



AVANTE CLARO
restaurante

BLANCOS DE ESPAÑA

D.O. Rias Baixas

MAR DE FRADES <i>Buena acidez, Fresco, Frutas tropicales</i> Mar de Frades - Albariño (Fermentación en Inox)	27
DAVIDE <i>Buena acidez, Fresco, Frutal</i> David Acha - Albariño (Inox 9 Meses con Battonages)	25
GRAN BAZAN. LIMOUSIN <i>Acidez marcada, Fresco, Seco</i> Gran Bazán - Albariño (Inox + Barrica 4-6 Meses)	37
QUINTA DE COUSELO <i>Intenso, Frutal, Cítrico</i> Quinta de Couselo - Albariño, Loureiro, Caiño blanco (Inox 6 Meses sobre lías)	23
PAZO SEÑORANS Selección de Añada 2013 100PT PEÑIN <i>Buena acidez, fresco y cítrico</i> Pazo Señorans - Albariño (30 Meses sobre lías en Inox)	47
NICOLÁS TRICÓ ECO <i>Envolvente, Poderoso, Elegante, Balsámico</i> Compañía de Vinos Tricó – Albariño Viñas Viejas (12 Meses lías en Inox + 12 Meses en botella)	36
SIN PALABRAS <i>Creoso, Fresco, Voluminoso, Corpulento</i> Castro Brey – Albariño (60 Meses lías en Inox)	38

D.O. Ribeiro

FINCA VIÑO A <i>Voluminoso, Creoso, Cítrico</i> Finca Viño a - Albariño, Loureiro, Treixadura, Godello (36 Meses en fudre con lías)	23
CUNQUEIRO III MILENIUM <i>Afrutado, Fresco, Balsámico</i> Cunqueiro - Albariño, Loureiro, Treixadura, Godello (3 Meses sobre lías)	25

D.O.P. Txacoli de Álava

TANTAKA BLANCO <i>Mineral, Fresco, Buena Acidez</i> Tantaka Wines – Hondarribi Zuri (6 Meses en Inox)	24
--	----

D.O. Getariako Txacolina

TXAKOLÍ AITAREN <i>Complejo, Graso, Mineral, Salino</i> Aitaren – Hondarribi Zuri (10 Meses fudre sobre lías)	36
--	----

D.O. Valdeorras

VALDESIL	28
<i>Floral, Fruta verde, Sedoso, Delicado</i>	
Valdesil - Godello (5 Meses sobre lías en Inox)	
LOURO DO BOLO	30
<i>Personal, Elegante, Sabroso, Autóctono</i>	
Rafael Palacios – Godello, Treixadura (4 Meses fudre roble francés sobre lías)	
THE ORANGE REPUBLIC	32
<i>Sabroso, Fruta madura de hueso, Suave</i>	
Casa Rojo - Godello (6 Meses sobre lías)	
AVANCIA CUVÉE DE O	28
<i>Frutoso, Sabroso, Equilibrado</i>	
Jorge Ordoñez - Godello (Fermentación en Inox)	
AVANCIA GODELLO	36
<i>Buena acidez, Frutoso, Sabroso</i>	
Jorge Ordoñez - Godello (10 Meses roble francés)	

D.O. Monterrei

MARA MOURA	21
<i>Potente, Fresco, Untuoso</i>	
Martín Códax – Godello, Treixadura (Lías en suspensión en Inox)	

D.O. Ribeira Sacra

PONTE DA BOGA	23
<i>Voluminoso, Aromático, Fruta blanca, Cítrico</i>	
Ponte da Boga – Godello (5 Meses sobre lías en Inox)	
ADEGA DAMM -SO2	48
<i>Buena acidez, Graso, Equilibrado</i>	
Martín Damm – Godello (6 Meses Roble Francés)	
LAPOLA	33
<i>Voluminoso, Fresco, Denso</i>	
Dominio do Bibei – Godello, Albariño, Doña Blanca (8 Meses Roble Francés de 600L y Fudres)	

D.O. Rueda

EL PERRO VERDE	23
<i>Sedoso, Fresco, Vibrante</i>	
Uvas Felices – Verdejo (Fermentación en Inox)	
THE MAKER	23
<i>Delicado, Mineral, Fresco</i>	
Pedro Escudero – Verdejo (3 Meses sobre lías en Inox)	
JAVIER SANZ	23
<i>Acidez refrescante, Seco, Cuerpo medio</i>	
Javier Sanz – Verdejo (3 Meses sobre lías en Inox)	

