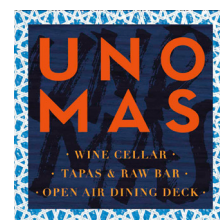


# SPANISH GRAND CRU "WINTER"

	Original Price	Special Price
Hacienda Monasterio Crianza, Ribera del Duero 2020 <i>Tinto Fino/Cabernet/Merlot</i> <b>94 Robert Parker</b>	<del>6700</del>	4700
Salmos, Torres, Priorat 2016 <i>Garnacha Tinta/Cariñena/Syrah</i> <b>93 James Suckling</b>	<del>6500</del>	4900
Granbazán Limousin, Rias Baixas 2018 <i>Albariño</i> <b>94 James Suckling</b>	<del>5900</del>	4900
Remirez de Ganuza Reserva Rioja 2015 <i>Tempranillo/Graciano</i>	<del>9900</del>	6500
Macán, Clásico Sicilia & Benjamin de Rothschild, Rioja 2016 <i>Tempranillo</i>	<del>8500</del>	6900
Marqués de Riscal Gran Reserva, Rioja 2013 <i>Tempranillo/Graciano/Mazuelo</i>	<del>8400</del>	6900
Viña Pedrosa Reserva, Ribera del Duero 2018 <i>Tinta de Toro</i>	<del>9700</del>	7200
Mas la Plana, Torres 2013 <i>Cabernet Sauvignon</i> <b>92 Robert Parker</b>	<del>9700</del>	7900
Malleolus Emilio Moro, Ribera del Duero 2020 <i>Tempranillo</i>	<del>9900</del>	7900
Remirez de Ganuza Gran Reserva Rioja 2013 <i>Tempranillo/Graciano</i>	<del>9900</del>	7900
Prado Enea Gran Reserva, Bodegas Muga, Rioja 2014 <i>Tempranillo/Garnacha/Graciano/Mazuelo</i>	<del>9800</del>	8300
<b>97 James Suckling</b>		
Dalmau Reserva, Marqués de Murrieta, Rioja 2013 <i>Tempranillo/Cabernet/Graciano</i> <b>93 Robert Parker</b>	<del>9900</del>	8500
Macán, Vega Sicilia & Benjamin de Rothschild, Rioja 2017 <i>Tempranillo</i>	<del>12500</del>	9500
Finca Dofí, Álvaro Palacios, Priorat 2012 <i>Garnacha/Cariñena</i> <b>94 Robert Parker</b>	<del>13000</del>	9900
Alión, Vega Sicilia, Ribera del Duero 2017 <i>Tempranillo</i> <b>94 James Suckling</b>	<del>12000</del>	9600
Flor de Pingus, Dominio de Pingus, Ribera del Duero 2017 <i>Tempranillo</i> <b>95 James Suckling</b> <i>biodynamic</i>	<del>12900</del>	9700
Valduero 6 Años, Ribera del Duero 2012 <i>Tempranillo</i>	<del>15900</del>	10900
El Magnifico, Toro 2017 <i>Tempranillo</i>	<del>19500</del>	13500
Teso La Monja "ALABASTER" Toro 2018 <i>Tempranillo</i>	<del>37000</del>	22900
Teso La Monja "ALABASTER" Toro 2012 <i>Tempranillo</i>	<del>49000</del>	25900
Unico Vega Sicilia, Ribera del Duero 2012 <i>Tempranillo/Cabernet Sauvignon</i>	<del>38000</del>	29000
<b>97 James Suckling 96 Wine Spectator</b>		

# VINDS POR COPA

WINES BY THE GLASS



## CAVA/ SPARKLING

12 CL

Cava Murviedro, Arts de Luna Brut /Macabeo/ Chardonnay *organic*

325

## BLANCO / WHITE

15 CL

Bodegas Piqueras White Label 2021 *Sauvignon Blanc/Verdejo organic*

280

Finca Fabian, Dominio de Punctum 2021 *Chardonnay*

350

Protos, Rueda 2021 *Verdejo*

330

Txakoli Astobizo 2022 *Hondarribi zuri*

360

Ostatu Bianco 2022 *Viura/Malvasia*

440

Pazo Señorans, Rias Baixas 2022 *Albariño*

540

## ROSADO / ROSÉ

15 CL

Pablo Claro Rosado, Dominio de Punctum, La Mancha 2021 *Bobal*

280

## TINTO / RED

15 CL

Piqueras Black Label 2020 *Syrah/Monastrell*

350

Ostatu Tinto Joven 2021 *Tempranillo*

440

Díscolo Cinco de Copas 2022 *Tempranillo*

480

Díscolo, Toro, 2019, *Tinta de Toro*

490

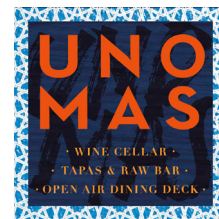
Tentenublo, Rioja 2019, Tinto DOCA

500

Museum Reserva, Cigales 2018, *Tempranillo*

540

# VINDS Y BEBIDAS



## CAVE

	<i>Bottle</i>
Marta Joia Reserva Brut, Ramon Canals, Penedés 2019 <i>Xarel-lo/Macabeo/Parellada</i>	1950
Duran Gran Reserva Brut 2018 <i>Xarel-lo/Macabeo/Parellada/ Chardonnay</i>	1950
Blanc de blancs, Raventós i Blanc, Conca del Riu Anoia 2015 <i>Xarel-lo/Macabeo/Parellada</i>	1950
Mistinguet Reserva Brut NV <i>Xarel-lo/Macabeo/Parellada</i>	1950
Bella Conchi Brut Reserva <i>Xarel-lo/Macabeo/Parellada</i>	3500

