

CARTA DE VINOS “AVANTE CLARO LA CALA”

BLANCOS DE ESPAÑA

D.O. RIAS BAIXAS

MAR DE FRADES 25,00€

Buena acidez, Fresco, Frutas tropicales

Mar de Frades - Albariño (Fermentación en Inox)

DAVIDE 23,00€

Buena acidez, Fresco, Frutal

David Acha - Albariño (Inox 9 Meses con Battonages)

GRAN BAZAN. LIMOUSIN 35,00€

Acidez marcada, Fresco, Seco

Gran Bazán - Albariño (Inox + Barrica 4-6 Meses)

QUINTA DE COUSELO 22,00

Intenso, Frutal, Cítrico

Quinta de Couselo - Albariño, Loureiro, Caiño blanco (Inox 6 Meses sobre lías)

JARDÍN DE LUCÍA 22,00€

Intenso, Cítrico, Floral

Uvas Felices - Albariño (4 Meses sobre lías)

PAZO SEÑORANS Selección de Añada 2012 45,00€

Buena acidez, fresco y cítrico

Pazo Señorans - Albariño (30 Meses sobre lías en Inox)

NICOLÁS TRICÓ ECO 34,00€

Envolvente, Poderoso, Elegante, Balsámico

Compañía de Vinos Tricó – Albariño Viñas Viejas (12 Meses lías en Inox + 12 Meses en botella)

D.O. RIBEIRO

FINCA VIÑO A 21,00€

Voluminoso, Cremoso, Cítrico

Finca Viñoa - Albariño, Loureiro, Treixadura, Godello (36 Meses en fudre con lías)

CUNQUEIRO III MILENIUM 24,00€

Afrutado, Fresco, Balsámico

Cunqueiro - Albariño, Loureiro, Treixadura, Godello (3 Meses sobre lías)

D.O. MONTERREI

MARA MOURA 19,00€

Potente, Fresco, Untuoso

Martín Códax – Godello, Treixadura (Lías en suspensión en Inox)

D.O.P. TXACOLÍ DE ÁLAVA

TANTAKA BLANCO 22,00€

Mineral, Fresco, Buena Acidez

Tantaka Wines – Hondarribi Zuri (6 Meses en Inox)

D.O. VALDEORRAS

THE ORANGE REPUBLIC 28,00€

Sabroso, Fruta madura de hueso, Suave

Casa Rojo - Godello (6 Meses sobre lías)

O LUAR DO SIL 22,00€

Floral, Fruta verde, Sedoso, Delicado

Pago de Los Capellanes - Godello (Lías en Inox)

D.O. RIBEIRA SACRA

PONTE DA BOGA 22,00€

Voluminoso, Aromático, Fruta blanca, Cítrico

Ponte da Boga – Godello (5 Meses sobre lías en Inox)

LAPOLA 31,00€
Voluminoso, Fresco, Denso
Dominio do Bibei – Godello, Albariño, Doña Blanca (8 Meses Roble Francés de 600L y Fudres)

D.O. RUEDA

EL PERRO VERDE 22,00€
Sedoso, Fresco, Vibrante
Uvas Felices – Verdejo (Fermentación en Inox)

THE MAKER 22,00€
Delicado, Mineral, Fresco
Pedro Escudero – Verdejo (3 Meses sobre lías en Inox)

JAVIER SANZ 19,00€
Acidez refrescante, Seco, Cuerpo medio
Javier Sanz – Verdejo (3 Meses sobre lías en Inox)

V.T. CASTILLA Y LEÓN

MENADE **ECO** 19,00€
Mentolado, Fruta de hueso, Cítrico
Menade – Verdejo (Fermentación en Inox)

EL OSO Y LA ALEMANA 19,00€
Buena acidez, Untuoso, Aterciopelado
Máquina y Tabla – Verdejo, Malvasía (6 Meses roble Frances con Battonages)

BESTIA PARDA 32,00€
Fresco, Potente, Intenso, Sabroso
Pedro Escudero – Verdejo, Malvasía (8 Meses roble Frances con Battonages)

ABADÍA RETUERTA LE DOMAIN 42,00€
Ahumado, Cálido, Untuoso, Buena Acidez
Abadía Retuerta – Sauvignon Blanc, Verdejo (7 Meses roble francés)

BELONDRADE & LURTON 45,00€

Untuoso, Cremoso, Elegante, Fresco

Belondrade & Lurton – Verdejo (10 Meses roble francés + 6 Meses en botella)

