







Para crear una mayor experiencia en la selección de vinos de nuestra bodega, hemos querido recomendar una serie de maridajes acorde con cada una de las familias de la carta gastronómica. Disponemos además de diferentes añadas de algunas de las referencias para los que les guste viajar en el tiempo.

Recordando que el mejor vino no es necesariamente el más caro, sinó el que se comparte.

---

To create a greater experience with the wine's selection of our cellar, we suggest a series of pairings according to each of the families of our menu. We also have different vintages of some of the references for those who like to travel back in time.

Remembering that the best wine is not necessarily the most expensive but the one that is shared.

# ÍNDICE

|                            |    |
|----------------------------|----|
| 1. Top Shôko Wines         | 5  |
| 2. Cervezas                | 7  |
| 3. Aperitivos              | 9  |
| 4. Espumosos               | 11 |
| 5. Blancos nacionales      | 13 |
| 6. Blancos internacionales | 15 |
| 7. Rosados                 | 17 |
| 8. Tintos nacionales       | 19 |
| 9. Tintos internacionales  | 21 |







## TOP SHÔKO WINES

### **Petrus · 2005** 7.500€

**El vino más cotizado del mundo, una memorable edición que pocos privilegiados más podrán disfrutar. Pura perfección, clasificada como la mejor añada desde 1921, no necesita descripción. Un tinto reserva excepcional calificado con 100 puntos por Wine Spectator.**

The most valued wine in the world, a memorable edition that few other privileged people will be able to enjoy. Pure perfection, classified as the best vintage since 1921, needs no description. An exceptional reserve red rated 100 points by Wine Spectator.

### **Petrus · 2004** 6.500€

**Exclusividad y grandeza definen a este vino de la región bordelesa de Pomerol, a escaso medio kilómetro de Saint-Émilion. Viñedo antiguo de entre 45 y 70 años en el que tan sólo se producen 8 racimos por vid. Es, a día de hoy, uno de los vinos más caros y apreciados del mundo. Fabulosa potencia, profundidad y riqueza, con un exquisito balance que facilita su longevidad.**

Exclusivity and grandeur define this wine from the Bordeaux region of Pomerol, just half a kilometre from Saint-Émilion. Old vineyard between 45 and 70 years old in which only 8 clusters are produced per vine. It is, today, one of the most expensive and appreciated wines in the world. Fabulous power, depth, and richness, with an exquisite balance that facilitates its longevity.

### **Château La Mission Haut Brion · 2005** 1.400€

**Histórica añada de estas magníficas viñas situadas en la denominación de Pessac-Léognan, al norte de la región de Graves en Bordeaux. Valorada en 100 puntos Parker, encontramos un coupage típico de Cabernet Sauvignon con Merlot y Cabernet Franc, en un equilibrio espectacular de aromas de fruta y crianza. Un vino para descubrir.**

Historic vintage of these magnificent vineyards located in the Pessac-Léognan appellation, north of the Graves region in Bordeaux. Valued at 100 Parker points, we find a typical coupage of Cabernet Sauvignon with Merlot and Cabernet Franc, in a spectacular balance of fruit and aging aromas. A wine to discover.

### **Vega Sicilia Único vertical · 2005, 2006 y 2007** 725€

**Un icono de prestigio mundial de la bodega Vega Sicilia, ensamblando a la perfección la uva tempranillo con la Cabernet Sauvignon en unas viñas únicas en Ribera del Duero. Un vino de extremada elegancia y firmeza. Único porque cada botella, incluso dentro de una misma añada, envejece de forma original, especial e increíble.**

A world prestige icon from the Vega Sicilia winery, perfectly assembling the Tempranillo grape with the Cabernet Sauvignon in unique vineyards in Ribera del Duero. A wine of extreme elegance and firmness. Unique because each bottle, even within the same vintage, ages in an original, special, and incredible way.

