

**TERRE**

# GENEROSOS

## FINOS

<b>Inocente</b>	4,5€ Copa
<i>Valdespino</i>	
<b>Fino Tradición</b>	5,5€ Copa
<i>Bodegas Tradición</i>	
<b>Tio Pepe en rama</b>	4€ Copa
<i>Gonzalez Byass</i>	
<b>Fino Una Palma</b>	4,5€ Copa
<i>Gonzalez Byass</i>	
<b>Fino Dos Palmas</b>	5€ Copa
<i>Gonzalez Byass</i>	
<b>Fino Tres Palmas</b>	9€ Copa
<i>Gonzalez Byass</i>	
<b>Eléctrico</b>	4€Copa
<i>Toro Albalá</i>	
<b>La Riva Fino Balbaína Alta</b>	6,5€ Copa
<i>Bodegas de la Riva</i>	
<b>La Barajuela 2014</b>	7€ Copa
<i>Bodegas Luis Perez</i>	

## MANZANILLAS

<b>Solear en rama, saca estacional</b>	5€ Copa
<i>Barbadillo</i>	
<b>Deliciosa en rama</b>	5€ Copa
<i>Valdespino</i>	
<b>Maruja Pasada</b>	6€ Copa
<i>Juan Piñero</i>	
<b>De la Pastora pasada en rama</b>	5€ Copa
<i>Barbadillo</i>	

## AMONTILLADOS

<b>Tio Diego</b>	5€ Copa
<i>Valdespino</i>	
<b>Juan Piñero Amontillado</b>	6€ Copa
<i>Juan Piñero</i>	
<b>Amontillado Tradicion VORS</b>	12€ Copa
<i>Bodegas Tradicion</i>	

<b>Maestro sierra 12 años</b>	8€ Copa
<i>El Maestro Sierra</i>	
<b>El Tresillo</b>	9€ Copa
<i>Bodegas Hidalgo</i>	
<b>Jalifa Solera Especial VORS</b>	9€ Copa
<i>Williams &amp; Humbert</i>	
<b>Cuatro Palmas</b>	102€ botella/18€ copa
<i>Gonzalez Byass</i>	

## **OLOROSOS**

<b>Alfonso</b>	4€ Copa
<i>Gonzalez Byass</i>	
<b>Don Gonzalo VOS</b>	10€ Copa
<i>Valdespino</i>	
<b>La Barajuela 2013</b>	9€ Copa
<i>Bodegas Luis Perez</i>	
<b>Oloroso en Rama, Colección Añadas Vendimia 2009</b>	6€ Copa
<i>Williams &amp; Humbert</i>	
<b>Oloroso Tradicion VORS</b>	12€ Copa
<i>Bodegas Tradicion</i>	
<b>La Riva Oloroso Viejísimo</b>	105€ Botella
<i>Bodegas de la Riva</i>	

## **PALO CORTADO**

<b>Leonor</b>	6€/copa
<i>Gonzalez Byass</i>	
<b>Viejo C.P</b>	7.5€/copa
<i>Valdespino</i>	
<b>Apóstoles VORS Medium</b>	9,5€ Copa
<i>Gonzalez Byass</i>	

## **ESPUMOSOS NACIONALES**

<b>AA Mirgin Brut Nature 2015</b>	18€
<i>Alta alella, D.O. Cava</i>	
<b>De la Finca 2015</b>	26€
<i>Raventós i Blanc, Conca del riu Anoia</i>	

<b>Greco di Subir, Blanc de Blancs Brut Nature 2015</b>	25€
<i>Clos Lentiscus, Penedés</i>	
<b>Sicus Cru Marí 2009</b>	35€
<i>Sicus, Penedés</i>	
<b>Mestres Visol, Brut Nature 2010</b>	27€
<i>Mestres, D.O. Cava</i>	
<b>Recaredo Terrers, Brut Nature 2013</b>	29€
<i>Recaredo, D.O. Cava</i>	
<b>Reserva Particular de Recaredo 2007/2005</b>	69€
<i>Recaredo, D.O. Cava</i>	
<b>Recaredo Subtil, Brut Nature 2011</b>	42€
<i>Recaredo, D.O. Cava</i>	
<b>Gran Caus, Brut Nature</b>	29€
<i>Can Rafols Dels Caus, D.O. Cava</i>	
<b>Gramona III Lustrós, Brut Nature 2011</b>	37€
<i>Gramona, D.O. Cava</i>	
<b>Gramona Imperial, Brut 2012</b>	24€
<i>Gramona, D.O. Cava</i>	
<b>Agustí Torello Mata, Rosat-Trepát</b>	20€
<i>Agustí Torello Mata, D.O. Cava</i>	
<b>Tantum Ergo, Rosado 2015</b>	29€
<i>Bodegas Hispano Suizas, D.O. Cava</i>	
<b>Manuel Raventós 2008</b>	78€
<i>Raventós i Blanc, Conca del riu Anoia</i>	
<b>Manuel Raventós 2011</b>	75€
<i>Raventós i Blanc, Conca del riu Anoia</i>	

## **ESPUMOSOS INTERNACIONALES**

<b>Billecart-Salmon Brut Réserve</b>	62€
<i>AOC Champagne, Mareuil-sur-Ay</i>	
<b>Billecart-Salmon, Brut rosé</b>	88€
<i>AOC Champagne, Mareuil-sur-Ay</i>	
<b>Egly Ouriet, Grand Cru Brut Tradition</b>	79€
<i>AOC Champagne, Ambonnay</i>	

<b>Egly Ouriet, Vignes de Vrigny 1° Cru</b>	70€
<i>AOC Champagne, Ambonnay</i>	
<b>Larmandier-Bernier, Longitude 1° Cru</b>	66€
<i>AOC Champagne, Vertus</i>	
<b>Jacquesson, Cuvée n° 741</b>	68€
<i>AOC Champagne, Ay</i>	
<b>George Laval, Cumieres 1° Cru</b>	69€
<i>AOC Champagne, Cumieres</i>	
<b>Paul Bara, Brut Reserve Grand Cru</b>	59€
<i>AOC Champagne, Bouzy</i>	
<b>David Leclapart, L'Amateur</b>	78€
<i>AOC Champagne, Trépail</i>	
<b>Larmandier-Bernier, Vieilles Vigne du Levant Grand Cru 2009</b>	98€
<i>AOC Champagne, Vertus</i>	

