

## Tintos - Red

<i>Tajínaste Tradición, D.O. Islas Canarias, 100% Listán Negra</i>	14,50€
<i>Otoñal, D.O. Rioja Tempranillo 85% - Garnacha 10% - Mazuelo y Graciano 5%</i>	14,50€
<i>Atrium Merlot, Penedes, 100% Merlot</i>	15.50€
<i>Tajínaste Roble, D.O. Islas Canarias, 100% Listán Negro 6 meses barrica</i>	16.50€
<i>Domínguez Tinto Clásico, D.O Tacorote de Acentejo 90%Listán negro 10% Tintillo</i>	16,50€
<i>Azpilicueta Crianza, D. O. Rioja Tempranillo, Graciano y Mazuelo</i>	16,50€
<i>Protos Joven, D.O.Ribera del Duero 100% Tempranillo Roble</i>	16,50€
<i>Roche Mazet, Pays D'oc, Francia Cabernet Sauvignon</i>	17,00€
<i>Cair, D.O.Ribera del Duero Tempranillo, Merlot</i>	17,50€
<i>L'Era, D.O. Penedes Cabernet Sauvignon, Tempranillo</i>	17.50€
<i>Yllera, D.O. Castilla y León Tempranillo, tinta del país</i>	18.00€
<i>Rívola Abadía Retuerta, Sardon de Duero, Castilla y León Tempranillo, Cabernet Sauvignon</i>	19.00€
<i>Baloiro, Bierzo Mencia</i>	19,50€
<i>Viña Lanciana, reserva, D. O. Rioja Tempranillo, Mazuelo y graciano</i>	19,50€
<i>Hebo, Toscana, Italia 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10 Sangiovese</i>	20,00€

<i>Fattoria de Barbi, Toscana</i> <i>Chianti</i>	20,00€
<i>Sierra de Cantabria Crianza, D.O. Rioja</i> <i>100% Tempranillo</i>	21,00€
<i>Chateau Fleurus, , Bordeaux, Francia</i> <i>Saint Emilion</i>	21.00€
<i>Frontos Tinto, D.O. Islas Canarias, Tenerife</i> <i>100% Baboso Negro</i>	23.00€
<i>Azpilicuenta Reserva, D.O. Rioja</i> <i>Tempranillo, Graciano y Mazuelo</i>	23.00€
<i>Protos Crianza, D.O. Ribera del Duero</i> <i>100% tinta del País Tempranillo</i>	23.50€
<i>Muga Crianza, D.O. Rioja</i> <i>70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Graciano y Mazuela</i>	26,00€
<i>Viña Pomal, reserva 106 barricas</i> <i>90% tempranillo, 5% graciana, 5% garnacha</i>	27,00€
<i>Emilio Moro, D.O. Ribera del Duero</i> <i>100% Tinta del país</i>	50cl.: 18,50 & 75cl.: 27,50€
<i>Salmos, D.O. Priorat</i> <i>Garnacha Tinta, Syrah, Cariñena</i>	29,00€
<i>Abadía Retuerta, Sardon de Duero, Castilla y León</i> <i>Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon</i>	32.00€
<i>MC, de Marquez de Caceres. D. O. Rioja</i> <i>Tempranillo cepa vieja</i>	36,00€
<i>Muga, Selección especial, D.O. Rioja</i> <i>Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo</i>	38,00€
<i>Gaudium, D.O. Rioja</i> <i>95% Tempranillo, 5% Graciano</i>	38,00€
<i>Malleolus, de Emilio Moro, D.O. Ribera de Duero</i> <i>100% Tinta Fina</i>	39.00€

<i>Domaine du Grand Tinel, Chateauneuf-du-Pape</i> <i>Grenache Noir, Syrah, Cinsault, Mourvedre plus nine other varieties</i>	39,00€
<i>Prado de Enea, D. O. Rioja</i> <i>80% tempranillo , 20% graciano, garnacha y mazuelo</i>	58,00€
<i>PSI, Dominio Pingus, D.O. Ribera del Duero</i> <i>100% Tinta Fina</i>	58.00€
<i>Mas La Plana , D.O. Penedes</i> <i>100% Cabernet Sauvignon</i>	68.00€

### Rosados - Rose

<i>Torres De Casta, Penedes</i> <i>Cabernet Sauvignos</i>	14,50€
<i>Tajínaste D.O Valle de la Orotava,</i> <i>100% Listan blanco</i>	15.50€
<i>Frontos , D.O Abona ,</i> <i>70% Syrah, 30% listan Prieto</i>	15.50€
<i>Protos, Ribera del Duero</i> <i>100% Tempranillo Tinta</i>	16.00€
<i>Muga, D.O. Rioja</i> <i>60% Garnacha, 30% Viura y 10% Tempranillo</i>	16,50€
<i>Enate , Somontano</i> <i>100% Cabernet Sauvignon</i>	16.50€
<i>Jean Leon, Penedes,</i> <i>organico</i>	16,50€
<i>Nicte Petalos de Rosa, Segovia, Castilla y Leon</i> <i>Prieto Picudo</i>	18,50€

