

Cornucopia

restaurante

food & art

<http://www.gomadrid.com/rest/cornucopia.html>

Vinos Espumosos Sparkling wines

D.O. Cava

Canals & Nubiola Brut (Cataluña) Bodega Canals & Nubiola

Uva: Macabeo 30% Xarel.lo 40% Parellada 30%

Seco. Excelente acidez cítrica, con el carbónico muy bien integrado y retronasal limpia donde se perciben las levaduras.

Copa de Canals & Nubiola 3,80 €

13,50 €

Louis Vernier Reserva (Cataluña), *Josep Masachs*

Uva: Macabeo 25%, Xarel.lo 50% Parellada 25%

Semi seco. Afrutado con un moderado tono dulce. Bien equilibrado y con buena presencia de carbónico. Baja acidez.

14,00 €

Cuevas Santoyo Brut Nature, (Toledo) Bodega Viñedos y Reservas, S. A.

Uvas: Macabeo 50% Airén 50%

Dorado. Aroma potente (pétalos marchitos, lías), boca cremoso, manzana asada, frutos secos, fondo especiado.

16,00 €

Juvé & Camps Cinta púrpura Reserva Brut (Cataluña) Bodega Juvé y Camps

Uva : Macabeo 45%, Xarel-lo 20% Parellada 35%

Burbujas finas y persistentes. Delicados aromas de flores, miel y frutas, estructurado, redondo y sabroso.

20,00 €

A.O.C. Champagne (Francia)

Moët & Chandon Brut Imperial Espumoso, *Moët & Chandon*

Uva : Pinot Noir 33% Chardonnay 33% Pinot Meunier 33%

Seco. Muy cremoso, fresco, equilibrado, notas a levadura, cítricas, florales, manzana verde, pomelo, buena acidez.

55,00 €

I.G.T. Emilia Romana (Italia)

La Cacciatora, Rosado. *Casa vinícola caldirola*

Uva: Lambrusco 100%

Semidulce. Aroma fresco y frutal con agradables notas dulces. Suave, con buena acidez y efervescencia natural.

11,00 €

Vinos Generosos

Specialty wines

D.O. Jerez-Xérex-Sherry-Manzanilla de San Lúcar (Cádiz)

Tio Pepe, Fino. *González Byass*

Uva: Palomino 100%

Muy seco. Potente, salino, con buena acidez, fresco, con frutos secos y alguna nota especiada y un buen final.

Copa de Fino 3,50 €

15,00 €

La Guita, Manzanilla, *Hijos de Rainera Pérez Marín*

Uva: Palomino 100%

Seco. Predomina un sabor aceitinado con recuerdos de frutos secos (almendra) y brisa marina, sutil punto amielado.

Copa de Manzanilla 3,50 €

15,00 €

D.O.Málaga – Sierras de Málaga

Tres Leones, *Bodega López Hermanos*

Uva: Moscatel de Alejandría 100%

Dulce. Crianza sobre lías. Fruta pasificada, potente, miel, fresco, graso, persistente, buena acidez.

Copa de Moscatel 3,50 €

17,50 €

D.O. Montilla-Moriles (Córdoba)

1927 Dulce Viejo, *Alvear, S.A.*

Uva: Pedro Ximénez 100%

Dulce. Pasas, tostado, cremoso, persistente, caramelo, chocolate, café, frutos secos, azúcar moreno.

Copa de Pedro Ximénez 3,50 €

17,00 €

D.O.C. Porto (Portugal)

Royal Oporto Tawny, *Real Companhia velha*

Uva: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Bastardo, Tinta Roriz, Tinta Carvalha, Tinto Cão, Mourisco

Semidulce. Envejecido durante 5 años. Excelente Oporto con semicuerpo.

