

## *Vins per Copes / Vinos por Copas / Wine by the Glass*

### *Vins Espumosos/Vinos Espumosos/Sparkling wines*

<b>Cava the Serras</b> D.O Cava	<i>Macabeu, Xarel·lo, Parellada</i>	<b>6.00€</b>
<b>Ruinart Brut</b> A.O.C Champagne	<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	<b>16.00€</b>
<b>Cava MIM Nature Rosat</b> D.O Cava	<i>Pinot Noir</i>	<b>7.00€</b>

### *Vins Blancs/Vinos Blancos/White Wines*

<b>Violet 2020</b> D.O. Penedès	<i>Xarel·lo</i>	<b>5.00€</b>
<b>Miranius 2018</b> D.O. Penedès	<i>Xarel·lo</i>	<b>7.00€</b>
<b>Gigí 2018</b> D.O. Penedès	<i>Chardonnay</i>	<b>8.00€</b>
<b>El Barco del Corneta Verdejo 2018</b> V.T. Castilla y León	<i>Verdejo</i>	<b>8.50€</b>
<b>Taleia 2018</b> D.O. Costers del Segre	<i>Sauvignon Blanc, Sémillon</i>	<b>10.00€</b>
<b>Pazo Señorans 2020</b> D.O. Rías Baixas	<i>Albariño</i>	<b>8.00€</b>
<b>Chablis 2019</b> A.O.C. Chablis Bourgogne	<i>Chardonnay</i>	<b>12.00€</b>
<b>Sancerre 2020</b> A.O.C. Sancerre	<i>Sauvignon Blanc</i>	<b>13.00€</b>
<b>Duo des Mers 2019</b> I.G.P. Pays d'Oc	<i>Sauvignon Blanc, Viognier</i>	<b>6.00€</b>
<b>Les Argeliers 2020</b> I.G.P. Pays d'Oc	<i>Chardonnay</i>	<b>7.00€</b>

### *Vins Rosats/Vinos Rosados/Rose Wines*

<b>Touché Wine 2019</b>	<i>Macabeo, Tempranillo</i>	<b>6.50€</b>
<b>Cap Rosé 2019</b> A.O.C. Côtes de Provence	<i>Grenache, Cinsault, Syrah</i>	<b>7.50€</b>

### *Vins Negres/Vinos Tintos/Red Wines*

<b>Rocaplana 2018</b> D.O. Penedès	<i>Syrah</i>	<b>7.00€</b>
<b>Sindicat la Figuera 2018</b> D.O. Montsant	<i>Garnacha</i>	<b>7.00€</b>
<b>Els Pics 2018</b> D.O. Priorat	<i>Garnacha, Samsó, Syrah, Cab. Sauvignon</i>	<b>8.50€</b>
<b>Vizcarra 2019</b> D.O. Ribera del Duero	<i>Tinto fino</i>	<b>6.50€</b>
<b>Hacienda Monasterio Crianza 2018</b> D.O. Ribera del Duero	<i>Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	<b>14.00€</b>
<b>Valbuena 5º año 2014</b> D.O. Ribera del Duero	<i>Tinto fino, Cabernet Sauvignon</i>	<b>32.00€</b>
<b>Numanthia 2015</b> D.O Toro	<i>Tinto de Toro</i>	<b>12.00€</b>
<b>Petit Pittacum 2019</b> D.O. Bierzo	<i>Mencia</i>	<b>6.50€</b>
<b>Corullón 2018</b> D.O Bierzo	<i>Mencia</i>	<b>18.00€</b>
<b>Tempranillo by Artadi 2019</b> D.O.Ca. Rioja	<i>Tempranillo</i>	<b>8.00€</b>
<b>El Puntido 2017</b> D.O.Ca. Rioja	<i>Tempranillo</i>	<b>16.00€</b>
<b>La Cueva del Contador 2018</b> D.O.Ca. Rioja	<i>Tempranillo</i>	<b>22.50€</b>
<b>Les Argeliers 2019</b> I.G.P. Pays d'Oc	<i>Pinot Noir</i>	<b>7.00€</b>