BELONDRADE & LURTON QUINTA APOLONIA 26,00€

Herbáceo, Fruta de Hueso, Cítrico

Belondrade & Lurton – Verdejo (30% Belondrade & Lurton)

D.O. Penedés

3055 JEAN LEON Vinya Gigi ECO 32,00€

Fresco, Elegante, Fruta Tropical

Jean León – Chardonnay (Fermentación en Inox)

IMPROVISACIÓ 35,00€

Intenso, Potente, Mineral, Tostado

Enric Soler – Xarel-lo (50% roble francés, 50% Cemento)

D.O. MONTSANT

DIDO La Universal ECO 28,00€

Herbáceo, Levadura, Fruta Tropical

Venus La Universal – Macabeo, Garnacha blanca, Cartoixá (20% con Pielés y 10 Meses Fudre)

D.O.Ca. PRIORAT

CLOS BARTOLOMÉ 30,00€

Balsámico, Cítrico, Sedoso

Celler Bartolomé – Macabeo, Garnacha blanca (Fermentación en Inox)

D.O. SOMONTANO

ENATE 234 19,00€

Intenso y frutal, graso, refrescante y fácil de beber

Enate – Chardonnay (Fermentación en Inox – Skin Contact)

D.O. VINOS DE MADRID

EL HOMBRE BALA **BIO** 29,00€

Frutal, Fresco, Acidez equilibrada

Comando G + Uvas Felices – Albillo Real (6 Meses barrica usada)

LA MALDICIÓN 19,00€

Glicérico, Profundo, Cremoso, Fresco

Cinco Leguas – Malvar (8 Meses roble francés 500L)

D.O. MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA

BOTANI 21,00€

Aromático, Frutoso, Cítrico

Jorge Ordoñez – Moscatel Seco (7 Meses Inox)

LA RASPA 19,00€

Voluminoso, Salino, Aromático

Viñedos Verticales – Moscatel de Alejandría, Doradilla (5 Meses Trujales de Hormigón)

VIDUEÑOS DE SEDELLA 32,00€

Anisados, Fruta de hueso, Aterciopelado, Elegante

Lauren Rosillo – Moscatel, Doradilla, Montúa, Calona (8 Meses ánfora y roble francés)

IGP SIERRA NORTE DE SEVILLA

SILENTE 21,00€

Eléctrico, Amplio, Hierbas Aromáticas

Colonias de Galeón – Viognier (9 Meses roble francés y húngaro)

V.T. CÁDIZ

EL MUELLE 19,00€

Frutal, Mineral, Sápido

Luis Pérez – Palomino fino, PX (20% asoleo y fermentación en Bota de Jerez + 6 Meses Inox)

D.O.Ca RIOJA

BAIGORRI 25,00€

Untuoso, Cremoso, Aromático

Baigorri – Viura, Malvasía (8 Meses roble francés con lías)

EL JARDIN DE LA EMPERATRIZ 19,00€

Cuerpo medio, Acidez picante, Untuoso, Balsámico

Hermanos Hernáiz – Viura (2 Meses sobre lías en Inox)

CONTINO 36,00€

Fruta blanca, Floral, Frutal, Elegante

CVNE – Viura, Malvasía, Garnacha blanca (30% Hormigón + 70% roble francés nuevo de 500L)

V.T. MALLORCA

CORUM 28,00€

Persistente, Untuoso, Glicérico

Can Axartell – Malvasía (10 Meses en fudre sobre lías)

D.O. VINOS DE EL HIERRO

MIGUELITO JACKSON “Blan de Nuar” 42,00€

Potente, Goloso, Salino, Friki

Bimbache – Baboso negro, Listan negro, Verijadiego negro (Inox + Barrica con velo de flor)

ROSADOS DE ESPAÑA

D.O. MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA

CLOE 20,00€

Floral, Cítrico, Suave

Doña Felisa – Garnacha (Sangrado directo)

CORTIJO LOS AGUILARES 19,00€

Buena acidez, Fresco, Amargo

Cortijo Los Aguilares – Tempranillo, Syrah, Merlot (Sangrado 4 meses tanque de hormigón)

VINO DE MIJAS

MALAJE 22,00€

Láctico, Fruta Roja, Fresco

Malvajo – Syrah, Tempranillo (Sangrado y fermentación en Inox)

D.O. CATALUNYA

CA N'ESTRUC 19,00€

Crujiente, Equilibrado, Cremoso, Fresas

Ca N'estruc – Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot (Sangrado y fermentación en Inox)

