CAMIRI

RESTO BAR

Cocina de raíz. Mirada actual.

Vinos blancos

Valencia y Cataluña

VALENCIA

Pieles Doradas — 18,00 €

Copa: 3,80 €

Bruno Murciano & Co. · Valencia
Merseguera mayoritaria, con Macabeo, Malvasía y Moscatel.
6 meses sobre lías.

Fruta de hueso y un sutil toque de vainilla. Fresco, suave y de textura cremosa.

D.O.P. PAGO CHOZAS CARRASCAL

Las Tres White — 29,00 €

Chozas Carrascal · Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo
Fermentación en roble francés, bâtonnage y reposo sobre lías finas.

Flores blancas, cítricos y fruta tropical. Elegante, fresco y aterciopelado.

CATALUÑA · EL MOLAR

El Gos — 22,00 €

Cellers Grifoll Declara · Garnacha Blanca 100 % · El Molar

Fresco, afrutado y elegante, con buen volumen y textura cremosa.

Vinos blancos

Rueda, Galicia y un blanco semidulce

RUEDA

Sotavento — 19,00 €

Bodega Valdehermoso · Verdejo 100 % · D.O. Rueda — Copa: 4,00 €
Trabajo sobre lías.

Notas herbáceas y frutales. Sabroso, equilibrado, fresco y persistente.

GALICIA · VALDEORRAS Y RÍAS BAIXAS

Barón do Sil — 21,00 €

Bodega Barón do Sil · Godello 100 % · D.O. Valdeorras
Trabajo sobre lías.

Manzana y flores secas, con notas minerales. Untuoso y con buen volumen.

Chan de Rosas · Clásico — 24,00 €

Chan de Rosas Bodegas y Viñedos · Albariño 100 % · D.O. Rías Baixas
Crianza sobre lías.

Flores blancas, cítricos y fruta blanca. Fresco y de final persistente.

BLANCO SEMIDULCE

La Niña de Mis Ojos — 18,00 €

Bodegas Altanza · Verdejo y Sauvignon Blanc — Copa: 3,80 €

Semidulce, afrutado y refrescante. Amable y fácil de disfrutar.

CAMIRI

RESTO BAR

Cocina de raíz. Mirada actual.

Vinos tintos

Comunidad Valenciana

VALENCIA

Mala Vida · Edición Limitada — 19,00 €

Bodegas Arráez · D.O. Valencia · Garnacha tintorera y Monastrell
8 meses en roble francés.
Copa: 4,00 €

Fruta roja madura, carácter elegante y paso sedoso.

UTIEL-REQUENA

Parajes del Cabriel — 19,00 €

Bruno Murciano & Co. · D.O.P. Utiel-Requena · Bobal de cepas viejas
Copa: 4,00 €

Fruta roja y notas florales. Fresco, ligero y de textura sedosa.

NOVOS · Tinto de Luna — 21,00 €

Bodegas y Viñedos NOVOS · D.O.P. Utiel-Requena · Bobal
Selección especial · Roble francés.
Copa: 4,50 €

Fruta roja, especias y fondo balsámico. Amplio, fresco y redondo.

ALICANTE

Fet a Mà — 24,00 €

Finca Collado · D.O. Alicante · Uva principal: Monastrell
12 meses en barrica de roble francés.

Fruta, regaliz y notas balsámicas. Sabroso y sedoso en boca.

D.O.P. PAGO CHOZAS CARRASCAL

Las Ocho — 26,00 €

Chozas Carrascal · Vino de Pago · Bobal, Monastrell, Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah y Merlot.
14 meses en roble francés y 12 meses en botella.

Frutal y balsámico, con notas tostadas. Carnoso y de taninos redondos.

Vinos tintos

Rioja, Ribera del Duero, Toro y Argentina

RIOJA

Marqués de Tomares — 24,00 €

Bodegas Marqués de Tomares · D.O.Ca. Rioja · Crianza 2021
Tempranillo 90 % y Graciano 10 % · 12 meses en barrica.

Fruta en compota y especias. Fresco, redondo y de final largo.

RIBERA DEL DUERO

Flores de Callejo — 20,00 €

Copa: 4,00 €

Bodegas Félix Callejo · D.O. Ribera del Duero · Tinto Fino 100 %
6 meses en roble francés.

Frutas del bosque y recuerdos balsámicos. Vivo y carnoso.

TORO

Novellum · Crianza — 22,50 €

Bodega Rejadorada · D.O. Toro · Tinta de Toro 100 %
12 meses en barricas de distintos robles.

Fruta negra y notas tostadas. Potente, equilibrado y con un final largo.

MENDOZA · ARGENTINA

Giorgio Gieco · Malbec — 22,00 €

Bodega Gieco · Malbec · Mendoza, Argentina

Fruta roja fresca y suaves especias. Taninos delicados y ligero toque de roble.

Giorgio Gieco · Cabernet Franc — 29,00 €

Bodega Gieco · Special Selection · Cabernet Franc · Mendoza, Argentina

Elegante y equilibrado. Textura cremosa, taninos suaves y sutil roble francés.