## VINS ESCUMOSOS / VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

### D.O. CAVA

<b>Cava The Serras</b>	<i>Macabeu, Xarello, Parellada</i>	29.00€
<b>Brut Nature Reserva 2017</b> Oriol Rossell	<i>Xarel·lo, Macabeu, Parellada</i>	32.00€
<b>MIM Nature Rosat 2017</b> Vins El Cep	<i>Pinot Noir</i>	31.00€
<b>Ivette Brut Reserva by Bertha</b>	<i>Macabeu, Xarel·lo, Parellada</i>	26.00€

### CORPINNAT A.V.E.C.

<b>Brut Nature Serral del Vell 2015</b> Recaredo	<i>Xarel· lo, Macabeu</i>	59.00€
<b>Turó d'en Mota 2006</b> Recaredo	<i>Xarel· lo</i>	138.00€

### V.T. CONCA DEL RIU ANOIA

<b>De la Finca 2015</b> Raventós i Blanc	<i>Xarel·lo, Macabeu, Parellada</i>	46.00€
<b>De Nit Rosé 2017</b> Raventós i Blanc	<i>Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Monastrell</i>	40.00€
<b>Torelló Brut Special Edition 2016</b>	<i>Xarel·lo, Macabeu, Parellada</i>	33.00€

### PROSECCO D.O.C.

<b>Extra Dry "P"</b> Santa Margherita	<i>Glera</i>	30.00€
---------------------------------------	--------------	--------

## FRANCE

### A.O.C. CHAMPAGNE

<b>"R" de Ruinart Brut</b> Ruinart	<i>Chardonnay, Point Noir,</i>	84.00€
<b>Brut Réserve</b> Pol Roger	<i>Chardonnay, Pinot Noir Pinot Meunier</i>	89.00€
<b>Brut Millesime 2013</b> Taittinger	<i>Chardonnay, Pinot noir</i>	92.00€
<b>Comtes Blanc de Blancs 2007</b> Taittinger	<i>Chardonnay</i>	195.00€
<b>Collection 242</b> Louis Roederer	<i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	95.00€
<b>Cristal 2013</b> Louis Roederer	<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	285.00€
<b>Brut Rosé</b> Ruinart	<i>Chardonnay, Pinot noir</i>	98.00€
<b>Blanc de Blancs Brut</b> Ruinart	<i>Chardonnay</i>	98.00€
<b>Grande Cuvée 168ème Edition</b> Krug	<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	310.00€
<b>Dom Ruinart Rosé 2004</b> Ruinart	<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	320.00€
<b>Dom Ruinart 2007</b> Ruinart	<i>Chardonnay</i>	250.00€
<b>Vintage 2010</b> Dom Perignon	<i>Chardonnay, Petit Meunier</i>	260.00€
<b>Rosé Vintage 2005</b> Dom Pérignon	<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	409.00€

## VINS BLANCS / VINOS BLANCOS / WHITE WINES

### D.O. Penedès

<b>Violet 2020</b> Oriol Rossell	<i>Xarel·lo</i>	23.00€
<b>Gigi 2018</b> Jean Leon	<i>Chardonnay</i>	40.00€
<b>Miranius 2018</b> Celler Credo	<i>Xarel·lo, Macabeu</i>	32.00€
<b>Blanc Tradició 2019</b> Can Feixes	<i>Xarel·lo, Malvasia de Sitges</i>	25.00€
<b>Terroja 2016</b> Sabaté i Coca	<i>Xarel·lo</i>	62.00€
<b>Pairal 2017</b> Can Ràfols dels Caus	<i>Xarel·lo</i>	42.00€
<b>Perfum 2020</b> Can Sumoi	<i>Muscatel, Parellada, Macabeu</i>	29.00€
<b>Blau Cru 2018</b> Pardas Celler	<i>Malvasia</i>	35.00€

### D.O. Empordà

<b>Finca La Garriga 2019</b> Perelada	<i>Chardonnay, Sansó Blanc</i>	33.00€
<b>Llavors Blanc 2019</b> La Vinyeta	<i>Macabeu, Xarel·lo</i>	22.00€

### D.O. Pla de Bages

<b>Bernat 2019</b> Oller de Mas	<i>Picapoll Tinto, Picapoll Blanco</i>	29.00€
---------------------------------	--	--------