Copa de Oporto 3,50 €

16,00 €

Vinos Blancos

White wines

Chablis A.C., Borgoña (Francia)

La Chanfleure 2004, *Louis Latour*

Uva: Chardonnay 100%

Notas minerales. Flores blancas, metálico, rico en complejos aromas y fruta fresca, elegante y carnosos. Fresco final.
28,00 €

D.O. Alella (Barcelona)

Marqués de Alella Clásico 2007, *Bodegas Mas Parxet*

Uva: Pansa blanca 100%

Fresco. Frutas blancas (manzana), equilibrado, estructura media, acidez muy marcada, buena intensidad, agradable.
15,00 €

D.O. Lanzarote

El Grifo Semidulce 2006, *El Grifo, S.A.*

Uva: Malvasía 100%

Buena acidez que equilibra el dulzor. Fresco, fruta madura/dulce, final con toques dulzones a miel, mineral, floral.
20,50 €

D.O. Monterrei (Orense)

Terra do Gargalo 2006, *Bodegas de Roberto Verino*

Uvas: Treixadura 50% Godello 40% Doña Blanca 10%

Complejidad de aromas frutales. Cremoso, buena acidez, sedoso, afrutado con una pizca de miel, postgusto duradero.
19,50 €

D.O. Navarra

Orchídea 2007, *Bodega Inurrieta*

Uva: Chardonnay 85% Viura 15%

Aroma expresivo. Balsámico, mineral, persistente, prevalecen sabores frutales con una equilibrada y refrescante acidez.
Copa de Orchídea 3,80 € 14,00 €

D.O. Penedés (Barcelona)

Ermita D'Espiells Blanc Flor 2006, *Juvé y Camps*

Uva: Macabeo 40% Xarel·lo 20% Parellada 40%

Elegante. Perfectamente equilibrado, ligero, buena acidez, fresco y afrutado, con un final de boca complejo y suave.
17,00 €

Fransola 2005, fermentado 8 meses en barrica. *Bodegas Miguel Torres*

Uva: Sauvignon Blanc 100%

Uno de los mejores blancos españoles. Voluptuoso con profusión de notas afrutadas y vegetales, elegante estructura.
29,90 €

D.O. Rias Baixas (Pontevedra)

Valdamor 2006. *Valdamor, S.A.*

Uva: Albariño 100%

Aroma a manzana verde. Fresco, bien estructurado, carnoso, potente, buena acidez, afrutado, toques florales, glicérico.
22,00 €

D.O. Ribeiro (Orense)

Colección Costeira Treixadura do Ribeiro 2006. *Vitivinícola do Ribeiro*

Uva: Treixadura 100%

Muy equilibrado. Notas florales y tropicales, amplio, suave y bien estructurado. Acidez correcta, buen recorrido, fresco.
17,80 €

D.O.Ca. Rioja

Plácet 2006 Fermentado en barrica, crianza de 6 meses. *Bodegas Palacios Remondo S.A.*

Uva: Viura 100%

Buena intensidad aromática (toques herbáceos, florales, fruta madura, ahumados). Con volumen, glicérico, potente.
24,50 €

D.O. Rueda (Valladolid-Segovia-Ávila)

Palacio de Bornos 2007. *Bodegas de Crianza de Castilla la Vieja*

Uva: Verdejo 100%

Muy frutal (recuerdos de piña, hierbas del monte). Fresco, graso, final largo, persistente, aromático en el postgusto.
Copa de Verdejo 3,80 € 15,50 €

Martivilli 2007. *Bodegas y Viñedos Ángel Lorenzo Cachazo, S.L.*

Uva: Sauvignon Blanc 100%

Toques herbáceos. Notas frutales (tropicales), muy sabroso, excelente acidez, untuoso, fresco, frutal, equilibrado.
16,50 €

D.O. Somontano (Huesca)

Enate 2-3-4 2007. *Viñedos y crianzas del Alto Aragón*

Uva: Chardonnay 100%

Elegante. Mucha frutalidad (desde cítricos hasta las frutas tropicales), equilibrado, fresco, complejo, ligero, con carácter.
18,00 €

