

TINTOS

CLÁSICOS

Beronia, Rioja. Un crianza clásico, de los de siempre. **17**

Muga, Crianza. Si ya nos gustaba Muga desde que teníamos uso de razón, después de haber estado con Manu Muga explicándonos cómo funciona su bodega, el campo, las barricas que hacen ellos, cómo compran la madera de roble en subastas en Francia, cómo elaboran en depósitos gigantes de madera, cómo clarifican con clara de huevo como hace 50 años, cómo cuidan el vino... ¡Ahora nos gusta todavía mucho más! **30**

Viña real Rioja Un crianza clásico, de los de toda la vida. **19**

Gómez Cruzado Rioja. El origen de este vino se remonta a Ángel Gómez, noble mejicano relacionado con Mectazuma. En la actualidad dos jóvenes, David y Juan, encontrándose en pleno corazón de la Rioja Alta, le dan a este vino el máximo cuidado y precisión de sus viñedos. **22**

RIOJAS DIFERENTES

Señorío de Cuzcurrita, un castillo del siglo XV en mitad de la Rioja con una enóloga de campeonato, Ana Martín. Un viñedo ecológico de quitarse el sombrero, pero lo más importante, un vino de los que se deja beber a cualquier hora. **25** /1,5L **16**

Cerrado del castillo. Rioja. Un tinto que solo se elabora cuando la añada roza la excelencia. Extraordinaria labor de la enóloga Ana Martín en la bodega Castillo de Cuzcurrita, ubicado en un castillo del siglo XIV. **44**

LUR. Un vinazo. Bodega preciosa e impresionantemente bien hecha en mitad de Elciego. Unos enólogos de la bomba, Pepe Hidalgo y Ana Martín, unas cepas de más de 80 años, ¿Qué más se puede pedir? Solo beber y contarlo. **23**

La Montesa. Rioja. Un clásico de la Rioja Baja, pero renovado. Álvaro Palacios (el hijo pródigo) vuelve después de triunfar en el priorato con La Ermita. Es diferente, un Rioja, pero con mucha garnacha. **22**

Valenciso. Reserva, Rioja. Carmen Enciso y Luis Valentín, después de llevar años trabajando en Rioja para otra bodega, en 1998 fundaron la suya, elaboran un vino muy especial, que fermenta en depósitos de hormigón y se cría durante 17 meses en barricas de roble francés. Sale como reserva y es tempranillo 100% de la zona de Ollauri. **29**

La Cueva del Contador. Rioja. Uno de los mejores vinos de Benjamín Romero, de una producción muy limitada de unas 7.000 botellas. La uva procede de varias pequeñas viñas de distintos suelos y de la zona de San Vicente. Fermenta en tinas de madera, y luego pasa a barricas nuevas de roble francés durante 19 meses. **65**

RIBERAS QUE NOS GUSTAN

Astrales. Ribera del Duero. Pequeña bodega fundada por la familia Romera de la Cruz. tercera generación de viticultores en Anguix (Burgos) que, partiendo de una sólida base vitícola heredada de sus padres, deciden pasar de proveedores de uva a productores de vino. **28**

Valduero Crianza. Ribera del Duero. Valduero es una bodega familiar y una de las primeras que se fundaron en la D.O. Ribera del Duero. Fue creada por Gregorio García Álvarez en 1984, en el pequeño pueblo burgalés Gumiel de Mercado, en el corazón de la Ribera del Duero. **29**

Eremus Roble. Con crianza en barrica para darle cuerpo a esta joyita. **20**

Cune Roble Ribera. Perteneciente a Cune, le da valor a este vino utilizando uva tempranillo y valorada como excelente en Ribera del Duero **22**

Pago Carraovejas Ribera. José María era un posadero en Segovia que hace 25 años se propuso hacer este vino para hacer su cochinitillo más sabroso. **43**

Carmelo Rodero. Crianza. Un excelente vino, imponente en su juventud, elegante en su madurez. **30**

La Planta. Ribera. De Bodegas Arzuaga. La convivencia entre ciervos y jabalíes le dan un carácter atractivo a esta exclusiva finca. **24**