V.T. Castilla León

MENADE ECO <i>Mentolado, Fruta de hueso, Cítrico</i> Menade – Verdejo (Fermentación en Inox)	22
BESTIA PARDA <i>Fresco, Potente, Intenso, Sabroso</i> Pedro Escudero – Verdejo, Malvasía (8 Meses roble Frances con Battonages)	34
ABADÍA RETUERTA LE DOMAIN <i>Ahumado, Cálido, Untuoso, Buena Acidez</i> Abadía Retuerta – Sauvignon Blanc, Verdejo (7 Meses roble francés)	43
BELONDRADE & LURTON <i>Untuoso, Cremoso, Elegante, Fresco</i> Belondrade & Lurton – Verdejo (10 Meses roble francés + 6 Meses en botella)	65
BELONDRADE QUINTA APOLONIA <i>Herbáceo, Fruta de Hueso, Cítrico</i> Belondrade & Lurton – Verdejo (30% Belondrade & Lurton)	32

D.O. Penedés

IMPROVISACIÓ -SO2 <i>Intenso, Potente, Mineral, Tostado</i> Enric Soler – Xarel-lo (50% roble francés, 50% Cemento)	42
--	----

D.O. Montsant

DIDO La Universal ECO <i>Herbáceo, Levadura, Fruta Tropical</i> Venus La Universal – Macabeo, Garnacha blanca, Cartoixá (20% con Pielés y 10 Meses Fudre)	29
---	----

D.O.Ca. Priorat

CLOS BARTOLOMÉ <i>Balsámico, Cítrico, Sedoso</i> Celler Bartolomé – Macabeo, Garnacha blanca (Fermentación en Inox)	32
PLANETES DE NIN -SO2 <i>Rústico, Amable, Fresco, Salino</i> Esther Nin, Carlos Ortiz – Cariñena blanca (6 Meses ánfora + 3 Meses roble francés)	54

D.O. Vinos de Madrid

EL HOMBRE BALA BIO <i>Frutal, Fresco, Acidez equilibrada</i> Comando G + Uvas Felices – Albillo Real (6 Meses barrica usada)	32
LAS MORADAS DE SAN MARTÍN ECO -SO2 <i>Mínimal, Profundo, Cremoso, Untuoso</i> Cinco Leguas – Albillo Real (8 Meses roble francés 500L usado)	26

D.O. Málaga y Sierras de Málaga

BOTANI <i>Aromático, Frutoso, Cítrico</i> Jorge Ordoñez – Moscatel Seco (7 Meses Inox)	22
BOTANI NOBLEZA <i>Aromático, Goloso, Sedoso</i> Jorge Ordoñez – Moscatel Seco (Fermentado en roble francés de 500L)	28
ORANGE PEELS <i>Fresco, Cítrico, Floral</i> Fabio Couillet – Moscatel de Alejandría (17 Días con Pielés)	32
VIDUEÑOS DE SEDELLA <i>Anisados, Fruta de hueso, Aterciopelado, Elegante</i> Lauren Rosillo – Moscatel, Doradilla, Montúa, Calona (8 Meses ánfora y roble francés)	33

JGP Sierra Norte de Sevilla

SILENTE  <i>Eléctrico, Amplio, Hierbas Aromáticas</i> Colonias de Galeón – Viognier (9 Meses roble francés y húngaro)	21
---	----

V.T. Cádiz

EL MUELLE <i>Frutal, Mineral, Sápido</i> Luis Pérez – Palomino fino, PX (20% asoleo y fermentación en Bota de Jerez + 6 Meses Inox)	21
MUCHADA-LECLAPART UNIVERS -SO2 ECO BIO <i>Fresco, Salino, Elegante</i> Ale Muchada, David Léclapart – Palomino fino (9 Meses Inox Champenoise de acero macizo)	38

D.O. Ca. Rioja

MONOPOLE CLÁSICO <i>Equilibrado, Buena acidez, Floral, Afrutado</i> CVNE – Viura, Otras (8 Meses roble francés 330L y 500L)	32
IZADI SELECCIÓN <i>Untuoso, Cremoso, Aromático</i> Izadi – Viura, Malvasía, Garnacha bl, Maturana, Tempranillo, Torrontés (3 Meses roble francés)	24
CONTINO <i>Fruta blanca, Floral, Frutal, Elegante</i> CVNE – Viura, Malvasía, Garnacha blanca (30% Hormigón + 70% roble francés nuevo de 500L)	42
ABEL MENDOZA TORRONTÉS <i>Untuoso, Glicérico, Fresco, Amplio</i> Abel Mendoza – Torrontés (5 Meses roble francés)	41