### Blancos - White

<i>Verdeo, Rueda</i> <i>100%verdejo</i>	15,00€
<i>Montespina, Rueda</i> <i>100% Sauvignon Blanc</i>	15,00€

<i>L'Era, D. O. Penedes</i> <i>Chardonnay</i>	15,50€
<i>Frontos Ecológico, D.O Abona,</i> <i>100% Listán Blanco</i>	15.50€
<i>Tajínaste Seco, D.O Valle de la Orotava</i> <i>100% Listán Blanco</i>	15.50€
<i>K-Naía, Rueda</i> <i>100% verdejo</i>	16.00€
<i>George Duboeuf, Francia</i> <i>Chardonnay</i>	16.00€
<i>Protos, D.O. Rueda</i> <i>Verdejo</i>	16,00€
<i>Frontos Clásico, D.O Abona,</i> <i>40% Verdello, 30% Marmajuelo, 20% Malvasía</i>	16.50€
<i>Tajínaste Afrutado, D.O Valle de la Orotava,</i> <i>100% Listán Blanco,</i>	16.50€
<i>Atrium, Penedes</i> <i>Chardonnay</i>	16,50€
<i>Muga, D. O. Rioja</i> <i>90% Viura, 10% Malvasía</i>	17,50€
<i>Palacio de Bornos, Rueda</i> <i>100% sauvignon Blanc</i>	17,50€
<i>Enate, Somontano</i> <i>Chardonnay</i>	17.50€
<i>Domínguez Blanco, D.O Tacoronte Acentejo,</i> <i>100% Negramoll</i>	18.00€
<i>Pie Franco, Rueda</i> <i>100% verdejo</i>	18.50€
<i>Bermejo Afrutado, Lanzarote</i> <i>Malvasía volcánica/ Moscatel</i>	19,00€

<i>Bermejo Seco, Lanzarote</i> <i>Malvasía volcánica</i>	19,00€
<i>Los Pedregales, Bierzo</i> <i>100% Godello</i>	19,50€
<i>Contadi Castaldi, Curtefranca, Italia</i> <i>Chardonnay</i>	19,50€
<i>Sirchi, Venezia Giulia</i> <i>Pinot Grigio</i>	21,00€
<i>Sin Palabras, D.O Rias Baixas</i> <i>Albariño</i>	22.00€
<i>Terras Gauda, Rias Baixas, O Rosal</i> <i>Albariño</i>	23,00€
<i>Chablis, Domaine Hamelin, Francia</i> <i>Chardonnay</i>	23.00€

### *Vinos espumosos - Sparkling wine*

<i>Andreola, Prosecco de Valdobbiade, Italia</i>	19,50€
<i>Raventos i Blanc, Sant Sadurni D'anoia, Penedes</i>	23,00€
<i>Conde de Haro, Brut Vintage, Haro, La Rioja</i>	27,00€
<i>Codorniu 1551, Brut 20cl. , Penedes</i>	4.50€

### *Champagne*

<i>G. H. Mumm, Brut</i>	45,00€
<i>Moët et Chandon, Brut Imperial</i>	60.00€
<i>Bollinger Special Cuvée Brut</i>	65.00€

## Copa de Vino - Glass of Wine

### Tintos - Red Copa 0,5lts

---

#### *Otoñal, Rioja*

Tempranillo 85% - Garnacha 10% - Mazuelo y Graciano 5% 3.50€

#### *Tajínaste Tradicon, La Orotava*

Listan negro 4,50€

#### *Protos Joven, Ribera del Duero*

100% Temparnillo 5,00€

#### *Añares, D. O. Rioja*

Tempranillo 9,00€

### Blancos - White

#### *Verdeo, Rueda*

Verdejo 3.50€ 9,00€

#### *Montespina, Rueda*

Sauvignon 3,50€ 9,00€

#### *Tajínaste Seco, La Orotava*

Listan Blanco 4,00€

#### *Tajínaste Afruitado, La Orotava*

Listan Blanco 4,50€

### Rosado - Rosé

#### *Torres De Casta*

Cabernet Sauvignon 3.50€ 9,00€

#### *Tajínaste Rosado, La Orotava*

Listan blanco, Listan negro 4,50€

Plus 7% IGIC (VAT) a todos los precios