

ROSADOS

Umea

Bodegas Caudalía. Vino de Navarra. Una garnacha de las sangradas, las que dan el buen rosado **22**

Navardia eco

Bodegas Bagordi. Vino de Navarra. Un rosado ecológico que crea fans de verdad. El que lo prueba, deja el blanco y el tinto durante un tiempo. ¿El año 1723 suena lejos, verdad? Pues hay documentos de que la familia Carcar tenía viñas entonces **22**

ESPUMOSO

Cava Bisila Brut Nature

Bodega Bisila. Utiel-Requena. Un cava de macabeo y chardonnay con un proyecto solidario detrás que enamora: Bisila Bokoko African Literacy, para erradicar el analfabetismo en África mediante la construcción de bibliotecas, creación de puestos de empleo y creación de sinergias locales **25**

CERVEZAS ARTESANAS

Cerveza La Bonita

De la costera de 2021. Edición limitada. Una Pilsen, rubia, fresquita y fácil de beber **3,8**

DouGall's Raquera

Una Pilsen rubia, clásica. Desde los muelles de Santander **3,8**

DouGall's 942 sin gluten

Una American Pale Ale que celebra su primera década. La niña bonita de esta fábrica de Cantabria **3,8**

DouGall's IPA 4

Para los amantes de las IPAs más refrescantes **3,8**

LOS CÓCTELES

Vermut El Machi

El clásico desde hace 130 años **3,5**

Vermut Siderit

El vermut cántabro que no tiene azúcares añadidos **3,5**

Bloody Mary

La versión santanderina del trago que se sirvió por primera vez en el Harry's Bar de París **6**

Gin tonic Siderit

Con la ginebra clásica o si quieres algo más atrevido prueba la versión gingerlime, hibisco o tankard **8**

Vodka tonic

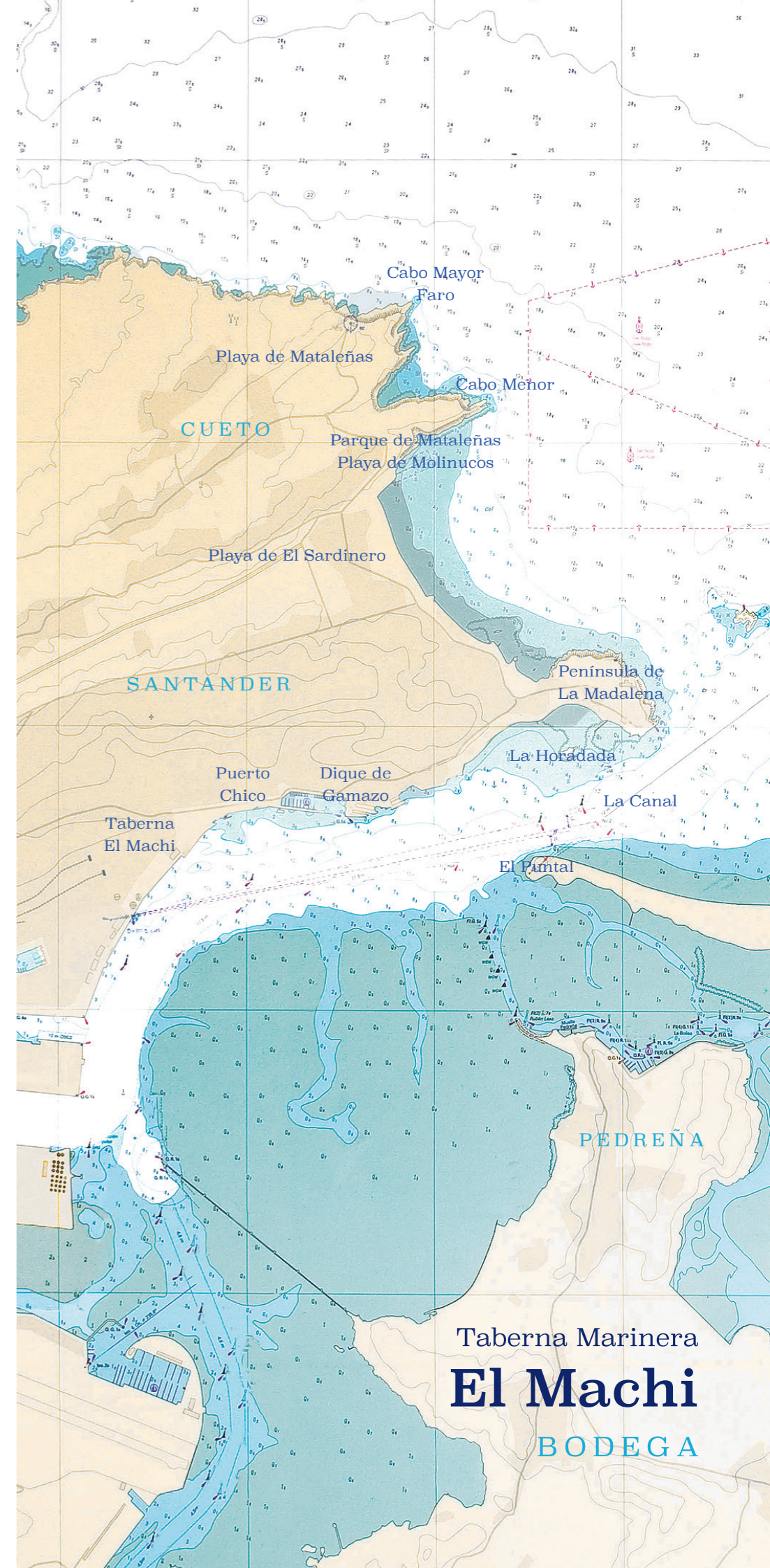
Vodka Lactèe de Siderit, el único del mundo destilado de la leche **8**