*“ Abstemio; Persona débil que cae en la  
tentación de negarse a sí misma un placer”*

<b>Bollinger, Special Cuvée</b>	69€
<i>AOC Champagne, Ay</i>	
<b>Etienne Calsac, Les Rocheforts 1° Cru</b>	65€
<i>AOC Champagne, Avizé</i>	
<b>Mouzon Leroux, L'Atavique Grand Cru</b>	62€
<i>AOC Champagne, Verzy</i>	
<b>Olivier Horiot, Metisse</b>	59€
<i>AOC Champagne, Les Riceys</i>	
<b>Ruinart, Blanc de Blancs</b>	76€
<i>AOC Champagne, Reims</i>	
<b>Ruinart, Rosé</b>	82€
<i>AOC Champagne, Reims</i>	
<b>Rosé Sekt, Strohmeier Brut Nature</b>	40€
<i>Strohmeier, Estiermark Austria</i>	

## BLANCOS NACIONALES

<b>Enrique Mendoza Chardonnay 2017</b>	18€
<i>Bodegas Enrique Mendoza, D.O. Alicante</i>	
<b>Casta Diva, Cosecha Dorada 2017</b>	18€
<i>Bodegas Gutierrez de la Vega, Alicante</i>	
<b>Casta Diva, Monte Diva 2016</b>	28€
<i>Bodegas Gutierrez de la Vega, Alicante</i>	
<b>Trepadell 2017</b>	25€
<i>Curii Uvas y Vinos, Alicante</i>	
<b>Finca Calvestra 2015</b>	28€
<i>Mustiguillo Viñedos y Bodega, Utiel</i>	
<b>5 V 2016</b>	40€
<i>Abel Mendoza, D.O. Ca Rioja</i>	
<b>Abel Mendoza Malvasía 2017</b>	32€
<i>Abel Mendoza, D.O. Ca Rioja</i>	
<b>Allende 2014</b>	29€
<i>Finca Allende, D.O. Ca Rioja</i>	
<b>Honorio Rubio Lias Finas 2014</b>	24€
<i>Bodegas Honorio Rubio, D.O. Ca Rioja</i>	
<b>Predicador 2016</b>	27€
<i>Bodega Contador, D.O. Ca Rioja</i>	
<b>Remirez de Ganuza 2016</b>	32€
<i>Bodegas Remirez de Ganuza, D.O. Ca Rioja</i>	
<b>Valenciso 2016</b>	30€
<i>Valenciso, D.O. Ca Rioja</i>	
<b>Remirez de Ganuza Reserva 2010</b>	72€
<i>Bodegas Remirez de Ganuza, D.O. Ca Rioja</i>	
<b>Viña Ardanza Blanco Seco, Reserva 1986</b>	140€
<i>La Rioja Alta, S.A. D.O. Ca Rioja</i>	
<b>Monopole Blanco Seco 1984</b>	125€
<i>C.V.N.E. , D.O. Ca Rioja</i>	

<b>Ojo de Gallo 2016</b>	21€
<i>Bodegas Valdespino, Cádiz</i>	
<b>Mirabrás 2016</b>	24€
<i>Barbadillo, Cádiz</i>	
<b>UBE , Miraflores 2017</b>	25€
<i>Bodega Cota 45, Cádiz</i>	
<b>Encrucijado 2014</b>	40€
<i>Bodega Cota 45, Cádiz</i>	
<b>Trenzado 2016</b>	22€
<i>Suertes del Marques, Tenerife, D.O.Valle de la Orotava</i>	
<b>Táganan 2016</b>	24€
<i>Envínate, Tenerife</i>	
<b>Matias i Torres, Las Machuqueras 2015</b>	52€
<i>Bodegas Matias i Torres, D.O. La Palma</i>	
<b>Amalia 2017</b>	28€
<i>Bodegas Rubicón, D.O. Lanzarote</i>	
<b>Artífice 2016</b>	25€
<i>Bodegas Artífice, D.O. Ycoden-Dauye -Isora</i>	
<b>Valentía 2016</b>	27€
<i>Cosmic Vinyaters, Empordá</i>	
<b>Gratitud 2017</b>	25€
<i>Cosmic Vinyaters, Empordá</i>	
<b>El Rocallis 2013</b>	46€
<i>Can Rafols del Caus, D.O.Penedés</i>	
<b>La Calma 2012</b>	46€
<i>Can Rafols del Caus, D.O.Penedés</i>	
<b>Xare·lo Pairal 2015</b>	36€
<i>Can Rafols del Caus, D.O.Penedés</i>	
<b>Xare·lo Pairal 2009</b>	44€
<i>Can Rafols del Caus, D.O.Penedés</i>	
<b>Xare·lo Domaine 2016</b>	34€
<i>Clos Lentiscus, Penedés</i>	
<b>Milmanda 2011</b>	69€
<i>Bodegas Torres, D.O. Conca de Barberá</i>	

