

RESTAURANT PRIMERA LINEA



(La Nostra Bodega)



22,00€



PAGO DE THARSYS MILLÉSIME
(Brut Reserva)

Nariz: notas de frutas amarillas, (melocotón, manzana golden, ciruela) almendras y bollería.

Boca: redondo, cremoso, burbuja delicada, notas cítricas, fresco, untuoso y persistente..

Chardonnay.



JUVÉ & CAMPS
(Reserva de la Familia)
(Brut Nature)

Profundo, intenso y elegante, con notas de frutas blancas maduras, poco a poco aparecen aromas propios de la crianza, con un fondo cítrico.

Macabeo, Xarel·lo, Parellada.

26,00€



DOMINIO DE LA VEGA
(Brut Reserva Especial)

Burbuja fina e integrada. Color amarillo pálido. En nariz recuerdos a vainilla, bollería, fruta fresca.

Boca: entrada redonda y muy agradable, buena constitución y carbónico equilibrado.

Macabeo, Chardonnay.



26,00€



50,00€



MOËT & CHANDON
(Brut Imperial)

Nariz: delicada, notas vinosas con toques de tilo y flor de vid.

Boca: dominan las notas de bollería y frutas, es amplio y de final amable e intenso.

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier



VEUVE CLICQUOT
YELLOW LABEL
(Brut)

Nariz: afrutado notas a (melocotón, albaricoque, pera, vainilla, notas de tostados (brioche)

Boca: es franco, elegante con la burbuja bien integrada, potente.

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay.

57,00€



(D.O. ALACANT)

16,00€



CASTA DIVA Cosecha Dorada

Nariz: floral (rosas, flor de almendro y jazmín) toques de hierba luisa y almizcle.

Boca: fresco de inicio a fin, directo y ligeramente aéreo con un final salino.

Moscatel.



ENRIQUE MENDOZA

Nariz: aromas frutales, piña, plátano, frutos secos, avellanas, notas de panadería y pastelería

Boca: graso, maduro, equilibrado, franco y persistente.

Chardonnay



17,50€

(D.O. VALÉNCIA)

15,00€



CASA BENASAL

Nariz: notas florales, rosa blanca, agua de azahar, cítrico con matices herbáceos que le dan un toque de frescura.

Boca: especiado, cítrico y floral, muy fresco con una leve amargor final que prolonga el postgusto.

Gewürztraminer, Moscatel.



BLANC DE TRILOGIA

Nariz: notas a piel albaricoque, guayaba y frutas tropicales con finas notas de vainilla.

Boca: fresco, con buena acidez y persistencia armoniosa, de final frutal y agradable.

Sauvignon Blanc, Muscat, Verdil.



17,00€

(D.O. JUMILLA)

15,00€



JUAN GIL

Nariz: sutiles notas de fruta de hueso (melocotón, albaricoque) con toques de piña y cítricos, acompañado de aromas florales.

Boca: armonioso, sabroso, fresco, frutal, muy agradable, toques cítricos y anisados, notas salinas, de largo recorrido y placentero final.

Moscatel Alejandría.



(IVA Incluido)

(D.O. CATALUNYA)

15,00€



VIÑASOL

Nariz: agradables notas frutales (manzana verde y piña madura) sobre fondo espaciado a hinojo.

Boca: suave con delicada estructura ácida, equilibrado.

Parellada.



VIÑA ESMERALDA

Nariz: aromas a frutos exóticos, aromas primarios y toques florales, complementados con notas de fruta madura.

Boca: sedoso y elegante, delicado, final envolvente.

Moscatel, Gewürztraminer.

17,00€



(D.O. Penedés)

ERMITA D'ESPIELLS

Nariz: aromas francos de fruta blanca (pera, manzana) sobre sutil fondo floral y un toque cítrico.

Boca: equilibrado, refrescante i evocador, delicado y sutil.

Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay.



17,00€



(D.O. Somontano)

ENATE 2-3-4

Nariz: complejo e intenso aroma de manzana verde, melocotón maduro, hinojo y frutas exóticas.

Boca: amplio, graso, limpio y fresco, acidez sostenida, postgusto almibarado.

Chardonnay.

18,00€



(D.O. Rioja)

MARQUÉS DE CÁCERES

Nariz: notas minerales y de fruta blanca (pera), con toques anisados, cítricos y hierba fresca (heno).

Boca: franco con buena acidez, recuerdos de fruta tropical, largo y refrescante.

Viura.



16,00€



(D.O. Valdeorras)

A COROA

Nariz, sutiles notas especiadas se combinan con aromas cítricos, hierbas blancas, fruta tropical.

Boca, es suave, ligera acidez, untuoso, con notas amargas, y de final largo y seductor.

Godello

20,00€



(D.O. RIAS BAIXAS)

16,00€



O FILLÓ DA CONDESA

Nariz: notas de flores blancas, toques de fruta de hueso y cítricos, agradable fondo herbáceo, sabroso, complejo, bien estructurado.

