

VIÑOS GALEGOS

<i>Brancos</i>	<i>D.O.</i>	
• CREGO E MONAGUILLO (90% godello e outras)	Monterrei	18€
• LADAIRO (100% godello)	Monterrei	18€
• A COROA (100% godello)	Valdeorras	20€
• RAMÓN DO CASAR (varietal)	Ribeiro	20€
• A TELLEIRA (100% godello)	Ribeiro	21€
• CASAL DE ARMÁN (90% treixadura e outras)	Ribeiro	21€
• COTO DE GOMARIZ (treixadura, albariño, loureira e godello)	Ribeiro	21€
• PEDRALONGA (100% albariño) 7 meses sobre lias	Rías baixas	21€
• REFUGALLO (85% godello e outras) F. barrica	Ribeira Sacra	21€
• ALBAMAR (100% albariño) 6 meses sobre lias	Rías Baixas	22€
• GUITIAN (100% godello)	Valdeorras	22€
• ALALÁ (100% albariño)	Rías Baixas	23€
• LEIRANA (100% albariño)	Rías Baixas	23€
• KOMOKABRAS VERDE (100% albariño)	IXP Barbanza	23€
• DO FERREIRO (100% albariño)	Rías Baixas	23€
• PEPE CABANAS (100% albariño)	IXP Barbanza	24€
• LOURO DO BOLO (100% godello) 4 meses sobre lias	Valdeorras	24€
• GABA DO XIL “O BARREIRO” (100% godello) 4 meses sobre lias	Valdeorras	24€
• AS BATEAS (varietal) 13 meses sobre lias	Rías Baixas	25€
• A SEARA CASTES BRANCAS (varietal)	Ribeiro	25€
• CHOLO (100% loureira)	Ribeiro	25€
• MAR DE FRADES (100% albariño)	Rías Baixas	25€
• LA OLA (100% albariño) 6 meses sobre lias	Rías baixas	27€
• VIÑA DE MARTÍN (Treixadura, ttorrontés, albariño e lado) 12 meses sobre lias	Ribeiro	28€
• MANUEL ROJO (Treixadura, lado, godello e albariño)	Ribeiro	30€
• LAUDES (varietal)	Ribeiro	30€
• SEÑORANS COLECCIÓN	Rías Baixas	30€
(100% albariño) 5 meses sobre lias e 30 meses en botella		
• SACABEIRA (100% albariño) 10 meses sobre lias	Rías Baixas	30€
• EL PARAGUAS (88% treixadura, 8% godello e 4% albariño) 3 meses barrica	Ribeiro	30€
• LAPOLA (80% godello, 15% albariño e 5% dona branca) 15 meses barrica	Ribeira Sacra	30€
• MAIOR DE MENDOZA “tres crianzas”	Rías Baixas	30€
(100% albariño) 9 meses en lias, 5 en inox e 3 en botella		
• ALBINO (Albamar) (Feito con 100% caiño tinto) 11 meses en barrica con mosto flor		30€
• NORA DA NEVE (100% albariño) 7 meses barrica	Rías Baixas	32€
• DO FERREIRO fincas (100% albariño) 9 meses sobre lias	Rías Baixas	35€
• A COROA 200 Cestos (100% godello) 10 meses sobre lias	Valdeorras	38€
• AMODIÑO (100% albariño) crianza prolongada sobre lias	Rías Baixas	40€
• GOLIARDO “A TELLEIRA” (100% albariño)	Rías Baixas	40€
• DO FERREIRO cepas vellas (100% albariño) 12 meses sobre lias	Rías baixas	42€
• ALBAMAR finca o Pereiro (100% albariño) 7 meses sobre lias	Rías baixas	45€
• ALGUEIRA ESCALADA (100% godello)	Ribeira Sacra	45€
• ALGUEIRA ANADELIA (godello e treixadura)	Ribeira Sacra	45€
• ESCOLMA Viña Martín	Ribeiro	45€
(Treixadura, ttorrontés e lado) 12 meses en barrica e 36 meses en botella		
• REVIVAL GODEVAL (100% godello) 9 meses sobre lias	Valdeorras	45€

