PROPINAS

Nuestro establecimiento cumple plenamente con la normatividad laboral vigente, garantizando a su equipo de trabajo el pago de todas las prestaciones sociales, primas, vacaciones y cesantías, así como la alimentación durante la jornada y la dotación correspondiente.

Por esta razón, la propina es un acto totalmente voluntario y se otorga a plena discrecionalidad por parte del cliente si el servicio recibido así lo merece.

En caso de que desee dejar una propina, por favor indíquenos el valor para incluirlo en la cuenta. De manera predeterminada, no se adiciona ningún porcentaje ni valor automático en la factura de venta.

NUESTRO MENÚ

·TABLAS DE QUESOS·

TABLA QUESOS SUAVES / 2 PAX | Gr

- GOUDA.....50gr
- AHUMADO.....50gr
- COLBY JACK.....50gr
- BRIE.....50gr
- PATÉ FINAS HIERBAS.....50gr
- MERMELADA GROSELLAS.....30gr

PRECIO: $84.000

MARIDAJE
Mouton Cadet Bordeaux (Tinto)
Hereford (Tinto)
Qui l'eût cru (Naranja)
Lucente rosado (Rosado)
Mocén rueda (Blanco)
Finca calvetera (Blanco)

TABLA QUESOS SUAVES / 4 PAX | GR

- GOUDA.....100gr
- AHUMADO.....100gr
- COLBY JACK.....100gr
- BRIE.....100gr
- PATÉ FINAS HIERBAS.....100gr
- MERMELADA GROSELLAS.....50gr

PRECIO: $165.000

MARIDAJE
Beaujolais (Tinto)
A fleur famille (Tinto)
Cotés du rhone Georges Duboeuf (Tinto)
Qui l'eût cru (Naranja)
Evidence Gustave Lorentz (Blanco)
Château Fayau Bordeaux (Blanco)

TABLA QUESOS MEDIOS / 2 PAX | GR

- MAESE MIGUEL SEMI.....50gr
- MAESE MIGUEL CURADO.....50gr
- BRIE TRUFADO.....1GR
- 3 LECHES.....50gr
- AZUL ROSEMBORG.....50gr
- FRUTOS SECOS.....50gr

PRECIO: $132.000

MARIDAJE
Beaujolais (Tinto)
A fleur famille (Tinto)
Cotés du rhone Georges Duboeuf (Tinto)
Qui l'eût cru (Naranja)
Evidence Gustave Lorentz (Blanco)
Château Fayau Bordeaux (Blanco)

TABLA QUESOS MEDIOS / 4 PAX | GR

- MAESE MIGUEL SEMI.....100gr
- MAESE MIGUEL CURADO.....100gr
- BRIE TRUFADO.....1GR
- 3 LECHES.....100gr
- AZUL ROSEMBORG.....100gr
- FRUTOS SECOS.....80gr

PRECIO: $206.000

MARIDAJE
Beaujolais (Tinto)
A fleur famille (Tinto)
Cotés du rhone Georges Duboeuf (Tinto)
Qui l'eût cru (Naranja)
Evidence Gustave Lorentz (Blanco)
Château Fayau Bordeaux (Blanco)

TABLA QUESOS MIXTOS / 2 PAX | GR

- AHUMADO.....50gr
- COLBY JACK.....50gr
- BRIE.....50gr
- 3 LECHES.....50gr
- GORGONZOLA.....50gr
- LOMO IBÉRICO.....50gr
- CHORIZO CULAR.....50gr
- TOCINO.....50gr
- FRUTOS SECOS.....50gr

PRECIO: $147.000

MARIDAJE
Mouton cadet bordeaux (Tinto)
Hereford (Tinto)
Qui l'eût cru (Naranja)
Lucente rosado (Rosado)
Mocén rueda (Blanco)
Finca calvetera (Blanco)

TABLA QUESOS MIXTOS / 4 PAX | GR

- AHUMADO.....100gr
- COLBY JACK.....100gr
- BRIE.....100gr
- 3 LECHES.....100gr
- GORGONZOLA.....100gr
- LOMO IBÉRICO.....100gr
- CHORIZO CULAR.....100gr
- TOCINO.....100gr
- FRUTOS SECOS.....70gr

PRECIO: $286.000

MARIDAJE
Mouton cadet bordeaux (Tinto)
Hereford (Tinto)
Qui l'eût cru (Naranja)
Lucente rosado (Rosado)
Mocén rueda (Blanco)
Finca calvetera (Blanco)

TABLA FRANCESA / 2 Ó 3 PAX | GR

- BRIE.....50gr
- REDO DE CABRA.....50gr
- AZUL ROSENBORG.....50gr
- FUET.....50gr
- PATÉ.....50gr
- MERMELADA GROSELLAS.....50gr

PRECIO: $89.500

MARIDAJE
Beaujolais (Tinto)
A fleur famille (Tinto)
Cotés du rhone Georges Duboeuf (Tinto)
Qui l'eût cru (Naranja)
Evidence Gustave Lorentz (Blanco)
Château Fayau Bordeaux (Blanco)

TABLA ITALIANA / 2 Ó 3 PAX | GR

- PECORINO.....50gr
- GRANA PADANO.....50gr
- MORTADELA.....50gr
- GORGONZOLA.....50gr
- ASIAGO.....50gr
- FRUTOS SECOS.....50gr

PRECIO: $112.500

MARIDAJE
Lambrusco di modena Rosé (Rosado)
Chianti del colli senesi (Tinto)
Valpolicella classico (Tinto)
Just moskamatta pinot
Bianco (Blanco)

TABLA ESPAÑOLA / 2 Ó 3 PAX | GR

- 3 LECHES.....50gr
- MANCHEGO CURADO.....50gr
- CABRA.....50gr
- FUET.....50gr
- LOMO.....50gr
- FRUTOS SECOS.....50gr

PRECIO: PAX $102.500

MARIDAJE
Lucente (Tinto)
Marques de Reinosa
Nadia Vendimia nocturna (Blanco)
Mar de Oro (Blanco)
Lucente Rosado

TABLA 60° / 4 PAX | GR

- GOUDA.....50gr
- BRIE.....50gr
- MAESE CURADO.....80gr
- GORGONZOLA.....50gr
- FUET.....80gr
- FRUTOS SECOS.....50gr
- PATÉ.....50gr
- MORTADELA.....100gr
- MERMELADA.....50gr

PRECIO: $180.000

MARIDAJE
Mouton cadet bordeaux (Tinto)
Hereford (Tinto)
Qui l'eût cru (Naranja)
Lucente rosado (Rosado)
Mocén rueda (Blanco)
Finca calvetera (Blanco)

TABLA IBÉRICOS DE BELLOTA | GR

- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA.....50gr
- LOMO IBÉRICO DE BELLOTA.....50gr
- SALCHICHÓN BELLOTA.....80gr
- CHORIZO BELLOTA.....50gr

PRECIO: $220.000

MARIDAJE
Mestizaje Mustiguillo (Tinto)
Damana Crianza (Tinto)
Finca Calvestra vino de pago (Blanco)
Arcan (Blanco)
Villamau brut rose (Cava)

• PATES •

• PATÉ A LA PIMIENTA NEGRA PRECIO: $350/GR

• PATÉ AL OPORTO AL CORTE PRECIO: $350/GR

• PATÉ DE FINAS HIERBAS PRECIO: $350/GR

·CHARCUTERIA·

• CHORIZO CULAR

Embutido ibérico que se elabora con carne de cerdo ibérico, principalmente jamón, lomo y panceta, adereazada con orégano y pimentón de la Vera.

PRECIO: $350/GR

• FUET EXTRA

Mezcla de carne de cerdo y panceta troceados y picados crudos, adicionada de sal y especias, amasada y embutida en tripa natural de vacuno.