D.O. Ycoden - Daute - Ysora (Islas Canarias)

ARTÍFICE ECO <i>Seco, Fluido, Herbáceo, Aterciopelado, Salino</i> Borja Pérez – Listán Blanco (8 Meses en barrica de 500L sobre lías)	28
--	----

I.G.P. Isla de Menorca

600 METROS 28
Ligero, Fresco, Frutal
Sa Forana – Premsal, Chardonnay (Fermentación en Inox)

V.T. Mallorca

MOTOR PREMSAL -SO2 32
Turbio, Herbáceo, Sabroso, Seco
4 Kilos – Malvasía de Banyalbufar, Premsal
(35% Mac Carbónica, 35% macerado con temperatura controlada, 30% Tinaja barro de 225L)

D.O.P. Pago de Arínzano

HACIENDA DE ARÍNZANO 25
Viva, Expresivo, Fresco, Elegante
Arínzano – Chardonnay (11 Meses en barrica – 75% Nueva)

ARÍNZANO GRAN VINO 75
Denso, Equilibrado, Largo, Persistente
Arínzano – Chardonnay (11 Meses en barrica – 50% Nueva)

D.O. Somontano

ENATE 234 21
Intenso y frutal, graso, refrescante y fácil de beber
Enate – Chardonnay (Fermentación en Inox – Skin Contact)

SOMMOS GARNACHA BLANCA 23
Largo, Fresco, con Notas Tostadas
Sommos – Garnacha Blanca (8 Meses en barrica de 2do año sobre lías)

SOMMOS SAUVIGNON BLANC 23
Voluminoso, Tenso, Buena Acidez
Sommos – Sauvignon Blanc (Fermentación en Cemento)

D.O. Valencia

JAVI REVERT MICALET ECO 48
Mineral, Voluminoso, Buena Acidez, Largo
Javi Revert – Tortosí, Trepadell, Malvasía, Merseguera, Verdil
(8 Meses Damajuana sobre lías)

D.O. Pla del Bagés

ABADAL PICAPOLL 24
Largo, Sutil, Salino, Mineral
Abadal – Picapoll (3 Meses Inox sobre lías)

Vino de Mesa (Catalunya)

ESCAIG DE BUFADORS -SO2 BIO ECO 28
Puro, Sutil Elegante, Natural
Ton Mata – Xarel-lo (36 Meses Inox sobre lías)

ROSADOS DE ESPAÑA

D.O. Málaga y Sierras de Málaga

CORTIJO LOS AGUILARES <i>Buena acidez, Fresco, Amargo</i> Cortijo Los Aguilares – Tempranillo, Syrah, Merlot (Sangrado 4 meses tanque de hormigón)	22
CLOE <i>Floral, Cítrico, Suave</i> Doña Felisa – Garnacha (Sangrado directo)	23

D.O.P. Pago de Arínzano

A DE ARÍNZANO <i>Buena Acidez, Sedoso, Persistente</i> Arínzano – Tempranillo (Fermentación en Inox)	23
---	----

V.T. Castilla León

BELONDRADE QUINTA CLARISA <i>“Tinto Ligero”. Afrutado, Intenso, Voluminoso</i> Belondrade & Lurton – Tempranillo, Syrah (Mosto Flor – Fermentación en Inox)	26
--	----

D.O. Catalunya

CA N’ESTRUC <i>Crujiente, Equilibrado, Cremoso, Goloso</i> Ca N’Estruc – Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot (Sangrado y fermentación en Inox)	21
---	----

I.G.P. Côtes de Provence (Francia)

CHÂTEAU LA MASCARONNE BIO <i>Voluminoso, Amable, Vivaz, Salino</i> Château La Mascaronne – Cinsault, Garnacha tinta, Syrah, Vermentino (Fermentación en Inox)	26
--	----



TINTOS DE ESPAÑA

D.O. Ribeira Sacra

LALAMA	32
<i>Goloso, Glicérico, Redondo, Acidez marcada</i>	
Dominio do Bibei – Mencía, Tintorera, Brancellao, Mouratón, Sousón (12 Meses roble francés)	