CASALEXO

BAR - VINOTECA

- **ALGUEIRA BLX** (100% blanco lexitimo) 24 meses depositos de arcilla 45€
- **LA SOMBRILLA** (94% treixadura e 6% albariño) 6 meses en barrica *Ribeiro* 50€
- **PAZO BARRANTES** (100% albariño) 16 meses barrica *Rías Baixas* 50€
- **SEÑORANS SELECCIÓN DE AÑADA** (100% albariño) 30 meses sobre lias *Rías Baixas* 55€
- **A PITA CEGA** (50% albariño e 50% treixadura) 12 meses sobre lias Sabaríz *Ourense* 56€
- **AS SORTES** (100% godello) 8 meses barrica *Valdeorras* 63€
- **FAI UN SOL DE CARALLO** *Ribeiro* 96€
(88% treixadura, 8% godello e 4% albariño) 10 meses en barricas
- **SITTA ANCESTROS** (100% albariño) 60 meses en barrica. *Rías Baixas* 140€
- **O SORO** (100% godello) 8 meses en barrica. *Valdeorras* 450€
- **VIÑOS DE JOSÉ LUÍS MATEO** consultar

Tintos D.O.

- **CREGO E MONAGUILLO** (85% mencia y 15% arauxa) *Monterrei* 18€
- **ALGUEIRA** (100% mencia) *Ribeira Sacra* 18€
- **ABADÍA DE GOMARIZ** (25% brancellao, 25% ferrol, 25% sousón e 25% mencia) . *Ribeiro* 21€
- **EL PROHIBIDO** (80% mencia, 20% sousón) *Ribeira Sacra* 21€
- **PONTE DA BOGA Bancales Olvidados** (100% mencia) 10 meses de barrica *Ribeira Sacra* 23€
- **GOLIARDO** (multi varietal) 12 meses en barrica *Rías Baixas* 23€
- **GUÍMARO Camiño Real** (80% mencia e outras) 7 meses en barrica *Ribeira Sacra* 23€
- **CASAL NOVO** (100% merenzao) *Valdeorras* 25€
- **RIBERA DE LOS NARANJOS by Raul Pérez** *Ribeira Sacra* 25€
(mencia, tempranillo e garnacha) 6 meses en barrica
- **LALAMA** (90% mencia e outras) 16 mese en barrica e 4 meses en foudres *Ribeira Sacra* 27€
- **FINCA EL CURVADO by Raúl Pérez** (100% mencia) 12 meses en barrica *Ribeira Sacra* 28€
- **SILICE** (80% mencia e outras) 9 meses sobre lias *Ourense* 30€
- **A TORNA DOS PASAS** *Ribeiro* 30€
(40% caíño tinto, 40% ferrol e 20% brancellao) 6 meses en barrica
- **BOAS VIDES** (multivarietal) 6 meses en barrica e 16 en inox *Ribeiro* 32€
- **GUÍMARO Finca meixemán** (80% mencia e outras) 12 meses en barrica *Ribeira Sacra* 32€
- **FATHER** (80% mencia e 20% arauxa) 6 meses de barrica *Monterrei* 32€
- **NOVOA** (100% Caiño tinto) 6 meses de barrica en inox *Rías Baixas* 32€
- **VX. Cuvve cacco** (sousón, caíño logo, caíño e outras) 20 meses en barrica *Ourense* 32€
- **BOCA DO DEMO by Raúl Pérez** (100% mencia) 12 meses en barrica *Ribeira Sacra* 40€
- **EL BARREDO** (85% mencia e 15% pinot noir) *Sin D.O.* 40€
- **ALGUEIRA Pizarra** (100% mencia) 12 meses en barrica *Ribeira Sacra* 45€
- **ALGUEIRA Serradelo** (100% brancellao) 14 meses en barrica *Ribeira Sacra* 45€
- **ALGUEIRA Risco** (100% merenzao) 6 meses en barrica *Ribeira Sacra* 45€
- **ESCOLMA** (34% ferrol, 33% brancellao e 33 caíño tinto) 12 meses en barrica *Ribeiro* 45€
- **LACIMA** (68% mencia e outras variedades) 19 meses en barrica *Ribeira Sacra* 50€
- **DOMINIO DE BIBEI** (80% brancellao e 20% mouratón) 19 meses en barrica *Ribeira Sacra* 62€
- **EL PECADO** (100% mencia) 12 meses en barrica *Ribeira Sacra* 90€
- **VIÑOS DE JOSÉ LUÍS MATEO** consultar