PRECIO: $35.000 /P

• MORTADELA NATURAL

Embutido cocido de origen italiano, hecho con carne de cerdo y pavo, que se caracteriza por su sabor equilibrado y jugoso

PRECIO: $400/GR

• SALCHICHÓN IBÉRICO

Embutido curado de carne de cerdo ibérico de bellota. Se caracteriza por su sabor intenso, textura firme y aroma único.

PRECIO: $400/GR

• JAMÓN SERRANO

Se obtiene de los cuartos traseros del cerdo blanco y se cura al aire y con sal. Se caracteriza por su sabor, aroma y textura suave.

PRECIO: $450/GR

• CHORIZO CURADO

Chorizo elaborado con técnica e ingredientes importados de España, respetando la más firme de las tradiciones en carnes curadas.

PRECIO: $400/GR

• LOMO DE CERDO CURADO

La suavidad del lomo, acompañada por una tradición en la elaboración de carnes saladas y curadas.

PRECIO: $400/GR

• MONTADITOS •

• PAN AMB TOMAQUET

Pan rústico tostado, frotado con ajo, tomate maduro fresco, aceite de oliva y jamón ibérico.

PRECIO: $54.000

• PISTO MANCHEGO

Un delicioso montadito de pisto manchego, con una mezcla jugosa de verduras frescas cocinadas lentamente para realzar sus sabores tradicionales. Servido sobre una rodaja de pan baguette ligeramente tostado, que aporta el contraste perfecto entre lo crujiente y lo suave.

PRECIO: $35.000

• SOLOMITO DE QUESO AZUL

Un exquisito montadito de solomito, con carne jugosa y perfectamente sellada, coronado con una capa de cebolla caramelizada que aporta dulzura y profundidad de sabor. Sobre esto, un toque de queso azul que añade intensidad y cremosidad, todo sobre un pan ligeramente tostado que equilibra las texturas.

PRECIO: $33.000

• PIMIENTO CON VENTRESCA

Un exquisito montadito de pimiento escalibado, con su característico sabor ahumado y textura suave, acompañado de una delicada ventresca que aporta jugosidad y untuosidad. Todo montado sobre un pan ligeramente tostado, creando un bocado equilibrado y lleno de matices mediterráneos.

PRECIO: $33.000

• BONDIOLA CON QUESO MANCHEGO

Un delicioso montadito donde una base de pimiento asado aporta dulzura y un toque ahumado. Encima, se coloca la bondiola jugosa y tierna, coronada con una lámina de queso manchego que se funde ligeramente, realzando los sabores. Todo sobre un pan artesanal suave y ligeramente dorado.

PRECIO: $35.000

• RABO DE TORO

Guiso tradicionalmente preparado con la cola de toro, cortada en trozos y cocinada a fuego lento en un estofado con vino tinto y verduras.

PRECIO: $35.000

• MONTADITO DE CALLOS A LA MADRILEÑA

Callos de ternera cocinados lentamente con chorizo, morcilla y especias tradicionales, servidos sobre pan artesanal crujiente. Un bocado intenso, lleno de carácter y sabor profundo, ideal para acompañar con un buen vino tinto.

PRECIO: $28.000

• MONTADITO DE TORTILLA DE PATATAS

Tortilla de patatas elaborada al punto perfecto, dorada por fuera y suave por dentro, servida sobre pan artesanal recién tostado. Un clásico de la cocina española, simple y delicioso, ideal para abrir el apetito y disfrutar en cualquier momento.

PRECIO: $28.000

• RACIONES •

• PAN CON ALIOLI

Deliciosa baguette servida acompañada de alioli mediterráneo.

PRECIO: $12.000

• GAMBAS AL AJILLO

Un clásico de la cocina, las gambas al ajillo, cocinadas a la perfección en aceite de oliva con láminas de ajo dorado y un toque de guindilla que aporta un ligero picor. Servidas en su jugo, intensamente sabroso, acompañadas de rodajas de pan baguette crujiente. Una entrada cálida y llena de sabor mediterráneo.

PRECIO: $59.000

• CROQUETAS DE BOLETUS EDULIS

Unas irresistibles croquetas a la madrileña, con un relleno cremoso de cremas de jamón ibérico de pata negra, envueltas en una capa dorada y crujiente. Acompañadas de un suave y aromático alioli, que realza cada bocado con un toque intenso. Una entrada seductora que conquista los sentidos. (1 ud)

PRECIO: $43.000

• ENSALADILLA RUSA

Una irresistible ensaladilla rusa, cremosa y rebosante de sabor, con trozos de atún jugoso que se mezclan a la perfección con sus ingredientes frescos. Coronada con una ancho de sabor intenso que añade un toque ahumado y sofisticado. Acompañada de rodajas de pan baguette dorado y crujiente, perfecta para disfrutar de cada bocado de esta delicia.

PRECIO: $33.000

• PROVOLONE A LA PROVENZAL

Plato italiano que consiste en queso provolone gratinado al horno con hierbas provenzales.

PRECIO: $39.000

• CAPONATA

Una exquisita y colorida caponata, donde las verduras asadas se funden en una mezcla jugosa y llena de sabores mediterráneos, con el dulzor natural del tomate como protagonista, en contraste con las alcaparras en vinagre. Acompañada de rebanadas de pan artesanal, crujido y ligeramente crujiente, ideal para disfrutar cada bocado de esta deliciosa creación. Una entrada que invita a saborearla lentamente.

PRECIO: $35.000

• PATATAS BRAVAS

Cubos de patatas fritas con una salsa picante al estilo 60°.

PRECIO: $33.000

• CHORIZO IBERICO

Sabores únicos, respetando la más ancestral receta castellana.

PRECIO: $33.000

• CHORIZO ARGENTINO

Del sur del continente, suaves y especiados, que hacen honor a una cultura.

PRECIO: $33.000

• EMPANADAS AL CUCHILLO

Empanadas argentinas, de carne argentina cortada a cuchillo, acompañadas de un suti y delicioso chimichurri. (2 uds)

PRECIO: $35.000

• CALLOS A LA MADRILEÑA

El plato más emblemático de Madrid. Preparados como manda la tradición, a fuego lento y ligeramente picantes.

PRECIO: $35.000

• TORTILLA DE PATATAS / 2 PAX

Tortilla de patatas preparada de forma tradicional, con patata seleccionada y cocinada lentamente para lograr una textura jugosa y un sabor auténtico.

PRECIO: $35.000

• PAPAS AL AJO CABAÑIL

Papas doradas y crujientes, salteadas con ajo, hierbas y un toque tradicional que realza su sabor. Una receta sencilla y llena de carácter, perfecta para compartir y acompañar cualquier plato.

PRECIO: $28.000

•PRINCIPALES•

• MAGRET DE PATO

Sellado perfectamente, con su piel crujiente y dorada que realza su jugosidad y sabor profundo. Acompañado de peras caramelizadas al ron, suaves y delicadamente dulces, con una reducción de agraz y licor de cassis.

PRECIO: $105.000

• ATUN ROJO

Un atún fresco sellado a su punto, con un interior jugoso y tierno que resalta su sabor natural. Acompañado de una delicada confitura de tomate y romero, con un equilibrio perfecto entre dulzura y notas herbales, donde cada elemento resalta la frescura y calidad de los ingredientes.

PRECIO: $79.000

• CARCIOFI CON PINOLI E VINO BIANCO

Alcachofas salteadas con piñones y reducción de vino blanco, con guanciale.

PRECIO: $49.000

• TRECCIA CON SALSA AL PECORINO E TARTUFO

Pasta sarda con crema de pecorino y trufa negra.

PRECIO: $69.000

• ENSALADA PRIMAVERA.

