

# VINOS TINTOS

<b>GLARIMA DE SOMMOS.</b> (de la casa) <b>D.O. Somontano</b> Merlot - Tempranillo (Gran intensidad aromática lleno de matices frutales)	9,50 €	<b>HITO CEPA 21.</b> <b>D.O. Ribera del Duero</b> Tinta Fina (9 meses barrica) (Frescura inusual, intensidad de carácter frutal y profundo) S+	16,00 €
<b>VIÑAS DEL VERO.</b> <b>D.O. Somontano</b> C. Sauvignon 100% (10 meses barrica roble francés) (Aromas fruta roja. Sabroso con paso suave y agradable)	16,00 €	<b>QUINTA SARDONIA QS2.</b> <b>Vino de Castilla-León</b> Tempranillo - Mencía (17 meses barrica) (Aromático y ligero, untuoso con mucha personalidad)	25,30 €
<b>BINITORD.</b> <b>Menorca</b> C. Sauvignon - Syrah - Ull de llebre - Merlot (3 meses barrica) (Crianza ligero. Aromático en nariz. Notas vainilla, regaliz y balsámico)	18,50 €	<b>PITTACUM.</b> <b>D.O. Bierzo</b> Mencía (6 meses barrica) (Frutas rojas vivas y frescas, especias, tinta china y minerales) S+	18,75 €
<b>IAMONTANUM.</b> <b>Menorca</b> Syrah-Tempranillo (12 meses barrica) (Potente balsámico. Aromas frutales, regaliz y eucalipto)	23,00 €	<b>ELIAS MORA.</b> Crianza 2009. <b>D.O. Toro</b> 100% Tinta de Toro (12 meses barrica) (Aromas a frutas del bosque. Jugoso y carnoso con notas especiadas)	20,50 €
<b>BINIGRAU</b> Semi Crianza Ecológico. <b>Mallorca/Binisalem</b> Merlot-Manto Negro-C. Sauvignon-Callet-Syrah (12/14 meses barrica) (Notas de especias y regaliz. Fondo de fruta madura)	20,50 €	<b>ABADIA RETUERTA</b> Selección Especial. <b>Sardon del Duero</b> Tempranillo - C. Sauvignon - Xirac (18 meses barrica) (Color picota, brillante. Aromas fruta madura, lácteos. Elegante en boca)	37,00 €
<b>CARMELO RODERO</b> Crianza. <b>D.O. Ribera del Duero</b> Tempranillo - C. Sauvignon (15 meses barrica) (Buena crianza, sedoso y ligero paso en boca) S+	30,00 €	<b>LUIS CAÑAS.</b> Reserva. <b>D.O. Rioja</b> Tempranillo (18 meses barrica) (Toques de fruta roja muy madura sobre fondo balsámico) S+	22,50 €
<b>EMILIO MORO.</b> Crianza. <b>D.O. Ribera del Duero</b> Tinta Fina (12 meses barrica) (Matices aromáticos y gustativos. Notas complejas y armónicas) S+	28,00 €	<b>RAMON BILBAO.</b> Crianza. <b>D.O. Rioja</b> Tempranillo (14 meses barrica) (Color rubí reflejos granates. Aromas fruta roja y negra. Cuerpo medio)	14,20 €

# VINOS BLANCOS

**GLARIMA DE SOMMOS.** (de la casa) [D.O. Somontano](#)  
Gewürztraminer 80% - Chardonnay 20%  
(Intensidad media aroma frutal. Estructura equilibrada y elegante)

8,50 €

**BINITORD.** [Menorca](#)  
Chardonnay - Merlot - Macabeo - Syrah  
(Seco de cupaje. Blanc de Noirs) S+

20,00 €

**BINIFADET.** [Menorca](#)  
Chardonnay  
(Sabroso y sedoso. Importante carga frutal. Muy agradable)

20,00 €

**NOU NAT DE BINIGRAU.** [Mallorca/Binisalem](#)  
Prensal Blanc - Chardonnay  
(Aromas de nueces y almendras, así como piña y plátano) S+

22,70 €

**JOSE LUIS FERRER** Blanc de Blancs. [Mallorca/Binisalem](#)  
Moll 100%  
(Agradable aroma y elegancia en boca) S+

16,40 €

**BOTIJO BLANCO.** IGP Valdejalón [Aragón](#)  
Garnacha blanca 85% - Macabeo 15%  
(Aromas a flores blancas. Seco cuerpo ligero, intensos sabores florales)

10,50 €

**JAVIER SANZ.** [D.O. Rueda](#)  
Sauvignon Blanc 100%  
(Notas de fruta tropical. De cuerpo medio fresco) S+

12,00 €

**S-NAIA.** [D.O. Rueda](#)  
Sauvignon Blanc  
(Aromático, notas vegetales, frutas tropicales. Refrescante) S+

10,50 €

**LA CHARLA.** [D.O. Rueda](#)  
Verdejo  
(Aromas a pera, melón, mango. Suave, fresco y final persistente)

11,30 €

**TILENUS.** [D.O. Bierzo](#)  
Godello  
(Aromas frutales a melocotón con notas cítricas)

12,75 €

# VINOS ROSADOS

**GLARIMA DE SOMMOS.** (de la casa) [D.O. Somontano](#)  
Syrah - Cabernet  
(Intenso y fresco con notas florales. Amplio, sabroso y fresco) S+

7,00 €

**BINITORD.** [Menorca](#)  
Ull de llebre - Syrah  
(Seco de cupaje. Aroma fresco donde predomina la frambuesa)

16,75 €

**BINIGRAU ECOLÓGICO.** [Mallorca/Binisalem](#)  
Mantonegro - Merlot  
(Aromas de mora, grosella y gerdera silvestre)

17,70 €

**RAMON BILBAO.** [D.O. Rioja](#)  
Garnacha  
(Color salmón pálido, aromas a flores y cerezas. Fresco en boca) S+

10,70 €

**OBALO.** [D.O. Rioja](#)  
Tempranillo  
(Rosa-salmón. Recuerdos a flores como las rosas. Sedoso y fresco) S+

10,50 €

# CAVAS Y ESPUMOSOS

**BINIFADET BRUT CHARDONNAY.** [Menorca](#) 25,50 €  
Espumoso blanco  
(Delicioso, intenso, persistente con un excelente frescor y elegancia)

**PROSECO. TENUTA ARNACES BRUT.** [Italia](#) 13,25 €  
Glera 100%  
(Aroma a fruta blanca. Fresco e intenso y persistente en boca) S+

**CODORNIU 1551 Brut Nature 20cl.** [Benjamin](#) 3,60 €  
Chardonnay - Xarel·lo - Parellada  
(Aromas cítricos y de flor de almendro)

\* Todos nuestros vinos y cavas contienen sulfitos