<b>Godeval Cepas Vellas 2017</b>	22€
<i>Bodegas Godeval, D.O.Valdeorras</i>	
<b>Pezas da Portela 2015</b>	35€
<i>Bodegas Valdesil, D.O.Valdeorras</i>	
<b>As Sortes 2016</b>	58€
<i>Rafael Palacios Viticultor, D.O.Valdeorras</i>	
<b>Finca O Figueral 2015</b>	32€
<i>Coto de Gomariz, D.O.Ribeiro</i>	
<b>Viña de Martín , Os Pasas 2016</b>	23€
<i>Luis A. Rodriguez, D.O.Ribeiro</i>	
<b>Viña de Martin, Escolma 2013</b>	48€
<i>Luis A. Rodriguez, D.O.Ribeiro</i>	
<b>Viña de Martin, Escolma 2012, Magnum</b>	92€
<i>Luis A. Rodriguez, D.O.Ribeiro</i>	
<b>Do Ferreiro 2017</b>	22€
<i>Gerardo Méndez, D.O.Rias Baixas</i>	
<b>Zárate 2017</b>	18€
<i>Bodegas Zárate, D.O.Rias Baixas</i>	
<b>Tricó 2015</b>	23€
<i>Compañía de vinos Tricó, D.O.Rias Baixas</i>	
<b>Leirana, Finca Genoveva 2017</b>	32€
<i>Forjas del Salnes, D.O.Rias Baixas</i>	
<b>Do Ferreiro, Cepas Vellas 2016</b>	40€
<i>Gerardo Méndez, D.O.Rias Baixas</i>	
<b>Goliardo A Telleira 2016</b>	41€
<i>Luis A. Rodriguez, D.O.Rias Baixas</i>	
<b>Sketch 2015</b>	62€
<i>Raúl Pérez, Galicia</i>	
<b>Quinta Apolonia 2017</b>	22€
<i>Belondrade, Castilla y León</i>	
<b>Ossian 2015</b>	33€
<i>Ossian Vides Y Vinos, Castilla y León</i>	



<b>Capitel 2015</b>	59€
<i>Ossian Vides y Vinos, Castilla y León</i>	
<b>Dominio del Aguila, Albillo Viñas Viejas 2015</b>	72€
<i>Dominio del Aguila, Castilla y León</i>	
<b>Barco del Corneta 2015</b>	22€
<i>Barco del Corneta Beatriz Herranz, Castilla y León</i>	
<b>Belondrade y Lurton 2016</b>	42€
<i>Belondrade, D.O.Rueda</i>	
<b>La Patena 2015</b>	48€
<i>Camino del Norte Compañía de vinos, Bierzo</i>	
<b>La del Vivo 2015</b>	28€
<i>La Vizcaína de Vinos, D.O. Bierzo</i>	

<b>4 Monos 2016</b>	25€
<i>4 Monos Viticultores, D.O. Madrid</i>	

*Verdejo 100%, elaborados por Ismael Gozalo de forma natural y artesanal, lo cual hace de cada botella única e irrepetible...*



<b>La Banda del Argilico 2017</b>	28€
<i>MicroBio Wines, Nieva</i>	
<b>Isse Viñador Soñador 2017</b>	32€
<i>MicroBio Wines, Nieva</i>	
<b>Fragil 2017</b>	35€
<i>MicroBio Wines, Nieva</i>	
<b>Sin Nombre 2015</b>	37€
<i>MicroBio Wines, Nieva</i>	

# BLANCOS INTERNACIONALES

## FRANCIA-VALLE DEL LOIRA

Anjou, Feuille d'Or 2013	31€
<i>Domaine Delesvaux, AOC Anjou</i>	
Petit Bourgeois 2016	20€
<i>Henri Bourgeois, Chavignol</i>	
Pouilly-Fumé 2017	35€
<i>Alphonse Mellot, AOC Pouilly-Fumé</i>	
Le Buisson Pouilleux 2016	38€
<i>Le Clos du Tue-Boeuf, AOC Touraine</i>	
Les Vieux Clos 2015	48€
<i>Vignobles de la Coulée de Serrant, AOC Savennieres</i>	
Clos de la Coulée de Serrant 2011	125€
<i>Vignobles de la Coulée de Serrant, AOC Savennieres-Coulée de Serrant</i>	

## FRANCIA-ALSACIA

Le Kottabe 2016	32€
<i>Josmeyer, AOC Alsace</i>	
Schoffit, Riesling Tradition 2016	28€
<i>Domaine Schoffit, AOC Alsace</i>	
Zusslin, Pfingstberg Grand Cru 2004	62€
<i>Domaine Vlentín Zusslin, AOC Alsace Grand Cru</i>	

## FRANCIA-RÓDANO

Les Vignes d'a Cote 2015	25€
<i>Yves Cuilleron, IGP Collines Rhodaniennes</i>	
Condrieu, La Doriane 2016	91€
<i>E. Guigal, AOC Condrieu</i>	

## FRANCIA-JURA

Philippe Bornard, Chardonay 2016	39€
<i>Domaine Philippe Bornard, Vin de France</i>	
Savagnin Les Molates 2016	39€
<i>Domaine des Marnes Blanches, AOC Cotes du Jura</i>	

<b>Berthet-Bondet, Savagnin 2011</b>	40€
<i>Domaine Berthet-Bondet, AOC Cotes du Jura</i>	
<b>J.Macle, Cotes Du Jura 2011</b>	52€
<i>Domaine Macle, AOC Cotes du Jura</i>	
<b>J.Macle, Cotes Du Jura 2012</b>	48€
<i>Domaine Macle, AOC Cotes du Jura</i>	
<b>J.Macle, Cotes Du Jura 2013</b>	48€
<i>Domaine Macle, AOC Cotes du Jura</i>	
<b>D. de Montbourgeau, Vin Jaune 2009</b>	78€
<i>Domaine de Montbourgeau, AOC L'étoile</i>	

## **FRANCIA-LANGUEDOC-ROUSSILLON**

<b>Gauby, Calcinares Blanc 2015</b>	31€
<i>Domaine Gauby, I.G.P Cotes Catalanes</i>	
<b>Ledogar, Carignan Blanc 2015</b>	34€
<i>Domaine Ledogar, I.G.P. Aude</i>	
<b>Chateau Simone Blanc 2014</b>	65€
<i>Chateau Simone, AOC Palette</i>	

## **FRANCIA-BORGOÑA**

<b>Les Tillets 2015</b>	68€
<i>A. Jobard, AOC Maursault</i>	
<b>Guillemot-Michel, Quintaine 2016</b>	40€
<i>Domaine Guillemot-Michel, AOC Viré-Clessé</i>	
<b>V.Girandin, Bourgogne 2016</b>	25€
<i>Domaine Vincent Girandin, AOC Bourgogne</i>	
<b>D. Roulot, Bourgogne 2015</b>	42€
<i>Domaine Roulot, AOC Bourgogne</i>	
<b>Leroy, Bourgogne 2014</b>	75€
<i>Leroy Negociants, AOC Bourgogne</i>	
<b>Samuel Billaud, Chablis 2016</b>	34€
<i>Domaine Samuel Billaud, AOC Chablis</i>	
<b>Billaud-Simon, Chablis Vaudésir Grand Cru 2011</b>	72€
<i>Domaine Billaud-Simon, AOC Chablis Grand Cru</i>	