### D.O. Terra Alta

<b>Estones PX 2019</b> Estones Vins	<i>Pedro Ximénez</i>	36.00€
-------------------------------------	----------------------	--------

### D.O. Tarragona

<b>Tanca els Ulls 2019</b> Tanca els Ulls	<i>Cartoixà Vermell</i>	28.00€
---	-------------------------	--------

### D.O. Montsant

<b>Mas Donis 2020</b> Celler de Capçanes	<i>Garnatxa Blanca, Macabeu</i>	22.00€
--	---------------------------------	--------

### D.O.Q. Priorat

<b>Pedra de Guix 2015</b> Terroir al Limit	<i>Garnatxa Blanca, Pedro Ximénez, Macabeu</i>	96.00€
<b>Terra de Cuques 2016</b> Terroir al Limit	<i>Moscat De Alexandria, Pedro Ximénez</i>	45.00€

### D.O. Costers del Segre

<b>Taleia 2018</b> Castell d'Encus	<i>Sauvignon Blanc, Semillon</i>	45.00€
<b>Ekam 2019</b> Castell d'Encus	<i>Riesling, Albariño</i>	43.00€
<b>Taleia Brisat 2018</b> Castell d'Encus	<i>Sauvignon Blanc, Semillon sin sulfites</i>	45.00€

### D.O. Ca. Rioja

<b>Martires 2016</b> Finca Allende	<i>Viura</i>	135.00€
<b>Blanco 2020</b> Ostatu	<i>Viura, Malvasia</i>	25.00€
<b>Torrentés 2019</b> Abel Mendoza	<i>Torrentés</i>	47.00€
<b>Flor de Muga Blanco 2018</b> Muga	<i>Viura, Garnacha blanca, Maturana blanca</i>	59.00€
<b>Muga Blanco 2020</b> Muga	<i>Viura, Garnacha blanca, Malvasía de Rioja</i>	24.00€

## VINS BLANCS / VINOS BLANCOS / WHITE WINES

### D.O. RUEDA

<b>Fenomenal 2020</b> Uvas Felices	<i>Verdejo, Viura</i>	29.00€
<b>Barrica 2019</b> Jose Pariente	<i>Verdejo</i>	34.00€

### V.T. CASTILLA-LEÓN

<b>Verdejo 2018</b> El Barco del Corneta	<i>Verdejo</i>	34.00€
<b>Cienfuegos 2019</b> César Muñoz	<i>Albarin, Verdejo, Godello</i>	50.00€

### D.O. NAVARRA

<b>125 Colección Blanco 2018</b> Chivite	<i>Chardonnay</i>	79.00€
--	-------------------	--------

### D.O. VALDEORRAS

<b>Branco De Santa Cruz 2017</b> Telmo Rodriguez	<i>Godello, Treixadura, Doña Blanca, Palomino</i>	43.00€
<b>Gaba do Xil 2019</b> Telmo Rodriguez	<i>Godello</i>	32.00€
<b>O Luar Do Sil 2020</b> Pago de los Capellanes	<i>Godello</i>	25.00€

### D.O. RIBEIRO

<b>Sanclodio 2019</b> Sanclodio	<i>Treixadura, Godello, Albariño, Loureiro, Torrontés</i>	28.00€
---------------------------------	---	--------

### D.O. RIAS BAIXAS

<b>Pazo Señorans 2020</b> Pazo de Señorans	<i>Albariño, Treixadura, Caiño Blanco</i>	31.00€
<b>Abadia San Campio 2020</b> Terras Gauda	<i>Albariño</i>	31.00€
<b>Mytilus 2019</b> Adega Pombal a Lanzada	<i>Albariño</i>	24.00€
<b>Arousa 2018</b> Martin Codax	<i>Albariño</i>	40.00€

## FRANCE

### A.O.C. ALSACE

<b>Riesling 2018</b> Domaine Schoffit	<i>Riesling</i>	39.00€
---------------------------------------	-----------------	--------

### A.O.P. BORDEAUX

<b>Cos d'Estournel 2018</b>	<i>Sauvignon Blanc, Semillon</i>	225.00€
-----------------------------	----------------------------------	---------