Lechugas frescas con el toque ácido y dulce de la granada, queso azul, aceite de ajo, nueces y reducción de vinagre balsámico.

PRECIO: $49.000

• NEW YORK STEAK 400 GR (CERTIFIED ANGUS BEEF (CAB)

Corte americano perfectamente sellado, con un exterior dorado y un interior jugoso que resalta su sabor natural y característico. Acompañado de patatas doradas, crujientes por fuera y suaves por dentro, sazonadas con un toque sutil de ají mairra. Un plato clásico y lleno de elegancia.

PRECIO: $170.000

• PAELLA SENYORET

La más clásica, elaborada con arroz bomba perfectamente cocido, donde los mariscos y pescados se cocinan limpios y pelados. Esto brinda al comensal la experiencia de los "señoritos", que no se preocuparán por manchantar las manos pelando mariscos. De ahí su nombre. (mínimo 2 personas)

PRECIO: $135.000

• RISOTTO DE LANGOSTINOS

Arroz cremoso en su punto perfecto, fusionado con langostinos salteados y notas sutiles que resaltan su intensidad marina. Una experiencia sofisticada y equilibrada, ideal para maridar con un vino blanco de carácter fresco y aromático.

PRECIO: $139.000

• COCHINILLO SEGOVIANO

Cochinillo segoviano con piel crujiente y carne tierna que se deshace al contarla, cocinado al estilo tradicional para conservar su sabor auténtico. Acompañado de unas papas al ajo cabañil, doradas y sazonadas con un toque rústico, que complementan a la perfección la suculencia del cochinillo. Un plato lleno de carácter y tradición castellana.

PRECIO: $170.000

• ENTRAÑA 400 GR (CERTIFIED ANGUS BEEF (CAB)

Deliciosa entraña a la parrilla, con un sabor intenso y ahumado, con una cocción recomendada de al punto para mantener su jugosidad. Acompañada de unas patatas panaderas, cocidas lentamente y doradas en aceite de oliva y ajo, con una textura suave y un toque rústico que equilibra el plato.

PRECIO: $250.000

• RIBEYE STEAK (CERTIFIED ANGUS BEEF (CAB)

Un Ribeye steak, cocinado a la perfección para resaltar su marmoleo excepcional y sabor intenso. Acompañado de unas patatas doradas y aromatizadas con su toque fragante, que complementan la riqueza de la carne. Un plato que combina calidad y autenticidad en cada bocado.

PRECIO: $250.000

• CORDERO PATAGÓNICO

Pierna de cordero lechal importado de la Pampa argentina, asado según los cánones gauchos, tierno y de un sabor único y contundente.

PRECIO: $195.000

• SUPREMA DE POLLO Y SETAS

Una pechuga de pollo de corral, cocinada al vacío con con hierbas provenzales y acompañadas de unas setas cremillas al vino blanco.

PRECIO: $65.900

• ARROZ NEGRO CON TINTA DE CALAMAR Y GAMBAS

Arroz bomba con un fondo delicioso de calamar y gambas, elaborado con fumet de marisco y tinta de calamar, que le confieren su característico color negro. Un plato representativo de la costa murciana (mínimo 2 personas)

PRECIO: $135.000

• SALMÓN A BAJA TEMPERATURA CON VERDURAS

Salmón cocinado a baja temperatura para conservar su jugosidad y textura delicada, acompañado de verduras salteadas al punto justo.

PRECIO: $65.900

• POSTRES •

• KEY LIME PIE

PRECIO: $29.000

• LECHE FRITA

PRECIO: $29.000

• TARTA DE CHOCOLATE

PRECIO: $35.000

• CREMA CATALANA

PRECIO: $29.000

• TIRAMISU FATTO AL TAVOLO

PRECIO: $42.000

• MOUSE DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

(Tarta de nuestro amigo el Chef John Montes de "Le Sucre")

PRECIO: $35.000

• VINOS •

TINTO

Intensos y sofisticados, con un sutil y frutos maduros y toques especiados. Perfectos para acompañar momentos únicos y especiales.

• PEREZ PASCUAS GRAN RESERVA 2011

Con enorme concentración, complejidad y elegancia, destaca por sus aromas especiados, balsámicos como el mentol e incienso, notas torrefactas de café y un fondo mineral. Volup tuoso.

CEPA: 100% Tinto Fino (Tempranillo).
CRIANZA: 28 meses en barrica, 36 meses en botella.
PAÍS: España.

PRECIO: $3.450.000

• ALTAZOR 2012

Aromas intensos que recuerdan la guinda negra, el cedro y sutiles notas florales. De volumen medio y cuerpo alto, complejo, seco a la vez, elegante.

CEPA: Cabernet Sauvignon, Carmenère y Carignan.
CRIANZA: 18 meses en barricas de roble francés, seguidos de 18 meses de guarda en botella.
PAÍS: Chile.

PRECIO: $1.300.000

• EL GRAN ENEMIGO BLEND 2019

Un vino profundo y estructurado, con gran complejidad aromática, notas de fruta negra madura, especias y un final largo y elegante.

CEPA: Blend (Malbec y Cabernet Sauvignon).
CRIANZA: 15-18 meses en roble francés.
PAÍS: Argentina.

PRECIO: $ 895.000

• COSTASERA AMARONEN CLASSICO

Color rojo rubí profundo, con matices violáceos en los bordes, en nariz, presenta aromas a frutas asadas, ciruelas y cerezas, en boca, sabores a cerezas maduras con sutiles notas de café y chocolate.

CEPA: Corvina, Rondinella y Molinara.
CRIANZA: 24 meses en roble francés.
PAÍS: Italia.

PRECIO: $ 806.000

• RICCITELLI & FATHER

Rojo profundo con reflejos violáceos. De gran intensidad aromática, con notas de frutos negros, regaliz, especias y flores. En boca es delicado y elécnico, con taninos firmes y elegantes.

CEPA: 50% Cabernet Franc y 50% Malbec.
CRIANZA: Doubrex de roble durante 16 meses.
PAÍS: Argentina.

PRECIO: $729.000

• PRIMERAS VIÑAS

Fruta roja fresca y algunas notas mentoladas, con toques de coco, vainilla y especias, bien amalgamadas gracias al aporte del roble.

CEPA: Malbec 100 %.
CRIANZA: 14 meses en barrica de roble de primer uso.
PAÍS: Argentina.

PRECIO: $646.000

• ANGÉLICA ZAPATA MERLOT 2019

Merlot de alta gama, concentrado y refinado, con aromas de ciruela, tabaco y cacao, taninos sedosos y excelente persistencia.

CEPA: Merlot.
CRIANZA: 12-18 meses en roble francés.
PAÍS: Argentina.

PRECIO: $569.000

• DON MIGUEL COMENGE

Rojo picota de capa muy alta. Presenta aromas de fruta negra, ciruelas, cassis, chocolate y especias, con un nítido fondo mineral que recuerda a la tiza. En boca, taninos aterciopelados y una textura delicada pero concentrada.

CEPA: Tempranillo 90%, Cabernet Sauvignon 10%.
CRIANZA: 22 meses en barrica de roble francés nuevo.
PAÍS: España.

PRECIO: $565.000

• SALENTEIN PRIMUS

Matiz negro y violeta, acompañado por un vivo brillo, que entrega un vino altamente atractivo. Presenta aromas intensos y complejos de frutos rojos y negros. En boca tiene una entrada amplia, con taninos firmes.

CEPA: 100% Malbec.
CRIANZA: 16 meses.
PAÍS: Argentina.

PRECIO: $499.000

• VIGNO

Color rojo intenso con tonos violetas. Este vino expresa una complejidad aromática que entremezclan notas frescas de frutos rojos como frambuesa y cereza, acompañados de sutiles toques de especias y una delicada mineralidad que contribuye a su carácter fresco.