IGP CÔTES DE PROVENCE

STUDIO BY MIRAVAL 24,00€

Carnoso, Cítrico, Floral

Miraval – Cinsault, Garnacha tinta, Rolle, Tibouren (50% Cubas de hormigón - 50% Inox)

TINTOS DE ESPAÑA

D.O. RIBEIRA SACRA

LALAMA 28,00€

Goloso, Glicérico, Redondo, Acidez marcada

Dominio do Bibei – Mencía, Tintorera, Brancellao, Mouratón, Sousón (12 Meses roble francés)

D.O. RIBERA DEL DUERO

PÍCARO DEL ÁGUILA 34,00€

Especiado, Flores Silvestres, Persistente, Redondo

Jorge Monzón – Tinto Fino, Bobal, Garnacha y Albillo blanca (15 Meses cubillos de roble)

MATARROMERA CRIANZA 32,00€

Fruta negra, Tanino dulce, Intenso

Matarrromera – Tinto Fino (12 Meses roble francés y americano)

FINCA RESALSO 19,00€

Regusto tostado, Envolvente, Sedoso

Emilio Moro – Tinto Fino (6 Meses roble francés y americano)

PAGO DE LOS CAPELLANES 25,00€

Fruta Roja, Fresco, Goloso

Pago de Los Capellanes – Tinto Fino (5 Meses roble francés y americano)

DOMINIO DEL PIDIO 52,00€

Jugoso, Estructurado, Fresco, Cuerpo medio

Ribera del Duero – Tinto Fino, Albillo (16 Meses roble francés de 225L y 600L)

ALIÓN 95,00€

Potente, Sabroso, Frutal

Vega Sicilia – Tinta Fina (14 Meses roble francés nuevo)

D.O. TORO

VATÁN 38,00€

Potente, Carnoso, Goloso

Jorge Ordoñez – Tinta de Toro (22 Meses roble de Burdeos y Borgoña)

ROMÁNICO 21,00€

Fluido, Sedoso, Voluminoso

Teso La Monja – Tinta de Toro (6 Meses roble francés)

D.O. BIERZO

PÉTALOS DEL BIERZO 28,00€

Vibrante, Buena acidez, Intenso, Floral

Descendientes de J. Palacios – Mencía (10 Meses roble francés)

CUATRO PASOS 19,00€

Fresco, Envolvente, Fruta roja

Martín Códax – Mencía (3 Meses roble francés y americano)

D.O. MONTSANT

LA NIT DE LES GARNATXES CALISSA 21,00€

Complejo, Fruta negra, Mineral

Celler de Capçanes – Garnacha (3 Meses roble francés de 228L)

D.O. CATALUNYA

L'ÉQUILIBRISTA 28,00€

Fruta negra, Maduro, Voluminoso

Ca N'Éstruc – Syrah, Samsó, Garnacha (14 Meses roble Allier diferentes toneleros)

D.O. Penedés

3055 JEAN LEÓN 19,00€

Intenso, Goloso, Tostado

Jean León – Petit Verdot, Merlot (3 Meses roble francés)

PV20 JEAN LEÓN 19,00€

Voluptuoso, Freso, Maduro

Jean León – Petit Verdot (6 Meses fudre de 2000L)

CLOS ANCESTRAL 22,00€

Fragante, Floral, Frutal, Ligero

Torres – Variedades Ancestrales (Tempranillo, Garnacha, Moneu) (10 Meses roble 2do uso)

D.O. Ca RIOJA

ALLENDE 2014 32,00€

Concentrado, Maduro, Ahumado, Frutoso

Finca Allende – Tempranillo (14 Meses roble francés)

SIERRA CANTABRIA SELECCIÓN 19,00€

Equilibrado, Tánico, Equilibrado, Persistente

Marcos Eguren – Tempranillo (6 Meses Inox + 6 Meses roble francés y americano de 225L)

BIGA DE LUBERRI 20,00€

Ligero, Amable, Fresco

Arane – Tempranillo (12 Meses roble francés y americano)

FINCA CUESTA CLARA “RARO” 2014 38,00€

Amplio, Potente, Carnoso, Persistente

Campillo – Tempranillo Peludo (26 Meses roble francés)

D.O.P. EL TERRERAZO

LA GARNACHA DE MUSTIGUILLO 26,00€

Sabroso, Largo, Buena acidez

Mustiguillo – Garnacha Tintorera (10 Meses roble francés)