<b>Meursault Genevrières 1° Cru 2016</b>	98€
<i>Bouchard Père &amp; Fils, AOC Meursault 1° Cru</i>	
<b>Leroy, Montagny 2014</b>	75€
<i>Leroy Negociants, AOC Montagny</i>	
<b>Corton Charlemagne Grand Cru 2006</b>	185€
<i>Bouchard Père &amp; Fils, AOC Corton-Charlemagne Grand Cru</i>	
<b>D. Comtes Lafon, Meursault 2013/ 2015 Magnum</b>	220€/230€
<i>Domaine des Comtes Lafon, AOC Meursault</i>	

## **PORTUGAL**

<b>Tiara 2015</b>	29€
<i>Niepoort, DOC Douro</i>	
<b>Luis Pato, Vinha Formal 2011/2013</b>	35€/30€
<i>Luis Pato, DOC Bairrada</i>	
<b>Arinto dos Açores 2017</b>	35€
<i>Azores Wine Company, Azores</i>	
<b>Verdelho “O Original” 2017</b>	35€
<i>Azores Wine Company, Azores</i>	

## **ALEMANIA**

<b>Basserman-Jordan Forster Riesling 2012</b>	29€
<i>Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz</i>	
<b>Robert Weil Riesling Kabinet 2017</b>	35€
<i>Weingut Robert Weil, Rheingau</i>	
<b>Deidesheimer Maushohle 2016</b>	39€
<i>Weingut Reischrat Von Buhl, Pfalz</i>	
<b>Dr. Loosen, Urziger Wurzgarten 2015</b>	45€
<i>Dr, Loosen, Mosel</i>	
<b>Robert Weil, Kiedrich Grafenberg Riesling Trocken 2015</b>	75€
<i>Weingut Robert Weil, Rheingau</i>	
<b>Heyman-Lowestein Uhlen “R” 2013</b>	64€
<i>Weingut Heymann-Lowenstein, Mosel</i>	
<b>Wittmann, Morstein 2015</b>	82€
<i>Weingut wittmann, Rheinhessen</i>	
<b>Rebholz, im Sonnenschein 2012</b>	75€
<i>Weingut Ökonomierat Rebholz, Pfalz</i>	

## ITALIA

<b>Denavolo Dinavolino 2015</b>	28€
<i>Denavolo, Emilia-Romana</i>	
<b>Radikon Ribolla 2009 (0,50cl)</b>	56€
<i>Radikon, Venecia Giulia</i>	

## OTROS PAISES

<b>Chateau Musar Blanc 2005</b>	68€
<i>Chateau Musar, Libano</i>	
<b>Pomum Chardonnay 2014</b>	62€
<i>Pomum Cellars, Columbia Valley, EEUU</i>	
<b>Tara Chardonnay 2015</b>	65€
<i>Viña Ventisquero, Desierto de Atacama, Chile</i>	

## VINOS ROSADOS

### NACIONALES

<b>Viña Zorzal 2016</b>	16€
<i>Viña zorzal Wines, D.O. Navarra</i>	
<b>Gran Feudo Rosado 2017</b>	18€
<i>Bodegas Julián Chivite, D.O. Navarra</i>	
<b>Pícaro del Águila Clarete 2015</b>	38€
<i>Dominio del Águila, D.O. Ribera del Duero</i>	

### INTERNACIONALES

<b>Cuvée Magali 2017</b>	18€
<i>Domaine Saint André de Figuière, AOC Cotes de Provence</i>	
<b>Miraval 2017</b>	29€
<i>Chateau Miraval, AOC Cotes de Provence</i>	
<b>Chateau Simone Rosé 2015</b>	62€
<i>Chateau Simone, AOC Palette</i>	
<b>TLZ Karmin N°8 2017</b>	50€
<i>Strohmeier, Esteeiermark Austria</i>	

## SIDRAS

<b>Bordelet, Poiré Granit 2016</b>	29€
<i>Éric Bordelet, Normandia</i>	
<b>Bordelet, Sidre Tendre</b>	22€
<i>Éric Bordelet, Normandia</i>	

## TINTOS NACIONALES

<b>Curii 2014</b>	23€
<i>Curii Uvas y Vinos, Alicante</i>	
<b>Dra. Jekyll 2016</b>	39€
<i>Curii Uvas y Vinos, Alicante</i>	
<b>Sr. Hyde 2016</b>	48€
<i>Curii Uvas y Vinos, Alicante</i>	
<b>Tarima Hill 2016</b>	18,5€
<i>Bodegas Volver, D.O.Alicante</i>	
<b>Mira Salinas 2011</b>	22€
<i>Bodegas Sierra Saloinas, D.O. Alicante</i>	
<b>Estrecho 2016</b>	32€
<i>Bodegas Enrique Mendoza, D.O. Alicante</i>	
<b>Las Quebradas 2015</b>	34€
<i>Bodegas Enrique Mendoza, D.O. Alicante</i>	
<b>Santa Rosa 2015</b>	32€
<i>Bodegas Enrique Mendoza, D.O. Alicante</i>	
<b>Imagine 2014</b>	32€
<i>Bodegas Gutierrez de la Vega, Alicante</i>	
<b>El Sequé 2016</b>	32€
<i>Bodegas y Viñedos El Sequé, D.O. Alicante</i>	
<b>Triga 2015</b>	39€
<i>Bodegas Volver, D.O. Alicante</i>	
<b>El Seque 2016 Magnum</b>	65€
<i>Bodegas y Viñedos El Sequé, D.O. Alicante</i>	
<b>Casa Castillo 2016</b>	18€
<i>Bodegas Casa Castillo, D.O.Jumilla</i>	
<b>Casa Castillo, Pie Franco 2015</b>	65€
<i>Bodegas Casa Castillo, D.O.Jumilla</i>	
<b>La del Terreno 2015</b>	25€
<i>Bodega La del Terreno, D.O.Jumilla</i>	
<b>Lavia Plus 2014</b>	22€
<i>Bodegas Lavia, MG Wines Group, D.O.Bullas</i>	