Boca: amplio, graso, limpio, acidez sostenida, y refrescante, postgusto almibarado.

Albariño.



CHAN DE ROSAS

Nariz: fruta de hueso, fruta blanca, manzana, pera, notas florales.

Boca: estructurado con notas minerales y salinas, ligeramente amargoso, acidez refrescante.

Albariño.

18,00€



22,00€



MAR DE FRADES

Nariz: aromas de cáscara de naranja y lichi, notas florales y minerales con matices balsámicos, fresco y salino.

Boca: espléndido, sabroso, con volumen y armonioso, fresco, frutal y notas de mar.



Albariño.

(D.O. RUEDA)

VAQUOS VERDEJO

Nariz: destacan sus aromas frutales de manzana verde, anisados y de frutas tropicales, con recuerdos minerales.

Boca: es seco y sabroso, con tonos cítricos y ofrece un equilibrio perfecto entre su grado alcohólico y su acidez.

Verdejo.

16,00€



16,00€



BLANCO NIEVA

Nariz: aroma limpio de buena intensidad, notas fruta blanca y flores, recuerdos de hierba y heno.

Boca: fresco, con volumen, fruta fresca, hinojo, mineral, de paso goloso y placentero.

Verdejo.



VERDEAL

Nariz: notas de fruta fresca (manzana verde) fruta de hueso (melocotón) notas cítricas y flores blancas.

Boca: amplio, elegante y fresco, sabroso, equilibrado, de largo final de recuerdos balsámicos.

Verdejo.

17,00€



17,00€



SHAYA (Fermentado Sobre Lías)

Nariz: afrutado y sutilmente floral, con toques de fruta de hueso, pomelo, aromas anisados y minerales.

Boca: franco, mineral, recuerdos de mazapán, especias, notas cítricas, refrescante y sabroso.

Verdejo.



EL PERRO VERDE

Nariz: cítrico, limón, piña madura, aromas florales, rosas, caramelo, lichi.

Boca: vivo y fresco, untuoso, delicado, notas de fruta blanca madura y cítricos, fácil de beber.

Verdejo.

18,00€



(IVA Incluido)

(D.O. JUMILLA)

17,50€



JUAN GIL

(Criado sobre lías en Barrica 4 meses)

Nariz: notas a tarta, ciruela roja, cereza y arándanos.

Boca: roble bien integrado, notas de frutos secos, albaricoque, melocotón y de piel de naranja. Elegante, sutil y fresco.



Tempranillo, Syrah.

(D.O. CATALUNYA)

15,00€



TORRES DE CASTA

Nariz: aromas florales y frutales, ciruelas, cerezas con toques herbáceos.

Boca: equilibrado, buena acidez, notas de fruta madura, sabroso.



Cariñena, Garnacha.

(D.O. NAVARRA)

17,00€



PALACIO DE OTAZU

Nariz: explosión de frutas rojas (grosella, frambuesa y fresas silvestres)

Boca: buena estructura y volumen, se nota el peso de la fruta, de tacto sedoso y final fresco.



Cariñena, Garnacha.

(IVA Incluido)

(D.O. ALACANT)

18,00€



MIRACLE ART

Nariz: frutal, madera de roble, equilibrado, elegante.

Boca: suave, taninos elegantes, amplio, largo y persistente.

Monastrell, Pinot Noir, Syrah, Merlot, Tempranillo.



ENRIQUE MENDOZA CZA.

Nariz: aromas fruta, bayas rojas, fresa, humo, carbón y caja de puros, monte bajo.

Boca: redondo, serio, con taninos finos y elegantes, muy franco y de largo final.

Merlot, Monastrell.

18,00€



EL SEQUÉ

El dulzor seductor de la fruta madura, el terciopelo de los taninos saturados y el frescor balsámico de la naturaleza mediterránea se ensamblan con gran contundencia y seriedad. Paso por boca seductor y un final muy largo.

Monastrell.



29,00€



(D.O. VALÈNCIA)

18,50€



LES ALCUSSES

Nariz: aroma potente, fruta confitada, especias, chocolate y hierbas del bosque.

Boca: sabroso, equilibrado, afrutado y de taninos maduros.

Monastrell, Syrah, Merlot



LA MALKERIDA

Nariz: intensidad media, notas de especias (pimienta negra) acompañadas de notas florales y fruta roja ácida.

Boca: fácil de beber, con taninos sutiles y redondos, largo final.

Bobal.

18,50€



(D.O. PAGO EL TERRERAZO)

18,50€



MESTIZAJE

Nariz, fruta jugosa y fresca, notas sutiles de madera bien integrada con la fruta.

Boca, entrada dulce y agradable, equilibrio entre el alcohol y la acidez, tanino suave y muy redondo, frutal y fresco.

Garnacha, Syrah.



(IVA Incluido)

(D.O. JUMILLA)

18,00€



JUAN GIL

Nariz: aromas de fruta madura y especiados, notas tostadas de la madera del roble francés, cacao y toques minerales.