CEPA: 88 % carignan y 12% cinsault.
CRIANZA: 16 meses.
PAÍS: Argentina.

PRECIO: $ 490.000

• COTE NUITS VILLAGES LOUIS LATUR

Con un bonito color rojo rubí, el Côte-de-Nuits Villages muestra una rara elegante de bayas rojas, tales como fresa silvestre. En boca es redondo, con taninos flexibles y golosos. Con notas de bayas rojas y fruta negra, es un vino aromático y sabroso.

CEPA: 100% Pinot noir.
CRIANZA: 10-12 meses.
PAÍS: Francia.

PRECIO: $533.000

• PORTIA PRIMA LA ENCINA 2021

Tempranillo elegante y estructurado, con notas de frutos rojos maduros, vainilla y especias dulces.

CEPA: Tempranillo.
CRIANZA: 16 meses en roble francés.
PAÍS: España.

PRECIO: $426.000

• EL ENEMIGO MALBEC 2021

Malbec intenso y sofisticado, con notas de mora, violeta y especias, equilibrado y de gran carácter.

CEPA: Malbec.
CRIANZA: 12-15 meses en roble francés.
PAÍS: Argentina.

PRECIO: $400.000

• EL ENEMIGO MALBEC 2021

Malbec intenso y sofisticado, con notas de mora, violeta y especias, equilibrado y de gran carácter.

CEPA: Malbec.
CRIANZA: 12-15 meses en roble francés.
PAÍS: Argentina.

PRECIO: $400.000

• HERMANDAD BLEND FALASCOS 2021

Blend equilibrado y potente, con capas de fruta negra, especias y taninos firmes de gran estructura.

CEPA: Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot.
CRIANZA: 12 meses en roble francés.
PAÍS: Argentina.

PRECIO: $347.000

• NIPOZZANO CHIANTI RUFINA

Elegante, tiene una frescura mineral que lo hace equilibrado y persistente. Notas de bayas rojas y café tostado.

CEPA: *Sangiovese, Malvasia nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon.*
CRIANZA: *24 meses en barrica.*
PAÍS: *Italia.*

PRECIO: $455.000

• ARROCAL RESERVA DE FAMILIA

Presenta un color rojo rubí intenso, con ribetes ligeramente violáceos que atestiguan su viveza. Brillante, limpio y de capa alta.

CEPA: *Tinto Fino (Tempranillo).*
CRIANZA: *24 meses en barrica. 12 meses de afinamiento en botella.*
PAÍS: *España.*

PRECIO: $508.000

• COTE DE BEAUNE VILLAGES- LOIUS LATOUR

Rubí. En nariz revelan notas de fresa y sotobosque. Estas notas también se pueden encontrar en su boca, redonda con taninos suaves, así como aromas de regaliz.

CEPA: *100% Pinot noir.*
CRIANZA: *10 a 12 meses.*
PAÍS: *Italia.*

PRECIO: $513.000

• RICCITELLI PATAGONIA

Aromas a frutillas y frambuesas, con notas florales y un dejo de tierra húmeda. Su boca es expresiva y jugosa, con taninos sutiles y mucha frescura.

CEPA: *Pinot Noir.*
CRIANZA: *8 meses.*
PAÍS: *Argentina.*

PRECIO: $495.000

• LAPOSTOLLE CARMENERE 2021

Carmenere expresivo con notas de frutos rojos, pimiento asado y especias suaves, de textura sedosa.

CEPA: *Carmenere.*
CRIANZA: *8-12 meses en roble francés.*
PAÍS: *Chile.*

PRECIO: $250.000

• MARIO VC

Sumamente equilibrado. Fruta tostada, pimientos asados, acidez perfecta.

CEPA: *75% Tempranillo — 25% Cabernet Sauvignon.*
CRIANZA: *16 meses.*
PAÍS: *España.*

PRECIO: $412.000

• ANTOLOGIA LI

Color rojo granate de intensidad media, con matices típicos de la variedad. En nariz predomina la fruta roja como frutilla y cereza, acompañada por un toque especiado y floral, característico de nuestro viñedo en El Cepillo. En boca reaparece la fruta con notas de chocolate blanco, equilibrado por su acidez elegante y un final persistente.

CEPA: *Malbec — Petit Verdot — Pinot Noir — Cabernet Sauvignon — Merlot — Carménère.*
CRIANZA: *12 meses en roble francés.*
PAÍS: *Argentina.*

PRECIO: $ 490.000

• RUTINI ENCUENTRO BARREL

Rojo granate intenso y profundo. Fruta roja (cerezas, guindas) bien madura, con notas a violetas, flores de lavanda y aromas mentolados. También se perciben aromas a mermeladas y confitura de ciruela y moras, con toques de pimienta negra y roja, cacao amargo, café, tabaco y vainilla, que aporta la barrica de roble francés nuevo.

CEPA: *Malbec-cabernet sauvignon-merlot-cabernet franc-petite verdot.*
CRIANZA: *15 años roble frances.*
PAÍS: *Argentina.*

PRECIO: $413.000

• CHATEAU MAGNOL HAUT-MEDOC

Púrpura brillante. Fino y elegante, con aromas de regaliz, canela, vainilla y bayas rojas (frambuesa, grosella roja). Bien equilibrado, con taninos aterciopelados, aromas delicados de frutas y un final especiado.

CEPA: *45% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 13% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot.*
CRIANZA: *8 años.*
PAÍS: *Francia.*

PRECIO: $430.000

• VINO DE VISTALBA-RICCITELLI & FAHER

Tiene un color violáceo profundo. Su aroma presenta notas frutales, de hierbas y menta. En boca es amplio, fresco, con un final largo y jugoso.

CEPA: *Bonarda.*
CRIANZA: *16 meses.*
PAÍS: *Argentina.*

PRECIO: $729.000

• MARIANNE PINOTAGE

Elegante expresión de la uva sudafricana, con aromas a frambuesa, chocolate negro y notas de violeta en la nariz. Estructurado, acidez marcada, taninos integrados.

CEPA: *100% pinotage.*
CRIANZA: *12 meses.*
PAÍS: *South Africa.*

PRECIO: $ 384.000

• PORTIA PRIMA

Limpio, brillante, intenso rojo cereza picota, con evolución rubí. Complejo y cálido, con notas de vainilla, frutos negros y cacao en el fondo. Sabroso, estructurado y muy equilibrado. Final muy largo con sensaciones de barrica y frutos negros.

CEPA: *Tempranillo.*
CRIANZA: *13 meses en barrica.*
PAÍS: *España.*

PRECIO: $ 435.000

• MONTEGRADELLA VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

Rubí fuerte y granate, con aromas a ciruelas pasas, especias; fresco y equilibrado.

CEPA: *Corvina — Rondinella.*
PAÍS: *Italia.*

PRECIO: $370.000

• FAMILIA COMENGE

Intenso, con recuerdos de regaliz, fruta roja madura, hierbas aromáticas, hinojo y notas balsámicas. Taninos finos y dulces, además de un postgusto largo y sedoso.

CEPA: *Tempranillo.*
CRIANZA: *27 Meses En Barricas De Un Año Y Nuevas.*
PAÍS: *España.*

PRECIO: $419.000

• MARCELO PELLERETI SELECCIÓN

Fruta roja bien madura, vainilla, aromas tostados y toques especiados. En boca es de paladar pleno, con taninos muy bien trabajados que le aportan elegancia sin perder estructura.

CEPA: *54% Malbec — 26% Syrah — 20% Cabernet Franc.*
PAÍS: *Argentina.*

PRECIO: $410.000

• BOURGOGNE LOUISE LATOUR

Tono rubí profundo y brillante, ofrece agradables aromas de cereza en nariz. En boca es fresco y redondo, con notas de yemas de grosella negra. Un vino fresco, con taninos sedosos y una acidez equilibrada.