<b>CT,Cortijo Trifillas, Black Edition 2015</b>	15€
<i>Grupo Terramagna,Vino de la tierra de Castilla</i>	
<b>Neton 2015</b>	16€
<i>Grupo Terramagna,Vino de la tierra de Castilla</i>	
<b>Isabel Peralta Malbec 2015</b>	20€
<i>Grupo Terramagna, Castilla la Mancha</i>	
<b>Isabel Peralta Monastrell 2014</b>	20€
<i>Castilla la Mancha</i>	
<b>Cosmic,Gratitud 2017</b>	25€
<i>Cosmic Vinyaters, Empordá</i>	
<b>Cosmic,Via Fora 2016</b>	26€
<i>Cosmic Vinyaters, Empordá</i>	
<b>Can Blau 2016</b>	22€
<i>Cellers Can Blau, D.O.Montsant</i>	
<b>El Senat del Montsant 2016</b>	20€
<i>7 Magnifics, D.O. Montsant</i>	
<b>Clos Lenticus, Perill Noir Sumoll 2011</b>	22€
<i>Clos Lentiscus, Penedés</i>	
<b>Caus Lubis 2004</b>	62€
<i>Can Rafols del Caus, D.O.Penedés</i>	
<b>Caus Lubis 2001</b>	86€
<i>Can Rafols del Caus, D.O.Penedés</i>	
<b>Caus Lubis 1999</b>	78€
<i>Can Rafols del Caus, D.O.Penedés</i>	
<b>Caus Lubis 1998</b>	80€
<i>Can Rafols del Caus, D.O.Penedés</i>	
<b>Caus Lubis 1997</b>	82€
<i>Can Rafols del Caus, D.O.Penedés</i>	
<b>Vinya la Scala 2011</b>	52€
<i>Bodegas Jean Leon, D.O.Penedés</i>	
<b>Más la Plana 2005</b>	98€
<i>Bodegas Torres,D.O.Penedés</i>	

<b>Terroir al Limit, Dits de Terra 2015</b>	65€
<i>Terroir al Limit, D.O.Ca Priorat</i>	
<b>Terroir al Limit, Vi de Vila 2017</b>	36€
<i>Terroir al Limit, D.O.Ca Priorat</i>	
<b>Planetes de Nin 2016</b>	34€
<i>Familia Nin-Ortiz, D.O.Ca Priorat</i>	
<b>Ferrer Bobet Vinyes Velles 2015</b>	48€
<i>Ferrer Bobet, D.O.Ca Priorat</i>	
<b>Finca Dofí 2015</b>	88€
<i>Alvaro Palacios, D.O.Ca Priorat</i>	
<b>Las Uvas de la Ira 2016</b>	32€
<i>Daniel Landi, D.O. Mentrída</i>	
<b>Martué 2012</b>	24€
<i>Bodegas Martué, D.O. Pago Campo de la Guardia</i>	
<b>La Bruja de Rozas 2016</b>	25€
<i>Comando G, D.O. Madrid</i>	
<b>Mauro 2016</b>	35€
<i>Bodegas Mauro, Castilla y León</i>	
<b>Mauro VS 2015</b>	68€
<i>Bodegas Mauro, Castilla y León</i>	
<b>QS2 2015</b>	25€
<i>Quinta Sardonía, Castilla y León</i>	
<b>Rufián Rufete 2017</b>	32€
<i>Ismañ Gozalo, Castilla y León</i>	
<b>Pico Lunar 2015</b>	25€
<i>Malaparte Wines, Castilla y León</i>	
<b>Pico Lunar Merlot 2016</b>	35€
<i>Malaparte Wines, Castilla y León</i>	
<b>Uvas Nómadas Rufete 2017</b>	25€
<i>Malaparte Wines, Castilla y León</i>	
<b>7 Juntos Merlot 2016</b>	28€
<i>MicroBio Wines, Castilla y León</i>	
<b>La Casona de la Vid 5V 2015</b>	32€
<i>EL Lagar de isilla, Castilla y León</i>	



<b>Sillares 2016</b>	14€
<i>Grupo Terramagna, D.O. Almasa</i>	
<b>Albahra 2017</b>	20€
<i>Envínate, Almansa</i>	
<b>Albahra 2017 Magnum</b>	40€
<i>Envínate, Almansa</i>	
<b>San Román 2012</b>	36€
<i>Bodegas San Román D.O.Toro</i>	
<b>Numanthia 2012</b>	57€
<i>Bodega Numanthia, D.O. Toro</i>	
<b>Victorino 2015</b>	54€
<i>Teso la Monja, D.O. Toro</i>	
<b>Prima 2015</b>	18€
<i>Bodegas Maurodos, D.O. Toro</i>	
<b>Lalama 2014</b>	25€
<i>Dominio do Bibei, D.O. Ribeira Sacra</i>	
<b>Lomba Dos Ares 2016</b>	25€
<i>Fedellos Do Couto, Ribeira Sacra</i>	
<b>Bastarda 2016</b>	38€
<i>Fedellos Do Couto, Ribeira Sacra</i>	
<b>Guimaro Finca Capeliños 2014</b>	52€
<i>Adega Guimaro, D.O. Ribeira Sacra</i>	
<b>A Torna dos Pasas 2015</b>	24€
<i>Luis Anxo Rodriguez, D.O. Ribeiro</i>	
<b>Goliardo Caiño 2013</b>	38€
<i>Bodega Forja del Salnes, D.O. Rias Baixas</i>	
<b>Attis Pedral 2014</b>	38€
<i>Attis Bodegas y Viñedos, D.O. Rias Baixas</i>	