Viñas del Vero colección "El enebro" 2007, *Viñas del Vero*

Uva: Gewürztraminer 100%

Afrutado. Aromático, floral, envolvente, sugestivo y rico en sensaciones, fruta tropical, sedoso, potente, especiado.
19,00 €

D.O. Valdeorras (Orense)

Guitian 2006, *Bodegas La Tapada*

Uva: Godello 100%

Acidez muy viva. Frescor frutal, con volumen, balsámico, cuerpo medio, final notable, untuoso y persistente.
21,50 €

D.O. Vinos de Madrid

Tagonius Blanc 2006, crianza de 3 meses. *Bodega Tagonius*

Uva: Sauvignon Blanc 100%

Color pálido. Aroma fino, elegante, floral, fruta escarchada, ahumado. Afrutado en boca, fresco, lleno, cálido, balsámico.

17,50 €

Vinos Rosados Rosé wines

D.O. Cigales (Valladolid-Palencia)

Calderona 2007. *Bodegas Frutos Villar, S.L.*

Uva: Tinto fino 70% Verdejo 10% Albillo 10% Garnacha 10%

Muy equilibrado. Buena acidez, con paso en boca muy agradable y muy persistente, cuerpo medio, con suficiente fruta.

12,00 €

D.O. Navarra

Mediodía 2007. *Bodega Inurrieta*

Uva: Garnacha 100%

Muy frutal. Excelente acidez, con un paso ligero, moderno, fresco, muy amplio y persistente, sensaciones florales.

Copa de Mediodía 3,80 €

13,00 €

D.O. Penedés (Barcelona)

Gran Caus 2006. *Can Ràfols dels Caus*

Uva: Merlot 100%

Probablemente el mejor rosado español. Voluptuoso, frutos rojos maduros, carnoso, lleno de matices y fresco.

24,90 €

I.G.T. Emilia Romana (Italia)

La Cacciatora. *Casa vinícola caldirola*

Uva: Lambrusco 100%

Semidulce. Aroma fresco y frutal con agradables notas dulces. Suave, con buena acidez y efervescencia natural.

12,50 €

Vinos Tintos Red wines

D.O. Bierzo (León)

Cuatro Pasos 2006, 2 meses en barrica, *Bodegas Martín Códax*

Uva: Mencía 100%

Potente. Glicérico, afrutado, taninos amables bien integrados, sensaciones minerales y herbáceas, cuerpo medio.
16,00 €

Pittacum 2004 Crianza 6 meses en barrica de roble, *Bodegas Pittacum*,

Uva: Mencía 100%

Denso, poderoso y muy frutal. Atractiva mineralidad con postgusto largo balsámico y frutal. Original y muy agradable.
21,50 €

D.O. Calatayud (Zaragoza)

Garnacha de Fuego 2006 joven, *Bodegas Ateca*

Uva: Garnacha 100%

Fresco. Buen paso y taninos suaves, muy especiado y notas muy ahumadas, frutas rojas y negras, apuntes minerales.
15,60 €

Baltasar Gracián Viñas Viejas 2005 Crianza 10 meses, *San Alejandro, S. Coop.*

Uva: Garnacha 100%

Seco. Entrada potente, muy bien ensamblada la madera con la fruta roja madura, justa acidez y buena persistencia.
18,00 €

D.O. Campo de Borja (Zaragoza)

Borsao selección 2006, joven. *Bodegas Borsao, S.A.*

Uva: Garnacha 70% Tempranillo 15% Cabernet Sauvignon 15%

Fruta del bosque casi masticable, acidez viva, paso potente y bien estructurado, final correcto, especiado, balsámico.
14,30 €

D.O. Cariñena (Zaragoza)

Care 2002 Crianza de 13 meses, *Bodegas Añadas, S.A.*

Uva: Garnacha 60% Cabernet Sauvignon 40%

Vino moderno. Frutos rojos y negros, especias, fondo tostado con un paso suave, toques ahumados, largo en retronasal
30,00 €