### A.O.C. MÂCONNAIS

<b>Pouilly Fuissé 2019</b> Albert Bichot	<i>Chardonnay</i>	70.00€
<b>Macon-Village 2019</b> Joseph Drouhin	<i>Chardonnay</i>	39.00€

## VINS BLANCS / VINOS BLANCOS / WHITE WINES

### A.O.C. BOURGOGNE

<b>Bouzeron Aligoté 2015</b> Aubert et Paméla de Villaine	<i>Aligoté</i>	44.00€
<b>Chablis 2019</b> Louis Latour	<i>Chardonnay</i>	39.00€
<b>Chablis 2019</b> Julien Brocard La Vigne Boissonneuse	<i>Chardonnay</i>	49.00€
<b>Chablis 2019</b> Billaud-Simon	<i>Chardonnay</i>	55.00€
<b>Puligny-Montrachet 2018</b> François Carrillon	<i>Chardonnay</i>	145.00€
<b>Puligny-Montrachet 2019</b> Joseph Drouhin	<i>Chardonnay</i>	140.00€
<b>Mâcon-Azé 2019</b> Domaine de la Garenne	<i>Chardonnay</i>	50.00€

### A.O.C. COTES DU RHÔNE VILLAGE

<b>Condrieu 2017</b> Tardieu-Laurent	<i>Viogner</i>	130.00€
<b>Côtes du Rhône Blanc Guy Louis 2019</b> Tardieu-Laurent	<i>Grenache, Marsanne, Roussanne</i>	48.00€
<b>Crozes-Hermitage Domaine De Roure 2019</b> Paul Jaboulet Aîné	<i>Marsanne</i>	93.00€
<b>Hermitage 2016</b> Maison Les Alexandrins	<i>Roussane, Marsanne</i>	90.00€
<b>Château de Beaucastel 2017</b> Famille Perrin	<i>Roussane, Grenache, Clairette, Bourboulenc</i>	155.00€

### I.G.P. COTES CATALANES

<b>Horizon Blanc 2016</b> Domaine de L'Horizon	<i>Macabeu, Grenache, Blanc, Grenache Gris</i>	59.00€
---	--	--------

### I.G.P. PAYS D'OC

<b>Les Argeliers 2020</b> LGI Wines	<i>Chardonnay</i>	30.00€
<b>Duo des Mers 2019</b> LGI Wines	<i>Saiblings Blanc, Viogner</i>	26.00€

### A.O.C. SAUMUR

<b>Clos de L'Écotard 2016</b> Micheal Chevre	<i>Chenin Blanc</i>	55.00€
--	---------------------	--------

### A.O.C. SANCERRE

<b>Sancerre 2020</b> D. Vacheron	<i>Sauvignon Blanc</i>	46.00€
----------------------------------	------------------------	--------

## VINS BLANCS / VINOS BLANCOS / WHITE WINES

### DEUTSCHLAND

#### V.D.P. MOSEL-SAAR-ROWER

Fritz Haag Trocken 2017	Riesling	39.00€
-------------------------	----------	--------

### ITALIA

#### FIANO DE AVELLINO D.O.C.G.

Fiano di Avellino 2016 Feudi di San Gregorio	Fiano	53.00€
---	-------	--------

#### FRIULI COLLI ORIENTALI D.O.C.

Ribolla Gialla 2020 La Tunella	Ribolla Gialla	35.00€
"Colbajè" 2018 La Tunella	Pinot Grigio	45.00€

#### LANGHE D.O.C.

Alteni di Brassica 2015 Angelo Gaja	Sauvignon Blanc	169.00€
-------------------------------------	-----------------	---------

#### ETNA D.O.C.

Etna Bianco 2019 Alta Mora Cusumano	Carricante	34.00€
-------------------------------------	------------	--------

### NEW ZEALAND

#### I. G. HAWKE'S BAY

Chardonnay 2018 Te Mata Estate	Chardonnay	36.00€
--------------------------------	------------	--------

## VINS ROSATS/ VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES

Trepat Rosat 2020 Cara Nord D.O. Conca de Barberá	Trepat	25.00€
Touché Wine 2019	Macabeo, Tempranillo	24.00€
Flor de Muga Rosado 2020 Muga D.O.Ca. Rioja	Garnacha Tinta	38.00€
Muga Rosado 2020 Muga D.O.Ca. Rioja	Garnacha, viura, tempranillo.	23.00€