<b>Alto Moncayo Veratón 2014</b>	32€
<i>Bodegas Alto Moncayo, D.O. Campo de Borja</i>	
<b>Blecuá 2009</b>	80€
<i>Bodegas Blecuá, D.O. Somontano</i>	
<b>Tinta Amarela, Parcela Valdemedel 2017</b>	28€
<i>Envínate, Extremadura</i>	
<b>Los Pasitos 2013</b>	44€
<i>Suertes del Marques, D.O. Valle de la Orotava</i>	
<b>7 Fuentes 2015</b>	17€
<i>Suertes del Marques, D.O. Valle de la Orotava</i>	
<b>Ignios Baboso Negro 2014</b>	58€
<i>Borja Perez Viticultor, D.O. Ycoden-Daute-Isora</i>	
<b>Ignios Vijariego Negro 2014</b>	58€
<i>Borja Perez Viticultor, D.O. Ycoden-Daute-Isora</i>	
<b>La Forcallá de Antonia 2016</b>	18€
<i>Rafael Cambra, D.O. Valencia</i>	
<b>La Garnacha de Mustiguillo 2015</b>	25€
<i>Bodegas Mustiguillo, Valencia</i>	
<b>Finca Terrerazo 2015</b>	34€
<i>Bodegas Mustiguillo, D.O.P. El Terrerazo</i>	
<b>P.F. 2016</b>	25€
<i>Bodegas Ponce, D.O. Manchuela</i>	
<b>El Soradal 2015</b>	29€
<i>Camino del Norte Cia. de vinos, Bierzo</i>	
<b>El Tesón 2013</b>	52€
<i>Camino del Norte Cia. de vinos, Bierzo</i>	
<b>Quite 2016</b>	19€
<i>Verónica Ortega, Bierzo</i>	

<b>Antídoto 2017</b>	19€
<i>Bodegas Antídoto, D.O. Ribera del Duero</i>	
<b>Pruno 2017</b>	19€
<i>Bodegas Villacreces, D.O. Ribera del Duero</i>	
<b>Viña Pedrosa Reserva 2012</b>	38€
<i>Hermanos Pérez Pascuas, D.O. Ribera del Duero</i>	
<b>Pago de los Capellanes Crianza 2016</b>	34€
<i>Bodegas Pago de los Capellanes</i>	
<b>Pícaro del Águila 2016</b>	38€
<i>Dominio del Águila, D.O. Ribera del Duero</i>	
<b>Dominio del Águila Reserva 2014</b>	75€
<i>Domiiio del Águila, D.O. Ribera del Duero</i>	
<b>Malleolus 2015</b>	44€
<i>Emilio Moro, D.O. Ribera del Duero</i>	
<b>Viña Sastre Crianza 2015</b>	25€
<i>Bodegas Hermanos Sastre, D.O. Ribera del Duero</i>	
<b>Pago de Santa Cruz 2015</b>	48€
<i>Bodegas Hermanos Sastre, D.O. Ribera del Duero</i>	
<b>PSI 2016</b>	52€
<i>Dominio de Pingus, D.O. Ribera del Duero</i>	
<b>Flor de Pingus 2016</b>	98€
<i>Dominio de Pingus D.O. Ribera del Duero</i>	
<b>La Montesa 2015</b>	19€
<i>Palacios-Remondo, D.O. Ca Rioja</i>	
<b>Allende 2010</b>	27€
<i>Finca Allende, D.O. Ca Rioja</i>	
<b>Valenciso 2011</b>	30€
<i>Compañía Bodeguera Valenciso, D.O. Ca Rioja</i>	
<b>Abel mendoza, Selección personal 2015</b>	45€
<i>Abel Mendoza Monge, D.O. Ca Rioja</i>	
<b>Fincas de Ganuza 2012</b>	36€
<i>Remirez de Ganuza, D.O. Ca Rioja</i>	
<b>Viñas de Gain 2016</b>	29€
<i>Bodegas Artadi, Rioja Alavesa</i>	
<b>Remirez de Ganuza Reserva 2010</b>	72€
<i>Remirez de Ganuza, D.O. Ca Rioja</i>	

<b>Castillo de Ygay 2009</b>	90€
<i>Marques de Murrieta, D.O.Ca Rioja</i>	
<b>San Vicente 2015</b>	49€
<i>Sierra Cantabria, D.O.Ca Roja</i>	
<b>Viña Tondonia 2006</b>	36€
<i>R. López de Heredia Viña Tondonia, D.O.Ca Rioja</i>	
<b>Xérico 2017</b>	24€
<i>Tentenublo Wines, D.O.Ca Rioja</i>	
<b>Contino Reserva 2014</b>	35€
<i>Viñedos del Contino, D.O.Ca Rioja</i>	
<b>Robatie 2014</b>	52€
<i>Bodegas Montealto, D.O.Ca Rioja</i>	
<b>Robatie 2015</b>	56€
<i>Bodegas Montealto, D.O.Ca Rioja</i>	
<b>Viña Cubillo 1976</b>	68€
<i>R. Lopez de Heredia Viña Tondonia, D.O.Ca Rioja</i>	
<b>Imperial Reserva 1995</b>	85€
<i>C.V.N.E, D.O.Ca Rioja</i>	
<b>Marques de Riscal 1982</b>	90€
<i>Bodegas Marques de Riscal, D.O.Ca Rioja</i>	

## **TINTOS INTERNACIONALES**

### **FRANCIA-RÓDANO**

<b>Alain Graillot, Crozes-Hermitage 2016</b>	35€
<i>Domaine Alain Graillot, AOC Crozes-Hermitage</i>	
<b>Domaine de Marcoux, Chateaneuf du Pape 2015</b>	62€
<i>D. de Marcoux, AOC Chateaneuf du Pape</i>	
<b>Domaine Jamet, Cote Rotie 2014</b>	95€
<i>D.Jamet, AOC Cote Rotie</i>	
<b>Domaine Jamet, Cote Rotie 2015</b>	115€
<i>D.Jamet, AOC Cote Rotie</i>	

### **FRANCIA-LANGUEDOC-ROUSSILLON**

<b>Gauby, Calcinares 2015</b>	31€
<i>Domaine Gauby, Cotes du Roussillon</i>	
<b>Chateau de Pibarnon 2010</b>	78€
<i>Chateau de Pibarnon, AOC Bandol</i>	

