



*Carta  
de  
Vinos*

*Acompaña una velada única  
con nuestra mejor selección de vinos*

## *Tintos D.O. Rioja*

- Valdelana Selección Tempranillo* **12,00€**  
\*Joven cosecha. Medalla ORO  
Challenge Intl. Du Vin 2014  
90 puntos Peñin 2014
- Valdelana Selección Tempranillo* **16,00€**  
\*Crianza. 90 puntos Guía Peñin,  
medalla de Bronce Decanter'2016.
- Viña Ardanza* **35,00€**  
\*Reserva. 96 puntos Parker 2016 | 93 puntos Peñin 2016
- Luis Cañas* **21,00€**  
\*Crianza. 91 puntos Peñin'2015
- Ramón Bilbao* **17,00€**  
\*Crianza. 100% tempranillo, criado en barrica de  
roble americano
- Azpilizcueta Origen Rioja* **20,00€**  
\*Crianza. 92 puntos Guía Peñin. 100% tempranillo
- Agnus De Autor Tempranillo* **28,00€**  
\*Cosecha. 90 puntos Guía Peñin. 95% tempranillo y 5% graciano.

## *Tintos D.O. Ribera del Duero*

### *Pago de Carraovejas*

**45,00€**

*\* Crianza. 12 meses en barricas de roble francés y americano / 92 puntos Peñín 2016*

### *Pesquera*

**30,00€**

*\* Crianza. Envejecimiento de 18 meses en barrica de roble americano y 6 meses en botella. 100% Tempranillo. 90 puntos Peñín 2016*

### *Mauro*

**42,00€**

*\* Crianza. 16 meses en barrica de roble francés y americano 90 puntos Guía Peñín / 92 Guía Parker.*

### *Valsotillo*

**24,00€**

*\* Crianza. 14 meses en barrica / 86 puntos Guía Peñín, 91 puntos Guía Wine Up 2017, 90 puntos revista Wines & Spirits (EEUU)*

### *Quinta De Tarsus*

**23,00€**

*\* Cosecha. 90 puntos Guía Peñín. 100% uva tinta del país. 12 meses en barricas de roble francés y americano*

### *Quinta De Tarsus*

**29,00€**

*Reserva. 90 puntos Guía Peñín. 98% uva tinta del país y 2% de Cabernet Sauvignon. 16 meses en barricas de roble francés y americano*

## *Tintos D.O. Alicante*

### *Enrique Mendoza*

**20,00€**

*\*Cabernet Sauvignon-Monastrell. 12 Meses en barrica francesa y americana | 90 puntos Peñín'2015*

### *Laudum Roble*

**12,00€**

*\*Variedades: 70% Monastrell y 30% Syrah.  
Vino ecológico criado 4 meses en barrica de roble francés, americano y húngaro de grano fino. Premiado con gold 90+ por la Guía de Vinos Gilbert & Gaillard.*

### *Estrecho Monastrell Enrique Mendoza*

**28,00€**

*\*95 puntos Guía Parker: 15 meses en barrica de roble francés*

### *Pinot noir de Enrique Mendoza*

**20,00€**

*\*90 puntos Guía Peñín .12 meses en barrica de roble francés*

### *Pasion De Monastrell*

**14,00€**

*\*92 puntos Guía Peñín.100% monastrell.  
6 meses en barricas de roble francés*

## *Tintos D.O. Utiel Requena*

### *Pasión de Bobal*

**16,00€**

*\*100% Bobal | 6 meses en barrica |  
Seleccionado por la DOP Utiel Requena como representante de la Denominación de Origen, medalla de Oro Top Wine'2017/ medalla de Plata Decanter'2017/ 87 puntos Guía Peñín.*

## *Tintos D.O. Valencia*

### *Rafael Cambra Dos*

16,00€

*\*10 Meses en barrica | 91 puntos Parker*

### *Rafael Cambra Forcallà*

17,00€

*\*100% uva autóctona Forcallà |*

*6 meses en barrica de roble francés | 93 puntos Parker.*

### *Les Alcusses*

18,00€

*\*6 Meses en barrica francesa |*

*91 puntos Parker | 90 puntos Guía Peñín*

### *Maduressa*

32,00€

*\*12 Meses en barrica francesa |*

*93 puntos Guía Peñín*

## *Vinos de la zona*

### *Paquito el Chocolatero*

15,00€

*\*Variedades: 50% Monastrell, 25 % Girò y*

*25% Garnacha Tintorera. 89 puntos- 5*

*Estrellas Guía Peñín 2017 | 89 puntos R. Parker*

### *Celler la Muntanya*

15,00€

*\*Variedades: 50% Monastrell, 25 % Girò,*

*15% Garnacha Tintorera y 10% Bonicaire.*

*89 puntos Parker*

### *Almoroig*

22,00€

*\*13 meses en barrica de roble francés. Variedades:*

*69% Monastrell, 16% Girò y 15% Garnacha Tintorera.*

*91 puntos- 5 Estrellas Guía Peñín 2012.*

## *Blancos D.O. Rias Baixas*

*La Val Albariño* 17,00€

*\*91 puntos Guía Peñín/ 95 puntos Guía Proensa' 2017/ Medalla de Oro Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia' 2017*