CEPA: *Pinot Noir.*
CRIANZA: *3 años.*
PAÍS: *Francia.*

PRECIO: $410.000

• FELINO MALBEC 2024

Malbec joven y vibrante, con marcada fruta roja y negra, fresco y fácil de disfrutar.

CEPA: *Malbec.*
CRIANZA: *6/8 meses en roble.*
PAÍS: *Argentina.*

PRECIO: $245.000

• DOURO DOC 2021

Tinto portugués con carácter atlántico, notas de frutos oscuros, hierbas y elegante estructura.

CEPA: *Touriga Nacional y Tinta Roriz.*
CRIANZA: *12 meses en roble.*
PAÍS: *Portugal.*

PRECIO: $240.000

• TRENEL BEAUJOLAIS 2021

Vino ligero y afrutado, con aromas de cereza fresca y perfil suave, ideal para disfrutar ligeramente fresco.

CEPA: *Gamay.*
CRIANZA: *Sin paso prolongado por barrica.*
PAÍS: *Francia.*

PRECIO: $240.000

• TRUMPETER RUTINI MERLOT 2024

Merlot frutal y equilibrado, con taninos suaves y final amable.

CEPA: *Merlot.*
CRIANZA: *7 meses en roble francés y americano.*
PAÍS: *Argentina.*

PRECIO: $195.000

• LIVIANA CARMENERE

Carmenere fresco y accesible, con notas frutales y perfil redondo, ideal para maridajes versátiles.

CEPA: *Carmenere.*
CRIANZA: *Joven, sin largo guarda en barrica.*
PAÍS: *Chile.*

PRECIO: $180.000

• RUTINI SINGLE WINEYARD

Granate púrpura intenso y brillante. Vivaz y aromático, este tinto regala fragantes aromas a fruta roja fresca y en confitura (guinda), bien matizados con ligeros toques mentolados, vainilla y tabaco, propios de la crianza en roble. La entrada en boca revela taninos suaves y dulces. Este tinto es dueño de una gran finura, expresada en su perfil redondo y distinguido, así como en el vibrante retrogusto de gran persistencia.

CEPA: *Cabernet franc.*
CRIANZA: *12 meses, 50% en roble francés nuevo, 50% 2º uso.*
PAÍS: *Argentina.*

PRECIO: $ 408.000

• VIÑA PEDROSA CRIANZA

Rojo picota intenso con ribetes amoratados sugerentes y muy expresivo. En nariz destacan los aromas a frutos del bosque, junto con delicados aromas de crianza (vainilla, balsámicos, café, toffee y tinta china). Amplio, con nervio y taninos suculentos. Su retronasal es muy persistente y amplio.

CEPA: *100% Tinto Fino (Tempranillo).*
CRIANZA: *18 meses en barrica de roble americano y francés.*
PAÍS: *España.*

PRECIO: $366.000

• SIERRA CANTABRIA GRAN RESERVA

Frutos rojos maduros como cerezas y ciruelas, con toques de especias dulces y un leve susurro de frutos secos tostados. En boca, su madurez se traduce en una textura sedosa, con una concentración que no abruma, realzada por matices de fruta que le aportan profundidad y complejidad. Este vino tinto es un reflejo de equilibrio y finura.

CEPA: *98% Tempranillo y 2% Graciano.*
CRIANZA: *26 meses.*
PAÍS: *España.*

PRECIO: $397.000

• BOURGOGNE PASCAL BOUCHARD

Equilibrado y mineral, con destacadas notas afrutadas de fresa, grosella negra y especias dulces.

CEPA: *Pinot Noir.*
CRIANZA: *8 a 12 meses.*
PAÍS: *Francia.*

PRECIO: $422.000

• DIEZ ALMENDROS

Especiado, intenso, fino, fresco, goloso y perdurable.

CEPA: *Tempranillo.*
CRIANZA: *12 meses.*
PAÍS: *España.*

PRECIO: $ 335.000

• ROSSO DI MONTALCINO DOC

Con cuerpo, equilibrado y ligeramente tánico, con buena persistencia.

CEPA: *Sangiovese Grosso 100%.*
PAÍS: *Italia.*

PRECIO: $360.000

• PROYECTO HERMANAS

Amarillo dorado con reflejos verdosos. Aromas a flores y hierbas, que recuerdan a frutas como la pera y el durazno blanco. Es refrescante y untuoso a la vez, con buena acidez y un final muy fino y largo.

CEPA: *75% Malbec — 25% Cabernet Franc.*
CRIANZA: *12 meses en barricas de roble francés y otros 12 meses en botella.*
PAÍS: *Argentina.*

PRECIO: $ 372.000

• RICCITELLI TINTO DE LA CASA

Color violeta profundo. Nariz floral y especiada. Un vino complejo, rico y de taninos suaves.

CEPA: *malbec*
CRIANZA: *12 meses roble francés.*
PAIS: *Argentina.*

PRECIO: $348.000

• EL PADRE

Rojo profundo con matices púrpuras, denso y brillante. Aromas de frutas negras, café y chocolate negro. Especiado, con notas de vainilla y clavo de olor. En boca es fresco, amplio e intenso, con sabores a chocolate, frambuesa y café negro.

CEPA: *Cabernet franc.*
CRIANZA: *12 años.*
PAÍS: *Chile.*

PRECIO: $320.000

• MOULIN-A-VENT

Color rojo granate. Buena complejidad, con aromas afrutados y toques florales, dominados por notas de rosa. En boca es carnoso, con taninos finos y suaves, y un final largo. Un Moulin-à-Vent que revela su lado femenino.

CEPA: *100% Gamay.*
CRIANZA: *3 años.*
PAÍS: *Francia.*

PRECIO: $313.000

• CHATEAU PEYREBLANQUE

Gran frescura y expresión frutal, con presencia de pequeños frutos negros y roja bien maduros. Equilibrado y con personalidad, destaca la armonía entre la fruta y una acidez agradable, típica del terruño. Final largo, con taninos finos y persistentes.

CEPA: *50% Sauvignon 50% Muscadelle.*
CRIANZA: *12 meses en barricas de roble francés.*
PAÍS: *Francia.*

PRECIO: $251.000

• BONACOSTA VALPOLICELLA

Color rojo cereza de intensidad media. En nariz se presenta expresivo, con predominio de cereza madura y delicadas notas de vainilla. En boca es fresco y vivaz, con acidez marcada que realza su perfil frutal. Los taninos son suaves y sedosos, aportando equilibrio y elegancia. Un vino armonioso, de carácter joven y placentero.

CEPA: *Corvina / Rondinella / Molinara.*
CRIANZA: *6 meses en barrica francesa.*
PAÍS: *Italia.*

PRECIO: $328.000

• LA VICTORIANA RAUL PEREZ

Frutas maduras acompañadas de hierbas y especias, de fluido cautivante, con final persistente y toques a mora y frambuesa. Estructurado.

CEPA: *Mencia, Garnacha, Tintorera, Bastardo.*
CRIANZA: *12 meses en foudres francés.*
PAÍS: *España.*

PRECIO: $305.000

• CAMPOFIORIN ROSSI MASI

Color granate intenso con reflejos púrpura. En nariz, aromas a mermelada de cerezas, pie de ciruelas y uvas pasas con notas de canela. En boca, es corpulento, vigoroso, elaborado con la técnica de ripasso, que aporta notas a cocoa, vainilla, ciruelas pasas e higos secos.