OUTRAS DENOMINACIÓNS

<i>Brancos</i>	<i>D.O.</i>	
• AMAREN BARRICA (85% viura, 15% malvasía) 8 meses barrica.	<i>Rioja.</i>	26€
• VALENCISO (70% viura e 30% garnacha branca) 9 meses en barrica.	<i>Rioja.</i>	28€
• LA REVELÍA (100% godello) 8 meses en barrica	<i>Bierzo</i>	30€
• PREDICADOR (42% garnacha branca, 33% Viura, 25% malasia) 8 meses en barrica ..	<i>Rioja.</i>	32€
• ABEL MENDOZA (100% garnacha branca) 5 meses en barrica	<i>Rioja.</i>	35€
• NIVARIUS “FINCA LA NEVERA” (100% maturana branca).	<i>Rioja.</i>	37€
• CONTINO (80% viura e 20% garnacha branca) 12 meses en barrica.	<i>Rioja.</i>	38€
• AMAREN MALVASÍA (100% malvasía) 15 meses sobre lias.	<i>Rioja.</i>	40€
• VALDESABRIL VIÑEDO SINGULAR (100% viura) 12 en barrica.	<i>Rioja.</i>	45€
• AALTO (100% verdejo) 12 meses en barrica.	<i>Ribera del Duero</i>	55€
• PUJANZA ANTEPORTALATINA (100% viura) 12 meses en barrica	<i>Rioja.</i>	60€
• BELONDRADE Y LURTON (95% verdejo e outras) 5 meses sobre lias.	<i>Rueda</i>	65€
• QUÉ BONITO CACAREABA	<i>Rioja.</i>	68€
(50% garnacha branca, 34% viura e 16% malvasía) 8 meses sobre lias		
• VIÑA SASTRE FLAVUS (100% Jaén)	<i>Ribera del duero</i>	70€
• PUJANZA AÑADAS FRÍAS (100% viura) 12 meses en barrica	<i>Rioja.</i>	100€
• CASTILLO YGAY cosecha 1986 (97% viura, 3% malvasía) 21 años en barrica. ...	<i>Rioja.</i>	800€

Tintos

D.O.C. BIERZO

• DOMINIO DE ANZA (100% mencia) 8 meses en barrica.		28€
• TILENUS PAGOS DE POSADA (100% mencia) 15 meses en barrica		28€
• “PIEROS” TILINIUS (100% mencia)		45€
• DOMINIO DE ANZA “FINCA EL RAPOLAO” (80% mencia e outras) 12 meses en barrica.		58€
• VALTUILLE (Raul Perez) (85% mencia e outras) 12 meses en barrica		60€
• CORULLÓN (mencia e outras) 15 meses en crianza		75€
• VALDAFOZ (100% mencia) 15 meses en barrica		100€