### **Bonneau du Martray Corton Charlemagne Grand Cru 2019** 645€

**Viñedo histórico situado en la región de Bourgogne entre la Côte de Nuits y Côte de Beaune. Desde Carlomagno hasta hoy, Corton es conocida por su excepcional orientación, permitiendo conseguir una de las mejores expresiones de la uva Chardonnay en el mundo. Un blanco mágico, profundo y de gran paladar, del que tan sólo llegan a nuestro país menos de 10 unidades por año.**

Historic vineyard located in the Bourgogne region between the Côte de Nuits and Côte de Beaune. From Charlemagne to today, Corton is known for its exceptional orientation, allowing one of the best expressions of the Chardonnay grape in the world to be achieved. A magical white, deep and with a great palate, of which only less than 10 units arrive in our country per year.

### **Louis Roederer Ed. Philippe Starck 2015** 280€

**La cuvée Brut Nature floreció por primera vez en 2006, en las tierras del exclusivo viñedo Cumières de Louis Roederer. Este champagne nació de un encuentro entre la Bodega, en sintonía con la naturaleza, y un gran creador, un hombre libre: Philippe Starck.**

The Brut Nature cuvée first blossomed in 2006, on the lands of Louis Roderer's exclusive Cumières vineyard. This champagne was born from a meeting between the winery, in harmony with nature, and a great creator, a free man: Philippe Starck.

### **Muse de Miraval Magnum · 2021** 500€

**Compuesto por una estricta selección de las mejores y más antiguas parcelas del Château, es la mejor expresión de este terroir único. Embotellado en un formato espectacular hecho a mano. Este maravilloso rosado sin duda hará trasladarnos a la Provenza en cada uno de sus sorbos.**





Composed of a strict selection of the best and oldest parcels of the Château, it is the best expression of this unique terroir. Bottled in a unique handmade format. This wonderful rosé will undoubtedly transport us to Provence in each of its sips.







## CERVEZAS

|   |         |  |  |  |
|---|---------|---|---|---|
| <b>BRUTUS™ Barril</b>   | ● ● ● ● | 5,5€  | 8,5€  | 12€   |
| Mahou 5* / Radler Barril  | ● ● ●   | 5,5€  | 8,5€  | 12€   |
| <b>BRUTUS™</b>  | ● ● ● ● | 6€  |   |   |
| San Miguel Magna  | ● ●     | 6€  |   |   |
| Alhambra Reserva 1925   | ● ● ●   | 6€  |   |   |
| Alhambra Rosas  | ● ● ●   |   | 9,5€  |   |
| Alhambra Botánicos  | ● ● ●   |   | 9,5€  |   |
| Founders Porter   | ●       | 8€  |   |   |
| Nómada Petricor  | ● ● ●   | 7€  |   |   |
| Corona  | ● ● ●   | 7€  |   |   |
| Budweiser   | ● ●     | 6€  |   |   |
| Mahou tostada O'O   | ● ● ●   | 6€  |   |   |

## MARIDAJE

CARNE ● PESCADO ● PAELLAS ● TAPAS ● SUSHI ●





## APERITIVOS

### D.O. MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA

|  |      |         |
|--|------|---------|
| <b>Manzanilla pasada Maruja Juan Piñero</b><br>Palomino    | 7,5€ | ● ● ●   |
| <b>Manzanilla Classic Fernando de Castilla</b><br>Palomino | 6€   | ● ● ● ● |

### D.O. JEREZ-XERÈS-SHERRY

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| <b>Amontillado Fino el Tresillo Emilio Hidalgo</b><br>Palomino | 9€  | ● ● ● |
| <b>Palo Cortado Antique Fernando de Castilla</b><br>Palomino   | 14€ | ● ●   |

## VINOS DULCES

### D.O.Q. PRIORAT

|  |        |   |
|--|--------|---|
| <b>Mas d'en Gil Nus · 2015</b><br>Syrah, garnacha negra, viogner | 14/50€ | ● |
|--|--------|---|

### TOKAJ-HEGYALJA (HUNGRÍA)

|   |        |   |
|---|--------|---|
| <b>Royal Tokaji Blue Label 5 Puttonyos · 2017</b><br>Furmint, hárslevel, moscatel | 12/50€ | ● |
|---|--------|---|

