



# Carta de Vinos



## spumanti

### Cava Ricart Brut Reserva 20

Coupage classico di Xarel-lo, Macabeo e Perellada. Fermentazione in bottiglia di 14 mesi. Fruttato, sentori di miele, molto equilibrato.

### Cava Grimau Brut Nature, Riserva 18 mesi 24

Coupage classico di Xarel-lo, Macabeo e Perellada. Fermentazione di minimo 18 mesi. Fresco e fruttato, accompagna bene tutto il pasto.

## bianchi

### Palacio de Bornos, Verdejo, D.O.Rueda 20

Dalla D.O.Rueda, siamo in Castiglia con una varietà locale, il Verdejo, caratterizzato da note erbacee e da una spiccata intensità.

### Viña Barretero, D.O. Condado de Huelva 22

Frutta fresca, pesca e pera con note di arancia. Salino e leggermente minerale.

### Jose Pariente, Sauvignon Blanc 2021, D.O.Rueda 26

Profumo intenso e complesso con sentori di pesca, pera, foglia di pomodoro e peperone. Note finali leggermente agrumate.

### Sanz Clásico, D.O. Rueda 24

Un vino giovane, secco e aromatico, con un perfetto equilibrio alcool-acidità. Lunga permanenza in bocca. Abbinamento ottimo con il pesce e le paellas di pesce.

### Paco & Lola N°12, D.O. Rías Baixas, Albariño 28

Al naso sprigiona aromi di limone e mandarino, intrecciati con note di fiori bianchi, il tutto su un delicato fondo di frutta tropicale. Assaggiandolo, la sua freschezza conquista, portando un'acidità che rinfresca il palato. Ottimo con il pesce e paellas di pesce.

## rose'

### Sardasol, Tempranillo, D.O. Ribera del Duero 20

Colore di ribes maturi con sfumature celesti. Pulito alla vista presenta un aroma ampio e molto aromatico predominando la fragola appena raccolta. Ottima acidità assieme al sapore fruttato. Morbido in bocca con un retrogusto gradevole, prolungato ed elegante.

## rossi

### Vega Izà, Tempranillo, D.O. Ribera del Duero 20

Equilibrato, sentori di frutta rossa matura, buona persistenza. Ottimo su carni rosse.

### La Maldita, Garnacha, D.O.Rioja 22

Aroma spiccato di more e lamponi, buon corpo finale. Passaggio di 3 mesi in legno.

### Conde de Valdemar, Tempranillo, D.O. Rioja 20

Tempranillo 100%, note di ciliegia e di liquirizia, con sentori di balsamico.

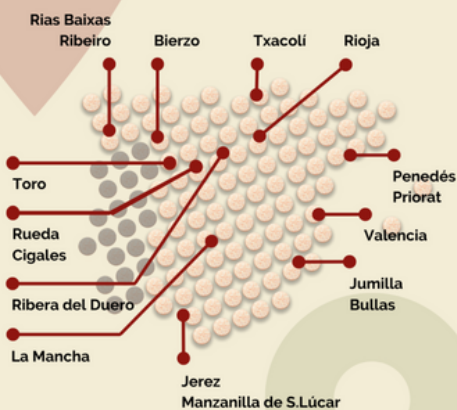
### Lopez de Haro Reserva 2017, D.O. Rioja 28

Tempranillo e Graciano, invecchia 20 mesi in botti di rovere francese. Il naso è complesso, con sentori di cacao, torrefatti e al palato ha tannini ben equilibrati.

### Protos Roble, Tinta del país, D.O. Ribera del Duero 26

6 mesi in barrique di rovere americano. Carattere vibrante e giovanile. Avvicinandolo al naso spiccano aromi di ciliegie e lamponi intrecciati con un tocco di vaniglia e pepe. Al palato si rivela con un'intensità fruttata che ricorda i frutti di bosco maturi, completata da sfumature di tostatura leggera.

#### PRINCIPALES D.O.





# Carta de Gintonicos



- TANQUERAY 0.0%** (UK, Alcohol free) **7**
- LARIOS** (ES, Secco, distilato con arancia e limone) **7**
- BOMBAY** (UK, Secco, sentori di iris e ginepro) **8**
- TANQUERAY** (UK, Secco e asciutto) **7**
- BULLDOG** (UK, complesso, sentori di frutti rossi) **7**
- MONKEY 47** (DE, balsamico e complesso) **12**
- CITADELLE** (FR, ginepro e agrumi, morbido) **8**
- CUBICAL** (ES, morbido, agrumato) **10**
- GINRAW** (ES, note di agrumi ed esotiche) **12**
- GIN MARE** (ES, mediterraneo, floreale) **10**
- NORDES** (ES, elegante e fresco) **8**
- MACARONESIAN** (ES, fresco e fine) **10**
- WINT&LILA** (ES, agrumato, fiori di arancio di Siviglia) **8**

con Tonica **FEVER TREE** +1

- 
- vermú 4
  - spritz 5
  - Pedro Ximénez 4
  - orujo de hierbas 4
  - ron con miel 4