SIN ALCOHOL

Cóctel para todos los públicos, para cuidarte y divertirse, para tu amiga embarazada y tu primo el atleta que mañana corre una maratón

Virgin Mary

Al estilo The Grenadier, en Belgravia **6**



Taberna Marinera
El Machi
BODEGA

BLANCOS

JF Arriezu Verdejo

Bodega Arriezu. Rueda. No puede haber un bar sin verdejo, dicen los de Castilla. Pero como todo en la vida, hay verdejos y verdejos. Este vino de José Felix tiene truco, son de viñedos de antes de la filoxera y por eso están fuertes. Cuando hueles este vino ecológico te salta el olor a manzana de la uva verdejo y te atrapa como si no hubiera un mañana. Cuando bebemos este verdejo entendemos lo que dicen los de Castilla **22**

Enxebre

Bodega Condes de Albarei. Rías Baixas. Este vino habla de la historia de Galicia y Cambados, de veraneos a la gallega y de los sueños de unos pequeñísimos agricultores que se juntaron y unieron fuerzas hace 30 años para comercializar sus vinos. Este no es un albariño cualquiera, solo hacen 60.000 botellas con uvas maduras de cepas viejas al borde del mar. La fuerza del pequeño viticultor gallego junto a la técnica del maestro de enólogos, Pepe Hidalgo, se siente en cada trago **25**

Casona Micaela

Bodega Casona Micaela. Costa de Cantabria. El vino blanco que más tarde se cosecha en España (porque el viñedo está orientado al norte y es mas frío y tiene menos sol, y porque está a 700 m de altura). Esta mezcla explosiva de riesling y albariño lleva enganándonos desde hace 12 años. Y que siga la racha **25**

Micaela Selección de añada

Bodega Casona Micaela. Costa de Cantabria. Un vino que solo se produce en años excepcionales en los que el viento sur de los primeros días de noviembre permite una perfecta maduración de las uvas albariño y riesling. Después, pasa unos meses de crianza y posee un espíritu de vino de guarda **29**

Yenda Godello

Bodega Sel d'Aiz. Costa de Cantabria. Cinco hectáreas a 500 metros de altitud en los Valles Pasiegos en laderas orientadas al sur solo podían dar como resultado un aroma a frutas maduras y ese color amarillo vivo y dorado. Asier y Miriam combinan la tradición con la innovación tecnológica **25**

El Aeronauta

Bodega Entrecanales. Valdeorras. Un godello que te engancha solo por el nombre: un homenaje a uno de sus creadores, que también era piloto de aviones. Un godello de alturas **29**

Sacabeira

Bodega Iria Otero. Rías Baixas. Iria Otero elabora vinos de pequeñas producciones a partir de viñedos viejos y castes locales, de su Galicia natal. Su premisa es hacer vinos con alma y sin prisa; que sean un reflejo del entorno. Sacabeira es esa salamandra de verano que sale a tomar el sol junto al mar. Un albariño a contracorriente, que dotes para envejecer, porque no todos los Rías Baixas tienen que ser del año **32**