OUTRAS DENOMINACIÓNS

Tintos

D.O.C. LA RIOJA

• LUIS CAÑAS (95% tempranillo, 5% garnacha tinta) 12 meses en barrica	18€
• ARTUKE PIES NEGROS (90% tempranillo, 10% graciano) 12 meses en barrica	19€
• EXCELLENS MARQUÉS DE CÁCERES (100% tempranillo) 14 meses en barrica	20€
• IZADI SELECCIÓN (80% tempranillo, 20% graciano) 16 meses en barrica	21€
• BIDEONA “LAS PARCELAS” (100% tempranillo)	23€
• LA MONTESA (95% garnacha tinta e outras) 12 meses en barrica	23€
• OSTATU SELECCIÓN (92% tempranillo, 8% graciano) 14 meses en barrica.	23€
• ÁNGELES AMAREN (85% tempranillo, 15% graciano) 16 meses en barrica.	25€
• SELA DE RODA (95% tempranillo, 3% garnacha tinta, 2% graciano) 16 meses en barrica	25€
• MARQUÉS DE RISCAL (96% tempranillo, 4% graciano) 24 meses en barrica	25€
• VALENCISO (100% tempranillo) 16 meses en barrica.	26€
• MUGA (70% tempranillo e outras) 24 meses en barrica	27€
• SENDEROS DE UKAN (100% tempranillo) 12 meses en barrica	27€
• DIEGO MAGAÑA “ANZA” (95% tempranillo e outras) 12 meses en fudres.	28€
• LUIS CAÑAS reserva familiar (85% tempranillo e outras) 20 meses en barrica	30€
• PREDICADOR (93% tempranillo, 7% garnacha de tinta) 15 meses en barrica	30€
• VIÑA ARDANZA (78% tempranillo, 22% garnacha tinta) 36 meses en barrica	35€
• IZADI EL REGALO VIÑEDO SINGULAR (90%t empranillo e outras) 20 meses en barrica.	38€
• CONTINO reserva (85% tempranillo e outras) 24 meses en barrica.	40€
• AMAREN GARNACHA (100% garnacha) 10 meses en barrica	45€
• PUJANZA “LA PAUL” (100% tempranillo) 12 meses en barrica.	45€
• ABEL MENDOZA (selección especial) (100% tempranillo) 12 meses en barrica	50€
• MARQUES DE VARGAS G. RVA. (80% tempranillo, 10% garnacha, 10% mazuelo).	50€
• VIÑA TONDONIA (70%tempranillo, 20% garnacha tinta, 5% graciano, 5% mazuela) 72 meses en barrica	50€
• GAMINDE (Finca Allende) (100% tempranillo) 16 meses en barrica	55€
• MINGORTIZ (Finca Allende) (100% tempranillo) 16 meses en barrica	55€
• SAN VICENTE (100% tempranillo peludo) 20 meses en barrica.	55€
• PUNTIDO (100% tempranillo) 18 meses en barrica.	55€
• ABEL MENDOZA GRACIANO (60% garnacha tinta, 40% graciano) 18 meses en barrica	60€
• ANZA “LA CANOCA” (100% tempranillo) 12 meses en barrica	60€
• RODA 1 (96% tempranillo, 4% graciano) 16 meses en barrica	63€
• MACAN (100% tempranillo) 16 meses en barrica	65€
• ANZA “CARRAMONTE” (85% tempranillo e outras) 12 meses en barrica.	65€
• VALDEGINES ARTADI (100% tempranillo) 12 meses en barrica	75€
• ARTADI PAGOS VIEJOS (100% tempranillo) 18 meses en barrica	85€
• 904 LA RIOJA ALTA (90% tempranillo, 10% graciano) 48 meses en barrica	80€
• CALVARIO (90% tempranillo, 8% garnacha tinta, 2% graciano) 18 meses en barrica	90€
• PRADO ENEA (80% tempranillo, 15% graciano, 3% garnacha tinta, 2% mazuela) 48 meses en barrica	90€
• POZO ALTO (34% tempranillo, 33% garnacha tinta, 33% graciano) 24 meses en barrica.	120€
• PUJANZA CISMA (100% tempranillo) 32 meses en barrica	150€
• LA NIETA (100% tempranillo) 18 meses en barrica.	170€
• VIÑA EL PISÓN ARTADI (100% tempranillo) 12 meses en barrica.	450€
• CONTADOR (94% tempranillo, 3% graciano, 3% mazuelo) 18 meses en barrica.	520€