D.O. Ribera del Duero

PROTOS CRIANZA Botella 3/8	19
<i>Envolvente, Sabroso, Equilibrado, Fino</i>	
Protos – Tinto Fino (12 Meses roble francés)	
EMILIO MORO FINCA RESALSO	22
<i>Regusto tostado, Envolvente, Sedoso</i>	
Emilio Moro – Tinto Fino (6 Meses roble francés y americano)	
PAGO DE LOS CAPELLANES JOVEN	28
<i>Fruta Roja, Fresco, Goloso</i>	
Pago de Los Capellanes – Tinto Fino (5 Meses roble francés y americano)	
MATARROMERA CRIANZA	34
<i>Fruta negra, Tanino dulce, Intenso</i>	
Matarromera – Tinto Fino (12 Meses roble francés y americano)	
PÍCARO DEL ÁGUILA 	38
<i>Especiado, Flores Silvestres, Persistente, Redondo</i>	
Jorge Monzón – Tinto Fino, Bobal, Garnacha y Albillo blanca (15 Meses cubillos de roble)	
DOMINIO DEL PIDIO	58
<i>Jugoso, Estructurado, Fresco, Cuerpo medio</i>	
Ribera del Duero – Tinto Fino, Albillo (16 Meses roble francés de 225L y 600L)	
PSI 2020	65
<i>Jugoso, Intenso, Especiado</i>	
Peter Sisseck – Tinta Fina, Garnacha (18 Meses barrica donde envejece Flor de Pingus y Pingus)	
ALIÓN	98
<i>Potente, Sabroso, Frutal</i>	
Vega Sicilia – Tinta Fina (14 Meses roble francés nuevo)	
FLOR DE PINGUS GRAN AÑADA 2019	180
<i>Largo, Tánico, Persistente, Elegante, Maduro</i>	
Peter Sisseck – Tinta Fina, Garnacha (18 Meses roble francés y Fudres de 1500L – 20% Nuevo)	
PINGUS 2021 100 PUNTOS GUÍA PEÑIN Mil Ochocientos Euros	1800
<i>Impecable, Preciso, Elegante, Sedoso, Redondo</i>	
Peter Sisseck – Tinta Fina (22 Meses roble francés – 40% Nuevo)	
VALBUENA 5TO AÑO 2018	190
<i>Maduro, Potente, Elegante</i>	
Vega Sicilia – Tinta Fina, Merlot, Malbec (5 Años entre barrica nueva y usada de 225L y botella)	

D.O. Toro

VATÁN <i>Potente, Carnoso, Goloso</i> Jorge Ordoñez – Tinta de Toro (22 Meses roble de Burdeos y Borgoña)	42
ROMÁNICO <i>Fluido, Sedoso, Voluminoso</i> Teso La Monja – Tinta de Toro (6 Meses roble francés)	23
ALMIREZ <i>Goloso, Equilibrado, Intenso</i> Teso La Monja – Tinta de Toro (12 Meses roble francés)	34

D.O. Bierzo

DOMINIO DE ANZA SELECCIÓN DE PARCELAS <i>Equilibrado, Frutal, Vibrante</i> Diego Magaña – Mencía (8 Meses roble francés 225L)	32
--	----

D.O. Montsant

LA NIT DE LES GARNATXES CALISSA <i>Complejo, Fruta negra, Mineral</i> Celler de Capcanes – Garnacha (3 Meses roble francés de 228L)	22
--	----

D.O. Penedés

3055 JEAN LEÓN <i>Intenso, Goloso, Tostado</i> Jean León – Petit Verdot, Merlot (3 Meses roble francés)	21
PV20 JEAN LEÓN <i>Voluptuoso, Freso, Maduro</i> Jean León – Petit Verdot (6 Meses fudre de 2000L)	22

D.O. Ca. Rioja

ALLENDE 2014 <i>Concentrado, Maduro, Ahumado, Frutoso</i> Finca Allende – Tempranillo (14 Meses roble francés)	34
SIERRA CANTABRIA SELECCIÓN <i>Equilibrado, Tánico, Equilibrado, Persistente</i> Marcos Eguren – Tempranillo (6 Meses Inox + 6 Meses roble francés y americano de 225L)	21
BIGA DE LUBERRI <i>Ligero, Amable, Fresco</i> Arane – Tempranillo (12 Meses roble francés y americano)	21
FINCA CUESTA CLARA “RARO” 2014 <i>Amplio, Potente, Carnoso, Persistente</i> Campillo – Tempranillo Peludo (26 Meses roble francés)	38
CUENTAVIÑAS ALOMADO <i>Frutal, Elegante, Fino, Largo</i> Eduardo Eguren – Tempranillo, Viura, Malvasía, Calagraño (18 Meses roble francés 500L)	68

