



VINOS BLANCOS

A Flor e a Abella	3.50 / 21.00
D.O. Ribeiro. Treixadura	
Mara	3.50 / 21.00
D.O. Monterrei Godello	
Valtea	3.50 / 21.00
D.O. Rías Baixas Albariño. Crianza sobre lías de 6 meses	
Coto de Gomariz	23.00
D.O. Ribeiro. Treixadura, Godello, Albariño y Loureiro.	
Lagar do Meréns	25.00
D.O. Ribeiro. 70% Treixadura + lado, tarrantés, godello, albariño, loureira. 8 meses lías. Colleiteiro.	
Lalume	28.00
D.O. Ribeiro. Treixadura y 2% albariño. 8 meses sobre lías en foudres + 2 meses en inox	
Manuel Rojo	29.00
D.O. Ribeiro. Treixadura, Godello y Lado . "Colleiteiro". Viticultura natural	
A Coroa	24.00
D.O. Valdeorras Godello,	
Cuesta de los olivos	24.00
D.O. Ribeira Sacra. Godello, 6 meses crianza sobre lías	
Gutián sobre lías	27.00
D.O. Valdeorras Godello, 8 meses crianza sobre lías en inox	
O Luar Do Sil sobre lías	28.00
D.O. Valdeorras Godello, sobre lías. Finca granítica. Propiedad de Pago de Capellanes	
200 Cestos	34.00
D.O. Valdeorras Godello de hasta 80 años en finca granítica de 600m altitud, fermentación en fudres.	
Terras Gauda	24.00
D.O. Rías Baixas Albariño, Caíño blanco, Loureira	
Finca Garabato, cepas viejas 2º año	24.00
D.O. Rías Baixas Albariño sobre lías con batonage y crianza en depósito de inox	
Pedra Longa Barrica	28.00
D.O. Rías Baixas. Cepas viejas de Albariño muy madura. Fermentación y crianza de 18 meses.	
Veigadares 2017	27.00
D.O. Rías Baixas Albariño, Treixadura, Loureira y Caíño. Fermentación y crianza en roble	
Arousa, de Martín Códax	30.00
D.O. Rías Baixas Albariño con 18 meses en inox. Fincas pegadas al mar, con notas marinas.	





VINOS TINTOS

Lagariza 3.50 / 21.00

D.O. Ribeira Sacra. Mencía

Béquer de autor 3.50 / 21.00

D.O. Ca La Rioja. Tempranillo y Garnacha; 8 meses en roble francés y americano.

Bardos Crianza 3.50 / 23.00

D.O. Ribeiro. Colleiteiro. Sousón, Caíño, Brancellao, Ferrón y garnacha. 6 meses barrica.

Quérote 26.00

D.O. Monterrei

30 Copelos 29.00

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo; crianza en calados subterráneos con roble francés

Ribera de los Naranjos 27.00

D.O. Rib. Sacra. Mencía, Sousón y Garnacha. 6 meses en roble francés nuevo.

Lalama 28.00

D.O. Ribeira Sacra. Mencía, Brancellao, Sousón, Mouratón. 18 meses en barrica y fudres

Finca Millara 29.00

D.O. Ribeira Sacra. Mencía, levaduras autóctonas. Crianza de 12 meses en roble francés.

Algueira Carravel 32.00

D.O. Ribeira Sacra. Mencía. Fermentación en inox y 24 meses en roble. Añadas excepcionales.

Selvanevada 24.00

D.O. Ribeira Sacra. Mencía. Fermentación en inox y 24 meses en roble. Añadas excepcionales.

Heraclio Alfaro Finca Estarijo 25.00

D.O. Ca La Rioja. 40% Tempranillo, 30% Graciano, 28% Garnacha y Mazuela. 16 meses roble.

Muga 29.00

D.O. Ca La Rioja. Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano; crianza

Orben 34.00

D.O. Ca La Rioja. Tempranillo y Garnacha. Miniparcels de viñedos singulares plantados en los años 50.

Pago capellanes Crianza 35.00

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo crianza.

Bosque de Matasnos 37.00

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo, Merlot y Malbec. Ribera Alta del Duero (950m)

Mauro 45.00

VTCL. Tempranillo, Sirah, Cabernet sauvignon y Graciano. Crianza 16 meses roble francés y fudres. 94PK

Espumosos/Spakling

Valtea Brut Nature (D.O. Rías Baixas) 24.00

Moet Chandon Brut (A.O.C Champagne) 60.00