## FRANCIA-JURA

<b>Domaine Ganevat, Cuvée Julien 2016</b>	72€
<i>Domaine Ganevat, AOC Cotes du Jura</i>	
<b>Toute Beauté Nature 2016</b>	42€
<i>Ganevat, Vin de France</i>	
<b>P. Bornard, Le Ginglet 2016</b>	46€
<i>Phileppe Bornard, AOC Arbois Pupillin</i>	
<b>P. Bornard, Point barre 2016</b>	45€
<i>Phileppe Bornard, AOC Cotes du Jura</i>	

## FRANCIA-BORGOÑA

<b>Jacques Prieur, Bourgogne 2014</b>	38€
<i>Domaine Jacques Prieur, AOC Bourgogne</i>	
<b>Confuron-Cotetidot, Bourgogne 2014</b>	37€
<i>Domaine Confuron-Cotetidot, AOC Bourgogne</i>	
<b>Fanny Sabre, Beaune 2015</b>	42€
<i>Fanny Sabre, AOC Beaune</i>	
<b>Beaune 1°Cru Les Theurons 2013</b>	60€
<i>Domaine Regis Rossignol-Chagarnioer, AOC Beaune 1°Cru</i>	
<b>Pierre Morey, Bourgogne 2016</b>	44€
<i>Domaine Pierre Morey, AOC Bourgogne</i>	
<b>Leroy, Bourgogne 2003</b>	75€
<i>Leroy Negociants, AOC Bourgogne</i>	
<b>J. Drouhin, Beaune Clos des Mouches 1° Cru 2014</b>	105€
<i>Domaine Joseph Drouhin, AOC Beaune 1°Cru</i>	
<b>Vosne Romanée 2015</b>	72€
<i>Bouchard Père &amp; Fils, AOC Vosne Romanée</i>	
<b>Gevrey-Chambertín, Lavaut Saint-Jacques 1°Cru 2015</b>	135€
<i>Lucien Le Moine, AOC Gevrey-Chambertín 1°Cru</i>	
<b>Une Tranche Sudiste 2016</b>	25€
<i>Philippe Jambon, Chasselas, Saone et Loire</i>	

## FRANCIA-BEAUJOLAIS

<b>Morgon 2017</b>	28€
<i>J. Foillard, AOC Morgon</i>	
<b>Morgon, Cote du Py 2016</b>	39€
<i>J. Foillard, AOC Morgon</i>	
<b>Beaujolais Villages 2017</b>	40€
<i>Jules Metras, AOC Beaujolais Villages</i>	
<b>Chiroubles 2017</b>	45€
<i>Jules Metrtas, AOC Chiroubles</i>	

## PORTUGAL

<b>Quinta do Vale Meao 2005 Magnum</b>	155€
<i>F. Olazabal &amp; Filhos, D.O.C. Douro</i>	
<b>Pintas 2015</b>	78€
<i>Wine &amp; Soul, D.O.C Douro</i>	
<b>Quinta de Chocapalha, Vinha Mae 2013</b>	35€
<i>Quinta de Chocapalha, Vinho Regional Lisboa</i>	
<b>Vinha Formal 2008</b>	38€
<i>Luis Pato, Vinho Regional Beiras</i>	
<b>Vinhas Velhas 2009</b>	35€
<i>Luis Pato, Vinho Regional Beiras</i>	
<b>Q.R. Primera Escolha 2008</b>	36€
<i>Luis Pato, Beiras</i>	
<b>Territorio Vivo 2016</b>	33€
<i>Filipa Pato, Bairrada</i>	
<b>Quinta da Pellada 2012</b>	65€
<i>Alvaro Castro, D.O.C Dao</i>	
<b>Pape 2012</b>	62€
<i>Alvaro Castro, D.O.C. Dao</i>	
<b>Alvaro Castro Dao 2015</b>	25€
<i>Alvaro Castro, D.O.C. Dao</i>	
<b>Isabella a Proibida 2016</b>	32€
<i>Azores Wine Company, Azores</i>	

## ITALIA

<b>Le Coste Rosso 2015</b>	36€
<i>Le Coste, Lazio</i>	
<b>Ochipinti il Frappato 2016</b>	42€
<i>Ariana Occhipinti, Sicilia</i>	
<b>Roagna, Langhe Rosso 2014</b>	41€
<i>Roagna, D.O.C. Langhe</i>	
<b>R. Voerzio, Langhe Nebbiolo 2015</b>	43€
<i>Roberto Voerzio, D.O.C. Langhe</i>	
<b>Luciano Sandrone, Barbera d'alba 2015</b>	36€
<i>Luciano Sandrone, D.O.C Barbera d'alba</i>	

<b>Ca' del Baio, Barbaresco Asili 2013</b>	45€
<i>Azienda Agricola Ca' del Baio, D.O.C.G Barbaresco</i>	
<b>Burlotto, Barolo 2014</b>	52€
<i>Comm. G.B. Burlotto, D.O.C.G. Barolo</i>	
<b>Le Serre Nuove Dell' Ornellaia 2015</b>	65€
<i>Ornellaia, D.O. Bolgheri Rosso</i>	
<b>Allegrini, Amarone Clásico 2013</b>	95€
<i>Allegrini, D.O.C. Amarone de la Valpolicella Clásico La</i>	
<b>Spinetta, Barbaresco Gallina 2011</b>	110€
<i>La Spinetta, D.O.C.G. Barbaresco</i>	
<b>La Spinetta, Barolo Campe 2011</b>	120€
<i>La Spinetta, D.O.C.G. Barolo</i>	

## **OTROS PAÍSES**

<b>Humagne Rouge 2016</b>	45€
<i>Jean René Germanier, D.O.C. Valais, Suiza</i>	
<b>Cornalin Reserva 2014</b>	69€
<i>Jean René Germanier, D.O.C. Valais, Suiza</i>	
<b>Cristom Mt. Jefferson Cuvée Pinot Noir 2014</b>	68€
<i>Cristom Vineyard, Willamette Valley, Oregón EEUU</i>	
<b>Pomum 2013</b>	52€
<i>Pomum Cellars, Collumbia Valley, Washington EEUU</i>	
<b>Tara Syrah 2015</b>	65€
<i>Viña Ventisquero, Desierto de Atacama, Chile</i>	
<b>Tara Pinot Noir 2015</b>	65€
<i>Viña Ventisquero, Desierto de Atacama, Chile</i>	

