

Lo mejor de la vida, lo verdaderamente único son sin duda los detalles. Aunque saber apreciarlos requiere siempre un aprendizaje y por supuesto algo de tiempo; si lo tiene, déjese tentar y empiece a saborear un buen vino.

La naturaleza es sabia. Los que a diario vivimos y participamos de un milagro, defendemos sus principios a ciencia cierta. Amamos la naturaleza sobre todo y la disfrutamos. El vino es natural, por tanto, amemos y disfrutemoslo.

La relación entre vino y comida se puede realizar por contraste o afinidad de sabores.

Aquí le mostramos unas pequeñas recomendaciones, aunque el gusto es personal y la experiencia son la mejor recomendación que nos podemos hacer.

<i>Blancos</i>	}	- <i>Ligeros</i>	(<i>Ribeiro, Chacolí, La Mancha, Rías Baixas (El Selnes)</i>)	<i>Pescados Blancos a la Plancha, Crustáceos Cocidos</i>
		- <i>Con Cuerpo</i>	(<i>Rías Baixas, Penedes, Valdeorras, Rueda, Rosal</i>)	<i>Moluscos de Concha, Moluscos a la Plancha</i>
		- <i>De Madera</i>	(<i>Somontano, Rioja, Costers del Segre</i>)	<i>Pescados / Mariscos Fuertes, Pollo, Ternera</i>
<i>Rosados</i>		(<i>Navarra, Rioja, Cigales, Penedes</i>)	<i>Pescado Azul, Arroces, Pasta, Cerdo, Pollo</i>	
<i>Tintos</i>	}	- <i>Jóvenes</i>	(<i>Rioja, Valdeorras, Ribeiro, Ribera, Alicante</i>)	<i>Cordero, Carnes Gelatinosas, Quesos de ½ Curación Potes Regionales</i>
		- <i>Maduros</i>	(<i>Rioja, Ribera, Priorato, Toro</i>)	<i>Carne Roja, Caza Mayor o Pluma Quesos Curados</i>
<i>Espumosos</i>		(<i>Cava</i>)	<i>Aperitivos, Canapés, Pescados, Mariscos Carnes Blancas</i>	
<i>Finos y Manzanillas</i>		(<i>Jerez, Montilla - Moriles</i>)	<i>Salazones, Frituras, Jamón y Lomo Ibérico</i>	
<i>Vinos Dulces Blancos</i>		(<i>Toro, Valencia, Navarra</i>)	<i>Fruta, Foie, Queso Azul</i>	
<i>P.X y Olorosos</i>		(<i>Jerez, Málaga, Montilla - Moriles</i>)	<i>Quesos, Dulces, Helados</i>	
<i>Sidras</i>	}	- <i>Champanadas</i>		<i>Postres</i>
		- <i>De Mesa</i>		<i>Aperitivos</i>
		- <i>Denominación de Origen (Natural)</i>		<i>Quesos (Todos)</i>