OUTRAS DENOMINACIÓNS

Tintos

D.O.C. RIBERA DEL DUERO

• FINCA RESALSO (100% tinto fino) 4 meses en barrica	18€
• VIÑA SASTRE (100% tempranillo) 10 meses en barrica	18€
• PRUNO (Villacreces) (95% tempranillo, 5% cabernet sauvignon) 12 meses en barrica	18€
• CARMELO RODERO (100% tinta del pais) 9 meses en barrica	20€
• VALTRAVIESO (90% tinto fino, 10% merlot) 12 meses en barrica	22€
• CANTAMUDA PARCELA 64 (100% tempranillo) 14 meses en barrica	23€
• CEPA 21 (100% tempranillo) 12 meses en barrica	25€
• AVAN VIÑEDOS VIEJOS (100% tempranillo) 18 meses en barrica	25€
• VIÑA SASTRE (Crianza) (100% tinta del pais) 14 meses en barrica	26€
• PARADA DE ATAUTA (100% tinto fino) 12 meses en barrica	26€
• ANTÍDOTO (100% tempranillo) 12 meses en barrica	28€
• ASTRALES (100% tinto fino) 18 meses en barrica	35€
• EMILIO MORO (100% tempranillo) 12 meses en barrica	35€
• PAGO CAPELLANES (crianza) (100% tempranillo) 12 meses en barrica	35€
• VALDUERO 1 CEPA (100% tempranillo) 18 meses en barrica	40€
• MALLEOLLUS (100% tinto fino) 18 meses en barrica	42€
• MALABRIGO (100% tinto fino) 21 meses en barrica	45€
• TOMÁS POSTIGO 3º AÑO (85% tinto fino e outras) 12 meses en barrica	45€
• AALTO (100% tinto fino) 20 meses en barrica	50€
• UN SUEÑO EN LAS ALTURAS (100% tempranillo) 12 meses en fudres	50€
• DOMINIO DEL PIDIO (95% tinto fino, 5% albillo) 15 meses en barrica	52€
• PSI (100% tinto fino) 18 meses en barrica	58€
• LYNUS (Año de gracia) (100% tempranillo) 13 meses en barrica	68€
• PAGO SANTA CRUZ (100% tempranillo) 18 meses en barrica	70€
• DOMINIO DE CALOGIA (100% tinto fino) 14 meses en barrica	75€
• LAS MATILLAS (95% tempranillo, 5% albillo mayor) 12 meses en barrica	80€
• CELIA (Vizcarra) (95% tinto fino, 5% garnacha tinta) 16 meses en barrica	80€
• INÉS (Vizcarra) (90% tinto fino, 10% merlot) 16 meses en barrica	80€
• ALIÓN (Vega Sicilia) (100% tinto fino) 12 meses en barrica	80€
• TOMÁS POSTIGO 5º AÑO (34% tinto fino, 33% cabernet sauvignon, 33% merlot) 12 meses en barrica	85€
• EL NOGAL (100% tempranillo) 22 meses en barrica	90€
• CRUZ DEL PENDÓN (100% tempranillo) 18 meses en barrica	92€
• AALTO PS (90% tempranillo e outras) 22 meses en barrica	110€
• REGINA VIDES (100% tinta del pais) 18 meses en barrica	120€
• VALBUENA 5º AÑO (Vega Sicilia) (94% tempranillo, 6% merlot) 24 meses en barrica	150€
• FLOR DE PINGUS (96,5 tinto fino, 3% garnacha e 0,5 outras) 18 meses barrica	180€

Tintos

SARDÓN DEL DUERO

- **ABADÍA RETUERTA** (77% tempranillo, 12% cabernet sauvignon e outras) 13 meses en barrica 42€

D.O.C. PRIORAT

- **LES TERRASSES** (57% garnacha tinta, 42% cariñena, 1% otras variedades) 12 meses en barrica 45€
- **PERPETUAL** (79% cariñena, 21% garnacha tinta) 18 meses en barrica 55€
- **CLOS MARTINET** (Garnacha, cariñena e outras) 22 meses en cuba de cemento 75€
- **CLOS MOGADOR** (45% garnacha tinta, 29% cariñena, 16% syrah, 10% cabernet sauvignon) 18 meses en barrica . . . 90€
- **GRATALLOPS** (100% garnacha tinta) entre 16 y 18 meses en barrica. 100€
- **GRANS MURALLES** (25% cariñena, 25% garnacha tinta, 25% monastrel, 25% outras) 18 meses en barrica . . 220€

D.O.C. TORO

- **ELÍAS MORA** (100% tinta de toro) 6 meses en barrica 18€
- **ALMIREZ** (100% tinta de toro) 14 meses en barrica 30€
- **SAN ROMÁN** (100% tinta de toro) 24 meses en barrica 42€
- **PINTIA (Vega Sicilia)** (100% tinta de toro) entre 12 y 15 meses en barrica 55€
- **VICTORINO** (100% tinta de toro) 18 meses en barrica 60€
- **ALABASTER** (100% tinta de toro) 18 meses en barrica 200€

OUTRAS D.O.