### D.O. OPORTO

|  |       |   |
|--|-------|---|
| <b>Down's 10 years Old Tawny</b><br>Touriga nacional, tinta barroca, tinta toriz | 8/42€ | ● |
|--|-------|---|

### D.O. MONTILLA-MORILES

|  |        |   |
|--|--------|---|
| <b>Alvear PX 1927</b><br>Pedro Ximénez | 7/35€€ | ● |
|--|--------|---|

## POR COPA

### NACIONALES

|   |    |           |
|---|----|-----------|
| <b>Juvé i Camps Reserva de la Familia Brut Nature</b><br>D.O. Cava · Xarel·lo, macabeo, parellada | 8€ | ● ● ● ● ● |
| <b>Verdeo</b><br>D.O. Rueda · Vino blanco verdejo   | 6€ | ● ● ● ●   |
| <b>Viña Esmeralda</b><br>D.O. Pendès · Vino blanco, moscatel de Alejandría, gewürztraminer        | 7€ | ● ● ●     |
| <b>Altos Ibéricos Crianza</b><br>D.O.C. Rioja · Vino tinto tempranillo                            | 6€ | ● ● ●     |
| <b>Jean Leon 3055 Rosé</b><br>D.O. Penedés · Vino rosado pinot noir                               | 7€ | ● ● ● ●   |

### INTERNACIONALES

|  |     |           |
|--|-----|-----------|
| <b>Moët &amp; Chandon</b><br>A.O.C. Champagne · Chardonnay, pinot noir, pinot meunier                                      | 18€ | ● ● ● ● ● |
| <b>La Vieille Ferme Blanc</b><br>A.O.C. Luberon · Vino blanco Francia bourboulenc, garnacha blanca, ugni blanc, vermentino | 7€  | ● ● ● ●   |
| <b>La Vieille Ferme Rouge</b><br>A.O.C. Luberon · Vino tinto Francia Carignan, cinsault, garnacha, syrah                   | 7€  | ● ● ●     |
| <b>By Ott Rosé</b><br>A.O.C. Côtes de Provence · Vino rosado garnacha, cinsault, syrah, monastrell                         | 8€  | ● ● ● ●   |

## MARIDAJE

CARNE ● PESCADO ● PAELLAS ● TAPAS ● SUSHI ●







## ESPUMOSOS

### D.O. CAVA - D.O. CORPINNAT

|   |      |             |
|---|------|-------------|
| <b>Juvé i Camps La Siberia Brut Nature</b><br>Pinot noir                                  | 195€ | ● ● ● ● ●   |
| <b>Turó d'en Mota Brut Nature · 2005</b><br>Xarel·lo                                      | 175€ | ● ● ● ● ●   |
| <b>Gramona III Lustros Brut Nature · 2014</b><br>Macabeu, xarel·lo, parellada, chardonnay | 95€  | ● ● ● ● ●   |
| <b>Vardon Kennett Splendor Brut · 2015</b><br>Xarel·lo, chardonnay, pinot noir            | 67€  | ● ● ● ● ● ● |
| <b>Casa Jou La Teixonera Brut Nature · 2020</b><br>Garnacha negra                         | 36€  | ● ● ● ● ●   |

### CHILE

|   |     |           |
|---|-----|-----------|
| <b>Santa Digna Estelado Brut Rosé</b><br>País | 39€ | ● ● ● ● ● |
|---|-----|-----------|

### D.O.C.G. VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

|                               |     |           |
|-------------------------------|-----|-----------|
| <b>Malibràn Ruio</b><br>Glera | 49€ | ● ● ● ● ● |
|-------------------------------|-----|-----------|

### A.O.C. CHAMPAGNE

|  |      |             |
|--|------|-------------|
| <b>Louis Roederer Cristal Brut</b><br>Chardonnay, pinot noir                 | 650€ | ● ● ● ● ● ● |
| <b>Louis Roederer Collection 243 Brut</b><br>Chardonnay, pinot noir, meunier | 135€ | ● ● ● ● ● ● |
| <b>Armand de Brignac Gold Brut</b><br>Chardonnay, pinot noir, meunier        | 550€ | ● ● ● ● ● ● |
| <b>Dom Perignon Brut</b><br>Chardonnay, pinot noir                           | 550€ | ● ● ● ● ● ● |