D.O. Cigales (Valladolid-Palencia)

Museum art Collection 2003, crianza de 15 meses. *Bodegas Museum*

Uva: Tinta del país (tempranillo) 100%

Vivo. Carnoso, frutal y un toque de acidez que le da elegancia y prolonga las sensaciones. Amplio de matices.
15,50 €

D.O. Conca de Barberá (Tarragona)

La Llopetera 2004 (viticultura ecológica). *Joan Ramón Escoda*

Uva: Pinot Noir 100%

Frutas negras del bosque y de gran frescor. Matices minerales, trufa, apuntes especiados, balsámico. Persistente.
38,00 €

D.O. Costers del Segre (Lleida)

Castell del Remei Gotim Bru 2005, crianza de 10 meses. (viticultura ecológica). *Joan Ramón Escoda*

Uva: Tempranillo 50%, merlot 25%, Garnacha %, Cabernet Sauvignon 25%

Frutas negras del bosque y de gran frescor. Matices minerales, trufa, apuntes especiados, balsámico. Persistente.
38,00 €

D.O. Dominio de Valdepusa (Toledo)

Svmma Varietalis 2003, crianza de 12 meses. *Pagos de familia Marqués de Griñón*

Uva: Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Aterciopelado. Buen cuerpo, equilibrado, tacto sedoso, redondo, frutas del bosque, minerales, especias. Buena acidez.
46,00 €

D.O. Jumilla (Murcia)

Finca Luzón 2006, joven. *Bodegas Finca Luzón*

Uva: Monastrell 70% Syrah 8% Cabernet Sauvignon 8% Merlot 8% Tempranillo 6%

Muy afrutado (frutas rojas y negras). Potente, persistente, suave y cálido, sabroso, con buena acidez, notas balsámicas.
14,00 €

Casa de la Ermita 2004, crianza de 9 meses. *Bodegas Casa de la Ermita*

Uva: Tempranillo 40% Monastrell 40% Cabernet Sauvignon 16% Petit Verdot 4%

Denso. Llena la boca, muy frutal, sedoso, potente, cierta astringencia agradable, acidez justa, fresco, largo, persistente.
19,50 €

D.O. La Mancha

Mano a Mano 2006, crianza de 6 meses en roble francés. *Bodegas R.S.N.*

Uva: Tempranillo 100%

Ligeramente secante. Buena carga frutal, entrada suave y envolvente con una perfecta armonía de la fruta y madera.
16,00 €

Paso a Paso 2006, crianza de 6 meses en roble francés. *Bodegas Oro wines*

Uva: Tempranillo 100%

Aterciopelado en su paso por la boca. Acidez marcada, cuerpo medio. Taninos sedosos y frescos. Fruta roja. Largo recorrido.
17,00 €

D.O. Málaga – Sierras de Málaga

Andalus crianza 2003. *Viñedos y Bodegas Príncipe Alfonso de Hohenlohe*

Uva: Petit Verdot 100%

Muy potente y tánico. Buena persistencia, especias, tabaco, fruta negra madura, espirituoso, mineral, balsámico.
40,00 €

D.O. Navarra

Norte 2005, crianza de 5 meses. *Bodega Inurrieta*

Uva: Merlot 60% Caberbet sauvignon 40%

Cierta dulcedumbre. Untoso, frutos rojos, algo astringente, amplio y bien estructurado con final ligeramente especiada.
17,50 €

D.O. Penedés (Barcelona)

Atrium 2006 joven, *Bodegas Miguel Torres*

Uva: Merlot 100%

Afrutado. Muy aromático (frutas del bosque, trufa) carnoso, aterciopelado, persistente y sensual, fresco, final largo.
20,00 €

D.O. Ca. Priorato (Tarragona)

