

## **TINTOS DE CASTILLA LA MANCHA**

<b>ALJIBES SYRAH</b> VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA 100% SYRAH	18€
<b>ALJIBES</b> VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA MERLOT, CABERNET SAUVIGNON Y CABERNET FRANC	18€
<b>CASA GUALDA</b> VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA 100% TEMPRANILLO	10€ (2€ COPA)
<b>FINCA RIO NEGRO</b> VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA TEMPRANILLO-SYRAH-MERLOT-CABERNET SAUVIGNON	18€
<b>RABIA</b> VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA 100% PETIT VERDOT	18€
<b>DEHESA DE LUNA</b> VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON Y SYRAH	17€
<b>ALDONZA SELECCION</b> VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y SYRAH	20€
<b>LIBRATO</b> VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA TEMPRANILLO Y SYRAH	10€ (2€ COPA)
<b>LAYA</b> D.O. ALMANSA GARNACHA TINTORERA Y MONASTRELL	14€
<b>CASTILLO DE ALMANSA CRIANZA</b> D.O. ALMANSA MONASTRELL, GARNACHA, TINTORERA Y CABERNET SAUVIGNON	10€ (2€ COPA)
<b>RAYUELO</b> D.O. MANCHUELA 100% BOBAL	16€
<b>FINCA SANDOVAL</b> D.O. MANCHUELA SYRAH, MONASTRELL Y BOBAL	30€
<b>CIENYPICO</b> D.O. MANCHUELA GARNACHA TINTORERA Y BOBAL	16€
<b>1952</b> D.O. MANCHUELA BOBAL	10€ (2€ COPA)
<b>FINCA ANTIGUA CRIANZA</b> D.O. LA MANCHA TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y SYRAH	16€

<b>JUAN JOSE</b> D.O. LA MANCHA TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON	<b>16€</b>
<b>SEÑORIO GUADINAJA RESERVA</b> D.O. LA MANCHA 100% TEMPRANILLO	<b>14€</b>
<b>ESTOLA RESERVA</b> D.O. LA MANCHA TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON	<b>10€ (2€ COPA)</b>
<b>TORRE DE GAZATE CRIANZA</b> D.O. LA MANCHA TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON	<b>10€ (2€ COPA)</b>
<b>FINCA LA SABINA MERLOT</b> D.O. PAGO GUIJOSO MERLOT	<b>16€</b>
<b>FINCA LA SABINA CABERNET</b> D.O. PAGO GUIJOSO 100% CABERNET SAUVIGNON	<b>22€</b>
<b>MARTUE</b> D.O. PAGO CAMPO DE LA GUARDIA CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO, PETIT VERDOT, SYRAH	<b>14€</b>
<b>PAGO FLORENTINO</b> D.O. PROTEGIDA VINO DE PAGO 100% TEMPRANILLO	<b>22€</b>

## **TIÑOS DEL RESTO DE ESPAÑA**

### **RAMÓN BILBAO CRIANZA**

D.O.C. RIOJA  
100% TEMPRANILLO

15 €

### **MUGA CRIANZA**

D.O.C. RIOJA  
TEMPRANILLO, GARNACHA, GRACIANO Y MAZUELO

24 €

### **CUNE**

D.O.C. RIOJA  
100% TEMPRANILLO

16 €

### **RAUL CALVO CRIANZA**

D.O. RIBERA DEL DUERO  
100% TEMPRANILLO

12€ (2,50€ COPA)

### **PROTOS ROBLE**

D.O. RIBERA DEL DUERO  
100% TEMPRANILLO

16€

### **EMILIO MORO CRIANZA**

D.O. RIBERA DEL DUERO  
100% TEMPRANILLO

25€

### **HACIENDA MONASTERIO CRIANZA**

D.O. RIBERA DEL DUERO  
TEMPRANILLO, MERLOT Y CABERNET SAUVIGNON

40€

### **LA PLANTA**

D.O. RIBERA DEL DUERO  
TEMPRANILLO

16€

## **ROSADOS**

### **VIÑA ALJIBES**

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA  
100% SYRAH

10€ (2,00 € COPA)

### **SEÑORIO DE GUADIANEJA**

D.O. LA MANCHA  
100% TEMPRANILLO

10€ (2,00 € COPA)

## **BLANCOS**

**MARAVIDES CHARDONNAY**  
VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA  
100% CHARDONNAY

10€ (2,00 € COPA)

**REMORDIMIENTO**  
D.O. JUMILLA  
CHARDONNAY CON BARRICA

12€

**PASO A PASO**  
D.O. LA MANCHA  
VERDEJO Y MACABEO

10€ (2€ COPA)

**AÑIL**  
D.O. LA MANCHA  
MACABEO Y CHARDONNAY

10€ (2,00 € COPA)

**YUGO**  
D.O. LA MANCHA  
100% AIREN

10€ (2,00 € COPA)