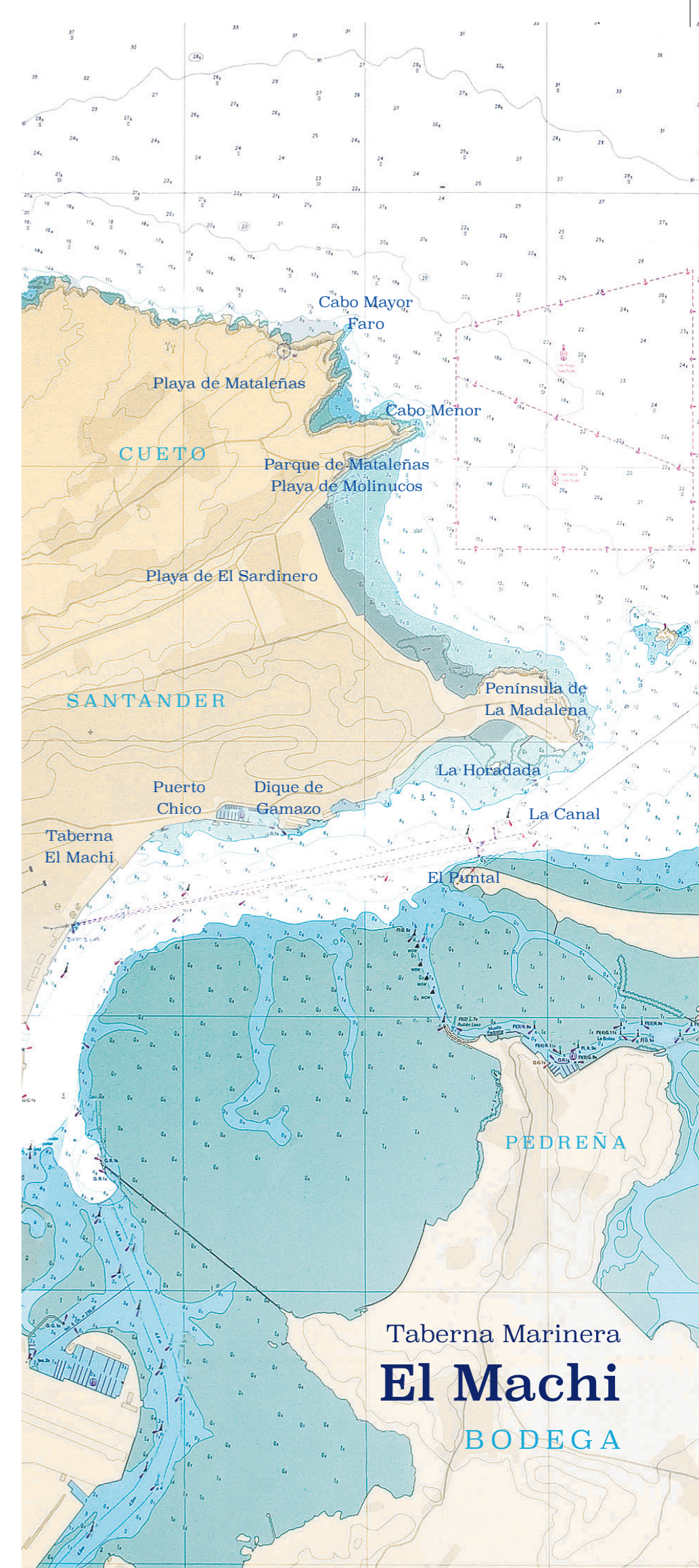
OTROS TINTOS QUE NOS FASCINAN

Cachito Mío. Toro. 100% Tinta de Toro. Tiene la potencia de fruta de esta uva, pero a la vez resulta muy agradable de beber, con un fácil y al mismo tiempo complejo paso de boca. Un toro nuevo estilo. Las viñas tienen más de 50 años, en suelos muy pobres y todas en vaso. **22**

Juan Gil. Monastrell cuatro meses En Barrica. Jumilla. Juan Gil es una de las bodegas más representativas de ese jumilla emergente, pero sobre todo sorprendente con vinos hechos con la uva monastrell que si fuera italiana o francesa, ya serían famosos en el mundo entero. Hay que beberlo para creerlo. **19**

