



## CARTA DE VINOS

BAR

SAMOA

## D.O RIBERA DEL DUERO

|  |   | COPA  | BOTELLA |
|--|---|-------|---------|
|  | <b>Carramimbre Roble</b><br>Uva: Tinta Fina y Cabernet Sauvignon.<br>Crianza: 4 meses roble Francés y Americano.            | 3,50€ | 20€     |
|  | <b>La Celestina Crianza (Dominio de Atauta)</b><br>Uva: 100% Tempranillo.<br>Crianza: 12 meses en barrica de roble Francés. | 4,50€ | 26€     |
|  | <b>Emilio Moro Crianza</b><br>Uva: Tinta Fina.<br>Crianza: 12 meses roble Francés y Americano.                              |       | 32€     |
|  | <b>López Cristóbal Parcela 1</b><br>Uva: Tinta Fina.<br>Crianza: 16 meses roble Francés y Americano.                        |       | 38€     |
|  | <b>Carmelo Rodero Reserva</b><br>Uva: Tinta Fina y Cabernet Sauvignon.<br>Crianza: 21 meses roble Francés.                  |       | 58€     |






## D.O RIOJA

|  |   |       |     |
|--|---|-------|-----|
|    | <b>Tobia Cuvee Crianza</b><br>Uva: Tempranillo y Garnacha.<br>Crianza: 12 meses roble Americano.                        | 3,50€ | 20€ |
|    | <b>828 Reserva</b><br>Uva: Tempranillo, Garnacha y Graciano.<br>Crianza: 24 meses roble Americano, 12 meses en botella. | 3,50€ | 19€ |
|    | <b>Muga Crianza</b><br>Uva: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano.<br>Crianza: 22 meses roble Francés y Americano.  |       | 31€ |
|  | <b>Oscar Tobia Reserva</b><br>Uva: Tempranillo y Maturana.<br>Crianza: 28 meses roble Francés y Húngaro.                |       | 32€ |
|  | <b>Macán Clásico "Vega Sicilia"</b><br>Uva: Tempranillo.<br>Crianza: 14 meses barricas de roble.                        |       | 54€ |

## OTRAS D.O

|  |   |  |     |
|--|---|--|-----|
|  | <b>Overo Crianza V.C. Lebrija</b><br>Uva: Tempranillo y Syrah.<br>Crianza: 12 meses en roble Francés y Americano. |  | 25€ |
|  | <b>Dominio del Bendito D.O. Toro</b><br>Uva: Tinta de Toro.<br>Crianza: 9 meses en roble Francés y Americano.     |  | 26€ |

## VINOS BLANCOS

|   |  |       |     |
|---|--|-------|-----|
|  | <b>Entreflores D.O. Rueda</b><br>Uva: Verdejo.                                       | 3,40€ | 19€ |
|  | <b>Sweet Caroline semi dulce</b><br>Uva: Cayetana.                                   | 3,40€ | 19€ |
|  | <b>Croft Twist Frizzante</b><br>Bebida refrescante, flor de Sauco, limón y menta.    | 3,50€ | 20€ |
|  | <b>La Huida D.O. Rías Baixas</b><br>Uva: Albariño.                                   | 4,00€ | 22€ |
|  | <b>Sonrisa de Tares D.O. Bierzo</b><br>Uva: Godello.<br>Crianza: 5 meses sobre lías. |       | 24€ |

## GENEROSOS

|   |  |       |     |
|---|--|-------|-----|
|    | <b>Manzanilla Solera Playa despacho</b><br>Uva: Palomino Fino.   | 2,20€ | 15€ |
|    | <b>Fino Tio Pepe D.O Jerez</b><br>Uva: Palomino Fino.<br>Crianza: 4 años crianza biológica                           | 2,80€ | 18€ |
|    | <b>Canasta Cream D.O Jerez</b><br>Uva: Palomino fino y Pedro Ximénez.<br>Crianza: Soleras, 6 años crianza oxidativa. | 3,50€ |     |
|  | <b>Alfonso D.O. Jerez</b><br>Uva: Palomino fino.<br>Crianza: 8 años (crianza oxidativa) roble americano.             | 3,50€ |     |
|  | <b>Amontillado Lustau</b><br>Uva: Palomino Fino.<br>Crianza: 4 años bajo velo de flor y 8 oxidativa.                 | 3,70€ |     |
|  | <b>Palo Cortado lustau D.O Jerez</b><br>Uva: Palomino Fino.<br>Crianza: 30 años en solera.                           | 4,50€ |     |

## ESPUMOSOS

|   |   |  |     |
|---|---|--|-----|
|  | <b>Cava Minguett Brut</b><br>Uva: Macabeo, Xarello y Parellada.<br>Crianza: 12 meses sobre rimas.                         |  | 21€ |
|  | <b>Raventós i Blanc Blanc de Blancs</b><br>Uva: Macabeo, Xarello, Parellada y Malvasía.<br>Crianza: 18 meses sobre rimas. |  | 27€ |
|  | <b>Raventós i Blancs De Nit Rosé</b><br>Uva: Macabeo, Xarello, Parellada y Monastrell.<br>Crianza: 18 meses sobre rimas.  |  | 30€ |

PRECIOS CON IVA