#### A.O.C. COTÉS DU PROVENCE

By OTT 2019 Domaines Ott	Grenache, Syrah, Cinsault.	38.00€
Château de Selle Rosé 2020 Domaines Ott	Syrah, Cinsault, Mourvèdre	65.00€
Cap Rosé 2019 Chateau de Marres	Grenache, Tibouren, Cinsault	36.00€

## VINS NEGRES/ VINOS TINTOS / RED WINES

### VINS MAGNUM/ VINOS MAGNUM/ MAGNUM WINES

<b>Valbuena 5ºaño 2016</b> Vega Sicilia	<i>Tinto fino, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	447.00€
<b>Único 2009</b> Vega Sicilia	<i>Tinto fino, Cabernet Sauvignon</i>	920.00€
<b>Alion 2017</b> Tempos Vega Sicilia	<i>Tinto fino</i>	243.00€
<b>Macan 2016</b> Tempos Vega Sicilia	<i>Tempranillo</i>	208.00€
<b>Pintia 2016</b> Tempos Vega Sicilia	<i>Tinta de Toro</i>	171.00€
<b>Muga Crianza 2017</b> Muga	<i>Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano</i>	98.00€

#### D.O. CATALUNYA

<b>Tramp 2017</b> Can Grau Vell	<i>Syrah, Garnacha, Monastrell, Cab.Sauvignon, Marcelan</i>	27.00€
<b>Alcor 2013</b> Can Grau Vell	<i>Syrah, Garnacha, Cab.Sauvignon, Monastrell Marcelan</i>	47.00€

#### D.O. Penedès

<b>Rocaplana 2018</b> Oriol Rosell	<i>Syrah</i>	29.00€
<b>Petit Caus 2019</b> Can Ràfols dels Caus	<i>Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Ull de Llebre</i>	25.00€

#### D.O. EMPORDA

<b>Amic Negre 2016</b> Clos d'Agon	<i>Garnatxa, Merlot, C. Sauvignon, Syrah, Monastrell</i>	31.00€
<b>Finca Malaveïna 2017</b> Perelada	<i>Merlot, C. Sauvignon, C. Franc, Syrah, Garnatxa</i>	39.00€

#### D.O. COSTERS DEL SEGRE

<b>Thalarn 2016</b> Castell d'Encus	<i>Syrah</i>	51.00€
<b>Acusp 2017</b> Castell d'Encus	<i>Pinot Noir</i>	68.00€

#### D.O. CONCA DEL BARBERÀ

<b>Trepat 2018</b> Carles Andreu	<i>Trepat</i>	29.00€
----------------------------------	---------------	--------

#### D.O. MONTSANT

<b>Sindicat la Figuera 2018</b> Aubacs i Solans	<i>Garnatxa</i>	32.00€
<b>La Nit de Les Garnatxes Licorella 2018</b> Celler de Capçanes	<i>Garnatxa</i>	23.00€
<b>Venus "La Universal" 2015</b>	<i>Garnatxa, Carinyena, Syrah</i>	58.00€

## VINS NEGRES/ VINOS TINTOS / RED WINES

### D.O.Q. PRIORAT

<b>Els Pics 2018</b> Mas Alta	<i>Garnatxa, Samsó, Syrah, Cab. Sauvignon</i>	28.00€
<b>Onix Negre 2019</b> Vinicola del Priorat	<i>Garnatxa, Samsó</i>	25.00€
<b>Planetes de NIN 2018</b> Nin-Ortiz	<i>Garnatxa, Samsó Natural d'Amfora</i>	49.00€
<b>Laurel 2015</b> Clos i Terasses	<i>Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Syrah</i>	58.00€
<b>Martinet Bru 2019</b> Mas Martinet	<i>Syrah, Garnatxa</i>	42.00€
<b>Ferrer Bobet V.V 2017</b> Ferrer Bobbet	<i>Garnatxa, Cab. Sauvignon, Samsó, Syrah</i>	75.00€
<b>Finca Dofí 2018</b> Alvaro Palacios	<i>Garnatxa, Samsó</i>	135.00€
<b>Gratallops 2018</b> Alvaro Palacios	<i>Garnatxa, Samsó</i>	99.00€
<b>Clos Erasmus 2017</b> Clos i Terrasses	<i>Shiraz, Garnatxa</i>	194.00€
<b>Les Aubaguetes 2016</b> Alvaro Palacios	<i>Garnatxa, Samsó</i>	435.00€
<b>Doix 1903 2016</b> Mas Doix	<i>Samsó</i>	295.00€
<b>Les Manyes 2015</b> Terroir al Limit	<i>Garnatxa</i>	270.00€
<b>Vi de Vila Porrera 2016</b> Cims de Porrera	<i>Samsó, Garnatxa</i>	39.00€

