

VINOS BLANCOS Y ROSADOS

	COPA	BOTELLA
Blanco seco "selección sommelier" Entradas blandas, arroces marineros, mariscos plancha.	2.75	12.00€
Algarabía (D.O. Montilla-Moriles) Verdejo 100% Entrantes, frituras, mariscos, parrilladas verduras, tapas frías	2.75	12.00€
Tierra Blanca, Semidulce (V. Tierra de Cádiz) Palomino fino. Entradas blandas, arroces marineros, fritos, quesos media curación	3.00	13.00€
Marqués de Frías (D.O. Rías Baixas) Albariño 100% Percebes, arroces marineros, frituras, mariscos cocidos, almejas	--	14.00€
Sentero Rosado D.O. Toro..... Uva tempranillo	2.75	12.00€
La Camioneta D.O. Rueda..... Uva verdejo	--	14.00€
Frizante Blanco.....	--	12.00€
Blanc Pescador (Aguja natural) D.O. Empordà.	--	
Uva. Macabeo, Parellada	--	13.00€

VINOS GENEROSOS, D.O. MONTILLA-MORILES

	COPA	BOTELLA
Fino en Rama "Doblas" (D.O. Montilla-Moriles) Pedro Ximénez	1.70	9.00€
Amontillado "Doblas" (D.O. Montilla-Moriles) Pedro Ximénez	3.00	15.00€
Solera Ocho años Crianza (D.O. Montilla-Moriles) Pedro Ximénez	2.50	15.00€
Pedro Ximénez dulce de Pasas (D.O. Montilla-Moriles) .. Pedro Ximénez	2.75	15.00€

CAVAS Y ESPUMOSOS

	COPA	BOTELLA
Agustí Torello Selección Reserva (D.O. Cava)..... Macabeo, Xarel-Lo, Parellada Aperitivos, entradas, frituras de pescado, marisco plancha, postres	--	18.00€
Cava Benjamín (Botella 20 cl.)	--	3.50€

VINOS TINTOS

	COPA	BOTELLA
Tinto "selección sommelier"	2.75	12.00€
Monteabelló Roble (D.O. Ribera del Duero) Uva tinta del país	3.00	14.00€
Honorato Vera (D.O. Calatayud) Uva Garnacha	3.00	14.00€
Fernández de Pierola Crianza (D.O. Rioja) Uva tempranillo	--	15.00€
Flor de Vetus (D.O. Toro) Tinta de Toro	--	16.00€
Hito (D.O. Ribera del Duero)..... Tinto Fino 100%	--	17.00€
Azpilicueta (D.O.C. Rioja)..... Tempranillo, Graciano, Mazuelo	--	18.00€

Pago de los Capellanes Crianza (D.O. Ribera del Duero).
Tinto Fino



PRECIO IVA INCLUIDO