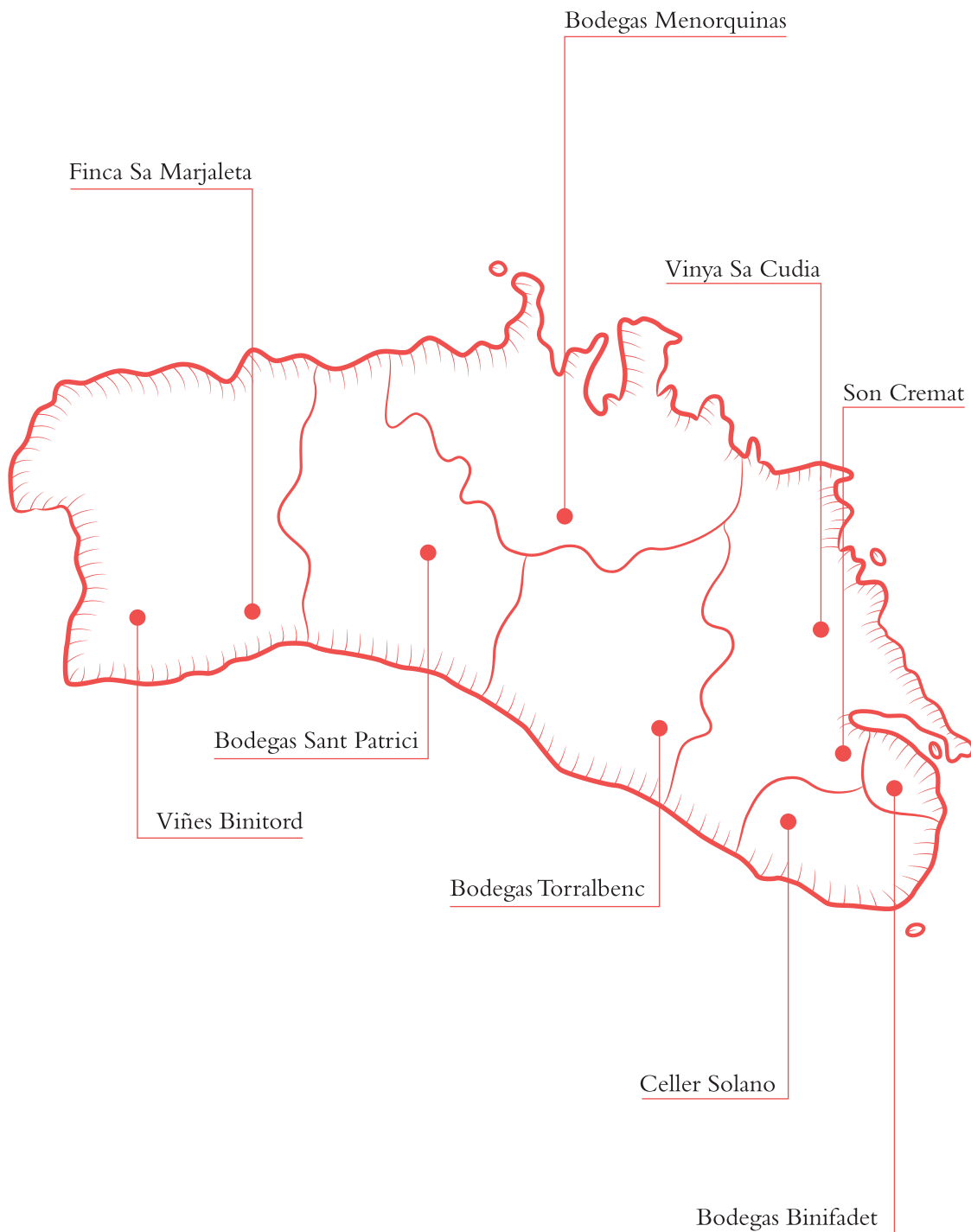


- 
- ① Menorca
  - ② Nordeste
  - ③ Noroeste
  - ④ Centro sur + islas
- 



# MENORCA ( D.O. ILLES BALEARS I D.O. MENORCA)

*El producto de aquí es el producto en el que nosotros más creemos,  
y ésta es nuestra selección de los vinos que nos da nuestra querida isla.  
Clima mediterráneo puro, marcado fuertemente por la tramontana,  
viento fuerte del norte, que seca y limpia nuestro húmedo clima.  
Esto le aporta fruta, cuerpo y salinidad a nuestros vinos.*