Denominación/Año	94	95	96	97	98	99	00	01	02	03	04	05	06	07	08
Alella	MB	MB	MB	E	E	MB	E	E	B	MB	MB	E	MB	MB	MB
Alicante	B	B	B	B	MB	MB	MB	MB	B	B	MB	MB	E	MB	E
Bierzo	MB	B	MB	B	B	B	MB	MB	B	B	MB	E	MB	E	MB
Campo de Borja	B	B	B	B	B	B	E	MB	MB	B	B	E		B	
Cariñena	B	B	MB	R	E	B	MB	E	B	B	E	-		E	MB
Cava	B	B	MB	B	MB	MB	E	MB	B	B	B	MB	E	E	E
Cigales	B	B	B	B	MB	MB	MB	MB	MB	E	MB	MB	MB	-	MB
Costers del Segre	MB	E	MB	MB	MB	MB	MB	MB	-	MB	E	-		MB	
Ampurda C. Brava	R	MB	MB	R	E	MB	MB	MB	B	MB	MB	E		E	MB
Jumilla	MB	B	MB	B	MB	MB	MB	B	-	MB	E	MB		B	MB
La Mancha	MB	B	MB	MB	E	MB	MB	MB	B	MB	E	MB	MB	E	MB
Málaga	B	B	B	B	B	B	B	MB	B	MB	MB	-		-	B
Montilla - Moriles	MB	R	B	B	E	E	E	B	MB	MB	MB	-		-	MB
Navarra	MB	E	MB	B	MB	MB	MB	E	MB	B	E	E		MB	MB
Penedes	MB	MB	MB	MB	E	MB	MB	MB	E	MB	-	MB	MB	MB	MB
Priorato	MB	E	MB	B	E	MB	B	E	MB	MB	E	E		-	-
Rías Baixas	B	B	MB	MB	B	B	B	E	B	MB	-	E		E	B
Ribeira Sacra	-	-	B	B	MB	MB	E	-	MB	-	-	MB	MB	MB	MB
Ribeiro	MB	B	B	B	MB	MB	E	MB	MB	-	MB	-	MB	MB	E
Ribera del Duero	MB	E	E	B	MB	E	MB	E	B	MB	E	MB	B	MB	MB
Ribera d Guadiana	-	B	B	B	B	MB	MB	MB	MB	B	B	MB	MB	MB	
Rioja	E	E	MB	B	MB	B	B	E	B	B	E	E	MB	MB	MB
Rueda	MB	B	MB	B	MB	MB	R	B	B	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Somontano	MB	E	MB	B	E	MB	MB	E	MB	MB	MB	E	E	E	MB
Tarragona	B	R	MB	B	MB	MB	MB	MB	B	MB	B	MB	MB	E	
Terra Alta	MB	MB	E	MB	E	B	E	E	B	MB	MB	B	MB	MB	B
Toro	MB	MB	MB	E	MB	E	MB	E	B	E	E	E	MB	MB	E
Utiel - Requena	MB	B	MB	B	MB	MB	B	E	B	B	B	E	E	MB	B
Valdepeñas	B	MB	B	B	MB	B	MB	MB	MB	MB	E	MB	MB	MB	E
Valencia	MB	B	MB	B	B	MB	E	MB	B	MB	MB	E		MB	MB
Vinos de Madrid	MB	MB	B	B	MB	MB	MB	E	B	MB	MB	-		MB	B
Valdeorras	MB	B	B	E	B	MB	MB	E	B	E	-	MB	MB	-	MB

D..... Deficiente
R..... Regular
B..... Buena
MB... Muy Buena
E..... Excelente

Definición de Vinos	
Jóvenes	Un máximo de 2 años. Frescos y Aromáticos
Crianzas	Vinos de 3 años. Envejecimiento en Barrica y 2 años en Botella
Reservas	Vinos de 5 años. Envejecimiento en Barrica y 3 años de Botella
Grandes Reservas	Vinos de 6 años. Envejecimiento de 3 años en Barrica y de 3 en Botella.

Temperatura Ideal de Servicio de los Vinos	
Blancos Secos	6 a 8° C
Blancos Dulces o Semi	4 a 6° C
Rosados	8 a 10° C
Tintos Jóvenes	13 a 14° C
Tintos Crianza y Reserva	18 a 20° C
Finos	8 a 10° C
Olorosos y Amontillado	18° C
Espumosos Secos	6 a 8° C
Espumosos Dulces	4 a 6° C

Blancos

D.O Ribeiro:

<i>Viña Reboreda</i> Treixadura, Torrontés y Godello	<i>Bodega Campante</i>	75 cl.	9,94
---	------------------------	--------	------

D.O Rías Baixas:

<i>Vionta</i> 100% Albariño	<i>Bodega Comercial Oula</i>	75 cl.	14,08
--------------------------------	------------------------------	--------	-------

<i>Terras Gauda</i> 70% Albariño, 20% Loureira, 10% Caiño Blanca	<i>Bodega Terras Gauda</i>	75 cl.	18,37
---	----------------------------	--------	-------

