

VINOS DE FRANCIA

Ferraton Samorens Blanco

28,00€



D.O. Côtes du Rhône / Variedad: Garnacha blanca, Roussanne, Viognier y Clairette

ESP: De color dorado claro y pálido con reflejos plateados. Aromas de flores blancas y frutales donde destaca la fruta blanca. En el paladar es un vino muy fresco y equilibrado, la Clairette aporta gran frescura y la Garnacha increíble suavidad.

ENG: Pale, light golden colour with silvery reflections. Aromas of white flowers and fruit with aromas of white fruit. On the palate it is a very fresh and balanced wine, the Clairette brings great freshness and the Garnacha incredible smoothness.

FRA: Couleur pâle, or clair avec des reflets argentés. Arômes de fleurs blanches et de fruits avec des arômes de fruits blancs. En bouche, c'est un vin très frais et équilibré, la Clairette apportant une grande fraîcheur et la Garnacha une incroyable douceur.

Mathilde Orsuro Rosado

35,00€



D.O. Côtes de Provence / Variedad: Garnacha Negra, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Clairette y Rolle.

ESP: De color rosa pálido con ligeros reflejos púrpura. Aromas complejos de melocotón, cítricos y frutas exóticas. Amplio y delicioso en la entrada al paladar, seguido de notas cítricas, pomelo y fruta de pulpa blanca. Fina acidez que aporta estructura.

ENG: Pale pink colour with light purple reflections. Complex aromas of peach, citrus and exotic fruits. Ample and delicious on the palate entry, followed by citrus, grapefruit and white-fleshed fruit notes. Fine acidity that adds structure.

FRA: Couleur rose pâle avec de légers reflets violets. Arômes complexes de pêche, d'agrumes et de fruits exotiques. L'entrée en bouche est ample et savoureuse, suivie de notes d'agrumes, de pamplemousse et de fruits à chair blanche. Fine acidité qui apporte de la structure.

Ferraton Samorens Tinto

28,00€



D.O. Côtes du Rhône / Variedad: Garnacha Negra y Syrah

ESP: De color granate intenso con reflejos rubí. Aromas frutales entre los que destacan los frutos rojos muy maduros. En boca sabores de moras, frambuesas, arándanos, regaliz con notas especiadas y de hierbas frescas.

ENG: Intense garnet colour with ruby reflections. Fruity aromas of very ripe red fruits. On the palate flavours of blackberries, raspberries, blueberries, liquorice with spicy notes and fresh herbs.

FRA: Robe grenat intense aux reflets rubis. Arômes fruités de fruits rouges très mûrs. En bouche, des saveurs de mûres, de framboises, de myrtilles, de réglisse avec des notes épicées et d'herbes fraîches.

Château Du Gazin Canon-Fronsac Bordeaux Tinto

39,50€



D.O. Bordeaux / Variedad: Merlot, Cabernet franc y Malbec

ESP: De color granate claro con reflejos rubí. Aromas amaderados y tostados, con notas de vainilla y caramelo. En boca este vino revela notas de frutos negros, grosella negra y moras recién recolectadas.

ENG: Light garnet colour with ruby highlights. Woody and toasted aromas, with notes of vanilla and caramel. On the palate this wine reveals notes of black fruits, blackcurrant and freshly picked blackberries.

FRA: Robe grenat clair aux reflets rubis. Arômes boisés et toastés, avec des notes de vanille et de caramel. En bouche, ce vin révèle des notes de fruits noirs, de cassis et de mûres fraîchement cueillies.

VINOS BLANCOS

Fuente seca Blanco

Copa 5,50€

Botella 19,50€



D.O. Utiel - Requena / Variedad: Macabeo y Sauvignon Blanc

ESP: Vino ecológico. Color amarillo pálido con destellos verdes, brillante y limpio. Aromas de flor blanca, fruta tropical, piel de albaricoque e hinojo. Fresco en boca, excelente acidez, de final largo y perfumado postgusto.

ENG: Organic wine. Pale yellow colour with green glints, bright and clean. Aromas of white flowers, tropical fruit, apricot and fennel. Fresh in the mouth, excellent acidity, long finish and perfumed aftertaste.

FRA: Vin biologique. Robe jaune pâle aux reflets verts, brillante et nette. Arômes de fleurs blanches, de fruits tropicaux, de peau d'abricot et de fenouil. Frais en bouche, excellente acidité, fin de bouche longue et parfumée.