- | <i>Tintos</i> | <i>D.O.</i> | |
|---|-------------------------------------|------|
| • 3 PICOS (100% garnacha tinta) | <i>C. Borja</i> | 23€ |
| • VENTA LA OSSA (100% syrah) 12 meses en barrica | <i>Castilla-La Mancha</i> | 23€ |
| • GALIA (88% tempranillo, 7% garnacha tinta, 5% albillo) 20 meses en barrica | <i>Madrid</i> | 35€ |
| • MAURO (tempranillo e syrah) 16 meses en barrica | <i>León</i> | 46€ |
| • MARIMAR STATE (100% pinot noir) 10 meses en barrica | <i>California</i> | 60€ |
| • MAURO V.S. (100% tempranillo) 30 meses en barrica | <i>León</i> | 83€ |
| • MAURO TERREUS (100% tempranillo) 33 meses en barrica | <i>León</i> | 125€ |

VIÑOS ROSADOS

- **VALENCISO** (100% tempranillo) 9 meses sobre lías *La Rioja* 20€
- **VIÑA SASTRE** (100% tinta del país) *Ribera Duero* 20€
- **200 MONGES ROSADO** (viura, garnacha e outras) 20 meses en barrica *Rioja* 45€

ESCUMOSOS

D.O. CAVA

- **KRIPTA** (100% parellada) Brut nature gran reserva 70€
- **MANUEL RAVENTOS RVA ESPECIAL** (100% xarello) Extra brut gran reserva 85€
- **KRIPTA 40 ANIVERSARIO** (macabeo, xarello y parellada) Brut nature gran reserva 100€
- **MAS DEL SERRAL** (xarello y bastardo) Brut nature gran reserva 160€

CORPINNAT

- **HUGUET** (parellada, macabeo y pinot noir) Brut nature reserva. 25€
- **RECAREDO (Intens Rosat)** (87% monastrell y 13% garnacha tinta) Brut nature. Más 50 meses en botella . . 40€
- **RECAREDO SUBTIL** (100% xarello) Brut nature. 57 meses en botella 50€
- **RECAREDO RVA PARTICULAR** (macabeo y lo) Brut nature. Más 10 meses en botella 100€
- **RECAREDO TURÓ D' EN MOTA** (100% lo) Brut nature. 100 meses en botella 150€

D.O. CHAMPAGNE

- **ANDRÉ CLOUET vintage grand crú** (100% chardonnay) 55€
- **LOUIS ROEDERER BRUT PREMIERÉ** (40% pinot noir, 40% chardonnay, 20% pinot meunier). 60€
- **LOUIS ROEDERER ROSÉ** (55% pinot noir, 45% chardonnay). 70€
- **LOUIS ROEDERER VINTAGE** (pinot noir). 80€
- **HENRIOT blanc de blancs** (100% chardonnay) 85€
- **BOLLINGER RD** (66% pinot noir, 34% chardonnay). 260€
- **LOUIS ROEDERER CRISTAL** (60% pinot noir, 40% chardonnay) 320€

D.O. CHAMPAGNE (PEQUENOS PRODUCTORES)

