



VINOS BLANCOS

Carlos Villanueva	21.00
<i>D.O. Ribeiro. Treixadura, Albariño y Godello</i>	
Coto de Gomariz	23.00
<i>D.O. Ribeiro. Treixadura, Godello, Albariño y Loureiro.</i>	
Val de Nairoa	24.00
<i>D.O. Ribeiro. Treixadura, Albariño, Lado y Loreira</i>	
Lagar do Meréns	24.00
<i>D.O. Ribeiro. 70% Treixadura + lado, torrontés, godello, albariño, loureira. 8 meses lías. Colleiteiro.</i>	
Manuel Rojo	27.00
<i>D.O. Ribeiro. Treixadura, Godello y Lado . "Colleiteiro". Viticultura natural</i>	
Cuesta de los olivos	24.00
<i>D.O. Ribeira Sacra. Godello, 6 meses crianza sobre lías</i>	
Guitián sobre lías	25.00
<i>D.O. Valdeorras Godello, 8 meses crianza sobre lías en inox</i>	
O Luar Do Sil sobre lías	26.00
<i>D.O. Valdeorras Godello, sobre lías. Finca granítica. Propiedad de Pago de Capellanes</i>	
200 Cestos	34.00
<i>D.O. Valdeorras Godello de hasta 80 años en finca granítica de 600m altitud, fermentación en fudres.</i>	
A Coroa	23.00
<i>D.O. Valdeorras Godello,</i>	
Mara	21.00
<i>D.O. Monterrei Godello</i>	
Valtea	21.00
<i>D.O. Rías Baixas Albariño. Crianza sobre lías de 6 meses</i>	
Terras Gauda	24.00
<i>D.O. Rías Baixas Albariño, Caiño blanco, Loureira</i>	
Finca Garabato, cepas viejas 2º año	24.00
<i>D.O. Rías Baixas Albariño sobre lías con batonage y crianza en depósito de inox</i>	
Organistrum	25.50
<i>D.O. Rías Baixas. Cepas viejas de Albariño muy madura. Fermentación y crianza de 18 meses.</i>	
Veigadares 2017	26.00
<i>D.O. Rías Baixas Albariño, Treixadura, Loureira y Caiño. Fermentación y crianza en roble</i>	
Arousa, de Martín Códax	28.00
<i>D.O. Rías Baixas Albariño con 18 meses en inox. Fincas pegadas al mar, con notas marinas.</i>	





VINOS TINTOS

Lagariza	21.00
<i>D.O. Ribeira Sacra. Mencía</i>	
Prómine	22.50
<i>D.O. Rib. Sacra. Mencía.</i>	
Finca Millara	25.00
<i>D.O. Ribeira Sacra. Mencía, crianza de 12 meses en roble francés.</i>	
Cruceiro Rexio	25.00
<i>D.O. Ribeira Sacra. Mencía de cepas viejas y crianza en roble..</i>	
Ribera de los Naranjos	26.00
<i>D.O. Rib. Sacra. Mencía, Sousón y Garnacha. 6 meses en roble francés nuevo.</i>	
Ó Singular	26.00
<i>D.O. Ribeira Sacra. Mencía, cepas viejas de muy poca producción. Viticultura tradicional.</i>	
Lalama	27.00
<i>D.O. Ribeira Sacra. Mencía, Brancellao, Sousón, Mouratón. 18 meses en barrica y fudres</i>	
30 Copelos	29.00
<i>D.O. Ribeiro. Colleiteiro. Sousón, Caíño, Brancellao, Ferrón y garnacha. 6 meses barrica.</i>	
Béquer de autor	21.00
<i>D.O. Ca La Rioja. Tempranillo y Garnacha; 8 meses en roble francés y americano.</i>	
Agnus dei Crianza	23.00
<i>D.O. Ca La Rioja. Tempranillo y Graciano >70 años; crianza (roble francés y ruso)</i>	
Muga	28.00
<i>D.O. Ca La Rioja. Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano; crianza</i>	
Viña Ardanza Reserva	34.00
<i>D.O. Ca La Rioja. Tempranillo 80% y Garnacha 20% 3 años roble americano. 94 PK</i>	
Bardos Romántica	22.00
<i>D.O. Ribera del Duero. Tempranillo; crianza en calados subterráneos con roble francés</i>	
Prado rey, Finca la Mina	31.00
<i>D.O. Ribera del Duero. Tempranillo, reserva. Añadas excepcionales. Edición limitada.</i>	
Pago capellanes Crianza	33.00
<i>D.O. Ribera del Duero. Tempranillo crianza.</i>	

ESPUMOSOS

Valtea Brut Nature (D.O. Rías Baixas) Albariño	24.00
Moet Chandon Brut (A.O.C Champagne)	60.00