D.O.P. El Terrerazo

LA GARNACHA DE MUSTIGUILLO <i>Sabroso, Largo, Buena acidez</i> Mustiguillo – Garnacha Tintorera (10 Meses roble francés)	28
---	----

D.O. Málaga y Sierras de Málaga

CORTIJO LOS AGUILARES	22
<i>Buena acidez, Fresco, Balsámico</i> Cortijo Los Aguilares – Tempranillo, Syrah, Garnacha (Máxima expresión del terruño)	
PAGO EL ESPINO	27
<i>Fresco, Largo, Suave</i> Cortijo Los Aguilares – Petit Verdot, Syrah, Tempranillo (15 Meses roble francés 225L y 300L)	
INGÉNITO	32
<i>Fresco, Equilibrado, Mineral</i> Fabio Coulet – Garnacha (4 Meses roble francés usado 500L)	
SEIS + SEIS	22
<i>Especiado, Potente, Largo</i> Doña Felisa – Tempranillo, Syrah (9 Meses roble francés + 12 Meses en botella)	
PN CORTIJO LOS AGUILARES	42
<i>Fresco, Elegante, Sedoso, Buena acidez</i> Cortijo Los Aguilares – Pinot Noir (8 Meses roble francés de 300L y 500L y hormigón de 1600L)	
TADEO CORTIJO LOS AGUILARES	44
<i>Mineral, Varietal, Rústico</i> Cortijo Los Aguilares – Petit Verdot (15 Meses roble francés de 300L y 500L)	
TADEO TINAJAS CORTIJO LOS AGUILARES	56
<i>Fresco, Frutal, Buena estructura</i> Cortijo Los Aguilares – Petit Verdot (12 Meses tinaja de arcilla de 900L)	

D.O. Catalunya

L'EQULIBRISTA	28
<i>Fruta negra, Maduro, Voluminoso</i> Ca N'Estruc (Siscu Martí) – Syrah, Samsó, Garnacha (14 Meses roble Allier diferentes toneleros)	

D.O. Vinos de Madrid

EL HOMBRE BALA BIO	32
<i>Equilibrado, Fresco, Sápido</i> Ramon Esteve – Garnacha (14 Meses tinos y barricas de 400L y 700L)	

V.T. Mallorca

AN/2	34
<i>Fresco, Balsámico, Equilibrado</i> Ánima Negra – Callet, Mantonegro, Fogoneu, Syrah (13 Meses roble francés y americano)	

D.O. Ycoden - Daute - Isora (Tenerife)

ARTÍFICE -SO2	28
<i>Ligero, Buena acidez, Salino, Floral</i> Borja Pérez – Listan Negro (12 Meses roble francés 3er año)	

VINOS ESPUMOSOS

D.O. Málaga y Sierras de Málaga

BOTANI 24
Elegante, Acidez media, Agradable
Jorge Ordoñez – Moscatel (6 Meses Inox)

CLOE BRUT NATURE 32
Fresco, Amplio, Fruta Tropical
Doña Felisa – Sauvignon Blanc (14 Meses en rima)

V.T. Cádiz

TOTO BARBADILLO BRUT NATURE 22
Buena Acidez, Aromático, Agradable, Fácil
Barbadillo – Palomino Fino, Chardonnay (20 Meses en rima)

Alt Penedés

VARDON KENNET 42
Mineral, Brioche, Fruta roja
Torres – Chardonnay, Xarel-lo, Pinot Noir (30 Meses en rima)

Vino de Mesa (sin D.O.)