<i>Morgadio</i> 100% Albariño	<i>Bodega Morgadio</i>	75 cl.	17,28
----------------------------------	------------------------	--------	-------

<i>Fillaboa</i> 100% Albariño	<i>Bodega Fillaboa</i>	75 cl.	18,40
----------------------------------	------------------------	--------	-------

<i>Camino do Rei</i> 100% Albariño	<i>Bodega Bouza do Rei</i>	75 cl.	14,08
---------------------------------------	----------------------------	--------	-------

D.O Valdeorras:

<i>Guitian</i> 100% Godello	<i>Bodega la Tapada</i>	75 cl.	16,15
--------------------------------	-------------------------	--------	-------

D.O Rueda:

<i>Viña Mayor</i> 100% Verdejo	<i>Bodega Yllera</i>	75 cl.	10,80
-----------------------------------	----------------------	--------	-------

D.O Somontano:

<i>Enate 2,3,4</i> 100% Chardonnay	<i>Viñedos y Cr. Del Alto Aragón</i>	75 cl.	11,81
---------------------------------------	--------------------------------------	--------	-------

Vino de Tierra de Cádiz:

<i>Barbadillo</i> 100% Palomino fino	<i>Bodega Barbadillo</i>	75 cl.	9,72
---	--------------------------	--------	------

Asturias (Tierra de Cangas)

<i>Pesgos</i> 50% Albarin blanco, 50% Albilla	<i>Bodega Pesgos</i>	75 cl.	9,72
--	----------------------	--------	------

PRECIOS IVA INCLUIDO

Caras

<i>Huguet Brut Nature</i> 50% Parellada, 25% Macabeo, 25% Chardonnay	<i>Bodegas De Can Feixes S.L</i>	75 cl.	18,37
<i>Juve Camps</i> <i>Reserva Familia</i> 30% Macabeo, 30% Xarel - lo, 35% Parellada	<i>Bodega Juve Camps</i>	75 cl.	21,60
<i>Aria Brut Nature</i> 60% Macabeo, 20% Xarel - lo, 20% Parellada	<i>Bodega Segura Viudas</i>	75 cl.	12,32
<i>Recaredo Brut Nature</i> 40% Macabeo, 30% Xarel - lo y 30% Parellada	<i>Bodega Mata Casanovas</i>	75 cl.	24,08
<i>Recaredo Rosado</i> <i>Brut Nature</i> 50% Monastrell y 50% Pinot	<i>Bodega Mata Casanovas</i>	75 cl.	24,08
<i>Cuvé D. S</i> <i>Brut Nature</i> 40% Macabeo, 30% Xarel - lo y 30% Parellada	<i>Bodega Freixenet</i>	75 cl.	18,12

Champagne

<i>Moët Chandón</i>	<i>Bodega Moët Chandón</i>	75 cl.	41,04
---------------------	----------------------------	--------	-------

Sidras

Champanada:

<i>Extra el Gaitero</i>	<i>Bodega El Gaitero</i>	75 cl.	6,48
-------------------------	--------------------------	--------	------

Natural:

<i>Fonciello</i>	<i>Llagar Fonciello</i>	75 cl.	2,40
------------------	-------------------------	--------	------

(En los comedores no se escancia)

Rosados

D.O Navarra:

Sardasol
100% Garnacha

Bodega Virgen Blanca

75 cl.

8,64

D.O.Ca Rioja:

Valdemar
100% Garnacha

Bodega Valdemar

75 cl.

8,58

D.O Somontano:

Enate
100% Cabernet Sauvignon

Bodega Enate

75 cl.

11,77

Mesa:

Peñascal
Aguja

Bodega Barceló

75 cl.

8,10

Tierra de León:

Castillo de Valmadrigal
100% Prieto Picudo

Vinícola Valmadrigal

75 cl.

8,10

Tintos Jóvenes

D.O.Ca Rioja:

Valdemar
100% Tempranillo

Bodega Valdemar

75 cl.