Mariluna Blanco

22,00€



D.O. Valencia / Variedad: Verdejo y Macabeo

ESP: Procedente de viñedos de suelo rico en calizas. De un color amarillo pajizo brillante y limpio. Notas de flor blanca, cítricos y albaricoque. Amable en boca y con una buena acidez. Untuoso y de post-gusto largo.

ENG: From vineyards with limestone-rich soils. Bright, clean, straw yellow colour. White flower, citrus and apricot notes. Pleasant in the mouth and with good acidity. Unctuous and with a long aftertaste.

FRA: Provenant de vignobles dont les sols sont riches en calcaire. Couleur jaune paille, brillante et nette. Notes de fleurs blanches, d'agrumes et d'abricots. Agréable en bouche et avec une bonne acidité. Fin de bouche onctueuse et longue.

Abadía San Quirce Blanco

26,00€



D.O. Rueda / Variedad: Verdejo

ESP: Vino de color amarillo pajizo con intensos destellos. Amplio en aromas y expresivo en el paladar. Redondo, fresco y con un largo y elegante final. Notas de hinojo, frutas tropicales maduras y unos delicados matices balsámicos.

ENG: Straw yellow colour with intense glints. Broad in aromas and expressive on the palate. Round, fresh and with a long, elegant finish. Notes of fennel, ripe tropical fruits and delicate balsamic undertones.

FRA: Couleur jaune paille avec des reflets intenses. Large en arômes et expressif en bouche. Rond, frais et avec une finale longue et élégante. Notes de fenouil, de fruits tropicaux mûrs et de délicates nuances balsamiques.

Enrique Mendoza Blanco

23,00€



D.O. Alicante / Variedad: Chardonnay

ESP: La uva para este vino se maceró durante 3 horas para después pasar a ser fermentado a muy baja temperatura. En nariz nos recuerda al heno y a frutos secos como la avellana. Buen equilibrio.

ENG: The grapes for this wine were macerated for 3 hours and then fermented at a very low temperature. The nose is reminiscent of hay and nuts such as hazelnuts. Very well balanced on the palate.

FRA: Les raisins de ce vin ont macéré pendant 3 heures et ont ensuite fermenté à très basse température. Le nez rappelle le foin et les noix comme les noisettes. Très bien équilibré en bouche.

Oro de Castilla Blanco

22,00€



D.O. Rueda / Variedad: Sauvignon Blanc

ESP: Vendimia nocturna a temperaturas inferiores a 15°C. Maduración sobre lías durante 4 meses. Tiene gran volumen y persistencia, con un postgusto tropical acompañado de notas minerales.

ENG: Night harvest at temperatures below 15°C. Maturation on lees for 4 months. It has great volume and persistence, with a tropical aftertaste accompanied by mineral notes.

FRA: Récolté la nuit à des températures inférieures à 15°C. Maturation sur lies pendant 4 mois. Il a beaucoup de volume et de persistance, avec un arrière-goût tropical accompagné de notes minérales.

VINOS ROSADOS

Vinalopo Rosado

Copa 5,50€

Botella 19,00€



D.O. Alicante / Variedad: Monastrell

ESP: Vino con color frambuesa muy brillante. Aroma a fruta roja y flores y recuerdo de hierbas aromáticas, ligero toque mineral.. Suave, dulce y con un tanino ligeramente marcado, con un postgusto muy rico.

ENG: Very bright raspberry colour. Aroma of red fruit and flowers with hints of aromatic herbs and a slight mineral touch. Smooth, sweet and with a slightly marked tannin, with a very rich aftertaste.

FRA: Couleur framboise très brillante. Arôme de fruits rouges et de fleurs avec des notes d'herbes aromatiques et une légère touche minérale. Doux, sucré, avec des tannins légèrement marqués, avec un arrière-goût très riche.

Condesa de Leganza Rosado

20,00€



D.O. La Mancha / Variedad: Tempranillo

ESP: Vino limpio, brillante, con intensos aromas de fruta roja y frambuesas. Goloso, con una marcada acidez y un gran equilibrio.

ENG: Clean, bright wine with intense aromas of red fruit and raspberries. Sweet, with a marked acidity and a great balance.

FRA: Vin net et brillant aux arômes intenses de fruits rouges et de framboises. Doux, avec une acidité marquée et un grand équilibre.

