

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>	
Manuel Rojo	24.00
<i>D.O. Ribeiro Treixadura, Godello y Lado . "Colleiteiro". Viticultura natural</i>	
Eduardo Peña	23.00
<i>D.O. Ribeiro Treixadura, Albariño Godello y Lado y Loureira, sobre lías, fermentación roble.</i>	
Cuesta de los olivos	23.50
<i>D.O. Ribeira Sacra 80%Godello, 20% albariño y treixadura, 6 meses crianza sobre lías</i>	
Guitián sobre lías	24.00
<i>D.O. valdeorras Godello, 4 a 6 meses crianza sobre lías en inox</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	23.00
<i>D.O. Rías Baixas Albariño, caíño blanco, loureira</i>	
Finca Garabato	23.00
<i>D.O. Rías Baixas Albariño sobre lías con batonage y crianza en depósito de inox</i>	
Arousa, de Martín Códax	25.00
<i>D.O. Rías Baixas Albariño con 18 meses en inox. Fincas pegadas al mar, nos dan un curioso vino con notas marinas.</i>	
Organistrum	25.50
<i>D.O. Rías Baixas. Cepas viejas de albariño muy madura. Fermentación y crianza de 6 meses en roble más 12 meses en inox.</i>	
Veigadares 2017	26.00
<i>D.O. Rías Baixas Albariño, treixadura, loureira y caíño. Fermentación y crianza en roble francés y americano</i>	

ESPUMOSOS

Valtea Brut Nature (D.O. Rías Baixas) Albariño	23.00
Moet Chandon Brut (A.O.C Champagne)	60.00
Lúa Jazz Brut (D.O. Ribeiro) Treixadura	23.00



TINTOS



Lagariza 21.00

D.O. Ribeira Sacra Mencía

Algueira Carravel 30.00

D.O. Rib. Sacra. Mencía, crianza roble francés 24 meses. Mejores parcelas, años excepcionales

Ribera de los Naranjos 25.50

D.O. Rib. Sacra. Mencía, Sousón, Tempranillo y Garnacha. 6 meses en roble francés nuevo.

Lalama 24.00

D.O. Ribeira Sacra. Mencía, Brancellao, Sousón, Mouratón. 20 meses madera

Finca Millara 25.00

D.O. Ribeira Sacra. Mencía, crianza de 12 meses en roble francés.

Béquer de autor 21.00

D.O. Ca La Rioja. Tempranillo y Garnacha; 8 meses en roble francés y americano.

Agnus dei Crianza 22.00

D.O. Ca La Rioja. Tempranillo y graciano >70 años; crianza (roble francés y ruso)

Muga 26.50

D.O. Ca La Rioja. Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano; crianza

Bardos Romántica 22.00

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo; crianza en calados subterráneos con roble francés

Prado rey, Finca la Mina 31.00

D.O. Ribera del Duero Tempranillo, reserva. Añadas excepcionales. Edición limitada.

Pago capellanes Crianza 31.00

D.O. Ribera del Duero Tempranillo; crianza

Carmelo Roderer Crianza 33.00

D.O. Ribera del Duero Tempranillo y Cabernet Sauvignon

Sara Peña 23.00

D.O. Ribeiro. Brancellao, Caíño y Sousón con leve paso por roble francés de tostado suave

30 Copelos 25.00

D.O. Ribeiro Sousón, Caíño, Brancellao, ferrón. 6 meses barrica.

Xestal 22.00

D.O. Bierzo. Mencía de cepas con más de 60 años; crianza de 12 meses en roble francés