## TINTOS

<b>Torrallbenc Negre</b> <i>merlot, syrah</i>	36,00€
<b>Sa Forana</b> <i>cabernet sauvignon, merlot, tempranillo</i>	31,50€
<b>600m Negre</b> <i>cabernet sauvignon, merlot, tempranillo, syrah</i>	24,50€
<b>Binitord Negre Jove</b> <i>cabernet sauvignon, merlot, tempranillo, monastrell</i>	31,00€
<b>Iamontanum</b> <i>syrah</i>	33,00€

## ROSADOS

<b>Torrallbenc Rosat</b> <i>monastrell, merlot</i>	34,50€
<b>Binitord Rosat</b> <i>tempranillo, syrah, monastrell, cabernet sauvignon, moscatell, merlot</i>	29,00€

## BLANCOS

<b>600 metros Blanc</b> <i>chardonnay, premsal blanco</i>	27,00€
<b>Binitord Blanc</b> <i>merlot, chardonnay, syrah, macabeo, cabernet sauvignon, malvasía, moscatel</i>	34,00€
<b>Fusió</b> <i>macabeo, parellada</i>	25,00€
<b>Binifadet Blanc</b> <i>chardonnay</i>	27,50€
<b>Son Cremat</b> <i>muscat</i>	27,50€
<b>Torrallbenc Blanc</b> <i>parellada, sauvignon blanc, viognier, chardonnay</i>	36,00€
<b>Favàritx</b> <i>malvasía</i>	32,00€
<b>Sa Cudia</b> <i>malvasía</i>	42,00€
<b>Iamontanum</b> <i>viogner</i>	34,00€



## ZONA NORDESTE

Clima Mediterráneo y continental. Vinos con cuerpo, sabrosos y golosos en la costa y cada vez mas frescos según viajamos hacia el oeste.



## TINTOS

<b>Dinastía Vivanco Crianza</b> <i>Rioja</i> tempranillo, maturana tinta, graciano	21,00€	<b>Remelluri Reserva</b> <i>Rioja</i> tempranillo, garnacha, graciano	44,00€
<b>Cornelio Dinastía Crianza</b> <i>Rioja</i> tempranillo	22,00€	<b>Contino Reserva</b> <i>Rioja</i> tempranillo, graciano, mazuelo, garnacha	48,00€
<b>Luis Cañas Crianza</b> <i>Rioja</i> tempranillo, garnacha	26,00€	<b>Muga Crianza</b> <i>Rioja</i> tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano	34,00€
<b>Martinez Lacuesta Cosecha</b> <i>Rioja</i> tempranillo, mazuelo, graciano	18,00€	<b>Viña Ardanza Reserva</b> <i>Rioja</i> tempranillo, tempranillo, garnacha	42,00€
<b>Martinez Lacuesta Crianza</b> <i>Rioja</i> tempranillo, mazuelo, graciano	20,00€	<b>Artazu Pasos de San Martin</b> <i>Navarra</i> garnacha	32,00€
<b>Tobía Selección de Autor</b> <i>Rioja</i> tempranillo, garnacha tinta, graciano	24,00€	<b>Particular Garnacha Centenaria</b> <i>Cariñena</i> garnacha	30,00€
		<b>Montrubí Black (ECO&amp;VEGAN)</b> <i>Penedés</i> garnacha	23,00€



<b>Furvus</b> <i>Montsant</i> <i>merlot, garnacha negra</i>	36,00€	<b>Abadal Picapoll</b> <i>Pla de Bages</i> <i>picapoll</i>	27,50€
<b>Camins de Priorat</b> <i>Priorat</i> <i>garnacha, cariñena, syrah, cabernet sauvignon, merlot</i>	42,50€	<b>Les Brugueres</b> <i>Priorat</i> <i>garnacha blanca macerada con sus pieles</i>	37,00€
<b>Les Terrasses</b> <i>Priorat</i> <i>garnacha, samsó</i>	56,00€	<b>Sumarroca Temps de Flors</b> <i>Penedés</i> <i>xarel·lo, moscatel de grano, menudo, gewürtraminer</i>	22,00€
<b>Ritme Negre</b> <i>Priorat</i> <i>garnacha, cariñena</i>	32,00€	<b>Ca La Mar Moustillant</b> <i>Penedés</i> <i>xarel·lo, moscatel de grano, menudo, gewürtraminer</i>	19,00€
<b>LaFou El Sender</b> <i>Terra Alta</i> <i>garnacha tinta, syrah, morenillo</i>	24,00€	<b>Jean Leon 3055 (ECO)</b> <i>Penedés</i> <i>chardonnay</i>	26,00€
<b>Purgatori Família Torres</b> <i>Costers del Segre</i> <i>cariñena, garnacha, syrah</i>	55,00€	<b>Gessamí (ECO)</b> <i>Penedés</i> <i>muscat de formignan, sauvignon blanc, muscat de alejandría, gewürtraminer</i>	25,50€
<b>Vins de la memòria Polvora</b> <i>Conca de Barberà</i> <i>trepát</i>	34,00€	<b>Enclos Presseguers</b> <i>Penedés sin D.O.</i> <i>xarel·lo</i>	40,00€