### A.O.C. CHAMPAGNE

|  |      |             |
|--|------|-------------|
| <b>Ruinart Blanc de Blancs</b><br>Chardonnay                         | 180€ | ● ● ● ● ● ● |
| <b>Moët &amp; Chandon Brut</b><br>Chardonnay, pinot noir, meunier    | 120€ | ● ● ● ● ● ● |
| <b>Lanson Le Black Label Brut</b><br>Chardonnay, pinot noir, meunier | 95€  | ● ● ● ● ● ● |

### ROSÉ

|  |       |             |
|--|-------|-------------|
| <b>Louis Roederer Cristal</b><br>Pinot noir, chardonnay      | 1100€ | ● ● ● ● ● ● |
| <b>Armand de Brignac</b><br>Chardonnay, meunier              | 800€  | ● ● ● ● ● ● |
| <b>Dom Perignon</b><br>Pinot noir, chardonnay                | 750€  | ● ● ● ● ● ● |
| <b>Moët &amp; Chandon</b><br>Chardonnay, pinot noir, meunier | 135€  | ● ● ● ● ● ● |
| <b>Lanson Le Rosé</b><br>Chardonnay, pinot noir, meunier     | 99€   | ● ● ● ● ● ● |

### ON ICE

|   |      |             |
|---|------|-------------|
| <b>Moët &amp; Chandon Ice Rose</b><br>Chardonnay, pinot noir, meunier | 140€ | ● ● ● ● ● ● |
| <b>Moët &amp; Chandon Ice</b><br>Chardonnay, pinot noir, meunier      | 140€ | ● ● ● ● ● ● |
| <b>Lanson White Label Dry Sec</b><br>Chardonnay, pinot noir, meunier  | 87€  | ● ● ● ● ● ● |

## MARIDAJE

CARNE ● PESCADO ● PAELLAS ● TAPAS ● SUSHI ●





# VINO BLANCO

## NACIONALES

### D.O. PENEDÈS

|  |     |           |
|--|-----|-----------|
| <b>Familia Torres Fransola · 2022</b><br>Sauvignon blanc               | 49€ | ● ● ● ● ● |
| <b>L'Enclòs de Peralba Betzinera · 2020</b><br>Macabeu                 | 38€ | ● ● ● ●   |
| <b>Jean Leon 3055 · 2022</b><br>Chardonnay                             | 32€ | ● ● ● ●   |
| <b>Viña Esmeralda · 2022</b><br>Moscatel de Alejandría, gewürstraminer | 27€ | ● ● ● ●   |

### D.O.Q. PRIORAT

|  |     |         |
|--|-----|---------|
| <b>Clos Mogador Nelin · 2020</b><br>Garnacha blanca, macabeu | 84€ | ● ● ● ● |
| <b>Clos Farena · 2021</b><br>Garnacha blanca                 | 33€ | ● ● ● ● |

### D.O. CONCA DE BARBERÀ

|   |     |           |
|---|-----|-----------|
| <b>Familia Torres Milmanda · 2019</b><br>Chardonnay barrica | 98€ | ● ● ● ● ● |
| <b>Sons de Prades · 2021</b><br>Chardonnay barrica          | 51€ | ● ● ● ●   |

### D.O. TERRA ALTA

|  |     |         |
|--|-----|---------|
| <b>Via Edetana La Terrenal · 2018</b><br>Garnacha blanca | 74€ | ● ● ● ● |
| <b>Rebels de Batea · 2021</b><br>Garnacha blanca         | 27€ | ● ● ●   |

### D.O. ALELLA

|   |     |         |
|---|-----|---------|
| <b>Can Matons Sant Fost de Campcentelles · 2021</b><br>Pansa blanca | 37€ | ● ● ● ● |
|---|-----|---------|

### CERDANYA

|  |     |         |
|--|-----|---------|
| <b>Torre del Veguer Llum del Cadí · 2021</b><br>Riesling | 54€ | ● ● ● ● |
|--|-----|---------|