Cerrogallina. Utiel - Requena. Este vino tiene más historia que el nombre, que ya es decir. Un farmacéutico jubilado se pone a aprender a hacer vino de la mano del gran maestro del vino Pepe Hidalgo y se tira la manta a la cabeza y construye una minibodega junto a Pepe para hacer 20.000 botellas con la uva bobal en viñas viejas. Requena es el pueblo de Pablo Motos. **27**

Laurel Priorato. El vino que elabora Daphe Glorian, una de las creadoras de los nuevos prioratos en los años noventa, junto con Álvaro Palacios y René Barbier. Solo se elaboran unas 10.000 botellas de viñedos de Gratallops, fundamentalmente de garnacha con algo de syrah. **45**



BLANCOS

BLANCOS CANTÁBRICOS

Casona Micaela. Vino cántabro del valle de Villaverde, esta bodega es lujo. Cultivan albariño y riesling en laderas a 700 metros de altura, y poco a poco, sin prisa pero sin pausa, están conquistando a todos los cántabros. **19**

Casona Micaela Especial. *Vino de la Tierra: Costa de Cantabria.* Este vino está de campeonato y lo dice uno de los críticos más importantes de España: Carlos Delgado. Solo 10.000 botellas de este albariño-riesling que con una añada impresionante del 2014 y cuatro meses con sus lías consigue todo: cuerpo, acidez y estructura para no querer parar de beber. **21**

Astobiza. *Txakoli de Álava.* Un Txakoli hecho con la uva hondarrabi zuri con tanto mimo que notas cuando lo hueles frutas cítricas, al beberlo es un chorro de frescor. **20**

Yenda riesling. Evocador vino de los Valles Pasiegos cántabros. El proyecto de las bodegas Sel D'aiz ha conseguido con su uva darle un toque floral que nos hace transportarnos al propio Rhin. **26**

BLANCOS ATLÁNTICOS

Pazo San Mauro. *Rías Baixas.* Este vino nace en un pazo del siglo XIX con capilla del santo Mauro. Está en el condado de Tea, donde además se da mucho las uvas treixadura y loureiro. Este vino es una mezcla explosiva de estas uvas junto con la albariño. **23**

Pazo Baión. *Rías Baixas.* Este vino va de historias bonitas, se juntan el arquitecto César Portela y el sabio de los ingenieros agrónomos Pepe Hidalgo en un pazo del siglo XVI. Con viñedos plantados en el 70, en la forma clásica del emparrado, hacen 180.000 botellas al año, le entran ganas a uno de comprar todas. **24**

Casal De Arman. *Ribeiro.* Uno de los “nuevos” ribeiros. Esta bodega tiene 20 hectáreas plantadas en terrazas en la orilla del río Avia que cuando uno va y las ve impresionan por su belleza de película sin filtros. Mezclan tres uvas ultra-potentes: treixadura + godello + albariño. **23**

Enxebre *Rías Baixas.* Albariño 100% de la zona de Cambados. Uno de los pocos blancos elaborados con el sistema de maceración carbónica cómo en los tintos jóvenes de la Rioja Alavesa. Esto proporciona un vino muy aromático y con mucho cuerpo y que recuerda a los albariños más tradicionales. **23**

BORGOÑA DEL RICO

Domine Goisot. *Borgoña-Saint Bris.* Dominio situado en la zona de Borgoña, junto a Chablis. Practican una agricultura biológica y biodinámica. En Francia, esta bodega esta muy reconocida por su relación calidad-precio. Como curiosidad, Saint Bris es la única zona de Borgoña que se cultiva la sauvignon blanc. **25**

RUEDAS Y RIOJAS

Verdejo de la casa: 99% verdejo y 1% pellejo. Este es nuestro verdejo de la casa para chatear, seleccionado por dos grandes enólogos: Ana Martín y Pepe Hidalgo. Y a nosotros nos da muchísima seguridad y tranquilidad. **18**