- **WILLIAN SAINTOT ROSERAIE premier cru** (100% pinot noir) 55€
- **WILLIAM SAINTOT PRESTIGE crú premiere** (75% pinot noir, 25% chardonnay) 55€
- **FRANCIS ORBAN extra brut** (100% pinot meunier). 55€
- **BERNARD LONCLAS blanc the blancs** (Brut,100% chardonnay) 55€
- **BARON FUENTÉ gran reserve Brut** (60% meunier, 30% chardonnay, 10% pinot noir) 60€
- **FEAUNAUX ROBIN brut nature** (60% meunier, 30% pinot noir, 10% chardonnay) 60€
- **PASCAL DOQUET DIAPASÓN grand crú extra brut** (100% chardonnay) 60€
- **RH COUTIER grand crú** (70% pinot noir, 30% chardonnay) 60€
- **ASSAILLY CUVEÉ grand cru** (brut nature,100% chardonnay). 60€
- **RH COURTIER ROSE** (66% pinot noir, 34% chardonnay) 60€
- **ESPIRIT NATURE brut** (70% chardonnay, 30% pinot noir). 60€
- **JAQUES LASSAIGNE “rosé de montgueux”** (80% chardonnay, 20% pinot noir) 80€
- **L' ASCENDANT vercy-grand crú** (60% pinot noir, 40% chardonnay) 90€
- **ULYSSE COLLIN “rosé de saignéé” extra brut** (100% pinot noir) 100€
- **CLOS MALADRIES grand crúavize** (100% chardonnay). 120€

VIÑOS DO MARCO DO JEREZ “JEREZ-XÉRÈS-SHERRY”

Fino / Manzanilla

- **LA *GOYA** (Sanlúcar de Barrameda) *Delgado Zuleta* 16€
- **LA PAPIRUSA** (Sanlúcar de Barrameda) *Lustau* 16€
- **EN RAMA** (Tío Pepe) *Gonzalez-Byass* 28€
- **TRES PALMAS** (Viejo) (Tío Pepe) *Gonzalez-Byass* 50€

Amontillado

- **MONTEAGUDO** *Delgado Zuleta* 26€
- **DEL DUQUE** (Vors) *Gonzalez-Byass* 40€
- **QUO VADIS** *Delgado Zuleta* 120€

Olorosos

- **MONTEAGUDO** *Delgado Zuleta* 24€
- **DON NUÑO** *Lustau* 30€

Palo cortado

- **MONTEAGUDO** *Delgado Zuleta* 25€

“MONTILLA – MORILES (Toro Albalá)”

- **OLOROSO** *Marqués de Poley* 18€
- **AMONTILLADO EN RAMA 35 años** *Marqués de Poley* 40€

VIÑOS DOCES

- **GOMARIZ12** (100% Treixadura) *Ribeiro* 21€
- **XEO ARISTEGUI** (uva conxelada) *Ourense* 21€
- **CHATEAU DU LEVANT 2019** (85% Semillon, 10% Sauvignon blanc y 5% Muscadelle)... *Sauternes* 25€
- **MR** (100% moscatel de alejandría) *Malaga* 26€
- **GUITIÁN (vendimia tardía)** (100% Godello) *Valdeorras* 28€
- **A MORENA** (100% Branco lexitimo) *IXP Betanzos* 30€
- **CAZAPITAS** (100% Albariño) *Barbanza* 35€
- **CASAL DE ARMÁN** (100% Moscatel de grano miudo) *Ribeiro* 38€
- **OREMUS ASZÚ 3 PUTTONYOS** *Tokaji* 38€
(25% Furmint, 25% Hárslevelü, 25% Sargamuskotaly e 25% Zéta)
- **DISNOKO ASZÚ 5 PUTTONYOS** (90% Furmint e 10% Hárslevelü) *Tokaji* 55€
- **PARA DO PÉ BRANCO** (Varietal) *zona Leiro* 60€
- **MARKUS MOLITOR riesling mosel** (100% Riesling) *Mosel* 70€
- **PX NOÉ VORS** (100% Pedro Ximénez) *Jerez-xérés-sherry* ... 85€
- **MATUSALEM VORS (Cream)** (Palomino fino y Pedro Ximénez) *Jerez-xérés-sherry* ... 85€
- **DISNOKO 6 PUTTONYOS** (60% Furmint, 30% Hárslevelü y 10% Zeta) *Tokaji* 90€
- **QUINTA NOVAL VINTAGE 2003** (Tinta Barroca, Tinta Roriz y Touriga Nacional) ... *Oporto* 150€