### D.O. JUMILLA

<b>Juan Gil 12 Meses 2019</b> Juan Gil	<i>Monastrell</i>	28.00€
--	-------------------	--------

### D.O. ALICANTE

<b>Alicante Bouschet 2017</b> Bodegas Volver	<i>Alicante Bouschet, Monastrell</i>	36.00€
--	--------------------------------------	--------

### D.O. NAVARRA

<b>125 Colección Tinto 2015</b> Chivite	<i>Tempranillo</i>	42.00€
---	--------------------	--------

### D.O. MADRID

<b>La Bruja de Rozas 2017</b> Comando G	<i>Garnacha</i>	29.00€
---	-----------------	--------

### D.O. Ca RIOJA

<b>Tempranillo 2020</b> Artadi	<i>Tempranillo</i>	30.00€
<b>Macan 2016</b> Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia	<i>Tempranillo</i>	92.00€
<b>La Montesa 2018</b> Palacios Remondo	<i>Tempranillo, Garnacha, Mazuela</i>	24.00€
<b>El Puntido 2017</b> Viñedos de Paganos	<i>Tempranillo</i>	64.00€
<b>Predicador 2018</b> Contador	<i>Tempranillo</i>	36.00€
<b>Contino Reserva 2016</b> Contino	<i>Tempranillo</i>	40.00€
<b>Viña del Olivo 2017</b> Contino	<i>Tempranillo, Graciano</i>	95.00€
<b>La Cueva del Contador 2018</b> Contador	<i>Tempranillo</i>	114.00€
<b>Contador 2015</b> Contador	<i>Tempranillo</i>	288.00€
<b>Viña el Pison 2016</b> Artadi	<i>Tempranillo</i>	364.00€
<b>Dalmau 2016</b> Marquez De Murrieta	<i>Tempranillo, Cab. Sauvignon, Graciano</i>	130.00€
<b>Ostatu Crianza 2018</b> Ostatu	<i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha</i>	27.00€
<b>Jarrarte 2020</b> Abel Mendoza	<i>Tempranillo</i>	25.00€
<b>Muga Crianza 2017</b> Muga	<i>Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano</i>	35.00€



## VINS NEGRES/ VINOS TINTOS / RED WINES

### D.O. RIBERA DEL DUERO

<b>Finca Resalso 2019</b> Emilio Moro	<i>Tinto fino</i>	26.00€
<b>Vizcarra 2019</b> Senda del Oro	<i>Tinto Fino</i>	29.00€
<b>Finca El Peruco 2013</b> Goyo Garcia	<i>Tinto Fino, Albillo</i>	56.00€
<b>Cepa 21 2016</b> Cepa 21	<i>Tinto fino</i>	38.00€
<b>PSI 2018</b> Dominio de Pingus	<i>Tinto fino,</i>	62.00€
<b>Malleolus 2018</b> Emilio Moro	<i>Tinto fino</i>	55.00€
<b>Pago de Carraovejas 2018</b> Pago de Carraovejas	<i>Tinto Fino, Cab. Sauvignon, Merlot</i>	56.00€
<b>Valbuena 5ºaño 2014</b> Vega Sicilia	<i>Tinto fino, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	198.00€
<b>Valbuena 5ºaño 2016</b> Vega Sicilia	<i>Tinto fino, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	186.00€
<b>Único 2006</b> Vega Sicilia	<i>Tinto fino, Cabernet Sauvignon</i>	490.00€
<b>Único 2011</b> Vega Sicilia	<i>Tinto fino, Cabernet Sauvignon y Merlot.</i>	479.00€
<b>Flor de Pingus 2017</b> Dominio de Pingus	<i>Tinto fino</i>	181.00€
<b>Pingus 2017</b> Dominio de Pingus	<i>Tinto fino</i>	1460.00€
<b>Alion 2017</b> Tempos Vega Sicilia	<i>Tinto fino</i>	94.00€
<b>Hacienda Monasterio Crianza 2018</b> Bodegas Hacienda Monasterio	<i>Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	71.00€