José Pariente. *Rueda.* En la década de 1960, José Pariente inició la producción de vinos blancos artesanales con la uva verdejo procedente de sus viñedos de Rueda. En 1998, su hija Victoria empezó a construir la nueva bodega y a revolucionar el mundo de los vinos de Rueda. **22**

Martivilli. *Rueda.* Una de las bodegas más antiguas de la D.O. Rueda desde 1988. Este vino es 100% verdejo, del municipio de Pozaldez. Es de esos verdejos que huele que alimenta. **20**

Belondrade y Lourton. *Rueda.* En 1994, Didier Belondrade sacó al mercado su primer vino 100% verdejo elaborado y criado en barrica al estilo borgoñés y revolucionó la zona. Es, además, ecológico. **35**

BLANCOS ÚNICOS Y DIFERENTES

Guerinda La Blanca. *Navarra.* 100% chardonnay. Este vino se hace solo a partir de mosto de yema, solo del zumo que sale sin presión de la uva y la verdad es que cuando lo bebimos la primera vez nos sorprendió su frescura, olores tropicales y cuerpazo. **20**

Guitian Lías. *Valdeorras.* Guitian es una institución, revolucionó la zona de Valdeorras con este godello 100%, además fue el primer vino español en contar que hacía la crianza del vino sobre sus lías para conseguir mucha más complejidad y cuerpo con el vino. **23**

Berarte. *Rioja Alavesa.* Un semidulce con una gran fescura y para degustar una estupenda cantidad de aromas ¿te animas? **18**

Weingut Braunewell. *Riesling Trocken.* Rheinhessen (Alemania). La Bodega Braunewell. Essenheim. En el norte de Rheinhessen Mainz. 100% riesling con 12% de alcohol. Un vino muy aromático con notas ligeramente florales, aromas de manzana y melocotón. Ligeramente abocado con mucho aroma de boca más maduro a nectarina, cítricos, equilibrio entre acidez y dulzor. Final largo y persistente.) **21**

BLANCOS FRANCESES ATLÁNTICOS

Domine Rene Mosse, Anjou Saumur. *Loira-Savennieres.* Un Loira elaborado con la otra uva de la zona, la chenin blanc, en Savennieres, donde se elaboran blancos secos con esta variedad, los suelos son de pizarra y arcillosos los años buenos, y con una baja producción se producen vinos con buena madurez y con una gran capacidad para envejecer. **26**

Jurançon. *Aquitania.* Sus variedades Gros Manseng y Petit Manseng, conocidas en el mundo entero, hacen que a estos vinos se les conozca como “Vino de Reyes”. **35**

ROSADOS Y ESPUMOSOS

Catajarros. Un rosado de tres hermanos que nos cuentan que su vino tiene cuerpo de tinto y alma de blanco. Y no son poetas. **18**

Casalasierra Guerinda. *Navarra.* Rosado de “sangrado” 100% de garnacha de más de 30 años, cultivada en la zona más montañosa de Navarra, conocida como “baja montaña”, en la parcela llamada Casalareina. Fresco como el solo. **20**

Domaine D'Eole. *Provenza.* Los provenzales son los rosados que están ahora de moda. De color salmón, muy frescos, cítricos de aroma y con buen cuerpo. Tiene una mezcla de variedades típicas de la zona: garnacha, syrah, cinsault, cariñena, mouvedre, rollo y cabernet saugvinon. **23**

Moscato D'asti. *Italia.* De Alice Bel Colle (Piamonte), el vino de moda. Un blanquito con burbujas de la zona de Asti, un poco dulce y con solo cinco grados. **20**

CHAMPANES Y CAVAS

El Cava de la casa: Vega Medien. Es el nombre que le hemos puesto a este cavita fresquito que nos han hecho para nosotros. Un cava de arroz marinero, un cava de pescadito al horno con rabas y risas de las buenas. **30**

Mumh. Es toda una dinastía, ya en 1761 Arnold Mumh emprendió una actividad de producción y venta de vinos en Alemania. Fueron sus hijos los que de forma audaz tomaron la Ayala. **45**

Gramona Imperial Bruc. Se encuentra en el Penedés y su uva es 100% xare-lo. Es una familia de 5ª generación y siguen apostando por las bodegas eco-sostenibles. **37**