**GRATIAS SOL VINO ARTESANO**  
D.O. VALDEORRAS  
TARDANA

12€

**BLANCO NIEVA**  
D.O. RUEDA  
100% VERDEJO

12€

**VILLAVID**  
D.O. MANCHUELA  
100% VERDEJO

10€ (2,00 € COPA)

**MAR DE FRADES**  
D.O. RIAS BAIXAS  
100% ALBARIÑO

22€

## **JEREZ-MANZANILLA**

**FINO**  
D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY  
100% PALOMINO FINO

12€ (1,50 € COPA)

**MANZANILLA**  
D.O. MANZANILLA – SANLÚCAR DE BARRAMEDA  
100% PALOMINO FINO

12€ (1,50 € COPA)

## **DULCES Y ORUJOS**

**PEDRO XIMENEZ**  
D.O. MONTILLA - MORILES  
100% PEDRO XIMENEZ

17 € (2.75 € COPA)

**ORUJO MIEL Ó DE HIERBAS**

1 € CHUPITO

**LICOR Ó CREMA DE ORUJO**

1 € CHUPITO

## **ESPUMOSOS**

<b>EDONÉ CUVÉE MARÍA BRUT</b> VINO ESPUMOSO DE CALIDAD DE LA TIERRA DE CASTILLA 100% CHARDONNAY	12€
<b>CANTARES SEMISECO</b> VINO ESPUMOSO DE CALIDAD DE LA TIERRA DE CASTILLA AIRÉN Y CHARDONNAY	12€
<b>JUVE &amp; CAMPS RESERVA DE FAMILIA</b> D.O. CAVA AIRÉN Y CHARDONNAY	25€
<b>MOËT &amp; CHANDON IMPÉRIAL BRUT</b> A.O.C. CHAMPAGNE CHARDONNAY, PINOT NOIR Y PINOT MEUNIER	50€
<b>EL GAITERO</b> SIDRA	7€

## **FORMATOS ESPECIALES**

<b>FINCA LA ESTACADA 3/8 (37,5 CL.)</b> VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA 100% TEMPRANILLO	7€
<b>CINCO ALMUDES 1/2 (50 CL.)</b> D.O. RIBERA DEL JUCAR 100% TEMPRANILLO	7€
<b>MARQUES DE CACERES CRIANZA 3/8 (37,5 CL.)</b> D.O.C. RIOJA TEMPRANILLO, GARNACHA Y GRACIANO	8€
<b>PINNA FIDELIS ROBLE 3/8 (37,5 CL.)</b> D.O. RIBERA DEL DUERO 100% TEMPRANILLO	8€

## **OTROS**

<b>AGUA MINERAL 1L</b>	2€
<b>AGUA MINERAL 50 CL</b>	1,50€
<b>AGUA CON GAS 50 CL</b>	1,65€
<b>AGUA CON GAS 75 CL</b>	2,25€
<b>CASERA 50 CL</b>	1,65€
<b>AMSTEL O SIMILARES</b>	1,70€
<b>AMSTEL SIN ALCOHOLO SIMILARES</b>	1,70€
<b>MAHOU 5 ESTRELLAS O SIMILARES</b>	1,95€
<b>HEINEKEN O SIMILARES</b>	2€
<b>ARTESANA RUBIA</b>	2,65€
<b>ARTESANA MORENA</b>	2,70€
<b>ARTESANA NEGRA</b>	2,75€
<b>JARRA 50 CL</b>	3,50€
<b>JARRA 100 CL</b>	6,75€
<b>SIN GLUTEN</b>	2,25€
<b>COCA COLA O SIMILARES</b>	1,70€

# **MARIDAJES**

## **Con blancos secos y ligeros:**

- aperitivos
- mariscos
- pescados blancos finos a la parrilla, o con salsas ligeras

## **Con blancos secos y con cuerpo:**

- pescados fritos
- mariscos (crustáceos principalmente)
- carnes blancas
- charcutería
- quesos suaves de poca curación
- pescados con salsas de consistencia
- sopas de pescados
- consomés de carne (finos, amontillados y olorosos)

## **Con blancos dulces:**

- quesos curados
- foie-gras
- postres

## **Con blancos ligeramente dulces y aromáticos:**

- cocinas exóticas: platos agridulces y especiados

## **Con rosados:**

- arroces de pescados y paellas
- pastas en general
- pescados azules
- carnes blancas
- salsas de tinta de calamar

## **Con tintos jóvenes:**

- pescados de tacto gelatinoso (bacalao)
- pescados azules a la parrilla (sardinas)
- arroces de carne ligeras
- parrillada de embutidos (chorizo criollo y chorizo fresco)
- paellas, principalmente de carnes

## **Con tintos de medio cuerpo, crianzas y reservas:**

- carnes rojas asadas o en salsa
- caza menor
- quesos de media curación
- asados de cordero y cochinillo
- platos de legumbres seca con sustancias grasas

## **Con tintos con cuerpo, reservas y grandes reservas:**

- Grandes platos de caza mayor
- Ciertas aves de sabor pronunciado, como las becasas
- Aves asadas con relleno potente