## *Blancos-D.O. Rueda*

*Perla Maris Verdejo* 15,00€

*\*Medalla de Oro Challenge International du Vin' 2017  
87 puntos Guía Peñín.*

*Alcorta Verdejo 2017* 14,00€

*\*92 puntos en la Guía Peñín.*

## *Blancos D.O. Valencia*

*Pasión de Moscatel Blanco* 12,00€

*\*100% Moscatel grano menudo*

## *Tintos D.O. Rioja*

*Felix Azpilizcueta Colección Privada Blanco 2016* 23,00€

*\*100% Viura. 89 Puntos Guía Peñín*

*Felix Azpilizcueta Colección Privada Rosé 2016* 23,00€

*\*100% Tempranillo. Rosado fermentado en barrica de pequeña producción. 90 Puntos Guía Peñín.*

*Familia Valdelana Blanco Malvasia* 13,00€

*\*100% uva malvasia. 89 Puntos Guía Peñín*

## *Blancos D.O. Alicante*

*Enrique Mendoza Chardonnay* 18,00€

*\*Vino joven | 90 puntos Peñín'2015*

*Laudum Chardonnay Joven* 15,00€

*\*100% Chardonnay. Premiado con Gold 90+ por la Guía de Vinos Gilbert & Gaillard.*

## *Rosados D.O. Utiel Requena*

*Pasión de Bobal Rosado* 12,50€

*\*100% Bobal | 90 puntos Peñín 2014.*

## *Vinos de la zona*

*Beni* 15,00€

*\*Variedades: 50% Malvasia y 50 % Garnacha Blanca. Certificación de vino varietal y Sello Microviña.*

## *Vinos de autor*

*Valsotillo VS* 45,00€

*\*Viñedos Seleccionados | 24 meses en barrica | 92 puntos Peñín'2016*

*Centom Vitis Cepas Centenarias* 125,00€

*\*10 meses crianza en barrica Allier.*

## *Cavas y Champagne*

*Bohigas Brut Reserva*

*\*Cataluña-España*

*20,00€*

*Bohigas Rosado Brut*

*\*Cataluña-España*

*22,00€*

*Cava Beso de Rechenna Brut Nature*

*\*Utiel-Reguena-España*

*16,00 €*

*Cava Chozas Carrascal*

*\*Utiel-Reguena-España*

*20,00€*

*Cava Juve Camps Reserva familia 12°*

*\*Cataluña-España*

*28,00€*

*Champagne Moet Chandom Brut Imperial*

*\*Francia*

*55,00€*

*Champagne Moet Chandom Rose Imperial*

*\*Francia*

*60,00€*



## *Bebidas*

|   |         |
|---|---------|
| <i>Refrescos</i>  | 2,20 €  |
| <i>Cerveza Nacional</i>                                 | 2,50 €  |
| <i>Cerveza Heineken</i>                                 | 3,00 €  |
| <i>Cerveza artesanal Alcoyana Spigha</i>                | 3,75 €  |
| <i>Copa de vino de la casa (blanco o tinto)</i>         | 3,50 €  |
| <i>Whisky con Refresco</i>                              | 8,00 €  |
| <i>Whisky Especiales Solo</i>                           | 12,00 € |
| <i>Ron con refresco</i>                                 | 8,00 €  |
| <i>Ron Abuelo Panameño 12 años</i>                      | 12,00€  |
| <i>Copa de Brandy Cardenal Mendoza</i>                  | 8,00 €  |
| <i>Copa de Brandy Carlos I</i>                          | 8,00 €  |
| <i>Copa de Brandy Solera</i>                            | 6,00 €  |
| <i>Tequila margarita</i>                                | 7,00 €  |
| <i>Americano (Martini y Campari)</i>                    | 6,00 €  |
| <i>Martini (Rojo, Blanco o Rosado)</i>                  | 5,50€   |
| <i>Plis-play (Bebida típica alcoyana con coca cola)</i> | 5,00 €  |
| <i>Mentira (Bebida típica alcoyana con agua limón)</i>  | 6,00 €  |
| <i>Chupitos herbero, limoncello, manzana</i>            | 3,00 €  |
| <i>Licores con o sin alcohol</i>                        | 6,00 €  |
| <i>Agua (1,5 litro)</i>                                 | 2,50 €  |
| <i>Agua (0,5 litro)</i>                                 | 1,25 €  |
| <i>Agua con gas Vichy (250ml)</i>                       | 2,50 €  |
| <i>Café solo</i>  | 1,50 €  |
| <i>Café bombón</i>                                      | 1,75€   |
| <i>Café cortado</i>                                     | 1,75€   |
| <i>Té</i>   | 1,50 €  |
| <i>Infusión de hierbas naturales de Mariola</i>         | 1,75€   |

*10 % IVA Incluido*