## **DULCES NACIONALES**

<b>Moscatel de la Marina 2016</b>	3€ Copa
<i>Bodegas Enrique Mendoza, D.O. Alicante</i>	
<b>Casta Diva , Cosecha Miel 2014</b>	5€ Copa
<i>Gutierrez de la Vega, Alicante</i>	
<b>La Diva 2014</b>	9€ Copa
<i>Gutierrez de la Vega, Alicante</i>	

<b>Fondillón Brotons Gran Reserva 1964</b> <i>Bodegas Brotons, D.O. Alicante</i>	6€ Copa
<b>Laudum Fondillón Gran Reserva 1987</b> <i>Bodegas Bocopa, D.O. Alicante</i>	6€ Copa
<b>Fondillón 1996 MGWines</b> MGWines, <i>D.O. Alicante</i>	12€ Copa
<b>Recóndita Armonia 2013</b> <i>Gutierrez de la Vega, Alicante</i>	5€ Copa
<b>Recóndita Armonia 2004</b> <i>Gutierrez de la Vega, Alicante</i>	69€ Botella
<b>De Muller, Aureo Dulce Solera 1954</b> <i>Bodegas de Muller, D.O. Tarragona</i> El	5€ Copa
<b>Grifo Canari C.V.C. 56,70,97</b> <i>Bodegas El Grifo, D.O. Lanzarote</i>	9€ Copa
<b>Colosía Cream</b> <i>Gutierrez Colosia, D.O. Jerez</i>	5€Copa
<b>Juan Piñero Cream</b> <i>Juan Piñero, D.O. Jerez</i>	9€ Copa
<b>Pandorga PX 2017</b> <i>Bodegas Cota 45, Cadiz</i>	9,5€ Copa
<b>Don Px 2016</b> <i>Toro Albala, D.O. Montilla Moriles</i>	3,5€ Copa
<b>Don Px Gran Reserva 1987</b> <i>Toro Albala, D.O. Montilla Moriles</i>	4,5€ Copa
<b>Tintilla de Rota 2016</b> <i>Gonzalez Byass, Cádiz</i>	9,5€ Copa

## **DULCES INTERNACIONALES**

<b>Niepoort LBV 2013</b> <i>Niepoort, Vinho do Porto</i>	5€ Copa
<b>Niepoort 20 Years old Tawny (0,375 l)</b> <i>Niepoort, Vinho do Porto</i>	49€ Botella
<b>Villa Oeiras</b> <i>Villa Oeiras, D.O.C.Carcavelos</i>	6€ Copa



<b>Alambre 20 Years</b>	6€ Copa
<i>Jose María Da Fonseca, D.O. Setubal</i>	
<b>Barbeito 5 years, Island Rich Reserva Sweet</b>	4,5€ Copa
<i>Barbeito, Madeira</i>	
<b>Barbeito 10 Years Boal</b>	9€ Copa
<i>Barbeito, Madeira</i>	
<b>H&amp;H 10 years Boal</b>	9€ Copa
<i>Henriques &amp; Henriques, Madeira</i>	
<b>Philippe Bornard, L'ivresse de Noe 2016 (0,50 l)</b>	52€ Botella
<i>Philippe Bornard, Jura-Francia</i>	
<b>Chateau Liot 2012</b>	4€ Copa/25€ Botella
<i>Chateau Liot, AOC Sauternes</i>	
<b>Cypres de Climens 2014 (0,375 l)</b>	34€
<i>Chateau Climens, AOC sauternes</i>	
<b>Chateau Climens 1° Cru 2004 (0,375 l)</b>	62€
<i>Chateau Climens, AOC Sauternes</i>	
<b>Delesvaux, Les Clos 2015(0,50 l)</b>	32€
<i>Philippe &amp; Catherine Delesvaux , AOC Coteaux du Layon St Aubin, Loira</i>	
<b>Delesvaux, Selection de Grains Nobles 2010 (0,50 l)</b>	59€
<i>Philippe &amp; Catherine Delesvaux , AOC Coteaux du Layon, Loira</i>	
<b>Bricco Quaglia, Moscato D'asti</b>	23€
<i>La Spinetta, D.O.C.G. Moscato D'asti</i>	

<b>Chateau Dereszla 5 Put. 2010</b>	9€ Copa/45€ Botella
<i>Chateau Dereszla, Tokaj-Hegyalja. Hungria</i>	
<b>Oremus, Late Harvest 2016</b>	5€ Copa/29€ Botella
<i>Oremus, Tokaj-Hegyalja. Hungria</i>	

<b>Fritz Haag, Juffer Sonnenuhr Spatlese 2015 (0,75 l)</b>	42€
<i>Weingut Fritzz-Haag, Alemania-Mosel</i>	
<b>Maximin Gunhauser, Abtsberg Auslese 2011 (0,75 l)</b>	55€
<i>Weingut Mamimin Grunhaus, Alemania-Mosel</i>	
<b>Fritz Haag, Juffer Sonnenuhr Auslese 2012 (0,375 l)</b>	29€
<i>Weingut Fritz-Haag, Alemania-Mosel</i>	
<b>Maximin Grunhauser, Abtsberg Auslese 2009 (0,375 l)</b>	39€
<i>Weingut Maximin Grunhaus, Alemania-Mosel</i>	
<b>G. Breuer, Berg Schlossberg Auslese GK 2002 (0,375 l)</b>	110€
<i>Weingut Georg Breuer, Alemania-Rheingean</i>	

Paseo de la Explanada de España, 11  
03002 Alicante

965297808  
*info@restauranteterre.com*  
*www.restauranteterre.com*

Carta de Vinos  
22 de Febrero de 2019

*facebook.com/restauranteterre*  
*instagram.com/restauranteterre*