### D.O. RIBEIRO

|  |     |           |
|--|-----|-----------|
| <b>Finca Viñoa Paraje Penaboa · 2017</b><br>Treixadura, albariño, caño blanco, godello | 67€ | ● ● ● ● ● |
|--|-----|-----------|

### D.O. RÍAS BAIXAS

|   |     |           |
|---|-----|-----------|
| <b>Fefiñanes III año · 2020</b><br>Albariño           | 89€ | ● ● ● ● ● |
| <b>La Trucha de Acero · 2017</b><br>Albariño          | 81€ | ● ● ● ● ● |
| <b>Pazo Penelas Blanco Granito · 2019</b><br>Albariño | 72€ | ● ● ● ● ● |
| <b>Lambe Espiñas · 2022</b><br>Albariño               | 47€ | ● ● ● ● ● |
| <b>Paco y Lola Prime · 2019</b><br>Albariño           | 38€ | ● ● ● ● ● |
| <b>Pazo das Bruxas · 2022</b><br>Albariño             | 32€ | ● ● ● ● ● |

## MARIDAJE

CARNE ● PESCADO ● PAELLAS ● TAPAS ● SUSHI ●

### D.O.Ca RIOJA

**Bodegas Bhilar - Thousand Mills · 2019** 71€ ● ●  
Viura, garnacha blanca, malvasía, palomino, cayetana

**Amaren · 2019** 48€ ● ● ●  
Viura, malvasía

### D.O. RUEDA

**Belondrade y Lurton · 2021** 89€ ● ● ● ● ●  
Verdejo barrica

**Jose Pariente Cuvée Especial · 2021** 57€ ● ● ● ●  
Verdejo

**Pago del Cielo Celeste · 2022** 25€ ● ● ● ●  
Verdejo

### D.O. VALDEORRAS

**Revival · 2021** 76€ ● ● ● ● ●  
Godello

**Godeval Cepas Vellas · 2021** 37€ ● ● ●  
Godello

### D.O. GRAN CANARIA

**Tamerán · 2021** 72€ ● ● ● ● ●  
Malvasía

### D.O. TXAKOLÍ DE ÁLAVA

**Malkoa · 2016** 77€ ● ● ● ● ●  
Hondarrabi Zuri

### V.T. CÁDIZ

**"Tosca" Miraflores y Balbaína · 2021** 35€ ● ● ● ● ●  
Palomino

### V.T. MALLORCA

**Corum · 2020** 39€ ● ● ● ● ●  
Malvasía

**Can Axartell Blanco · 2022** 31€ ● ● ● ● ●  
Premsal blanc, moscatell, giró ros, malvasia, viogner

## MARIDAJE

CARNE ● PESCADO ● PAELLAS ● TAPAS ● SUSHI ●



# INTERNACIONALES

## FRANCIA

### A.O.C. CHABLIS

**Regnard Grand Cru Bougros · 2019** 140€ ●●●  
Chardonnay

**Chablis Domaine Nathalie & Gilles Fèvre · 2022** 45€ ●●●  
Chardonnay

### A.O.C. BOURGOGNE

**Jean Marc Boillot Puligny Montrachet Village · 2020** 175€ ●●●  
Chardonnay

**Demougeot Bourgogne Côte d'Or · 2020** 67€ ●●●  
Chardonnay

**Richard Henri Bourgogne Aligoté · 2019** 61€ ●●●  
Aligoté

### A.O.C. CÔTES DU RHONE

**Domaine de Lorient Saint-Péray · 2021** 78€ ●●  
Marsanne, rousanne

### A.O.C. POULLY FUMÉ

**Pascal Jolivet Blanc Fumé · 2021** 68€ ●●●●  
Sauvignon blanc

### A.O.C. CAHORS

**Orange Voilé Chenin Blanc · 2021** 77€ ●●●●  
Chenin blanc

## AUSTRIA

### WACHAU

**Veyder - Malberg - Wachauer Terrassen Grüner Veltliner · 2019** 47€ ●●●●  
Grüner Veltliner

## ITALIA

### SICILIA

**IDDA Etna blanco · 2021** 88€ ●●●●  
Carricante, catarratto

### D.O.C. FRIULLI COLLI ORIENTALI

**Livio Felluga · 2021** 54€ ●●●●  
Pinot grigio

## ALEMANIA

### MOSEL

**Materne & Schmitt Winner · 2018** 54€ ●●●●●  
Riesling

### PALZ

**Kimich - Gewürstraminer Spätlese Trocken · 2021** 41€ ●●  
Gewürstraminer