Pasión de Bobal Rosado

22,00€



D.O. Utiel - Requena / Variedad: Bobal

ESP: Sometido a una peculiar maceración a muy baja temperatura durante 16 horas. Aroma intenso con abundantes toques de fruta roja (grosellas, cerezas y fresas) y sutil recuerdo de pétalos de rosa. Postgusto largo y sabroso.

ENG: Subjected to a peculiar maceration at very low temperature for 16 hours. Intense aroma with abundant hints of red fruit (redcurrants, cherries and strawberries) and subtle hints of rose petals. Long and tasty aftertaste.

FRA: Soumis à une macération spéciale à très basse température pendant 16 heures. Arôme intense avec des notes abondantes de fruits rouges (groseilles, cerises et fraises) et des notes subtiles de pétales de rose. Fin de bouche longue et savoureuse.

VINOS TINTOS

Fuerteseca Tinto

Copa 5,50€

Botella 19,50€



D.O. Utiel - Requena / Variedad: Bobal y Cabernet Sauvignon

ESP: Vino ecológico. Color rojo cereza intenso con reflejos cardenalicios. Aromas a frutos negros y grosella. De paladar fresco con un tanino notable y una sensación especiada que preside el paso de boca.

ENG: From 40 year old vines on soils rich in red clay. Powerful aromas of ripe fruit, cocoa and spices. Long aftertaste with a touch of roasted coffee.

FRA: Issu de vignes âgées de 40 ans sur des sols riches en argile rouge. Arômes puissants de fruits mûrs, de cacao et d'épices. Long arrière-goût avec une touche de café torréfié.

Mariluna Tinto

22,00€



D.O. Valencia / Variedad: Tempranillo y Bobal

ESP: Proveniente de viñas de 40 años sobre suelos ricos en arcillas rojas. Aromas potentes a fruta madura, cacao y especias. Postgusto largo con toque torrefacto.

ENG: From 40 year old vines on soils rich in red clay. Powerful aromas of ripe fruit, cocoa and spices. Long aftertaste with a touch of roasted coffee.

FRA: Issu de vignes âgées de 40 ans sur des sols riches en argile rouge. Arômes puissants de fruits mûrs, de cacao et d'épices. Long arrière-goût avec une touche de café torréfié.

Faustino Art Collection Crianza Tinto

26,00€



D.O. Rioja / Variedad: Tempranillo

ESP: Un vino muy limpio y brillante, de capa media. Sensaciones dulces y taninos muy bien integrados. Final medio marcado por los tostados de la barrica.

ENG: A very clean, bright, medium-depth wine. Sweet sensations and very well integrated tannins. Medium finish marked by the toasted notes from the barrel.

FRA: Un vin très propre, brillant, de profondeur moyenne. Sensations douces et tanins très bien intégrés. Finale moyenne marquée par les notes grillées de la barrique.

Enrique Mendoza Crianza Tinto

24,00€



D.O. Alicante / Variedad: Monastrell y Merlot

ESP: Procedente de uvas seleccionadas de parcelas de tierras areno-limosas. Fermentado en pequeños depósitos de acero durante 20 días. Maduro, sereno y con una fina y elegante carga tánica.

ENG: Made from grapes selected from plots of sandy-loamy soils. Fermented in small steel tanks for 20 days. Ripe, serene and with a fine and elegant tannin content.

FRA: Élaboré à partir de raisins sélectionnés dans des parcelles aux sols sablo-argileux. Fermentation dans de petites cuves en acier pendant 20 jours. Mûr, serein et avec un contenu tannique fin et élégant.

Parajes de Callejo Tinto

35,00€



D.O. Ribera del Duero / Variedad: Tempranillo

ESP: Vino procedente de parcelas de un pueblo burgalés. Se caracteriza por una excelente maduración de la uva, con un resultado final muy equilibrado y muy buena acidez.

ENG: Wine from plots of land in a village in Burgos. It is characterized by an excellent ripening of the grapes, with a very balanced final result and very good acidity.

FRA: Ce vin provient de parcelles situées dans un village de Burgos. Il se caractérise par une excellente maturation des raisins, avec un résultat final très équilibré et une très bonne acidité.

Marqués de Vitoria Gran Reserva Tinto

42,00€



D.O. Rioja / Variedad: Tempranillo

ESP: Aromas muy intensos y complejos. Notas de fruta compotada y especiada. Un final muy largo, elegante y equilibrado.

ENG: Very intense and complex aromas. Notes of stewed fruit and spices. Very long, elegant and balanced finish.