---

## BLANCOS

<b>Gorka Izagirre</b> <i>Bizkaiko Txakolina</i> <i>hondarrabi zuri, hondarrabi zerratia</i>	24,00€	<b>Ekam</b> <i>Costers del Segre</i> <i>riesling, albariño</i>	45,00€
<b>Contino Blanco</b> <i>Rioja</i> <i>viura, garnacha blanca</i>	46,50€	<b>Intramurs de Poblet Blanc</b> <i>Conca del Barberà</i> <i>Chardonnay, macabeo, sauvignon</i>	19,00€
<b>Villota Selvanegra</b> <i>Rioja</i> <i>viura</i>	25,00€		
<b>Mirando al sur de oliver Rivière</b>	100,00€		
<b>Enate 234</b> <i>Somontano</i> <i>chardonnay</i>	20,00€		
<b>Can Matons</b> <i>Alella</i> <i>pansa blanca</i>	25,00€		
<b>Rita</b> <i>Montsant</i> <i>garnacha blanca</i>	40,00€		

---

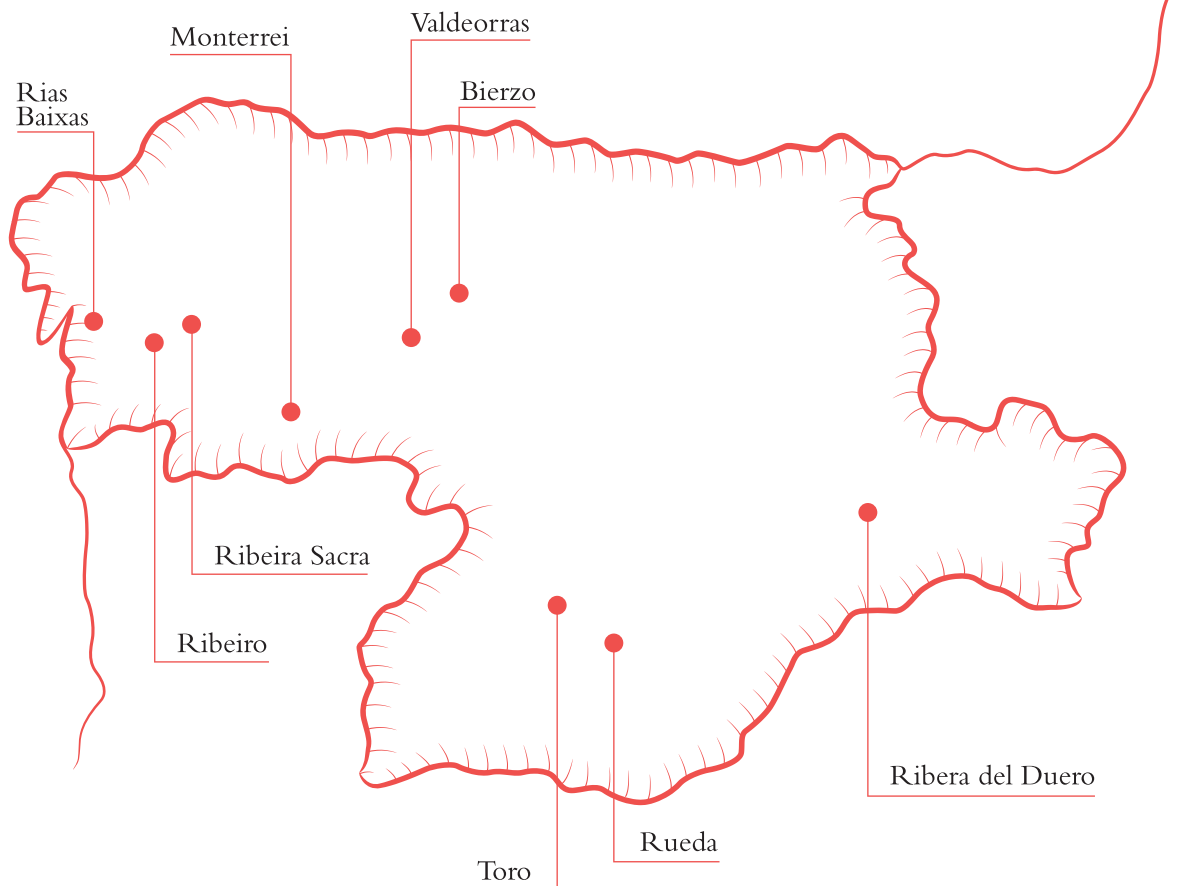
## ROSADOS

<b>Rose &amp; Clear</b> <i>Penedés</i> <i>pinot noir, garnacha</i>	18,00€
<b>Ca La Mar Moustillant Rosat</b> <i>Penedés</i> <i>merlot, syrah</i>	19,00€
<b>Gran Caus (ECO)</b> <i>Penedés</i> <i>merlot</i>	36,00€
<b>Enate Cabernet</b> <i>Somontano</i> <i>cabernet sauvignon</i>	20,00€
<b>Ramon Bilbao</b> <i>Rioja</i> <i>garnacha negra</i>	24,00€