ASTRAL ANCESTRAL ROSAT -SO2 BIO ECO 32
Estructurado, Burbuja fina, Mineral, Sabroso
Familia Nin Ortiz – Garnacha, Cariñena Blanca (12 Meses con lías)

Vino de Argentina

CHANDON GARDEN SPRITZ 44
Dulzor y Amargor Equilibrado
LVMH – Chardonnay, Pinot Noir, Semillon (Macerado en cáscara de Naranja)



CAE. Certificado de Agricultura Ecológica

-SO2 Bajo en Sulfuroso

D.O. Cava

AIRE ROSÉ BRUT NATURE	24
<i>Fresco, Frutoso, Ligero</i> L'Origan – Pinot Noir, Xarel-lo (24 Meses en rima)	
JUVE & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA	32
<i>Fruta blanca, Tostado, Especiado, Cítrico</i> Juve & Camps – Macabeo, Xarel-lo, Parellada (36 Meses en rima)	
MESTRES COQUET GRAN RESERVA BRUT NATURE	34
<i>Untuoso, Largo, Vivo, Cítrico</i> Mestres – Macabeo, Xarel-lo, Parellada (42 Meses en rima)	
MESTRES VISOL GRAN RESERVA BRUT NATURE	36
<i>Estructurado, Amplio, Limpio, Cremoso</i> Mestres – Macabeo, Xarel-lo, Parellada (60 Meses en rima)	
LO DE L'ORIGAN Ed. 12 BRUT NATURE	36
<i>Cremoso, Cítrico, Aromático, Fresco</i> L'Origan – 45% Xarel-lo 2010, 25% Macabeu 2010, 10% Parellada 2010, 15 % Chardonnay 2008 (Criado en MG 28 Meses), 5% Chardonnay 2007 (6 Meses barrica + 34 Meses Botella MG)	
KRIPTA GRAN RESERVA BRUT NATURE	88
<i>Largo, Goloso, Tostado, Persistente</i> Agustí Torelló Mata – Macabeo, Xarel-lo, Parellada (60 Meses en rima)	

Corpinnat “Nacido en el Corazón del Penedés”

LLOPART BRUT ROSÉ Reserva ECO BIO	26
<i>Persistente, Goloso, Amplio, Equilibrado</i> Llopart – Monastrell, Garnacha, Pinot Noir (20 Meses en Rima)	
LLOPART PANORAMIC ECO BIO	32
<i>Suave, Goloso, Amplio, Cítrico</i> Llopart – Macabeo, Xarel-lo, Parellada (42 Meses en rima, 15% del vino reserva)	
BUFADORS LES VORANES 2018 BRUT NATURE ECO BIO	38
<i>Fresco, Sabroso, Expresivo, Refrescante</i> Ton Mata y Encarna Castillo – Macabeo, Xarel-lo (37 Meses en rima)	
GRAMONA III LUSTROS ECO BIO	45
<i>Mineral, Fresco, Vertical, Aterciopelado</i> Gramona – Macabeo, Xarel-lo (80 Meses en rima con tapón de corcho natural)	

A.O.C. Champagne

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL	72
<i>Equilibrado, Intenso, Preciso, Afrutado</i> Veuve Clicquot – Chardonnay, Pinot Noir, Meunier (25% vino reserva – 30 Meses en rima)	
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL Botella Mini 20cl	24
<i>Cítrico, Afrutado, Seco</i> LVMH – Chardonnay, Pinot Noir, Meunier (Creado a partir de 100 vinos – 20% rva)	
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	65
<i>Cítrico, Afrutado, Seco</i> LVMH – Chardonnay, Pinot Noir, Meunier (Creado a partir de 100 vinos – 20% rva)	
MOËT & CHANDON N.I.R.	98
<i>Suave, Cremoso, Aromático</i> LVMH – Chardonnay, Pinot Noir, Meunier (18 Meses en rima + 3 Meses reposo)	
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL	94
<i>Amplio, Carnoso, Voluminoso</i> LVMH – Chardonnay, Pinot Noir, Meunier (18 Meses en rima - 20% de Vinos Reserva)	
MOËT & CHANDON ICE ROSÉ SEMISECO	94
<i>Suave, Dulce, Equilibrado</i> LVMH – Chardonnay, Pinot Noir, Meunier (18 Meses en rima + Dosage)	
LOUIS ROEDERER BRUT	68
<i>Equilibrado, Acidez marcada, Cítrico, Mineral</i> Louis Roederer – Chardonnay, Pinot Noir, Meunier (36 Meses en rima + 6 Meses de reposo)	
LOUIS ROEDERER CRISTAL 2012/2014	340/280
<i>Cítrico, Sedoso, Elegante</i> Louis Roederer – Chardonnay, Pinot Noir (96 Meses en rima – 30% vino envejecido en madera)	
DOM PERIGNON 2013	320
<i>Fino, Sedoso, Elegante, Equilibrado</i> LVMH – Chardonnay (96 Meses en rima – 30% vino envejecido en madera)	
ROGER COULON BRUT ESPRIT DE VRIGNY	130
<i>Manteca, Levadura, Fresco, Elegante</i> Roger Coulon – Chardonnay (30 Meses en rima)	
LARMANDIER-BERNIER TERRE DE VERTUS NON DOSÉ 1C	145
<i>Yodado, Cremoso, Elegante, Complejo</i> Larmandier-Bernier – Chardonnay (12 Meses en Inox, fudre y barrica + 48 meses en rima)	