### D.O. TORO

<b>Numanthia 2015</b> Numanthia	<i>Tinta de Toro</i>	62.00€
<b>Almirez 2019</b> Teso la Monja	<i>Tinta de Toro</i>	33.00€
<b>Prima 2018</b> Maurodos	<i>Tinta de Toro, Garncha tinta</i>	31.00€
<b>Pintia 2016</b> Tempos Vega Sicilia	<i>Tinta de Toro</i>	66.00€

### D.O. RIBERA SACRA

<b>Ruxe Ruxe 2019</b> Tolo do Xisto	<i>Mencia</i>	28.00€
-------------------------------------	---------------	--------

### D.O. BIERZO

<b>Pittacum 2018</b> Pittacum	<i>Mencia</i>	35.00€
<b>Corullón 2018</b> Descendientes de J. Palacios	<i>Mencia</i>	83.00€
<b>El Castro de Valtuille 2015</b> Castro Ventosa	<i>Mencia</i>	31.00€
<b>Petit Pitacum 2019</b> Pittacum	<i>Mencia</i>	29.00€

## VINS NEGRES/ VINOS TINTOS / RED WINES

### FRANCE

#### A.O.C CÔTES DU RHÔNE VILLAGE

<b>Crozes Hermitage 2016</b> Alain Graillot	<i>Syrah</i>	55.00€
<b>Côte-Rôtie 2002</b> Guigal	<i>Syrah, Viognier</i>	108.00€
<b>Côte-Rôtie 2011</b> Tardieu-Laurent	<i>Syrah</i>	149.00€
<b>Châteauneuf-du-pape 2018</b> Domaine Marcoux	<i>Grenache, Mourvedre, Syrah, Cinsault</i>	81.00€
<b>Château de Beaucastel 1998</b> Famille Perrin	<i>Grenache, Cinsault, Mourvedre</i>	290.00€
<b>Ermitage 2014</b> Nicolas Perrin	<i>Syrah, Shiraz</i>	84.00€

#### A.O.C BOURGOGNE

<b>Côte de Beaune 2017</b> Louis Latour	<i>Pinot Noir</i>	45.00€
<b>Chambolle-Musigny 2013</b> Domaine Ghislaine Barthod	<i>Pinot Noir</i>	119.00€
<b>Chambolle-Musigny 2019</b> Josep Drouhin	<i>Pinot Noir</i>	152.00€
<b>Chapelle-Chambertin Gran Cru 2015</b> Domaine Trapet-Rossignol	<i>Pinot Noir</i>	195.00€
<b>Hospices de Beaune 1er Cru 2014</b> Louis Jadot	<i>Pinot Noir</i>	152.00€
<b>Nuits- St- Georges 2017</b> Philippe Pacalet	<i>Pinot Noir</i>	149.00€
<b>Nuits- St- Georges 2019</b> David Duband	<i>Pinot Noir</i>	135.00€
<b>Beaune Clos des Mouches 1er Cru Rouge 2017</b> Josep Drouhin	<i>Pinot Noir</i>	224.00€
<b>Maranges 2017</b> Vincent Girardin	<i>Pinot Noir</i>	58.00€
<b>Fixin Les Clos 2019</b> La Maison Romane	<i>Pinot Noir</i>	98.00€
<b>Gevrey-Chambertin V.V.</b> Domaine Henri Magnien	<i>Pinot Noir</i>	152.00€

#### I.G.P. PAYS D'OC

<b>Les Argeliers 2019</b> LGI Wines	<i>Pinot Noir</i>	30.00€
-------------------------------------	-------------------	--------

