

## BLANCOS

	Copa	Botella
<b>SUMARROCA VINCLES ORGANICO (Exclusivo)</b> – Penedés <i>Macabeo, xarel-lo, parellada y chardonnay</i>	3,5€	16€
<b>NIVARIUS</b> – La Rioja – <i>Tempranillo blanco</i>	4€	18,5€
<b>MURUA BLANCO (Fermentado en barrica)</b> – La Rioja <i>Viura, malvasía y garnacha blanca</i>		28,5€
<b>SUMARROCA IL-LOGIC (Seco pero muy fino)</b> – Penedés – <i>Xarel-lo</i>		21€
<b>SUMARROCA TEMPS DE FLORS (Afrutado)</b> – Penedés <i>Muscat, gewürtztraminer, xarel-lo</i>		21,5€
<b>ILERCAVÒNIA</b> – Terra alta – <i>Garnacha blanca</i>		23€
<b>LES BRUGUERES BLANC LIES</b> – Priorat – <i>Garnacha blanca</i>		32€
<b>ENATE 234</b> – Somontano – <i>Chardonnay</i>		21€
<b>600 metros</b> – Menorca – <i>Prensal blanc y chardonnay</i>		26,5€
<b>FAVARITX</b> – Menorca – <i>Malvasia</i>		27,5€
<b>SA CUDIA MENORCA (Seco) (Ecológico, fermentado barrica)</b> – Menorca <i>Malvasia</i>		37€
<b>BINITORD BLANC</b> – Menorca <i>Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Malvasía, Moscatell y Macabeo</i>	5,5€	29€
<b>ORÍGENS</b> – Mallorca – <i>Prensal blanc y chardonnay</i>		24€
<b>2 AROMAS (Proyecto menorquín)</b> – Rueda – <i>Verdejo</i>	4€	19€
<b>EMINA (Grupo matarronera)</b> – Rueda – <i>Verdejo</i>		18€
<b>JOSE PARIENTE</b> – Rueda – <i>Verdejo</i>		24€
<b>NISIA LAS SUERTES (Bodega Jorge Ordóñez)</b> – Rueda – <i>Verdejo</i>		37€
<b>MANTEL BLANCO</b> – Rueda – <i>Sauvignon blanc</i>		20€
<b>ASTRALES SAHUMÉ</b> – Rueda – <i>Sauvignon blanc</i>		30,5€
<b>TRIAY (Alma menorquina)</b> – Monterrei – <i>Godello</i>	4€	20,5€
<b>POLVORETE (Bodega Emilio Moro)</b> – Bierzo – <i>Godello</i>		22,5€
<b>O LUAR DO SIL (Bodega Pago de los Capellanes)</b> – Valdeorras <i>Godello</i>		25,5€
<b>LAGAR DE CERVERA</b> – Rias Baixas – <i>Albariño</i>	4,5€	21€
<b>MAR DE ONS</b> – Rias Baixas – <i>Albariño</i>		24€
<b>LA CAÑA (Bodega Jorge Ordóñez)</b> – Rias Baixas – <i>Albariño</i>		31€

## ROSADOS

	Copa	Botella
<b>SUMARROCA VINCLES ORGÁNICO (Exclusivo)</b> – Penedés <i>Tempranillo, Merlot y Syrah</i>	3,5€	16€
<b>INURRIETA CORAL (Pálido, seco, suave y con un toque floral)</b> – Navarra <i>Garnacha y Cabernet Sauvignon</i>	4€	20€
<b>MUGA (Pálido, seco)</b> – Rioja <i>Garnacha, Tempranillo, Viura</i>		23€
<b>MARTINA (Pálido, suave, especial y delicado)</b> – Penedes <i>Ull de Llebre y Garnacha</i>		24€
<b>TORRALBENC (Pálido, fresco y aromático)</b> – Menorca <i>Monastrell, Merlot y Syrah</i>		30€
<b>M DE MINUTY (Pálido y ligero)</b> – Côtes de Provence <i>Grenache, Tibouren y Cinsault</i>		33€

## SANGRIAS

<b>SANGRÍA DE VINO TINTO DE 1 LITRO</b>		19€
<b>SANGRÍA DE CAVA DE 1 LITRO</b>		21€



## TINTOS

	Copa	Botella
<b>SUMARROCA TINTO JOVEN VINCLES ORGANICO (Exclusivo)</b> – Penedés <i>Tempranillo, merlot y cabernet</i>	3,5€	16€
<b>FINCA SAN MARTIN (Recomendado)</b> – La Rioja <i>Tempranillo</i>	4,3€	19€
<b>LUIS CAÑAS SELECCIÓN FAMILIA RESERVA</b> – La Rioja <i>Tempranillo</i>		34€
<b>VIÑA ALBERDI CRIANZA</b> – La Rioja Alta <i>Tempranillo</i>		27,5€
<b>VIÑA ARDANZA RESERVA</b> – La Rioja Alta <i>Tempranillo, garnacha</i>		37,5€
<b>TRUS (3 Meses en Barrica)</b> – Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	4,3€	20,5€
<b>PAGO DE BALBÁS</b> – Ribera del Duero <i>Tempranillo, merlot y cabernet</i>		25€
<b>MATARROMERA CRIANZA</b> – Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>		35€
<b>PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA</b> – Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>		38€
<b>TOMÁS POSTIGO 3º AÑO</b> – Ribera del Duero <i>Tinto fino, cabernet sauvignon, merlot, malbec</i>		44,5€
<b>MALLEOLUS (Bodegas Emilio Moro)</b> – Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>		48,5€
<b>ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL</b> – Castilla y León <i>Tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, merlot</i>		42,5€
<b>BINITORD JOVEN</b> – Menorca <i>Merlot, cabernet sauvignon, syrah, ull de llebre</i>		28€
<b>TORRALBENC (Crianza de 14 meses en barrica)</b> – Menorca <i>Merlot y syrah</i>		34€
<b>TILENUS</b> – Bierzo <i>Mencia</i>		21€
<b>BORIA</b> – Penedés <i>Syrah, merlot y cabernet sauvignon</i>		37,5€
<b>HABLA DEL SILENCIO</b> – Extremadura <i>Tempranillo, syrah y cabernet sauvignon</i>		25,5€
<b>MAS DEL FRARES</b> – Priorat <i>Garnacha</i>		23,5€

## ESPUMOSOS

	Copa	Botella
<b>SUMARROCA BRUT RESERVA (Cava)</b> – Penedés <i>Xarel·lo, macabeo, chardonnay y parellada</i>	4€	21,5€
<b>SUMARROCA BRUT ROSÉ (Cava)</b> – Penedés <i>Pinot noir</i>	4€	21,5€
<b>CASTELL ROIG RESERVA BRUT NATURE (Corpinnat)</b> – Penedés <i>Macabeo, xarel·lo y parellada</i>		26€
<b>TORELLÓ BRUT NATURE (Corpinnat)</b> – Penedés <i>Macabeo, xarel·lo y parellada</i>		30,5€
<b>AT ROCA BRUT RESERVA ROSADO</b> – Penedés <i>Macabeo y garnacha tinta</i>		28€
<b>SABATÉ I COCA (Corpinnat 61 meses)</b> – Penedés – <i>Macabeo y xarel·lo</i>		34€
<b>CHAMPAGNE TAITTINGER</b> – Francia <i>Pinot noir, chardonnay y pinot meunier</i>		90€
<b>CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT</b> – Reims <i>Pinot noir, chardonnay y pinot meunier</i>		80€