## ESTADOS UNIDOS

### RUSSIAN RIVER VALLEY

**Marimar Estate Acero · 2020** 60€ ●●●●  
Chardonnay

## NEW ZEALAND

### MARLBOROUGH

**Cloudy Bay · 2022** 70€ ●●●●  
Sauvignon blanc

## MARIDAJE





## VINO ROSADO

### FRANCIA

#### A.O.C. CÔTES DE PROVENCE

|  |     |           |
|--|-----|-----------|
| <b>Domaines Ott Château Romassin · 2022</b><br>Mourvèdre, cinsault, garnacha | 87€ | ● ● ● ● ● |
| <b>Whispering Angel · 2022</b><br>Garnacha, cinsault, vermentino             | 61€ | ● ● ● ● ● |
| <b>Miraval · 2022</b><br>Garnacha, cinsault, vermentino                      | 42€ | ● ● ● ● ● |
| <b>Miraval Magnum · 2021</b><br>Garnacha, cinsault, vermentino               | 95€ | ● ● ● ● ● |

### MARIDAJE

CARNE ● PESCADO ● PAELLAS ● TAPAS ● SUSHI ●





# VINO TINTO

## NACIONALES

### D.O. PENEDÈS

|   |          |
|---|----------|
| <b>Familia Torres Mas La Plana · 2018</b><br>Cabernet sauvignon           | 139€ ●●● |
| <b>Jean Leon Vinya La Scala Gran Reserva · 2016</b><br>Cabernet sauvignon | 84€ ●●●  |
| <b>Mataró Suriol · 2020</b><br>Monastrell                                 | 39€ ●●●  |
| <b>Gran Coronas · 2018</b><br>Cabernet Sauvignon, tempranillo             | 36€ ●●●  |

### D.O.Q. PRIORAT

|   |         |
|---|---------|
| <b>Clos de l'Obac · 2012</b><br>Garnacha, cabernet sauvignon, syrah, merlot                     | 135€ ●● |
| <b>Terroir al Límit Terra de Cuques · 2019</b><br>Garnacha, cariñena                            | 75€ ●●● |
| <b>Secret del Priorat · 2020</b><br>Cabernet Sauvignon, cariñena, garnacha negra, merlot, syrah | 41€ ●●● |

### D.O. MONTSANT

|  |         |
|--|---------|
| <b>Clos Mogador Com Tú · 2019</b><br>Garnacha                            | 71€ ●●● |
| <b>Terrícola · 2019</b><br>Garnacha, cariñena, cabernet sauvignon, syrah | 38€ ●●  |

### D.O. COSTERS DEL SEGRE

|   |         |
|---|---------|
| <b>Familia Torres Purgatori · 2020</b><br>Garnacha, cariñena, syrah | 68€ ●●● |
|---|---------|

### D.O. PLA DEL BAGES

|   |         |
|---|---------|
| <b>Abadal Arboset · 2017</b><br>Cap negre, cap pelat, cua de moltó, fumat, malvasía, mandó, pansera, picapoll negre, punxó fort, sumoll | 79€ ●●● |
|---|---------|

### D.O. CONCA DE BARBERÀ

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| <b>Pólvora · 2021</b><br>Trepal | 42€ ●● |
|---------------------------------|--------|

### D.O. RIBERA DEL DUERO

|  |         |
|--|---------|
| <b>Cruz del Pendón · 2015</b><br>Tinto fino                                    | 135€ ●● |
| <b>Milagros Reserva · 2019</b><br>Tinto fino                                   | 83€ ●●  |
| <b>Pago de los Capellanes Crianza · 2020</b><br>Tinto fino, cabernet sauvignon | 55€ ●●  |
| <b>Arzuaga Crianza · 2019</b><br>Tinto fino, albillo                           | 47€ ●●  |
| <b>Figuro 12 · 2019</b><br>Tinto fino  | 38€ ●●● |
| <b>Pago del Cielo Celeste roble · 2022</b><br>Tinto fino                       | 27€ ●●● |