## VINS NEGRES/ VINOS TINTOS / RED WINES

### A.O.P. BORDEAUX

<b>4<sup>o</sup> Cru Saint Julien 2013</b> Château Talbot	<i>Cab. Sauvignon, Merlot, P. Verdot</i>	<b>144.00€</b>
<b>3<sup>o</sup> Cru Haut Médoc 2011</b> Château La Lagune	<i>Cab. Sauvignon, Merlot, C. Franc, P. Verdot</i>	<b>109.00€</b>
<b>3<sup>o</sup> Cru Margaux 2011</b> Château Malescot-St.Exupéry	<i>Cab. Sauvignon, Merlot, C. Franc, P. Verdot</i>	<b>112.00€</b>
<b>Pomerol 2014</b> Château Gazin	<i>Merlot, C. Sauvignon, C. Franc</i>	<b>146.00€</b>
<b>Grand Cru Saint-Emilion 2014</b> Château Tertre Roteboeuf	<i>Cab. Franc, Merlot</i>	<b>380.00€</b>
<b>Comtesse de Lalande, Grand Cru Classé 2018</b> Château Pichon-Longueville	<i>Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc, P. Verdot</i>	<b>395.00€</b>

## ITALIA

### CHIANTI CLASICO D.O.C.G.

<b>Chianti Classico 2015</b> Fontodi	<i>Sangiovese</i>	<b>51.00€</b>
<b>Querciabella 2017</b> Agricola Querciabella	<i>Sangiovese</i>	<b>63.00€</b>

### BAROLO D.O.C.G.

<b>Barolo Prapo 2013</b> Ceretto	<i>Nebbiolo</i>	<b>146.00€</b>
<b>Sperss 2011</b> Angelo Gaja	<i>Nebbiolo, Barbera</i>	<b>370.00€</b>

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

<b>Punta Tolotti 2014</b> Ca'Rugate	<i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	<b>75.00€</b>
-------------------------------------	---------------------------------------	---------------

### VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE D.O.C.

<b>Ripasso 2018</b> Fabiano	<i>Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara</i>	<b>31.00€</b>
-----------------------------	---	---------------

### TERRE SICILIANE I.G.T.

<b>Munjebel 2015</b> Frank Cornelissen	<i>Nerello Mascalese</i>	<b>63.00€</b>
--	--------------------------	---------------

### ETNA D.O.C.

<b>Etna Rosso 2017</b> Alta Mora Cusumano	<i>Nerello Mascalese</i>	<b>37.00€</b>
---	--------------------------	---------------

## VINS NEGRES/ VINOS TINTOS / RED WINES

### ARGENTINA

#### VALLE DEL UCO

<b>Clos de los Siete 2018</b> Clos de los Siete	<i>Malbec, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah</i>	<b>55.00€</b>
---	--	---------------

### *Vins Dolços y Generosos/Vinos Dulces y Generosos/Sweet & Fortified Wines*

Fino Inocente	Valdespino	7.00€	33.00€
Manzanilla Clàssica San León	Argüeso	6.00€	20.00€
Manzanilla Pasada Pastrana	Hidalgo	7.00€	36.00€
Amontillado Escuadrilla	Lustau	8.00€	46.00€
Oloroso	Gutierrez Colosia	8.00€	35.00€
Oloroso 6 años	Fernando de Castilla	7.00€	32.00€
Palo Cortado Obispo Gascón	Barbadillo	14.00€	71.00€
Palo Cortado Tradición	Bodegas Tradición	17.00€	106.00€
Colosia Cream	Gutierrez Colosia	6.00€	25.00€
És Poma Mistela	La Vinyeta	8.00€	32.00€
Tokaji 5 Puttonyos 2016	Château Dereszla	9.50 €	43.00€
Eszencia 2008	Oremus		440.00€
Jorge Ordoñez nº1 2014	Jorge Ordoñez	12.00€	46.00€
PX 1927	Alvear	8.00€	26.00€
PX La Cañada	Perez Barquero	14.00€	71.00€
LBV Port	Noval	10.00€	45.00€
Porto Tawny 10 years	Ramos Pinto	12.00€	58.00€