## ZONA NOROESTE

Clima Atlántico y continental. La frescura y la sutileza va a marcar estos vinos, un perfil más refrescante en la costa gallega, y cada vez menos según nos adentramos en la península.



## TINTOS

<b>Terras do sur Brancellao</b> <i>Rías Baixas brancellao</i>	31,50€	<b>Prado Rey Origen Roble</b> <i>Ribera Del Duero tempranillo, cabernet sauvignon, merlot</i>	18,00€
<b>Anónimas Os dunares</b> <i>Rías Baixas caíño</i>	34,00€	<b>Semele</b> <i>Ribera Del Duero tinto fino, merlot</i>	24,50€
<b>Algueira Mencia</b> <i>Ribeira Sacra mencia</i>	25,00€	<b>Pago de Carraovejas</b> <i>Ribera Del Duero tinto fino, cabernet sauvignon</i>	55,00€
<b>Veronica Ortega Quite</b> <i>Bierzo mencia</i>	28,50€	<b>Venta las Vacas</b> <i>Ribera Del Duero tinta fina</i>	31,00€
<b>Matsu El Recio</b> <i>Toro tinta de toro</i>	26,50€	<b>Balbas Crianza</b> <i>Ribera Del Duero tempranillo</i>	35,00€
<b>Vatan Finca Los Quemados</b> <i>Toro tinta de oro</i>	41,00€	<b>Ritus 940m</b> <i>Ribera Del Duero tempranillo, merlot</i>	45,00€
<b>Abadía Retuerta Selección especial</b> <i>Tierra de Castilla y León tempranillo, syrah, cabernet sauvignon</i>	44,50€		