8,58

D.O Ribera del Duero:

Marques de Velilla
100% Tinta del País

Bodega Grandes Bodegas

75 cl.

9,72

D.O Valdeorras:

Alan de Val
100% Mencia,

Bodega Alan de Val

75 cl.

10,80

Tintos Extranjeros

D.O.C Douro (Portugal):

<i>Maritavora</i>	<i>B. Quinta Da Maritavora</i>	75 cl.	17,22
50% Tinta roriz, 50% Touriga franca			

D.O.C Saint Riglas de Bonagueil (Francia):

<i>Les Perruches</i>	<i>B. Domaine de la Cotelleraie</i>	75 cl.	18,14
100% Cabernet Sauvignon			

Australia:

<i>Riddoch</i>	<i>Bodega Wincara Wine</i>	75 cl.	15,99
50% Cabernet, 50% Shiraz			

D.O.C Dolceto D'Alba (Italia):

<i>Fontanafreda</i>	<i>Bodega Fontanafreda</i>	75 cl.	16,20
100% Treiso			

Vinos Genéricos

Asturias (Tierra de Cangas):

<i>Pesgos</i>	<i>Bodega del Narcea</i>	75 cl.	10,34
Mecía, Carrasquin, Albarin negro y Verdejo tinto			

Mesa:

<i>Candidato</i>	<i>Bodega Cosecheros y Criadores</i>	75 cl.	6,05
Selección			

Tintos Media Crianza

D.O Ribera del Duero:

<i>Pago de los Capellanes</i>	<i>Bodega P. de los Capellanes</i>	75 cl.	13,62
100% Tinta del País			

<i>Callejo</i>	<i>Bodega Felix Callejo</i>	75 cl.	11,07
100% Tinta del País			

D.O Bierzo:

<i>Abad Dom Bueno</i>	<i>Bodega del Abad</i>	75 cl.	11,82
100% Mecía			

D.O La Mancha:

<i>Finca Antigua</i>	<i>Bodega Finca Antigua</i>	75 cl.	11,70
100% Syrah			

Tintos Crianza

D.O Costers del Segre:

<i>Abadia de Raimat</i>	<i>Bodega Raimat</i>	75 cl.	10,80
50% Cabernet Sauvignon, 50% Tempranillo			

D.O Ribera del Duero:

<i>Jaros</i>	<i>Bodegas y Viñedos del Jaro</i>	75 cl.	20,52
100% Tinta del País			
<i>Arzuaga</i>	<i>Bodega Arzuaga Navarro</i>	75 cl.	20,52
90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon			
<i>Marqués de Velilla</i>	<i>Bodega Marqués de Velilla</i>	75 cl.	15,66
100% Tinta del País			
<i>Valdubón</i>	<i>Bodega Valdubon</i>	75 cl.	17,49
100% Tinta del País			
<i>Callejo</i>	<i>Bodega Félix Callejo</i>	75 cl.	15,66
100% Tinta del País			
<i>Matarromera</i>	<i>Bodega Matarromera</i>	75 cl.	22,15
100% Tinta del País			
<i>Legaris</i>	<i>Bodega Legaris</i>	75 cl.	19,05
100% Tinta Fina			
<i>Pagos de Quintana</i>	<i>Bodega del Campo</i>	75 cl.	20,52
100% Tinta Fina			
<i>López Cristóbal</i>	<i>Bodega López Cristóbal</i>	37,5 cl.	10,26
90% Tinta del País, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon			

D.O Toro:

<i>Gran Colegiata</i>	<i>Bodega Fariña</i>	75 cl.	11,88
100% Tinta de Toro			
<i>Dominio de Val de la Casa</i>	<i>Bodegas Palacio de los Frontaura y Victoria</i>	75 cl.	17,82
100% Tinta de Toro			

D.O Priorato:

<i>Morlanda</i>	<i>Bodegas y Viñedos de Dthaca</i>	75 cl.	39,96
60% Garnacha, 40% Cabernet Sauvignon			
<i>Perinet</i>	<i>Bodega Mas Perinet</i>	75 cl.	23,76
70% Garnacha, 30% Cabernet Sauvignon			