TINTOS

J. F. Arriezu

Bodega Arriezu. Rioja Baja. Eco, biodinámico y vegano. Vino de lo que antes se decía “de la casa”. Rico, fresco, ligero como la vida misma. Mitad tempranillo y mitad garnacha y, además de que tenga premios, tiene mucha pasión detrás. Este proyecto es de José Félix, agricultor y bodeguero que encontró su vocación en la alegría de las vendimias junto a su abuelo **23**

Aloxa

Bodega Ojuel. Rioja montañosa. Vino de las montañas riojanas elaborado por Miguel, un joven que ha recuperado la manera tradicional de hacer vino. Junto con su madre y su padre, hace vinos con uvas como maturana, que solo existían antes, en viñedos de 1925. Y prensa todo a mano. El vino es fresco, ligero, de los que bebes y bebes y no dejas de beber **24**

Peña La Rosa

Bodega Fernández Eguíluz. Rioja eco. A veces la vida te ofrece descubrimientos como este. Dos hermanos, Pilar y Julián, con 13 hectáreas de viñedos que hacen un vino a la antigua, de maceración carbónica, que significa que hacen el vino con todo el racimo, no solo con las uvas. Pilar dice que son vinos de “glu, glu”. Antes de hacer sus propios vinos vendían su uva a Muga. Y si Muga les compraba, será por algo **22**

Mazas Roble

Bodegas Mazas. Toro. El que ha pasado por 4 meses de barrica, el Toro que no parece toro, suave y muy elegante **23**

Señorío de Cuzcurrita

Castillo de Cuzcurrita. Rioja. Un castillo del s. XV en mitad de La Rioja con una enóloga de campeonato, Ana Martín. Un viñedo eco digno de admiración. Un vino que se deja beber a cualquier hora **32**

Ser Vivo y Natural

Páramo Arroyo. Ribera del Duero. Sin sulfitos. Llevan en ecológico desde el año 2.000, siempre pioneros en todo. Lina, Fernando y Alejandro manejan el viñedo y la bodega. Comer unas chuletillas, vendimiar con ellos, seleccionar la uva y beber a su lado te hace entender por qué en su día Vega Sicilia les compraba las uvas. Su padre fundó la D.O. Ribera del Duero para conseguir mejores condiciones **24**

Paal 100% Syrah

Bodegas Caudalía. Navarra. Querrás llevarte esta botella a casa de recuerdo por lo bonita que es. Es 100% shyras, la uva que enamora a todo el que la prueba por primera vez. Es el proyecto de Iván y Raquel en el que unen el conocimiento que adquirieron en sus viajes por todo el mundo, aprendiendo, y luego la vuelta a sus orígenes para hacer este vino que guardan en depósitos de hormigón durante 18 meses **24**

O de Sínodo

Bodegas Sínodo Vitivinícola. Rioja. Tres amigos que estudiaron juntos Enología se juntan para elaborar vino y recuperar viejos viñedos. Sínodo en griego significa camino. Cada vez que lo hemos bebido nos hemos reafirmado en el camino de apostar por vinos que te llevan a lugares diferentes **28**

Anzil

Bodega Entrecanales. Toro. Se han recogido las mejores cepas viejas de tinta de toro para elaborar esta expresión de tierras zamoranas, en donde los aromas de fruta negra madura y toques especiados son un fiel reflejo de esta uva autóctona de la región de Toro **26**

Secreto

Bodega Entrecanales. Ribera del Duero. Almudena Alberca, la primera mujer Master of Wine de España, se ha encargado de recorrer los diferentes lugares secretos de la Ribera del Duero en busca de los mejores viñedos para lograr realizar este vino de uva tempranillo de cepas de más de 60 años, yendo desde Soria a Valladolid y pasando por Burgos **32**

Cosme Palacio

Bodega Entrecanales. Rioja. Elaborado con uvas que están “al lado de tu casa”, con los viñedos que llevas viendo desde pequeño. Y por eso está hecho con un mimo especial. Uva tempranillo, con 12 meses en barrica nueva francesa, con ese punto de tipicidad y alegría de disfrutar del pueblo **29**