

## CAVA Y CHAMPAGNE

	D. de Origen	
<b>Reserva Heredad</b> Reserva Brut (11 g/l) 67% Macabeo y 33% Parellada 12% vol.	Segura Viudas-René Barbier	27 €
<b>Cuvée D.S. 2002</b> Gran Reserva Brut (4g/l de azúcar) 40% Xarel.lo, 40% Macabeo y 20% Parellada 11.5% vol.	Freixenet	30 €
<b>Reserva Real</b> Gran Reserva Brut (4 g/l) 27% Macabeo, 27% Parellada, 27 % Xarel.lo y 19% Vinos de Reserva 11.5% vol.	Freixenet	28 €

## CHAMPAGNE

<b>Moët et Chandon Brut Imperial</b> Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier 12% vol.	Moët et Chandon	60 €
<b>Veuve Clicquot Carte Jaune Brut</b> Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier 12% vol.	Veuve Clicquot Ponsardín	65 €
<b>Krug Grande Cuvée Brut</b> Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier 12% vol.	Maison Krug S.A.	195 €
<b>Cristal Vintage 2000</b> 55% Pinot Noir y 45% Chardonnay 12% vol.	Louis Roederer	300 €
<b>Dom Perignon Brut Vintage 1999</b> Chardonnay y Pinot Noir 12.5% vol.	Moët et Chandon	225 €
<b>Le Grande Dame Brut Vintage 1998</b> Chardonnay y Pinot Noir 12.5% vol.	Veuve Cliquot	200 €

## ... MAS TINTOS RESERVA

<b>Viñas del Vero Gran Vos 2001</b> Merlot, Cabernet Sauvignon y Pinot Noir 18 meses en barricas de roble francés 14% vol.	Somontano	25 €
<b>Morlanda Vi de Guarda 2003</b> 60% Garnacha Tinta, 30% Cariñena y 10% Cabernet Sauvignon 12 meses en barricas de roble francés y americano 14% vol.	Priorato	52 €
<b>Katnook Estate Prodigy 2002</b> 100% Shiraz 29 meses en barricas de roble francés y americano 14% vol.	Coonawarra (South Australia)	66 €

## TINTO GRAN RESERVA

<b>Chivite Colección 125 1999</b> 100% Tempranillo 24 meses en barricas de roble francés y americano 13% vol.	Navarra	40 €
<b>Prior Terrae 1998</b> 50% Garnacha y 50% Cariñena 24 meses en barricas nuevas de roble Allier (Francia) 14% vol.	Priorato	248 €

## ... MAS TINTOS CRIANZA

	<b>D. de Origen</b>	
<b>Príncipe Alfonso Res. Privada 2003</b> 45% Cabernet Sauvignon, 30 % Tempranillo, 16 % Syrah y 9% Merlot 12 meses en barricas de roble 14% vol.	Sin D.O. (Málaga)	15.00 €
<b>Fra Guerau 2004</b> 42% Merlot, 36% Garnacha Negra y 22% Syrah 7 meses en barrica de roble 13% vol.	Montsant	16.50 €
<b>Secastilla 2004</b> Garnacha y otras. 10 meses en barricas de roble 14% vol.	Somontano	39.00 €

## TINTO RESERVA

	<b>D. de Origen</b>	
<b>Marqués de Riscal 2002</b> 90% Tempranillo, 5% Graciano y 5% Mazuelo 23 meses en barrica 14% vol.	Rioja	29 €
<b>Viña Pomal 2001 Selección Centenario</b> 100% Tempranillo 12 meses en barrica de roble Allier (Francia) 13% vol.	Rioja	28 €
<b>Valdubón 2001</b> 100% Tinta del País 21 meses en barricas de roble francés 13.5% vol.	Ribera de Duero	33 €

## CHAMPAGNE ROSADO

	<b>D. de Origen</b>	
<b>Laurent Perrier Cuvée Rosé</b> 100% Pinot Noir 12% vol.	Laurent Perrier	110 €
<b>Sourire Reims Rosé Riceys</b> 100% Pinot Noir de Riceys 12% vol.	Maison Champagne Henri Abelé	53 €
<b>Dom Perignon Rosé Vintage 1996</b> Pinot Noir y Chardonnay 12.5% vol.	Moët et Chandon	475 €

## BLANCOS JÓVENES

<b>Albariño Vionta 2005</b> 100% Albariño 12.5% vol.	Rias Baixas	15 €
<b>Pazo de Villarei 2005</b> 100% Albariño 12% vol.	Rias Baixas	19 €
<b>Fray German 2006</b> 85% Verdejo 15% Viura.	Rueda	15 €
<b>Marqués de Riscal Sauvignon 2006</b> 100% Sauvignon Blanc 13.5% vol.	Rueda	19 €
<b>Marqués de Riscal Verdejo 2006</b> 85% Verdejo y 15% Viura 13.5% vol	Rueda	17 €

**... MAS BLANCOS JÓVENES**

	<b>D. de Origen</b>	
<b>Viñas del Vero Chardonnay 2005</b> 100% Chardonnay (una pequeña parte fermentada en barricas de roble) 13.5% vol.	Somontano	15 €
<b>Viñas del Vero Gewürztraminer 2005</b> 100% Gewürztraminer 13% vol.	Somontano	17 €
<b>Waltraud Riesling 2005</b> 100% Riesling 12.5% vol.	Penedés	24 €
<b>Mesache 2006</b> Macabeo (Vendimia Tardía), Gewürztraminer y Chardonnay 13% vol	Somontano	16 €

**BLANCOS CON CRIANZA**

<b>Creu de Lavit 2005</b> 100% Xarel.lo Fermentación y 5 meses de crianza en barricas de roble americano y francés 12.5% vol.	Penedés	18.00 €
<b>Nérola 2005</b> 60% Xarel.lo y 40% Garnacha Blanca 6 meses en barricas de roble francés Allier 13% vol.	Catalunya	20.00 €

**ROSADOS**

<b>Fra Guerau 2006</b> 50% Syrah, 30% Tempranillo y 20% Merlot 13% vol.	Montsant	16.50 €
<b>Meredaño 2006</b> 80% Bobal y 20% Monastrell 12.5% vol.	Vino de la Tierra de Castilla	17.00 €

**TINTOS CRIANZA**

	<b>D. de Origen</b>	
<b>Solar Viejo Crianza</b> 100% Tempranillo 18 meses en bodega de roble francés y americano	Rioja	16.00 €
<b>Azpilicueta 2003</b> 75% Tempranillo, 15% Mazuelo y 10% Graciano 12 meses en barricas de roble francés y americano 13% vol.	Rioja	17.00 €
<b>Beronia 2004</b> 82% Tempranillo, 14% Garnacha y 4% Mazuelo 12 meses en barricas de roble francés y americano 13% vol.	Rioja	16.00 €
<b>Valdubón 2003</b> 100% Tinta del país 12 meses en barricas de roble francés y americano 13.5% vol.	Ribera del Duero	23.00 €
<b>Legaris 2003</b> 100% Tinto Fino 10 meses en bodega de roble 14% vol.	Ribera del Duero	23.00 €
<b>Quinta de Tarsus 2003</b> 100% Tinta del País 9 meses en barricas de roble 13.5% vol.	Ribera del Duero	20.00 €
<b>Pradorey 2003</b> 95% Tinto Fino, 3% Cabernet Sauvignon y 2% Merlot 12 meses en barricas de roble de los montes Apalaches y de Missouri y 3 meses de afinado en grandes conos de roble francés 14% vol.	Ribera del Duero	22.00 €