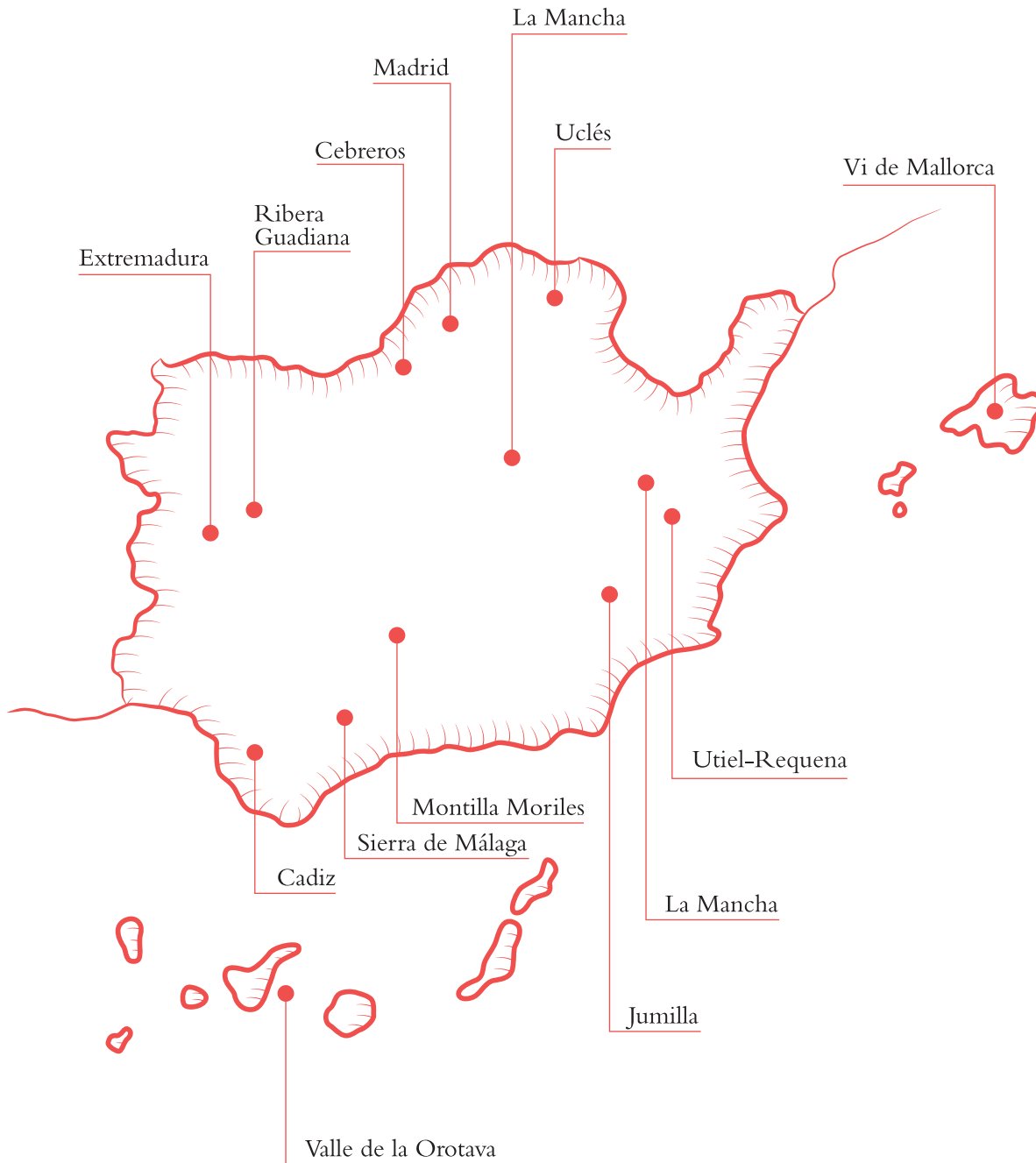


<b>Emilio Moro Crianza</b> <i>Ribera Del Duero</i> tinto no	38,00€	<b>Avancia Nobleza</b> <i>Valdeorras</i> godello	73,00€
<b>Dehesa de los Canónigos</b> <i>Ribera Del Duero</i> tempranillo, cabernet sauvignon	42,50€	<b>As Sortes</b> <i>Valdeorras</i> godello	76,00€
<b>PSI</b> <i>Ribera Del Duero</i> tinto no	65,00€	<b>The Orange Republic 100%</b> <i>Valdeorras</i> godello macerado con sus pieles	40,00€
<hr/>			
<b>BLANCOS</b>			
<b>Ramon Do Casar</b> <i>Ribeiro</i> treixadura	28,00€	<b>Lara O de Territorio Luthier</b> <i>Ribera del Duero</i> albillo mayor	33,50€
<b>Algueira Brandan</b> <i>Ribera Sacra</i> godello	29,50€	<b>Jose Pariente</b> <i>Rueda</i> verdejo	26,00€
<b>Terra de Godos</b> <i>Rías Baixas</i> albariño	28,00€	<b>Pita Verderubí ECO</b> <i>Rueda</i> verdejo	19,00€
<b>Pazos Señorans Colección</b> <i>Rías Baixas</i> albariño	40,00€	<b>Sanz</b> <i>Rueda</i> verdejo	19,00€
<b>Martín Codax</b> <i>Rías Baixas</i> albariño	26,00€	<b>Quinta Apolonia de Belondrade</b> <i>Castilla y Leon</i> verdejo	34,00€
<b>Martin Codax 3/8</b> <i>Rías Baixas</i> albariño	14,50€	<b>Belondrade &amp; Lurton</b> <i>Rueda</i> verdejo	70,00€
<b>Feñanes</b> <i>Rías Baixas</i> albariño	35,00€	<b>Barco del Corneta</b> <i>Castilla y Leon</i> verdejo	38,00€
<b>Terras Gauda</b> <i>Rías Baixas</i> albariño, cariño blanco, loureiro	30,00€	<hr/>	
<b>Pazo Barrantes “La Comtesse”</b> <i>Rías Baixas</i> albariño	150,00€	<b>ROSADOS</b>	
<b>Triay Godello</b> <i>Valdeorras</i> godello	22,00€	<b>Anónimas Os Dunares</b> <i>Rías Baixas sin D.O.</i> caíño	33,00€
		<b>Lara O Clarete</b> <i>Ribera del Duero</i> tinta del pais y albillo	34,00€



