

## ESPUMOSOS

<b>BRUT RESERVA</b> <i>Penedés, AT Roca (Xarel lo, Parellada, Macabeo)</i>	5€/ 25€
<b>GRAND CUVÉE EXTRA BRUT</b> <i>Penedés, Colet (Chardonnay, Macabeo, Xarel lo)</i>	32€
<b>LE ROSÉ</b> <i>Champagne, Chartogne-Taillet (Pinot Noir, Chardonnay)</i>	55€
<b>SAINTE-ANNE</b> <i>Champagne, Chartogne-Taillet (Chardonnay, Pinot Noir)</i>	50€
<b>L'OUVERTURE</b> <i>Champagne, Savart (Pinot Noir)</i>	50€
<b>TERRE DE VERTUS 2009</b> <i>Champagne, Larmandier Bernier (Chardonnay)</i>	65€
<b>BRUT RÉSERVE</b> <i>Champagne, Pouillon (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)</i>	42€
<b>GRANDE CUVÉE</b> <i>Champagne, Krug (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)</i>	200€
<b>SPECIAL CUVÉE</b> <i>Champagne, Bollinger (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)</i>	70€

## BLANCOS

<b>TXOMIN ETXANIZ 2016</b> <i>Getariako Txakolina, Txomin Etxaniz (Hondarribi Zuri)</i>	5€/ 20€
<b>80/20 2016</b> <i>Tierra de Cadiz, Forlong (Palomino Fino, Pedro Ximénez)</i>	22€
<b>BELONDRADE Y LURTON 2015</b> <i>Rueda, Belondrade Y Lurton (Verdejo)</i>	45€
<b>EL TRANSISTOR 2015</b> <i>Rueda, Cía de Vinos Telmo Rodríguez (Verdejo)</i>	28€
<b>CUCÚ 2016</b> <i>VT Castilla y León, Beatriz Herranz (Verdejo)</i>	4.25/ 17€
<b>ISSÉ 2015</b> <i>Nieva, Microbio Wines (Verdejo)</i>	30€
<b>LA BASTID 2016</b> <i>Rioja, Olivier Rivière (Viura, Garnacha Blanca)</i>	32€
<b>EL PARAGUAS ATLANTICO 2015</b> <i>Ribeiro, Bodegas el Paraguas (Treixadura, Godello, Albariño)</i>	30€
<b>BREZO BLANCO 2015</b> <i>Bierzo, Gregory Perez (Godello y Dona Blanca)</i>	5€/ 20€
<b>ALBARIÑO 2015</b> <i>Rías Baixas, Pazo Señorans (Albariño)</i>	6€/ 24€
<b>MEURSAULT 2013</b> <i>Meursault, Domaine Matrot (Chardonnay)</i>	70€
<b>MEIX CADOTS VIEILLES VIGNES</b> <i>Rully, Domaine Dureuil Janthial (Chardonnay)</i>	48€
<b>PULIGNY-MONTRACHET 2014</b> <i>Puligny-Montrachet, Etienne Sauzet. (Chardonnay)</i>	85€
<b>RIESLING TROCKEN 2014</b> <i>Mosel, Kerpen (Riesling)</i>	35€
<b>KIRSCHSPIEL GG 2015</b> <i>Rheinessen, Keller (Riesling)</i>	68€

## TINTOS

<b>MAHARA 2014</b> <i>Tierra de Cádiz, Bodegas Viníficate (Tintilla de Rota)</i>	30€
<b>GABAXO 2015</b> <i>Rioja, Olivier Rivière (Tempranillo, Garnacha)</i>	7€/ 28€
<b>LA POZA DE BALLESTEROS 2014</b> <i>Rioja Alavesa, Artadi (Tempranillo)</i>	110€
<b>BIGA DE LUBERRI 2014</b> <i>Rioja Alavesa, Luberrri (Tempranillo)</i>	4€/ 16€
<b>CONTINO RESERVA 2011</b> <i>Rioja, Contino (Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo)</i>	42€
<b>MURUA RESERVA 2011</b> <i>Rioja, Bodegas Murua (Tempranillo, Graciano, Mazuelo)</i>	29€
<b>CORRAL DE LOS ALTOS 2014</b> <i>Navarra, Viña Zorzal (Garnacha)</i>	25€
<b>AALTO PS 2014</b> <i>Ribera del Duero, Aalto (Tinto Fino)</i>	70€
<b>MILÚ 2015</b> <i>Ribera del Duero, Quinta Milú (Tinto Fino)</i>	4€/ 16€
<b>DOMINIO DE ATAUTA 2013</b> <i>Ribera del Duero, Dominio de Atauta (Tinto Fino)</i>	35€
<b>VIÑA MAGNA 2012</b> <i>Ribera del Duero, Dominio de Basconcillos (Tinto Fino)</i>	29€
<b>DOMINIO DE BASCONCILLOS 6 MESES 2014</b> <i>Ribera del Duero, Dominio de Basconcillos (Tinto Fino)</i>	23€
<b>SAN ROMÁN 2012</b> <i>Toro, Bodegas Maurodos (Tinta de Toro)</i>	40€
<b>VILLA DE CORULLÓN 2014</b> <i>Bierzo, Descendientes de J. Palacios (Mencía)</i>	52€
<b>A TORNA DOS PASAS 2014</b> <i>Ribeiro, Luis Anxo Rodríguez (Brancellao, Caiño Redondo, Ferrol)</i>	32€
<b>MARTINET BRU 2014</b> <i>Priorat, Mas Martinet (Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	34€
<b>CHAMBOLLE-MUSIGNY 2012</b> <i>Chambolle-Musigny, Domaine Arlaud (Pinot Noir)</i>	70€
<b>CROZES-HERMITAGE 2014</b> <i>Crozes-Hermitage, Domaine Alain Graillot (Syrah)</i>	42€

## DULCES

<b>CREAM VIEJO</b> <i>Jerez, Juan Piñero (Palomino Fino/Pedro Ximénez)</i>	7/40€
<b>PANDORGA 2014</b> <i>Jerez, Ramiro Ibañez (Pedro Ximénez)</i>	7/40€
<b>PEDRO XIMÉNEZ</b> <i>Jerez, Callejuela (Pedro Ximénez)</i>	4/32€
<b>LACUM LISTÁN DULCE</b> <i>Jerez, Callejuela (Listán)</i>	4.5/26€