GONET-MEDEVILLE CUVÉE BLANC DE NOIRS	72
<i>Brioche, Tostada, Galleta, Goloso</i>	
Gonet-Medeville – Pinot Noir (36 Meses en rima)	
DELAMOTTE BLANC DE BLANCS	82
<i>Manteca, Levadura, Fresco, Elegante</i>	
Delamotte – Chardonnay (30 Meses en rima)	
CHRISTIAN GOSSET AO2 GC	84
<i>Ácido, Brillante, Profundo, Calizo</i>	
Christian Gosset – Pinot Noir, Chardonnay (36 Meses en rima)	
PIOLLOT PERE ET FILS CUVÉE DE RESERVE	52
<i>Elegante, Amplio, Equilibrado</i>	
Piollot Pere et Fils – Pinot Noir, Chardonnay (36 Meses en rima)	
FLEURY ROSÉE DE SAIGNEE BRUT DEMETER BIO ECO	68
<i>Equilibrado, Amplio, Floral, Fresco</i>	
Fleury – Pinot Noir (50 Meses en rima)	
DIEBOLT VALLOIS GC BLANC DE BLANCS	49
<i>Fino, Cítrico, Floral, Calcáreo</i>	
Diebolt Vallois à Cramant – Pinot Noir (36 Meses en rima)	

VINOS TRANQUILOS INTERNACIONALES

Valle del Ródano (Francia)

LES BECS FINS BLANCO <i>Equilibrado, Graso, Fresco, Elegante</i> Tardieu-Laurent – Garnacha blanca, Viognier, Roussanne, Clairette (6 Meses cemento)	23
CROZES-HERMITAGE BLANCO <i>Tostado, Sabroso, Graso, Complejo</i> Tardieu-Laurent – Marsanne, Rousanne (8 Meses roble francés)	48
CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANCO <i>Mineral, Ahumado, Cremoso, Equilibrado</i> Tardieu-Laurent – Garnacha blanca, Roussanne, Clairette (12 Meses barrica nueva y usada)	72

Chablis - Borgoña (Francia)

DROUHIN CHABLIS - RESERVE DE VAUDON BLANCO <i>Sedoso, Equilibrado, Vivaz, Persistente, Fresco</i> Drouhin – Chardonnay (10 Meses Inox sobre lías)	46
REGNARD PETIT CHABLIS BLANCO <i>Intenso, Potente, Untuoso, Largo</i> Regnard – Chardonnay (6 Meses cubas Inox)	34

Pouilly - Fuissé Mâconnais - Borgoña (Francia)

LOUIS LATOUR POUILLY-FUISSÉ BLANCO BIO <i>Delicado, Largo, Maduro, Tradicional</i> Maison Louis Latour – Chardonnay (10 Meses Cubas Inox)	66
--	----

Sancerre - Loira (Francia)

DOMAINE VACHERON BLANCO BIO <i>Mineral, Tenso, Envolverte, Afrutado, Floral</i> Domaine Vacheron – Sauvignon Blanc (8 Meses Inox sobre lías)	44
---	----

Arbois - Jura (Francia)

DOMAINE ROLET SAVAGNIN OUILLÉ BLANCO BIO <i>Largo, Fresco, Mineral, Sabroso</i> Rolet et Fils – Savagnin (9 Meses roble francés) Sin Velo Flor	38
---	----

Niederösterreich (Austria)

GOBELSBURG LOSS BLANCO <i>Fluido, Armonioso, Acidez equilibrada, Fresco</i> Gobelsburg – Gruner Veltliner (Fermentación en Inox)	23
---	----

Mosel (Alemania)

THANISCH KABINETT BLANCO <i>Acido, Cítrico, Mineral, Intenso</i> Thanisch – Riesling (Fermentación en Inox y Fudre)	28
--	----