Perinet 2004, crianza de 15 meses. *Joan Manuel Serrat & Mas Perinet*

Uva: Cariñena 45% garnacha 35% cabernet sauvignon 10% merlot 7% syrah 3%

Poca acidez. Potente, fruta confitada, mineral, cremoso, especias dulces, concentrado, hierbas secas de monte.
34,00 €

Coma Vella 2003. *Viticultors Mas d'en Gil*

Uva: Cabernet Sauvignon 30% Cariñena 20% Garnacha 20% Garnacha Peluda 15% Syrah 10% Merlot 5%

Expresivo, carnoso, fruta confitada, buena acidez, sedoso, mineral, cacao, torrefacto, maderas finas y con un buen final.
39,00 €

D.O. Ribera del Duero (Burgos-Valladolid-Segovia-Soria)

Fuentespina Granate 2006, joven. *Bodegas Fuentespina*

Uva: Tempranillo

Ligero. Buena acidez, cuerpo medio, austero, con un final correcto, suave paso, agradable, envolvente, afrutado.
15,00 €

Celeste 2005, crianza de 12 meses. *Selección de Miguel Torres*

Uva: Tinto Fino

Afrutado. Fresco, taninos maduros, glicéricos y de final persistente, gran densidad, buena acidez, amplitud de sabores.
24,00 €

Arzuaga 2005, crianza de 13 meses. *Bodegas Arzuaga Navarro, S.L.*

Uva: Tinto Fino 90% Cabernet Sauvignon 5% Merlot 5%

Seco. Cremoso, ligero pero con buena presencia, buena acidez y ligera astringencia, fresco, muy frutal, notas tostadas.
28,00 €

Alión Reserva 2002, crianza de 14 meses. *Bodegas Alión (Grupo Vega Sicilia)*

Uva: Tinto Fino

Una joya enológica. Fresco, frutas rojas, especias, aterciopelado y todas las garantías de calidad de Vega Sicilia
59,00 €

D.O. Ca. Rioja

Lar de Paula Madurado 2006, crianza de 4 meses. *Bodega Heredad de Baroja, S.L.*

Uva: Tempranillo 100%

Carnoso. Taninos dulces con recuerdo a confitura de frutas y cierta frescura de hollejos, concentrado, equilibrado.
Copa de Lar de Paula 3,80 € 13,00 €

Azabache 2004, crianza de 12 meses. *Viñedos de Aldeanuela*

Uva: [Tempranillo 70%](#) [Garnacha 20%](#) [Mazuelo 10%](#)

Redondo, persistente, ligeramente tánico, cálido, cuerpo medio, ligero, acidez correcta, sedoso, bien equilibrado.

15,80 €

Viña Albina Reserva 1999, crianza de 30 meses. *Bodegas Riojanas, S.A.*

Uva: [Tempranillo 80%](#) [Mazuelo 15%](#) [Graciano 5%](#)

Rioja clasico. Acidez fresca, suave, mucha madera, retronasal tostado, buen paso, sensaciones de frutas rojas, cálido.

25,00 €

Marqués de Murrieta YGAY Reserva 2002, crianza de 24 meses. *Bodegas Marqués de Murrieta, S.A.*

Uva: [Tempranillo 88%](#) [mazuelo 3%](#) [Garnacha 9%](#)

Línea clásica. Seco, buena acidez, notas minerales suaves y algo de balsámico, postgusto persistente, muy agradable.

31,00 €

Viña Pomal Reserva 2003, crianza de 24 meses. *Bodegas Bilbainas, S.A.*

Uva: [Tempranillo 85%](#) [Mazuelo 8%](#) [Graciano 7%](#)

Tiene todas las características que hacen famoso al vino de Rioja: elegancia, equilibrio y persistentes notas de crianza.

Media botella (37,5 cl.)

16,00 €

D.O. Somontano (Huesca)

Montesierra 2006, joven. *Bodega Pirineos*

Uva: [Tempranillo 50%](#) [Cabernet Sauvignon 25%](#) [Moristel 25%](#)

Muy afrutado. Fresco, fruta negra y roja madura, balsámicos, cuerpo medio con buena acidez, buen final. Agradable.