CEPA: *Corvina, Rondinella y Molinara.*
CRIANZA: *18 meses.*
PAÍS: *Italia.*

PRECIO: $324.000

• PORTIA CRIANZA

Limpio, brillante, de intenso color rojo cereza picota con destellos morados. Intenso y dulce bouquet, con aromas a frutas del bosque, vainilla y ligeros tostados. En boca es potente, con tanino elegante y buena acidez. Final largo, con notas dulces y tostadas.

CEPA: *Vino Tinto Tempranillo*
CRIANZA: *12 meses en barrica de roble.*
PAÍS: *España.*

PRECIO: $310.000

• MOUTON CADET BOURDEAUX

Denso, rojo brillante con un tinte púrpura. Nariz fresca y armoniosa, con bayas maduras y aromas a frutos rojos, especialmente grosella negra y cereza morello.

CEPA: *92% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc.*
CRIANZA: *16 meses.*
PAÍS: *Francia.*

PRECIO: $ 285.000

• TABULA

Color rojo picota, intenso, de capa alta. Nariz potente, con aromas a zarzamora y frambuesa; especiado, equilibrado, carnoso, de taninos pulidos.

CEPA: *Tempranillo.*
CRIANZA: *Crianza de 22 meses.*
PAÍS: *España.*

PRECIO: $297.000

JILGUERIN

Granate brillante, frutos rojos, grosella intensa, agradable y goloso, con taninos dulces.

CEPA: *80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon.*
CRIANZA: *3 meses.*
PAÍS: *España.*

PRECIO: $272.000

• LA POULOSA RAUL PEREZ

Es un vino tinto fluido, con aromas de fruta roja fresca, notas herbales; ágil y ligero, con final largo y personalidad, con mucho carácter.

CEPA: 40 % Mencía, 30% Estalladiu, 30% garnacha tintorera.
CRIANZA: 12 meses barrica francesa.
PAÍS: España.

PRECIO: $297.000

• VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Rubi limpio, intenso, aromas a bayas, taninos suaves, estructurado, sutil y elegante.

CEPA: Corvione-rondinella.
PAÍS: Italia.

PRECIO: $272.000

• MOUTON CADET RESERVA MEDOC

Granate oscuro brillante. La primera nariz es sutil, con notas afrutadas de grosella/casis y mora, que evoluciona gradualmente hacia especias dulces (badián, vainilla). Un ataque potente, acompañado de taninos ricos y de una agradable extracción. La mitad de boca es concentrada y madura. El final exprime el terroir del Médoc con aromas de grosella negra y taninos potentes y refinados.

CEPA: 61% Merlot, 39% Cabernet Sauvignon.
CRIANZA: 16 meses, de los cuales 10 en madera.
PAÍS: Francia.

PRECIO: $262.000

• Nº 292 HERITAGE

Rubi intenso con reflejos violáceos. Una explosión de frutos negros, pimienta negra combinada con notas de regaliz y tabaco, equilibrado con una textura armoniosa. Final largo, afrutado y especiado.

CEPA: : 65% Syrah, 35% Grenache.
CRIANZA: 6 meses en barrica francesa.
PAÍS: Francia.

PRECIO: $284.000

• VINO ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

Denso, con sabor fuerte, redondo y excelente persistencia.

CEPA: Sangiovese-merlot.
CRIANZA: Trascigo de 4 meses.
PAÍS: Italia.

PRECIO: $285.000

• PORTIA 10 MESES

La entrada es potente, fresca y muy juvenil. Aparecen sobre todo aromas de frutas silvestres, cerezas, recuerdos de frambuesas y también unas ligeras notas de coco y vainilla, muy características de esa crianza en barrica americana.

CEPA: Tempranillo.
CRIANZA: 10 meses.
PAÍS: España.

PRECIO: $196.000

• CHIANTI DEL COLLI SENESI DOCG

Sabor suave, con cuerpo y buena persistencia.

CEPA: Sangiovese.
CRIANZA: trasciego de 4 meses.
PAÍS: Italia.

PRECIO: $246.000

• CHATEAU DU MORET

Color rubí oscuro. Aroma de moras con notas minerales. En boca, sedoso, con taninos presentes pero pulidos y una acidez agradable.

CEPA: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot.
CRIANZA: 18 meses en barrica usada.
PAÍS: Francia.

PRECIO: $250.000

• MERLOT CORVINA VENETO IGT

Rubi claro brillante, con matices violáceos. Flores rojas, frambuesa, cereza, regaliz. Delicioso y armonioso.

CEPA: Merlot y corvina.
CRIANZA: 3 meses.
PAÍS: Italia.

PRECIO: $230.000

• BARDOLINO CLASSICO

Rojo rubí, con matices brillantes, aroma a flores rojas, cerezas, frambuesa, equilibrado y vivaz.

CEPA: Rondinella y molinara.
PAÍS: Italia.

PRECIO: $230.000

• LOUIS PASCAL BOUCHARD

Rubí intenso, elegante, presenta tonos de frutas del bosque y un toque de cedro. Su final es persistente y sabroso.

CEPA: Pinot Noir.
CRIANZA: 8 meses.
PAÍS: Francia.

PRECIO: $230.000

• COTES-DU-RHONE GEORGES DUBOEUF

Aromático, con notas de frutos rojos y negros maduros, matices florales y especiados. En boca es afutado, rico, con taninos maduros que le aportan buena persistencia.

CEPA: Syrah, Grenache, Mourvèdre, y Cinsault.
PAÍS: Francia.

PRECIO: $220.000

• DAMANA CRIANZA

Capa alta, lágrima lenta y ancha. En nariz, predominan los frutos rojos con notas herbales, regaliz y vainilla. En boca es equilibrado, con fruta madura, taninos maduros y persistencia prolongada.

CEPA: Tempranillo 100%.
CRIANZA: 12 meses de barrica frances y amuericana.
PAÍS: España.

PRECIO: $269.000

• A FLEUR FAMILLE

Color rojo cereza. Equilibrado, con fruta madura y taninos suaves, redondos y seductores.

CEPA: 80% garnacha, 20% syrah.
CRIANZA: tina de hormigon.
PAÍS: Francia.

PRECIO: $230.000

• ULTREIA RAUL PEREZ

Aromas a violetas, fresco, con dejos de café. Intensamente largo, con acidez integrada. Exuberante, con mucho volumen, redondo y apetecible.

CEPA: Mencia.
CRIANZA: 12 meses de barrica frances y amuericana.
PAÍS: España.

PRECIO: $244.000

• MARQUÉS DE REINOSA

Intensidad aromática, notas de frutas rojas, suttles aromas balsámicos y dejos tostados. Redondo y con buena permanencia en boca.

CEPA: Tempranillo.
CRIANZA: 12 meses de barrica francesa.
PAÍS: España.

PRECIO: $199.000

• MESTIZAJE MUSTIGUILLO

Aromas a frutas rojas como cerezas y fresas, con suttles notas de frutas negras y moras. Mineral, fresco en boca y con un paso sedoso que combina frescura y profundidad.

CEPA: Bobal 75%, garnacha 15%, shyraz 10%.
CRIANZA: 10 meses de roble frances.
PAÍS: España.

PRECIO: $240.000

• B & G BEAUJOLAIS

Color rojo cereza brillante. En nariz, una explosión de frutas rojas (frambuesa, cereza) con agradables notas de violeta. En boca, es equilibrado, suave, muy fresco y con un largo final afrutado.

CEPA: 100% Gamay Noir.
CRIANZA: 3 años.
PAÍS: Francia.

PRECIO: $225.000

• NEBLA

Fragante, con aromas de hierbas aromáticas, fruta roja madura, notas especiadas y un fondo balsámico. En boca, resulta aromático, sabroso, con un paso fresco y frutal.

CEPA: Garnacha.
CRIANZA: 3 meses.
PAÍS: España.