FRA: Arômes très intenses et complexes. Notes de fruits compotés et d'épices. Finale très longue, élégante et équilibrée.

ESPUMOSOS

Cava Duc de Foix Brut

Copa 6,00€

Botella 22,00€



D.O. Cava / Variedad: Macabeo, Xarel·lo y Parellada

ESP: De color amarillo pálido, con notas aromáticas florales y de miel, es fresco, equilibrado, afrutado y con fina burbuja. Ideal como aperitivo.

ENG: Pale yellow in colour, with floral and honeyed aromatic notes, it is fresh, balanced, fruity and with fine bubbles. Ideal as an aperitif.

FRA: De couleur jaune pâle, avec des notes aromatiques florales et miellées, il est frais, équilibré, fruité et avec de fines bulles. Idéal à l'apéritif.

Cava Moli de Foc Semi-Seco

22,00€



D.O. Cava / Variedad: Macabeo, Xarel·lo y Parellada

ESP: Cava semi-seco. De aspecto brillante, con un color amarillo pálido. Aroma agradable, potente y afrutado. En boca primera impresión melosa, siendo un vino espumoso redondo, largo, agradable y persistente con un final dulce. Ideal como aperitivo.

ENG: Semi-dry cava. Bright appearance, with a pale yellow colour. Pleasant aroma, powerful and fruity. Mellow first impression in mouth, being a round, long, pleasant and persistent sparkling wine with a sweet finish. Ideal as an aperitif.

FRA: Cava demi-sec. Aspect brillant, couleur jaune pâle. Arôme agréable, puissant et fruité. La première impression en bouche est douce, c'est un vin mousseux rond, long, agréable et persistant avec un final doux. Idéal pour l'apéritif.

Champagne Veuve Pelletier Brut

55,00€



Origen. Francia / Variedad: Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier

ESP: De color amarillo pálido y brillante, aroma a almendras, lima confitada y hueso de melocotón. Sabor con las mismas notas, acompañadas de clorofila.

ENG: Pale yellow and brilliant colour, aroma of almonds, candied lime and peach pit. Flavour with the same notes, accompanied by chlorophyll.

FRA: Belle robe jaune pâle et brillante, arôme d'amandes, de citron vert confit et de noyau de pêche. Saveur aux mêmes notes, accompagnée de chlorophylle.

Champagne Moët & Chandon Imperial Brut

78,00€



Origen. Francia / Variedad: Muscat blanco

ESP: Aroma a manzanas verdes y frutas cítricas. Sabor con los mismos matices que el aroma.

ENG: Aroma of green apples and citrus fruits. Flavour with the same nuances as the aroma.

FRA: Arôme de pommes vertes et d'agrumes. Saveur avec les mêmes nuances que l'arôme.

Champagne Ruinart Brut

120,00€



Origen. Francia / Variedad: Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier

ESP: Amarillo brillante, con aromas finos y frescos, llenos de notas de fruta blanca. En boca es redondo, carnoso y con un final fresco.

ENG: Bright yellow, with fine and fresh aromas, full of white fruit notes. Round and fleshy on the palate, with a fresh finish.

FRA: Jaune brillant, avec des arômes fins et frais, pleins de notes de fruits blancs. La bouche est ronde et charnue, avec une finale fraîche.

Champagne Moët & Chandon Rosé

95,00€



Origen. Francia / Variedad: Pinot noir, Pinot Meunier y Chardonnay

ESP: Aroma profundo a frutos rojos con toque floral. Sabor intenso notas a melocotones y frutos del bosque.

ENG: Deep aroma of red fruits with a floral touch. Intense flavour with hints of peaches and berries.

FRA: Arôme profond de fruits rouges avec une touche florale. Saveur intense avec des notes de pêches et de baies.

Champagne Ruinart Rosé

140,00€



Origen. Francia / Variedad: Pinot Noir y Chardonnay

ESP: Delicado y ligero, con notas de frutas exóticas, granada y una marcada presencia de aromas primarios. En boca es dulce, redondo y elegante, con notas de menta.

ENG: Delicate and light, with notes of exotic fruits, pomegranate and a marked presence of primary aromas. Sweet, round and elegant on the palate, with hints of mint.

FRA: Délicat et léger, avec des notes de fruits exotiques, de grenade et une présence marquée d'arômes primaires. En bouche, il est doux, rond et élégant, avec des notes de menthe.