## MARIDAJE

CARNE ● PESCADO ● PAELLAS ● TAPAS ● SUSHI ●

### D.O. Ca RIOJA

**Marqués de Vargas Gran Reserva · 2015** 97€ ●●  
Tempranillo

**Viña Tondonia Reserva · 2011** 91€ ●●  
Tempranillo, garnacha, graciano, mazuelo

**Gómez Cruzado Pancrudo Crianza · 2020** 79€ ●●●  
Garnacha

**Luis Cañas Reserva Selección de la Familia · 2016** 53€ ●●●  
Tempranillo, cabernet sauvignon

**Las Pisadas Crianza · 2018** 33€ ●●●  
Tempranillo

### D.O. JUMILLA

**Robiza Moon · 2021** 40€ ●●  
Monastrell, syrah

### D.O. TORO

**Termanthia · 2012** 360€ ●  
Tinta de toro

### D.O. RÍAS BAIXAS

**Attis Pedral · 2016** 65€ ●●  
Pedral

### D.O. RIBEIRA SACRA

**Peña Fión Viñas viejas · 2019** 63€ ●●  
Mencia, garnacha

### D.O. BIERZO

**Sangarida Pico Tuerto · 2020** 41€ ●●  
Mencia

### V.T. MURCIA

**Macho Man · 2020** 44€ ●●  
Monastrell

### V.T. CASTILLA Y LEÓN

**Terreus · 2014** 195€ ●●  
Tinto fino

## MARIDAJE

CARNE ● PESCADO ● PAELLAS ● TAPAS ● SUSHI ●



## INTERNACIONALES

### FRANCIA

#### A.O.C. BOURGOGNE

**Bouchard Perè et Fils L'enfant Jésus Premier Cru · 2017** 235€ ● ● ●  
Pinot noir

**Benjamin Leroux Vosné-Romanée · 2020** 190€ ● ● ●  
Pinot noir

**Camus Bruchon Bourgogne · 2020** 63€ ● ● ●  
Pinot noir

#### A.O.C. CROZES-HERMITAGE

**Alain Graillot · 2021** 70€ ● ●  
Syrah

#### A.O.C. CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

**Domaine du Vieux Télégraphe - Télégramme · 2021** 87€ ● ● ●  
Garnacha, syrah, monastrell, cinsault

#### A.O.C. SAINT-ÉMILION

**Château La Mondotte 1er grand cru classé "B" · 2008** 420€ ● ●  
Merlot, cabernet franc

#### A.O.C. MARGAUX

**Margaux du Château Margaux · 2015** 139€ ● ●  
Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot

**Château La Tour de Mons · 2017** 72€ ● ●  
Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot

#### A.O.C. CAHORS

**Mas del Périé Acacias 2021** 77€ ● ●  
Malbec

### ITALIA

#### CHIANTI

**Azienda Agricola Casale Chianti Riserva DOCG · 2006** 120€ ● ●  
Sangiovese

#### PIEMONTE

**Piero Benevelli Barolo Le Coste di Monforte · 2018** 132€ ● ●  
Nebbiolo

#### BOLGHERI

**Ca' Marcanda Magari · 2020** 149€ ● ● ●  
Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc

### ESTADOS UNIDOS

#### RUSSIAN RIVER VALLEY

**Marimar Estate Cristina · 2018** 95€ ● ●  
Pinot noir

### AUSTRALIA

#### VICTORIA

**Tournon - Mathilda · 2019** 45€ ● ●  
Shiraz

### CHILE

#### VALLE DE CURICÓ

**Manso de Velasco · 2019** 84€ ● ●  
Cabernet sauvignon

## MARIDAJE

CARNE ● PESCADO ● PAELLAS ● TAPAS ● SUSHI ●