PRECIO: $175.000

• LUCIENTE

Especiado, con notas de nuez moscada, frambuesa, y un final de vainilla muy elegante. Taninos equilibrados con un paso sutil.

CEPA: Tempranillo.
CRIANZA: Joven.
PAÍS: España.

PRECIO: $175.000

• HEREFORD

Fruta madura en nariz y un toque de madera. Sutiles sabores a frutos negros, con notas de bayas maduras que lo hacen muy placentero.

CEPA: Malbec.
CRIANZA: Joven.
PAÍS: Argentina.

PRECIO: $180.000

• VINOS •

NARANJA

Conocidos por su complejidad, profundidad y sabor. Perfil aromático frutal y mineral.

• QUI L'EAUT CRU GL

Bonito color pastel. Delicadas notas florales (pétalos de rosa, miel de acacia, tila), especias y aromas de curry, regaliz y anís. En boca, es redondo, potente y suave, concentrado y persistente.

CEPA: *Gewurztraminer-pinot gris-sylvaner.*
CRIANZA: *3 años.*
PAÍS: *Francia.*

PRECIO: $320.000

• VINOS •

BLANCOS

Elegantes y refrescantes, destacan por sus notas frutales, cítricas y florales.

• CHABLIS LA CHANFLEURE LOUIS LATUR

Tono dorado pálido y brillante. En nariz, es floral; en boca, fresco, con agradables notas cítricas y una bella mineralidad al final.

CEPA: *100 % chardonnay.*
CRIANZA: *8-10 meses en cubas de acero inoxidable.*
PAÍS: *Francia.*

PRECIO: $479.000

• RUTINI ENCUENTRO BARREL

Atractivo tono amarillo acerado con matices verdes. Vibrantes aromas de flores, fruta madura (mango) y frutos blancos, junto a un espíritu refrescante que le vuelve único. Sutiles aromas cítricos (pomelo rosado, limón) acompañan su elegante desarrollo en boca. Un Chardonnay blanco de estilo nuevo: fresco, fluido y distintivo.

CEPA: *Chardonnay.*
CRIANZA: *10 meses el 50% del corte en roble francés.*
PAÍS: *Argentina.*

PRECIO: $355.000

• FRAMINGHAN

Dorado pálido con toques verdosos. Notas cítricas de limón y mandarina, con un final de pedernal y grafito. Buena acidez, con un cierre largo y mineral.

CEPA: *Sauvignon blanc.*
CRIANZA: *Nine scotland.*
PAÍS: *Nueva Zelanda.*

PRECIO: $350.000

• VERMENTINO DI TOSCANA IGT MONTERUFOLI

Equilibrado, con buena mineralidad, frescura evidente y carácter ligero.

CEPA: *Vermentino.*
CRIANZA: *3 meses.*
PAÍS: *Italia.*

PRECIO: $286.000

• JUST MOLAMATTA PINOT BIANCO - RIBOLLA GIALLA - FRIULANO

Color amarillo pajizo. Aroma elegante de fruta fresca, con notas dulces de manzana y pera.

CEPA: *Pinot Bianco - Ribolla Gialla - Friulano.*
PAÍS: *Italia.*

PRECIO: $295.000

• EVIDENCE GUSTAVE LORENTS

Aromas de melocotón, rosa delicada y especias dulces, acompañados de notas pronunciadas de frutas exóticas.

CEPA: *Gewurztraminer.*
PAÍS: *Francia.*

PRECIO: $280.000

• EVIDENCE GUSTAVE LORENTS

Color amarillo pajizo con reflejos verdes. Aromas encantadores de lima, pomelo, cedro confitado y un sutil toque ahumado. Boca dinámica, realzada por una agradable frescura ácida, estructura lineal y un final con un toque picante.

CEPA: *Riesling.*
PAÍS: *Francia.*

PRECIO: $280.000

• MAR DE ONS

Color amarillo dorado con tonos verdes brillantes. Perfecta acidez, untuoso, retronasal frutas blancas y final cítrico en boca. Finalmente notas de buena intensidad: hierbas aromáticas, laurel, balsámico, ligeros ahumados, mentolado, frutal, manzana, cítricos, pomelo y fondo mineral, prueba seca, en nariz.

CEPA: *Albariño.*
PAÍS: *España.*

PRECIO: $232.000

• CHATEAU FAYAU BOURDEUX

Aromas de melocotón, miel y cítricos como piel de naranja y lima, con notas almendradas y lácticas. En boca, es afrutado, cremoso y con una acidez equilibrada. Ideal para acompañar carnes blancas o platos de caza, como un magret de pato con manzanas caramelizadas.

CEPA: *sauvignon blanc.*
PAÍS: *Francia.*

PRECIO: $220.000

• RESERVA GUSTAVE LORENTS

Compleja y deliciosa. Frutas maduras exóticas como litchi, membrillos, piel de naranja. Flores; rosas y néctar de miel; toques de caramelo, canela y cardamomo. Intensidad; fruta muy marcada, acidez baja. Aromas que se confirman en retronasal, distintiva y gustosa.

CEPA: *Gewurztraminer.*
PAÍS: *Francia.*

PRECIO: $270.000

• FINCA CALVESTRA VINO DE PAGO

Aromas de fruta blanca fresca, con notas florales, anís y hierbas aromáticas suaves y fragantes. En boca, es untuoso, fresco y cítrico, amplio y con un sutil recuerdo afrutado. Final largo y cremoso.

CEPA: *Merseguera.*
CRIANZA: *11 meses sobre lías finas.*
PAÍS: *España.*

PRECIO: $270.000

• WITTMAN TROCKEN

Aromas de pera madura, mandarina y un toque de humo. En boca, es jugoso, agradable, con buena mineralidad. Final largo, complejo y armonioso.

CEPA: *Riesling.*
PAÍS: *Alemania.*

PRECIO: $240.000

• LOURO DO BOLO

Color pajizo con ribete verdoso. Aroma noble, con notas de hinojo y cítricos. En boca, es fresco, voluptuoso y con un final distintivo, marcado por una mineralidad salina. Un vino con personalidad y elegancia.

CEPA: *Godello.*
CRIANZA: *Crianza de 7 meses en barricas finlees.*
PAÍS: *España.*

PRECIO: $291.000

• PORTIA

Tono dorado con reflejos verdosos. En nariz, es intenso y complejo, con notas de frutas tropicales y de hueso, como el melocotón, acompañadas de toques cítricos y agradables matices herbáceos. En boca, es fino y elegante, con un paso equilibrado y sutiles notas amargas. Final largo con un delicado recuerdo herbáceo.

CEPA: *Verdejo.*
PAÍS: *España.*

PRECIO: $265.000

• PINOT GRIGIO GARDA

Color amarillo pálido, delicado, con reflejos plateados. En nariz, destacan frutas tropicales. Final largo y limpio.

CEPA: *Pinot Grigio.*
PAÍS: *Italia.*

PRECIO: $240.000

• NEBLA VENDIMIA NOCTURNA

Atractivo color amarillo pajizo con tonos verdosos. En nariz, expresa toda la tipicidad de la Verdejo: hinojo, heno recién cortado y frutas tropicales como piña y mango. En boca, es untuoso, con un gran final afrutado y una acidez refrescante.

CEPA: *Verdejo.*
PAÍS: *España.*

PRECIO: $176.000

• ZILLINGER

Color amarillo claro con destellos verdosos. En nariz, ofrece notas de frutas amarillas y especias frescas. En boca, es abundante, cremoso, elegante y fluido, con sabores frutales muy marcados y persistentes.