14,80 €

Olvena 2003, crianza de 8 meses. *Bodega y Viñedos Olvena*

Uva: [Cabernet Sauvignon 100%](#)

Toques especiados y balsámicos. Afrutado, entrada suave y corpulenta con un final tánico y persistente, buena acidez.

18,50 €

Enate Reserva 2002, crianza de 36 meses. *Bodegas Enate*

Uva: [Cabernet Sauvignon 100%](#)

Estructurado. Carnoso. Aroma potente, toques especiados y un final muy largo, elegante, sedoso, retronasal tostado.

29,00 €

D.O. Tecla (Murcia)

Hécula 2005, crianza de 6 meses. *Bodegas Castaño*

Uva: [Monastrell 100%](#)

Buena expresión frutal. Maduro, suave, voluptuoso, equilibrado, con taninos dulces, amables, final agradable.

16,00 €

D.O. Toro (Zamora y Valladolid)

Muruve joven 2006. *Bodegas Frutos Villar, S.L.*

Uva: [Tinta de Toro 100%](#)

Estructurado. Persistente, cuerpo medio y buen contenido frutal, buena intensidad aromática, acidez correcta.

14,00 €

Taurus Roble 2004, crianza de 4 meses. *Viñedos de Villaester*

Uva: [Tinta de Toro 100%](#)

Intenso. Con volumen, acidez equilibrada, gran armonía entre fruta y tostados de la madera, final sedoso y persistente.
16,00 €

Finca Sobreño 2003, crianza de 7 meses. *Bodegas Sobreño*

Uva: Tinta de Toro 100%

Contundente. Fruta negra madura, muy poca acidez, envolvente, algo secante, muy corpulento, con buena persistencia.
19,50 €

D.O. Vinos de Madrid

Grego Roble 2006, crianza de 4 meses. *Vinos Jeromín, S.L.*

Uva: Tempranillo 65% Syrah 35%

Seco. Potente y amplio, algo astringente, carnosos, elegante, de suave paladar y equilibrio, gran profundidad frutal.
16,50 €

El Regajal selección especial 2005, crianza de 13 meses. *Viñas de El Regajal*

Uva: Tempranillo 45% Cabernet Sauvignon 25% Syrah 20% Merlot 10%

Moderno. El mejor vino de Madrid. Extraordinario en sus tres fases de cata, denso, postgusto repleto de exquisiteces.
27,00 €

V.T. de Castilla (Castilla-La Mancha)

Finca la Estacada 2004, crianza de 12 meses. *Viñedos y Crianzas S.L*

Uva: Tempranillo 100%

Potente, sabroso, cuerpo medio, con buena acidez, carnosidad frutal, agradable, suave, elegante, toques especiados.
15,90 €

V.T. de Castilla y León

Abadía Retuerta Selección Especial 2004, crianza de 18 meses. Abadía Retuerta

Uva: Tempranillo 75% cabernet sauvignon 20% mertlot 5%

Abundante lágrima y fruta negra muy madura. Redondo, mineral, cremoso, persistente, notas tostadas y un punto floral.
32,00 €

V.T. El Terrerazo (Utiel, Valencia)

Mestizaje 2004, crianza de 12 meses. *Bodegas Mustiguillo*

Uva: Bobal 50% Tempranillo 10% Cabernet sauvignon 10% Syrah 10% Merlot 10% Garnacha tintorera 10%

Muy sólido. Equilibrado y redondo, corpulento, gran sensación frutal con buena acidez y la madera muy bien integrada.
15,20 €

Vinos Extranjeros

Foreign wines

Argentina (Mendoza)

Lurton 2006 Tinto. *Bodega Jacques & François Lurton*

Uva: Malbec 100%

Mucho cuerpo. Aterciopelado, frutas rojas maduras, notas tostadas, vainilla, café, notas minerales, larga permanencia.
27,00 €