## ZONA CENTRO SUR + ISLAS

La zona más polivalente, desde la intensidad de los vinos de la costa mediterránea hasta la franqueza de la meseta, pasando por los frescos vinos atlánticos del sur de Andalucía y Canarias.



**TINTOS**

<b>La viña de ayer</b> <i>Cebreros garnacha</i>	20,50€	<b>Sábalo (ECO)</b> <i>Cádiz palomino</i>	23,00€
<b>El hombre bala</b> <i>Madrid garnacha</i>	36,00€	<b>Alvear 3 miradas</b> <i>Montilla Moriles pedro ximenez</i>	26,00€
<b>Ánima Negra AN/2</b> <i>Vi de Mallorca callet</i>	34,00€	<b>Botani</b> <i>Sierra de Málaga moscatel de Alejandría</i>	28,00€
<b>Can Verdura Supernova</b> <i>Binissalem mantonegro</i>	31,50€	<b>Vidonia</b> <i>Valle de la Orotava listan blanco</i>	57,00€
<b>Finca La Estacada</b> <i>Uclés tempranillo</i>	20,00€	<b>Habla de ti</b> <i>Extremadura sauvignon blanc</i>	24,00€
<b>Casa Castillo Vino de Finca</b> <i>Jumilla monastrell</i>	26,00€		
<b>La Zarcita</b> <i>Ribera del Guadiana garnacha tintorera, syrah, trincadeira</i>	24,00€		
<b>Habla Nº23 ECO</b> <i>Extremadura malbec</i>	40,00€		

**ROSADOS**

<b>Pasión de Bobal</b> <i>Uriel Requena bobal</i>	20,00€
<b>Naranjas azules</b> <i>Cebreros garnacha</i>	23,00€

**BLANCOS**

<b>Quíbia (ECO)</b> <i>Vi de Mallorca callet, prensa blanc</i>	26,00€
<b>Cepas viejas Merseguera Sericis</b> <i>Valencia merseguera</i>	25,00€



## VINOS DE FRANCIA TINTOS

Domaine Olivier Guyot 41,50€  
*Bourgogne  
pinot noir*

Château Le Puy Emilien 55,00€  
*Bordeaux  
merlot, cabernet franc*

---

## BLANCOS

Domaine de l'Enclos 44,00€  
*Chablis  
chardonnay*

Paul Prieur & Fils 52,00€  
*Sancerre  
cauvignon blanc*

---

## ROSADOS

Insolance 26,00€  
*Côtes de Provence  
carnacha, syrah*

Rock Angel 52,50€  
*Côtes de Provence  
cinsault, garnacha, vermentino*

Miraval 42,00€  
*Côtes de Provence  
cinsault, garnacha tinta, syrah*

## ESPUMOSOS

Raimat Brut Nature Cim 21,00€  
del Turó ECO  
*cava*

Sumarroca Brut Reserva 25,50€  
*cava*

Parxet Brut Nature 29,00€  
*cava*

Gramona Imperial 41,00€  
*corpinnat*

Torelló Brut Nature Reserva 34,00€  
*cava*

Recaredo Terrers Brut Nature 47,00€  
Gran Reserva  
*corpinnat*

Torelló Pàl·lid Brut Rosé 32,50€  
*corpinnat*

Bollinger Special Cuveé 90,00€  
*champagne*

Dom Perignon 300,00€  
*champagne*