Boca: franco, notas florales y minerales, cacao, fresco, de paso goloso y sutil, postgusto largo.

Monastrell.



CLIO

Nariz: intensos aromas a frutos rojos maduros, zarzamora, arándanos, fruta confitada, notas de café, cacao y regaliz.

Boca: sabroso, potente, gran estructura, carnoso, opulento, de final largo.

Monastrell, Cabernet Sauvig.



48,00€

(D.O. ALMANSA)

LAYA

Nariz: combina perfectamente complejidad, estructura, fresca, notas de frutas maduras y notas florales.

Boca: agradable y fresca entrada en boca, equilibrado, untuoso, taninos dulces pero juveniles, envolvente y con un largo final.

Garnacha Tintorera 85%,
Monastrell 15%.



15,00€

(D.O. MONTSANT)

BLAU
(5 meses barrica)

Nariz: equilibrado y frutoso con toques florales y sutilmente especiado.

Boca: complejo, con predominio de frutos rojos, notas minerales, fresco, elegante y de final seductor.

Cariñena, Garnacha Tinta,



16,50€



(V.T. CASTILLA-LEON)

ENTRESUELOS
(6 meses barrica)

Nariz: notas de fruta madura, con presencia de noble madera, cacao y especias.

Boca: complejo, goloso, equilibrado, notas torrefactas y minerales, taninos redondos, sabroso.

Tempranillo 100%



16,50€

(IVA Incluido)

(D.O. RIOJA)



15,00€

HONORO VERA
(6 meses barrica)

Nariz: frutos maduros, con toques de madera, ligeras notas florales, balsámico.

Boca: frutoso, floral, muy fresco. Produce la sensación de saborear un bombón de fruta.

Tempranillo.



SIERRA CANTABRIA
(6 meses barrica)

Nariz: intenso, complejo y cálido, bien ensamblado, fruta fresca con toques especiados.

Boca: aterciopelado, complejo y pleno, frutos rojos maduros, retrogusto de tostados y vainilla.

Tempranillo.



16,00€



17,50€

MARQUÉS DE CÁCERES.
(Crianza)

Nariz: bouquet de frutos rojos (frambuesa, arándanos, cerezas) ensamblado con notas especiadas.

Boca: sabores densos, taninos consistentes, gran complejidad y persistencia.

Tempranillo 90%, otras 10%.



LUIS CAÑAS.
(Crianza)

Nariz: caracter frutal (fresa, plátano) recuerdos a vainilla, madera, cedro y notas balsámicas.

Boca: envolvente, denso, tanino potente, redondo, retrogusto frutal y buena acidez.

Tempranillo, Garnacha.



18,00€



19,50€

LA MONTESA
(Crianza)

Nariz: nariz repleta de frutos rojos silvestres, flores y toques especiados de la barrica.

Boca: finamente goloso y muy delicado, fresco y sutil, taninos pulidos, notas de tostados y monte bajo.

Garnacha, Tempranillo.



MUGA
(Crianza)

Nariz: fruta madura (ciruelas) cacao y monte bajo con notas ahumadas y vainillas.

Boca: elegante, equilibrado, buena acidez, recuerdos minerales, taninos maduros.

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano.



24,00€

(IVA Incluido)

(D.O. RIBERA DEL DUERO)



17,00

**FLORES DE CALLEJO
(Roble)**

Nariz: muy aromático, marcadas notas de frutas del bosque con recuerdos a confitería y balsámicos.

Boca: carnoso, vivo, con sensaciones de bayas, canelas, especiados, violetas, balsámicos, persistente.

Tempranillo.



**HITO
(Roble)**

Nariz: aroma intenso de frutos rojos y negros maduros, con notas tostadas del paso por barrica, elegante.

Boca: bien estructurado, amable, redondo, persistente, sedoso.

Tinto Fino.



19,00€



19,00€

**VAQUOS
(Crianza)**

Nariz: fruta roja, notas especiadas y de crianza, cacao, vainilla, frutos secos.

Boca: equilibrado, persistente, carnoso, buena acidez, final largo.

Tempranillo.



**ARZUAGA
(Crianza)**

Nariz: aromas intensos de fruta rojas maduras con matices espaciados.

Boca: entrada amplia, sabroso, con un paso franco y retronasal duradero.

Tempranillo,
Cabernet Sauvignon, Merlot.



27,00€



39,00€

**PAGO DE CARRAOVEJAS
(Crianza)**

Nariz: fruta roja, notas lácteas, balsámicos, especias dulces.

Boca: elegante, estructurado, profundo, retrogusto largo y persistente.

Tempranillo,

Cabernet Sauvignon, Merlot.



**PSI (Dominio de Pingus)
(Crianza)**

Nariz: jugo de frutas (fresas, frambuesa, arándanos).

Boca: jugoso, intenso, notas especiadas muy sutiles, delicioso y franco, refrescante, con mucha vida por delante.

Tempranillo.



45,00€

(IVA Incluido)