

1  A Pa 



CARTA  
DE  
VINOS

## Blancos



10€

**VERDEO**

📍 D.O. Rueda

🍇 Verdejo

🍷 Fermentación en depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura

🌱 Apto para veganos

11€

**SAN VALENTIN  
Semidulce**

🍇 Parellada



12€

**RECOMENDADO**

**PAZOS DAS BRUXAS**

📍 D.O. Rías Baixas

🍇 Albariño

🍷 Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 16 días, a una temperatura de 15-16°C

## Espumosos



12€

**TERRER DE LA CREU BRUT NATURE**

📍 D.O. Cava

🍇 Macabeo, Parellada, Xarel·lo

🍷 Crianza en rimas dentro de cavas subterráneas con un ambiente húmedo y oscuro.

# Tintos



11€

Hécula Monastrell

📍 D.O. Yecla

🍇 Monastrell

🍷 6 meses en barrica de roble francés Y AMERICANO.



13€

VENTA DEL PUERTO Nº12

📍 D.O. Valencia

🍇 Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

🍷 12 meses en barrica de roble americano



11€

22 PIES

📍 D.O. Rioja

🍇 Tempranillo

🍷 12 meses de crianza en barrica de roble americano y frances



18€

PAGO DE THARSYS

📍 D.O. Utiel-Requena

🍇 Bobal

🍷 12 meses de crianza en barricas nuevas de roble americano y frances



9€

EL ENEBRO

📍 D.O. Valencia

🍇 Garnacha Tintorera, Monastrell

12€

**RECOMENDADO**

CELESTE ROBLE

📍 D.O. Ribera del Duero

🍇 Tempranillo

🍷 4 meses, de los cuales 3 en barrica