Francia

(A.O.C. Côtes du Rhône)

Parallèle "45" Millésime 2003, Tinto con crianza. *La Roche de Glun, Paul Jaboulet*

Uva: Grenache 60% Syrah 40%

Frutas rojas. Flores, canela, café, equilibrado, especias, pimienta, apuntes de hierbas aromáticas, buena acidez.
22,00 €

(Chablis A.C., Borgoña)

La Chanfleure 2003 Blanco. *Louis Latour*

Uva: Chardonnay 100%

Notas minerales. Flores blancas, metálico, rico en complejos aromas y fruta fresca, elegante y carnoso. Fresco final.
28,00 €

(A.O.C. Champagne)

Moët & Chandon Brut Imperial Espumoso. *Moët & Chandon*

Uva : Pinot Noir 33% Chardonnay 33% Pinot Meunier 33% 12,5°

Seco. Muy cremoso, fresco, equilibrado, notas a levadura, cítricas, florales, manzana verde, pomelo, buena acidez.
55,00 €

Italia (I.G.T. Emilia Romana)

La Cacciatora, Rosado. *Casa vinicola caldirola*

Uva: Lambrusco 100%

Semidulce. Aroma fresco y frutal con agradables notas dulces. Suave, con buena acidez y efervescencia natural.
12,50 €

Nueva Zelanda (Marlborough)

Marlborough Pinot noir, 2005 Tinto. *Kim Crawford*

Uva: Pinot noir 100%

Sensaciones aterciopeladas. Suculento, frutas negras maduras, especias dulces, buena persistencia.
31,00 €

Vinos de postre Dessert wines

D.O. Cava (Barcelona)

Louis Vernier Reserva (Cataluña), *Josep Masachs*

Uva: Macabeo 25%, Xarel.lo 50% y Parellada 25%

Semi seco. Afrutado con un moderado tono dulce. Bien equilibrado y con buena presencia de carbónico. Baja acidez.
14,00 €

D.O. Málaga – Sierras de Málaga

Tres Leones. *Bodega López Hermanos*

Uva: Moscatel de Alejandría 100%

Dulce. Crianza sobre lías. Fruta pasificada, potente, miel, fresco, graso, persistente, buena acidez.

Copa de Moscatel 3,50 €

17,50 €

D.O. Montilla-Moriles (Córdoba)

1927 Dulce Viejo. *Alvear, S.A.*

Uva: Pedro Ximénez 100%

Dulce. Pasas, tostado, cremoso, persistente, caramelo, chocolate, café, frutos secos, azúcar moreno.

Copa de Pedro Ximénez 3,50 €

17,00 €

D.O.C. Porto (Portugal)

Royal Oporto Tawny. *Real Companhia velha*

Uva: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Bastardo, Tinta Roriz, Tinta Carvalha, Tinto Cão, Mourisco

Semidulce. Envejecido durante 5 años. Excelente Oporto con semicuerpo.

Copa de Oporto 3,50 €

16,00 €

Otras bebidas Other drinks

Agua mineral Solán de Cabras	2,25 €
Café o infusión	2,50 €
Refrescos, zumos, cerveza	2,50 €
Agua con gas Perrier	2,90 €
Vinos Generosos (Fino, Manzanilla, Pedro Ximenez)	2,95 €
Aperitivos y licores	5,50 €
Licores especiales	7,00 €
Combinados y brandy	8,00 €
Cognac, Brandy Gran Reserva, Combinados especiales	10,00 €

(Iva no incluido)

Estados Unidos (California)

Ca' del Solo Big House 2003, Tinto. *Bonny Doon*

Uva: Syrah, Grenache, Carignane, Mourvèdre (uvas francesas), Dolcetto, Barbera (uvas italianas), Zinfandel, Malbec

Compota de frambuesa, regaliz, especias, fruta madura, toque de dulzor bien equilibrado por la acidez, moderno.

29,90 €