D.O Somontano:

<i>Enate</i>	<i>Bodega Enate</i>	75 cl.	14,04
60% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon			

D.O Navarra:

<i>Palacio de Otazu</i> 100% Tempranillo	<i>Bodega Señorío de Otazu</i>	75 cl.	8,64
---	--------------------------------	--------	------

D.O Bierzo:

<i>Cepas Viejas</i> Mencia	<i>Bodega Dominio de Tares</i>	75 cl.	18,47
-------------------------------	--------------------------------	--------	-------

D.O Jumilla:

<i>Casa de la Ermita</i> Tempranillo, Monastrell, Cabernet Sauvignon	<i>Bodega Casa de la Ermita</i>	75 cl.	13,52
---	---------------------------------	--------	-------

D.O.Ca Rioja:

<i>Conde de Valdemar</i> 85% Tempranillo, 15% Mazuelo	<i>Bodega Valdemar</i>	75cl.	10,80
--	------------------------	-------	-------

<i>Conde de Valdemar</i> 85% Tempranillo, 15% Mazuelo	<i>Bodega Valdemar</i>	1,5 L.	21,60
--	------------------------	--------	-------

<i>Muga</i> 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Mazuelo y Graciano	<i>Bodega Muga</i>	75 cl.	17,55
--	--------------------	--------	-------

<i>Artadi (Viñas de Gaiñ)</i> Tempranillo	<i>Bodega Cosecheros Alaveses</i>	75 cl.	17,28
--	-----------------------------------	--------	-------

<i>Marqués de Cáceres</i> 85% Tempranillo, 15% Graciano y Garnacha	<i>Bodega Marqués de Cáceres</i>	75 cl.	12,63
---	----------------------------------	--------	-------

<i>Viña Alberdi</i> 80% Tempranillo, 20% Garnacha	<i>Bodega La Rioja Alta</i>	75 cl.	16,09
--	-----------------------------	--------	-------

<i>Viña Alberdi</i> 100% Tempranillo	<i>Bodega La Rioja Alta</i>	37,5 cl.	9,53
---	-----------------------------	----------	------

<i>Solabal</i> 100% Tempranillo	<i>Bodega Solabal</i>	75 cl.	10,80
------------------------------------	-----------------------	--------	-------

<i>Solabal</i> 100% Tempranillo	<i>Bodega Solabal</i>	1,5 L.	21,60
------------------------------------	-----------------------	--------	-------

<i>Cerro Añón</i> 100% Tempranillo	<i>Bodega Clarra</i>	75 cl.	10,80
---------------------------------------	----------------------	--------	-------

<i>Azpilicueta</i> 100% Tempranillo	<i>Bodega A. G. E</i>	75 cl.	11,50
--	-----------------------	--------	-------

<i>Sierra de Cantabria</i> 100% Tempranillo	<i>Bodega Sierra de Cantabria</i>	75 cl.	17,65
--	-----------------------------------	--------	-------

<i>Finca del Marquesado</i> 100% Tempranillo	<i>Bodega Finca del Marquesado</i>	75 cl.	10,26
---	------------------------------------	--------	-------

<i>Muga</i> 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Mazuelo y Graciano	<i>Bodega Muga</i>	37,5 cl.	9,55
--	--------------------	----------	------

Tintos Reserva

D.O Penedes:

<i>René Barbier '97</i>	<i>Bodega René Barbier</i>	75 cl.	12,41
50% Tempranillo, 50% Cabernet Sauvignon			
<i>Mas D' Aranyó '00</i>	<i>Bodega Segura Viudas</i>	75 cl.	15,66
100% Tempranillo			

D.O Costers del Segre:

<i>Raimat '98</i>	<i>Bodega Raimat</i>	75 cl.	16,74
100% Cabernet Sauvignon			

D.O Somontano:

<i>Enate '98</i>	<i>Bodega Enate</i>	75 cl.	20,52
100% Cabernet Sauvignon			

D.O Ribera del Duero:

<i>Valdubon '04</i>	<i>Bodega Valdubon</i>	75 cl.	23,21
100% Tinta del País			
<i>Marqués de Velilla '97</i>	<i>Bodega Grandes Bodegas</i>	75 cl.	22,68
100% Tinta del País			

D.O Cigales:

<i>Museum Real '02</i>	<i>Bodega Finca Museum</i>	75 cl.	19,00
100% Tinta Fina			

D.O.Ca Rioja:

<i>Conde de Valdemar '01</i>	<i>Bodega Valdemar</i>	75 cl.	17,28
80% Tempranillo, 20% De Mazuelo			
<i>Finca Valpiedra '05</i>	<i>Bodega Finca Valpiedra</i>	75 cl.	24,84
90% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Mazuelo			
<i>Lealtanza '01</i>	<i>Bodega Altanza</i>	75 cl.	19,38
100% Tempranillo			
<i>Solaquien '02</i>	<i>Bodega E. de la Bastilla</i>	75 cl.	17,28
100% Tempranillo			
<i>Barón de Chirel '01</i>	<i>Bodega Marqués de Riscal</i>	75 cl.	53,83
60% Tempranillo, 40% Graciano y Mazuelo			
<i>Roda '03</i>	<i>Bodega Roda</i>	75 cl.	28,08
70% Tempranillo, 30% Garnacha			
<i>Murua '03</i>	<i>Bodega Murua</i>	75 cl.	18,36
85% Tempranillo, 15% Graciano			
<i>Castillo de Sajazarra '04</i>	<i>Bodega Castillo de Sajazarra</i>	75 cl.	20,52
Tempranillo			

<i>Viña Ardanza '00</i>	<i>Bodega Viña Ardanza</i>	75 cl.	25,92
80% Tempranillo, 20% Garnacha			
<i>Viña Arana '98</i>	<i>Bodega La Rioja Alta</i>	75 cl.	22,68
70% Tempranillo, 30% Graciano			
<i>Viña Arana '98</i>	<i>Bodega La Rioja Alta</i>	37,5 cl.	13,50
70% Tempranillo, 30% Graciano			
<i>Marqués de Murrieta '02</i>	<i>Bodega Marqués de Murrieta</i>	75 cl.	20,52
50% Tempranillo, 25% Mazuelo, 25% Graciano			
<i>Viña Pomal '01</i>	<i>Bodega</i>	75 cl.	18,36
100% Tempranillo			
<i>Fincas de Ganuza '03</i>	<i>Bodega Fernando Ramirez de Ganuza</i>	75 cl.	28,08
Tempranillo			
<i>Marqués de Riscal '00</i>	<i>Bodega Marqués de Riscal</i>	75 cl.	19,44
80% Tempranillo, 20% Graciano			
<i>Castillo de Sajazarra '04</i>	<i>Bodega Castillo de Sajazarra</i>	1,5 L	36,72
100% Tempranillo			
<i>Manuel Quintano '01</i>	<i>Bodega Manuel Quintano</i>	75 cl.	36,72
Tempranillo			
<i>Remelluri '02</i>	<i>Bodega E. N. S. Remelluri</i>	75 cl.	21,60
Tempranillo			
<i>Monte Real '01</i>	<i>Bodega Riojanas</i>	75 cl.	21,60
Tempranillo			
<i>Viña Real '90</i>	<i>Bodega E. Vinícola del Norte</i>	75 cl.	22,68
Tempranillo			
<i>Viña Alcorta '98</i>	<i>Bodega Campo Viejo</i>	75 cl.	18,36
Tempranillo			
<i>Beronia '01</i>	<i>Bodega Beronia</i>	75 cl.	19,44
Tempranillo			
<i>Campillo '98</i>	<i>Bodega Campillo</i>	75 cl.	23,76
Tempranillo			
<i>Barón de Oña '99</i>	<i>Bodega Torre de Oña</i>	75 cl.	23,76
50% Tempranillo, 25% Graciano y 25% Mazuelo			
D.O Valdepeñas:			
<i>Señorio de los Llanos '01</i>	<i>Bodega Los Llanos</i>	75 cl.	11,88
Tempranillo			
D.O Ribera del Guadiana:			
<i>Puerta Palma '02</i>	<i>Bodega Marcelino Diaz</i>	75 cl.	19,44
Tempranillo			