D.O. VINOS DE MADRID

EL HOMBRE BALA 29,00€

Equilibrado, Fresco, Sápido

Comando G + Uvas Felices – Garnacha (14 Meses tinos y barricas de 400L y 700L)

D.O. MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA

CORTIJO LOS AGUILARES 19,00€

Buena acidez, Fresco, Balsámico

Cortijo Los Aguilares – Tempranillo, Syrah, Garnacha (Máxima expresión del terruño)

PAGO EL ESPINO 25,00€

Fresco, Largo, Suave

Cortijo Los Aguilares – Petit Verdot, Syrah, Tempranillo (15 Meses roble francés 225L y 300L)

SEIS + SEIS 22,00€

Especiado, Potente, Largo

Doña Felisa – Tempranillo, Syrah (9 Meses roble francés + 12 Meses en botella)

PN CORTIJO LOS AGUILARES 38,00€

Fresco, Elegante, Sedoso, Buena acidez

Cortijo Los Aguilares – Pinot Noir (8 Meses roble francés de 300L y 500L y hormigón de 1600L)

TADEO CORTIJO LOS AGUILARES 42,00€

Mineral, Varietal, Rústico

Cortijo Los Aguilares – Petit Verdot (15 Meses roble francés de 300L y 500L)

TADEO TINAJAS CORTIJO LOS AGUILARES 52,00€

Fresco, Frutal, Buena estructura

Cortijo Los Aguilares – Petit Verdot (12 Meses tinaja de arcilla de 900L)

V.T. MALLORCA

AN/2 28,00€

Fresco, Balsámico, Equilibrado

Ánima Negra – Callet, Mantonegro, Fogoneu, Syrah (13 Meses roble francés y americano)

D.O. YCODEN-DAUTE-ISORA (Tenerife)

ARTÍFICE 28,00€

Ligero, Buena acidez, Salino, Floral

Borja Pérez – Listan Negro (12 Meses roble francés 3er año)

VINOS ESPUMOSOS

D.O. MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA

BOTANI 22,00€

Elegante, Acidez media, Agradable

Jorge Ordoñez – Moscatel (6 Meses Inox)

CLOE 32,00€

Fresco, Amplio, Fruta Tropical

Doña Felisa – Sauvignon Blanc (14 Meses en rima)

V.T. CÁDIZ

TOTO BARBADILLO Brut Nature 22,00€

Buena Acidez, Aromático, Agradable, Fácil

Barbadillo – Palomino Fino, Chardonnay (20 Meses en rima)

ALT PENEDÉS

VARDON KENNET 42,00€

Mineral, Brioche, Fruta roja

Torres – Chardonnay, Xarel-lo, Pinot Noir (30 Meses en rima)

D.O. CAVA

JUVE & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA 28,00€

Fruta blanca, Tostado, Especiado, Cítrico

Juve & Camps – Macabeo, Xarel-lo, Parellada (36 Meses en rima)

AGUSTÍ TORELLÓ KRIPTA 68,00€

Largo, Goloso, Tostado, Persistente

Agustí Torelló – Macabeo, Xarel-lo, Parellada (60 Meses en rima)

CORPINNAT “Nacido en el Corazón del Penedés”

LLOPART PANORAMIC 28,00€

Suave, Goloso, Amplio, Cítrico

Llopart – Macabeo, Xarel-lo, Parellada (42 Meses en rima, 15% del vino reserva)

LLOPART BRUT ROSÉ Reserva 24,00€

Persistente, Goloso, Amplio, Equilibrado

Llopart – Monastrell, Garnacha, Pinot Noir (20 Meses en Rima)

GRAMONA III LUSTROS 43,00€

Mineral, Fresco, Vertical, Aterciopelado

Gramona – Macabeo, Xarel-lo (80 Meses en rima con tapón de corcho natural)

A.O.C. CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL 68,00€

Equilibrado, Intenso, Preciso, Afrutado

Veuve Clicquot – Chardonnay, Pinot Noir, Meunier (25% vino reserva – 30 Meses en rima)

LOUIS ROEDERER BRUT 64,00€

Equilibrado, Acidez marcada, Cítrico, Mineral

Louis Roederer – Chardonnay, Pinot Noir, Meunier (36 Meses en rima + 6 Meses de reposo)

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL 58,00€

Cítrico, Afrutado, Seco

Moët & Chandon – Chardonnay, Pinot Noir, Meunier (Creado a partir de 100 vinos – 20% rva)

MOËT & CHANDON N.I.R. 85,00€

Suave, Cremoso, Aromático

Moët & Chandon – Chardonnay, Pinot Noir, Meunier (18 Meses en rima + 3 Meses reposo)