CEPA: *100% Grüner Veltliner.*
PAÍS: *Austria.*

PRECIO: $250.000

• COMENGE COLECCIÓN VERDEJO 2024

De color amarillo pálido con reflejos verdosos, este Verdejo expresa aromas limpios de frutas tropicales, cítricos y sutiles notas herbáceas. En boca es vibrante, equilibrado y con una acidez refrescante que realza su carácter elegante.

CEPA: *Verdejo.*
PAÍS: *España.*

PRECIO: $240.000

• EL ENEMIGO SEMILLÓN 2020

De tonalidad dorado brillante, ofrece aromas complejos de frutas blancas maduras, miel y delicadas notas florales. En boca es amplio, estructurado y sofisticado, con una textura sedosa y final persistente que refleja la visión del enólogo Alejandro Vigil.

CEPA: *Semillón.*
PAÍS: *Argentina.*

PRECIO: $439.000

• MESTIZAJE BLANCO

Color amarillo pajizo, limpio. En nariz, presenta aromas frutales tropicales. En boca es goloso, con acidez equilibrada y un final persistente.

CEPA: *65% Merseguera, 24% Viognier, 11% Malvasía.*
PAÍS: *España.*

PRECIO: $230.000

• ARCAN.

Color amarillo pálido brillante. En nariz, aromas cítricos maduros y hierbas frescas. En boca, es camoso, de acidez media y persistente.

CEPA: *Albariño.*
CRIANZA: *10 meses.*
PAÍS: *España.*

PRECIO: $260.000

• LA VAL

Color amarillo pajizo, muy brillante. Alta intensidad aromática, con notas de fruta blanca madura, flores, cítricos y un fondo mineral. Perfumado, con gran sabrosidad y persistencia.

CEPA: Albariño Rías Baixas.
PAÍS: España.

PRECIO: $280.000

• WITTMANN 100 HUGEL

Fresco, jugoso, definido, de marcada mineralidad. Elegante, con aromas a melón y piña, recuerdos de pomelo y durazno. Final largo y marvilloso.

CEPA: 100% riesling.
PAÍS: Alemania.

PRECIO: $240.000

• MOCEN RUEDA

Vino blanco fresco y joven, de nariz frutal y extraordinario en boca. Representa perfectamente la expresión del vino blanco de Rueda, elaborado con uva Verdejo.

CEPA: Verdejo.
PAÍS: España.

PRECIO: $210.000

• LUCIENTE

Limpio, brillante, de color amarillo paja. Aromático, con notas herbáceas típicas de la variedad.

CEPA: Viura.
PAÍS: España.

PRECIO: $160.000

• VINOS •

DULCES
(MEDIA BOTELLA)

Suaves y equilibrados, con sutiles matices frutales y una textura ligera en boca. Elegantes y fáciles de disfrutar, ofrecen una sensación fresca y armoniosa en cada sorbo.

• UNDURRAGA LATE HARVEST

De color amarillo dorado brillante con sutiles reflejos ámbar, este vino presenta aromas intensos de frutas maduras como durazno en almíbar, damasco seco y delicadas notas de miel y flores blancas. En boca es suave, envolvente y sedoso, con una acidez equilibrada que aporta frescura y prolonga un final persistente y armonioso.

CEPA: Sauvignon Blanc.
PAÍS: Chile.

PRECIO: $150.000

• MORANDÉ LATE HARVEST SAUVIGNON BLANC

De color amarillo pajizo intenso con destellos dorados, este vino despliega aromas expresivos de frutas tropicales maduras, piña confitada, cítricos dulces y suaves notas melosas. En boca es untuoso y fresco, con un dulzor equilibrado por una acidez vibrante que realza su carácter frutal y deja un final largo y elegante.

CEPA: Sauvignon Blanc.
PAÍS: Chile.

PRECIO: $150.000

• VINOS •

ROSADOS

Frescos y versátiles, con delicadas notas frutales y florales. Perfectos para compartir en cualquier ocasión especial.

• VIVE PREMIUM MALBEC ROSÉ 2024

De color rosa pálido brillante, expresa aromas frescos de fresas, cerezas y delicadas notas florales. En boca es ligero, equilibrado y refrescante, con una acidez viva que lo hace ideal para entradas, tapas o tardes cálidas.

CEPA: Malbec.
PAÍS: Argentina.

PRECIO: $160.000

• LUCIENTE

Rojo frambuesa brillante. Frutos rojos con un toque floral muy aromático. Fresco y equilibrado, fácil de beber, con un final goloso de frutos rojos.

CEPA: tempranillo.
PAÍS: España.

PRECIO: $160.000

• LAMBRUSCO DI MODERNA ROSE

Brillante color rosado, con perfume afrutado y sabor equilibrado, dulce y delicado.

CEPA: Lambrusco.
PAÍS: Italia.

PRECIO: $160.000

• COPAS •

Una copa encierra placer para: aromas seductores, sabores inolvidables y la elegancia de un instante único e irrepetible.

• COPA V. BLANCO

PRECIO: $45.000

• COPA V. TINTO

PRECIO: $45.000

• COPA V. ROSADO

PRECIO: $45.000

•RON•

• RON LA HECHICERA

PRECIO: $530.000

• DIPLOMÁTICO RON

PRECIO: $450.000

• RON HECHICERA SHOT

PRECIO: $67.000

• DIPLOMÁTICO SHOT

PRECIO: $62.000

•WHISKY•

• MACALLAN 18 AÑOS

PRECIO: $2.500.000

• MACALLAN 12 AÑOS

PRECIO: $780.000

• MACALLAN 18 AÑOS SHOT

PRECIO: $250.000

• MACALLAN 12 AÑOS SHOT

PRECIO: $58.000

• VERMUTS Y GENEROSOS •

Frescos, equilibrados y versátiles.

• GRAHAM'S SIX GRAPES RSVA

PRECIO: $350.000

• YZAGUIRRE RESERVA

PRECIO: $255.000

• YZAGUIRRE ROSADO

PRECIO: $250.000

• YZAGUIRRE RESERVA COPA

PRECIO: $50.000

• YZAGUIRRE ROSADO COPA

PRECIO: $50.000

• GRAHAM'S SIX GRAPES RSVA COPA

PRECIO: $48.000

• DISARONNO AMARETTO SHOT

PRECIO: $30.000

• LIMÓNCELLO BELLAMALFI CREMA DE LIMON DEL MEDITERRANEO

PRECIO: $25.000

• CAVAS •

Frescos y versátiles, con delicadas notas frutales y florales. Perfectos para compartir en cualquier ocasión especial.

• RELATS

PRECIO: $345.000

CEPA: Corpinnat.
PAÍS: España.

• VILLARNAU

PRECIO: $345.000

CEPA: Macabeo — Parellada.
PAÍS: España.

• VILLARNAU BRUT ROSE

PRECIO: $250.000

CEPA: 85 % Garnacha i 15% Pinot Noir.
PAÍS: España.

BRANDY •

• SIGNARE SHOT

PRECIO: $160.000

• GINEBRAS •

Suave y natural.

• GINEBRA MONKEY

PRECIO: $550.000

• GINEBRA BULLDOG

PRECIO: $370.000

• GINEBRA MONKEY SHOT

PRECIO: $79.000

• GINEBRA BULLDOG SHOT

PRECIO: $55.000

• GIN-TONIC CLÁSICO CON BEEFEATER

PRECIO: $50.000

• GIN-TONIC PREMIUM MONKEY 47

PRECIO: $70.000

• BULLDOG LONDON DRY GIN

PRECIO: $70.000

• TEQUILA •

• TEQUILA LUXURY

PRECIO: $1.150.000

• TEQUILA PREMIUM

PRECIO: $690.000

• TEQUILA LUXURY SHOT

PRECIO: $170.000

• TEQUILA PREMIUM SHOT

PRECIO: $58.000

60°
WINEHOUSE
CLUB