Tintos Gran Reserva

D.O.Ca Rioja:

<i>Conde de Valdemar '95</i>	<i>Bodega Valdemar</i>	75 cl.	<i>28,08</i>
85% Tempranillo, 15% Mazuelo			
<i>904 '94</i>	<i>Bodega La Rioja Alta</i>	75 cl.	<i>39,96</i>
90% Tempranillo, 5% Mazuelo, 5% Graciano			
<i>Castillo de Ygay '94</i>	<i>Bodega Marqués de Murrieta</i>	75 cl.	<i>38,88</i>
75% Tempranillo, 13% Mazuelo, 13% Garnacha y Graciano			
<i>Prado Enea '95</i>	<i>Bodega Muga</i>	75 cl.	<i>39,96</i>
80% Tempranillo, 20% Garnacha			
<i>Lealtanza '99</i>	<i>Bodega Altanza</i>	75 cl.	<i>24,84</i>
100% Tempranillo			

D.O Valdepeñas:

<i>Señorio de los Llanos '98</i>	<i>Bodega Los Llanos</i>	75 cl.	<i>12,96</i>
100% Tempranillo			

Selecciones Especiales

D.O.Ca. Rioja:

<i>Muga '03</i>	<i>Bodega Muga</i>	75 cl.	<i>39,96</i>
50% Tempranillo, 50% Garnacha			
<i>Esculle de Solabal '01</i>	<i>Bodega Solabal</i>	75 cl.	<i>35,64</i>
Tempranillo			
<i>Inspiración Valdemar '01</i>	<i>Bodega Valdemar</i>	75 cl.	<i>41,04</i>
50% Tempranillo, 50% Graciano			

D.O Métrida:

<i>Arrayán '02</i>	<i>Bodega La Verdosa</i>	75 cl.	<i>25,92</i>
Shirah, Merlot, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon			

Valladolid (Castilla y León):

<i>Abadía Retuerta '04</i>	<i>Bodega Abadía Retuerta</i>	75 cl.	<i>23,76</i>
Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot			

D.O Bullas:

<i>Las Reñas '02</i>	<i>Bodega Del Rosario</i>	75 cl.	<i>21,60</i>
80% Monastrel, 20% Shirah			

D.O Bierzo:

<i>Carracedo</i>	<i>Bodega Del Abab</i>	75 cl.	<i>46,44</i>
100% Mencia			

D.O Ribera del Duero:

<i>P. Capellanes "Nogal"</i>	<i>Pago de los Capellanes</i>	75 cl.	<i>41,04</i>
100% Tinto Fino			

Vinos Dulces

		Copa	Botella
D.O Jerez:			
<i>Real Tesoro</i>	<i>Bodega Jose Estévez S. A</i>	<i>2,72</i>	<i>12,96</i>
<i>100% Pedro Ximenez</i>			
Oporto:			
<i>Quinta Do Vallado</i>	<i>Bodega Quinta Do Vallado</i>	<i>5,40</i>	<i>33,48</i>
<i>Reserva 10 años</i>			
Sidra de Hielo:			
<i>Valveran</i>	<i>Bodega Pomaradas y Llagares de Sarriego S. L</i>	<i>3,25</i>	<i>15,91</i>
<i>100% Manzana</i>			

Vinos Semidulces

			Botella
Catalunya:			
<i>Canals & Nubiola</i>	<i>Bodega Canals & Nubiola</i>		<i>8,64</i>
Italia (Piamonte):			
<i>Moscato D' Asti</i>	<i>Bodega Noceto Michelotti</i>		<i>15,59</i>

PRECIOS IVA INCLUIDO