

Vinos



**Viña Bujanda Crianza** (D.O. Rioja) Tempranillo **3,2 / 17**

Tinto redondo y equilibrado, con notas de vainilla, fruta madura y un toque de madera que lo hace suave y agradable.

**Ladrón de Lunas Roble** (Varietal) Bobal **3,2 / 17**

Tinto joven con mucha fruta roja, tanino suave y un ligero toque de roble que aporta estructura sin perder frescura.

**Pruno – Finca Villacreces** (Ribera del Duero) Tinto Fino **30**

Elegante y frutal, con notas de mora, ciruela y un fondo especiado. Uno de los Riberas más reconocidos.

**Muga Crianza** (D.O. Rioja) Tempranillo-Garnacha-Mazuelo **32**

Clásico riojano, amplio y perfumado, con aromas de fruta madura, especias dulces y un roble muy integrado.

**Matarromera** (D.O. Ribera del Duero) Tempranillo **35**

Tinto intenso y estructurado, con notas de frutas negras, cacao y un final largo y elegante.

**Nodus Bobal** (D.O. Utiel-Requena) Bobal **22**

Vino joven y expresivo, con frutas rojas frescas, ligeros tonos florales y un paso por boca suave.

**Viña Jaros Roble** (Ribera del Duero) Tempranillo **18**

Tinto fresco y frutal, con un toque de madera que aporta redondez sin restar ligereza.

**Ramón Bilbao Crianza** (D.O. Rioja) Tempranillo **4,5 / 19**

Clásico, con aromas de fruta madura, toques de vainilla y un final equilibrado.

**822** (Ribera del Duero) Tinto Fino **24**

Tinto moderno, con mucha fruta negra, notas balsámicas y un final jugoso y persistente.



# Tinto

**Nave Sur** (D.O. Rueda) Verdejo**3,2 / 15**

Blanco fresco y aromático, con notas cítricas, hierbas y un final ligero y agradable.

**Nodus Chardonnay** (D.O. Utiel-Requena) Chardonnay**23**

Blanco cremoso y elegante, con notas de vainilla, fruta madura y buena estructura. Fermentado en barrica.

**Finca Montepedroso Verdejo** (D.O. Rueda) Verdejo**18**

Verdejo vibrante, con aromas herbáceos, cítricos y un final largo muy varietal.

**Ramón Bilbao Verdejo** (D.O. Rueda) Verdejo**4,5 / 19**

Blanco aromático y fresco, con fruta blanca, cítricos y un toque herbáceo característico.

**Muga Blanco** (D.O. Rioja) Viura y Malvasía**22**

Blanco elegante, con frutas tropicales, notas florales y un sutil toque de madera. Fermentado en barrica.

**Ladrón de Lunas Blanco** (Varietal) Sauvignon Blanc – Macabeo**3,4 / 16**

Blanco joven, fresco y perfumado, con notas de frutas blancas, hierba fresca y un final suave.

**Miháxola** (Varietal) Godello**19**

Blanco gallego con mucha frescura, notas minerales y fruta blanca crujiente.

**Mar de Frades** (D.O Rías Baixas) Albariño**29**

Albariño vibrante y aromático, con notas de fruta de hueso, cítricos y un final salino muy elegante.

**Paco & Lola** (D.O Rías Baixas) Albariño**26**

Blanco moderno y expresivo, con fruta tropical, cítricos y un final fresco ideal para mariscos.

# Blanco



# Rosado

## **Ramón Bilbao Rosado** (D.O. Rioja) Garnacha **18**

Rosado delicado y fresco, con aromas de fresa, flor blanca y un paso por boca muy ligero.

## **Rosado Pago de Anguix** (Ribera del Duero) Tinto Fino – Albillo **30**

Rosado elegante y afrutado, con notas de frutos rojos y un toque mineral.

## **Muga Rosado** (D.O. Rioja) Garnacha, Viura y Tempranillo **24**

Rosado equilibrado, con fruta fresca, notas florales y un final suave y refrescante.

# Champagne y Cava

## **Cava Nodus Plata Brut Nature** **25**

(D.O. Cava) Macabeo – Chardonnay

Cava seco y muy fresco, con burbuja fina y notas de manzana verde y cítricos.

## **Perrier-Jouët Grand Brut** **80**

(Champagne) Pinot Noir – Pinot Meunier – Chardonnay

Champagne elegante y floral, con burbuja delicada, frutas blancas y un final sedoso.

# Cocolinda

COCINA MEDITERRÁNEA FUSIÓN INTERNACIONAL