LOUIS ROEDERER CRISTAL 2012 272,00€

Cítrico, Sedoso, Elegante

Louis Roederer – Chardonnay, Pinot Noir (96 Meses en rima – 30% vino envejecido en madera)

DELAMOTTE BLANC DE BLANCS 56,00€

Mantequilla, Fresco, Elegante

Delamotte – Chardonnay (30 Meses en rima)

VINOS TRANQUILOS INTERNACIONALES

AOC COTÊS DU RHÔNE (Francia)

TARDIEU-LAURENT LES BECS FINS BLANCO 21,00€

Equilibrado, Graso, Fresco

Tardieu-Laurent – Garnacha blanca, Viognier, Roussanne, Clairette (6 Meses cemento)

CHABLIS - BORGOÑA (Francia)

VOCORET BAS DE CHAPELOT BLANCO 34,00€

Cítrico, Fruta de Hueso, Mineral, Vibrante

Eleni & Edouard Vocoret – Chardonnay (Inox y barrica usada)

CÔTE DE BEAUNE - BORGOÑA (Francia)

OLIVIER LEFLAIVE LES SETILLES BLANCO 32,00€

Fresco, Flor blanca, Cítrico

Olivier Leflaive – Chardonnay (14 Meses Inox y roble francés)

HAUTES - CÔTE DE NUITS - BORGOÑA (Francia)

MAXIME CHEURLIN – NOËLLAT TINTO 46,00€

Terroso, Mineral, Frutos Rojos, Tanicidad media

Maxime Cerulina - Noëllat – Pinot Noir (14-20 Meses roble francés)

MACONNAIS - BORGOÑA (Francia)

MARCEL COUTURIER POUILLY - LOCHÉ **BLANCO ECO** 29,00€

Tropical, Mantequilla, Roble, Cremoso

Marcel Couturier - Noëllat – Chardonnay (14 Meses roble francés 10% nueva)

NIEDERÖSTERREICH (Austria)

GOBELSBURG LOSS **BLANCO** 21,00€

Fluído, Armonioso, Acidez equilibrada, Fresco

Gobelsburg – Gruner Veltliner (Fermentación en Inox)

MOSEL (Alemania)

CARL LOEWEN QUANT **BLANCO** 19,00€

Acido, Cítrico, Mineral

Carl Loewen – Riesling (12g azúcar/litro)

MOSCATO D´ASTI (Italia)

CERETTO MOSCATO D´ASTI **BLANCO** 26,00€

Aromático, Dulce, Ligero, Fresco

Ceretto – Moscato Bianco (Fermentación controlada hasta 5% alc. vol. en Inox)

VINOS FLORENCE MERCIER (CHAMPAGNE)

MONTAGNE DE REIMS (Francia)

Enfant de la Montagne 1C **BLANCO** 32,00€

Expresivo, Cítrico, Largo, Fresco

Bertrand - Delespierre – Pinot Noir, Meunier, Chardonnay (60 Meses en rima)

PIERRE BAILLETTE VERZENAY GC **BLANCO** 62,00€

Frutos secos, Bollería, Buena acidez

Pierre Baillette – Pinot Noir, Meunier (48 Meses en rima)

VALLÉE DE LA MARNE (Francia)

VEILLARD RESERVE PERPETUELLE **BLANCO** 34,00€

Seco, Sabroso, Buena acidez

Vieillard – Pinot Noir, Chardonnay, Meunier (6 Meses de vinos reserva en barricas de 2500L)

DEHOURS TERRE DE MEUNIER **BLANCO BIO** 46,00€

Cítrico, Brioche, Manzana verde

Dehours – Meunier (48 Meses en rima)

CÔTE DES BLANCS (Italia)

DIEBOLT – VALLOIS BdB EXTRA BRUT **BLANCO** 44,00€

Flor blanca, Cítrico, Amielado

Diebolt - Vallois – Chardonnay (36 Meses en rima)

CÔTE DES BARS (Francia)

PIOLLOT CUVÉE DE RESERVE **BLANCO BIO** 42,00€

Fresco, Floral, Maduro, Bollería

Piollot Pere et Fils – Pinot Noir, Chardonnay (48 Mese en rima)

FLEURY ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT **ROSADO BIO** 56,00€

Equilibrado, Amplio, Fresco, Frutal

Fleury – Pinot Noir (Champagne “raro” elaborado según el método ancestral de la sangría)