Moscato D'asti (Italia)

CERETTO MOSCATO D'ASTI BLANCO 30
Aromático, Dulce, Ligero, Fresco
Ceretto – Moscato Bianco (Fermentación controlada hasta 5% alc. vol. en Inox)

Malborough (Nueva Zelanda)

VILLA MARÍA PRIVATE BIN BLANCO 26
Ligero, Fresco, Cítrico, Tropical
Villa María – Sauvignon Blanc (Fermentación en Inox)

Oregón (Estados Unidos)

DROUHIN ROSEROCK BLANCO 48
Concentrado, Flexible, Profundo, Elegante
Drouhin Roserock – Chardonnay (50% roble francés)

Douro (Portugal)

NIEPOORT TIARA BLANCO -SO2 38
Sutil, Elegante, Preciso, Vibrante
Niepoort – Códega, DonzELHO, Rabigato (12 Meses cubas roble francés)

Valle del Ródano (Francia)

JABOULET SECRET DE FAMILLE TINTO 21
Especiado, Goloso, Fresco, Jugoso
Paul Jaboulet Ainé – Syrah (6 Meses Inox sobre lías)

Borgoña (Francia)

VINCENT GIRARDIN CUVÉE SAINT-VINCENT TINTO 42
Suave, Redondo, Complejo, Largo
Vincent Girardin – Pinot Noir (10 Meses roble francés 500L. 10% Nuevo)

Hautes Côtes De Nuits - Borgoña (Francia)

MAXIME CHEURLIN NOËLLAT TINTO 38
Frutal, Ligero, Sabroso, Perfumado
Maxime Cheurlin Nöellat – Pinot Noir (8 Meses roble francés usado)

Arbois - Jura (Francia)

DOMAINE ROLET TROUSSEAU TINTO 34
Largo, Fresco, Mineral, Sabroso
Rolet et Fils – Trousseau (9 Meses. 50% Inox, 50% roble francés)

VINOS GENEROSOS

Montilla - Moriles

POLEY FINO EN RAMA 10 AÑOS <i>Seco, Amplio, Sedoso, Agradable</i> Toro Albalá - Pedro Ximenez	COPA 8 / BOT 50cl 38
POLEY PALO CORTADO EN RAMA 25 AÑOS <i>Salino, Amplio, Buena Acidez, Elegante</i> Toro Albalá - Pedro Ximenez	COPA 14 / BOT 50cl 68
POLEY OLOROSO EN RAMA 15 AÑOS <i>Seco, Suave, No Astringente, Complejo</i> Toro Albalá - Pedro Ximenez	COPA 8,50 / BOT 50cl 40

D.O. Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda

FERNANDO DE CASTILLA CLASSIC <i>Agradable, Ligera, Seca</i> Fernando de Castilla - Palomino Fino (3 Años Crianza Biológica)	COPA 3,30 / BOT 75cl 24
PASADA EN RAMA PASTORA <i>Intenso, Salino, Mineral</i> Barbadillo - Palomino Fino (9 Años Crianza Biológica)	COPA 4,50 / BOT 75cl 30

D.O. Jerez - Xerez - Sherry

FINO TIO PEPE <i>Salino, Cítrico, Limpio, Mineral</i> González Byass - Palomino Fino (2 Años Crianza Biológica)	COPA 3,30 / BOT 75cl 24
LUSTAU PAPIRUSA <i>Elegante, Seca, Floral</i> Lustau - Palomino Fino (5 Años Crianza Biológica)	COPA 3,40 / BOT 75cl 25

Tarragona

DE MULLER RANCIO SECO <i>Frutos secos tostados, Caramelo</i> De Muller - Garnacha, Cariñena (Varios años en barrica de roble)	COPA 3,50 / BOT 75cl 21
--	-------------------------



VINOS DULCES

D.O. Málaga y Sierras de Málaga

JORGE ORDOÑEZ VICTORIA Nº2

Concentrado, Graso, Refrescante, Crujiente

Jorge Ordoñez – Moscatel de Alejandría (8 meses Inox sobre lías)

COPA 5,50 / BOT 50cl 25

DON PX COSECHA DULCE DE PASAS

Dulce, Sedoso, Moderada Acidez, Equilibrado

Toro Albalá – Pedro Ximenez (12 Meses reposo en Inox)

COPA 4,50 / BOT 75cl 34