## SANGRIA

	<i>15 CL</i>	<i>0.5 L</i>
<b>RED</b> / Red wine, Cointreau, Cognac, mixed fruits topped with sparkling wine /	350	650
<b>WHITE</b> / White wine, Cointreau, Cognac, mixed fruits topped with sparkling wine /		
<b>BUBBLY</b> / Sparkling wine, Absolut vodka, cinnamon, mixed fruits /		

## BEER

### DEAL OF THE MONTH



<b>Estrella Barcelona draught 33 cl</b>	<b>320</b>
<b>Estrella Barcelona draught 50 cl (Pint)</b>	<b>390</b>
Estrella Galicia Reserva Especial 1906 33 cl	330
Estrella Damm Inedit 75 cl	1090

# BLANCO / WHITE

**Bottle**

## RIAS BAIXAS

Zarate , Val do Salnés 2022 <i>Albariño <b>biodynamic</b></i>	1900
Terras Gauda 2021 <i>Albariño / Caiño Blanco / Loureiro</i>	2400
Paco & Lola, Val do Salnés 2022 <i>Albariño</i>	2400
Pazo das Bruxas, Torres 2018 <i>Albariño</i>	2700
Pazo Señorans 2022 <i>Albariño</i>	2700
Pazo Señorans Coleccion 2018 <i>Albariño</i>	3200

## RUEDA

Pata Negra 2021 <i>Verdejo</i>	1400
Protos 2021 <i>Verdejo</i>	1650
Bodega de Bardos 2021 <i>Verdejo</i>	1750

## RIOJA

Viña Valoria Blanco, Rioja DO 2020 <i>Garnacha/ Malvasia/ Tempranillo/ Viura</i>	1600
Ostatu Blanco 2021 <i>Viura/Malvasia</i>	2200

## CATALONIA

Viña Esmeralda, Torres 2019 <i>Gewurztraminer/Moscatel de Alejandria</i>	1500
Amic, Clos D'Agon 2015 <i>Garnacha Blanca</i>	1700

## CASTILLA Y LEÓN

Discola 2018 <i>Malvasia/ Verdejo</i>	3000
---------------------------------------	------

## PAIS VASCO

Txakoli Astobiza 2022 <i>Hondarribi Zuri</i>	1800
--	------

## ANDALUSIA

La Bota 67 de Florpower "Mas Aca" 2014 <i>Palomino</i>	2200
--	------

## CASTILLA LA MANCHA

Finca Fabian, Dominio de Punctum <i>Chardonnay</i>	1400
Bodegas Campos Reales "Canfo" 2018 <i>Sauvignon Blanc</i>	1550

## BIERZO

Guaxa Les Trois Coutiers 2018 <i>Godello</i>	2100
La Revelia, Emilio Moro 2019 <i>Godello</i>	3900

## PENEDÈS

Viña Sol, Torres 2017 <i>Parellada/Garnacha Blanca</i>	1600
Principia Mathematica, Alemany i Corrió 2019 <i>Xarel-lo</i> <b>93 Robert Parker</b> <i>organic</i>	2150
Gran Viña Sol, Torres 2005 <i>Chardonnay</i>	2900
Porcellànic Xarel-Lo OrangeBi 2012 <i>Xarel-lo</i> <i>Orange Wine</i> <i>biodynamic</i>	4900

## ALMANSA

Bodegas Piqueras White Label 2021 <i>Sauvignon/Verdejo</i> <i>organic</i>	1400
---	------

## ROSADO/ ROSE

## NAVARRA

Aliaga Lagrima 2021 <i>Garancha Rose</i>	1750
--	------

## CASTILLA LA MANCHA

Pablo Claro Rosado, Dominio de Punctum 2021 <i>Bobal</i>	1400
--	------

# TINTO / RED

**Bottle**

## GALICIA

Gaba de Xil Tinto 2019 *Mencia*

2400

## ALICANTE

Al Muvedre Telmo Rodriguez 2014 *Monastrell*

2300

## MURCIA

Goru Gold DOP 2017 *Cabernet Sauvignon/ Monastrell/ Shiraz/ Syrah*

1600

Luzon Coleccion, Monastrell DOP 2020 *Monastrell*

1900

Enemigo Mio, Terra de Murcia 2021 *Garnacha*

2400

## BIERZO

Segono Mencia 2018 *Mencia /Alicante Bouschet*

2100

Raul Perez & Niepoort, 'Calderera' 2015 *Garnacha*

3800

## CASTILLA LA MANCHA

Don Luciano Crianza 2019 *Tempranillo*

1400

Torres, Sangre de Toro 2019 *Tempranillo*

1500

## RIOJA

Tempranillo Campo Viejo 2020 *Tempranillo*

1400

Marqués de Cáceres Crianza 2018 *Tempranillo/Garnacha/Graciano*

1550

Marqués de Uliá Reserva D.O.Ca 2016 *Tempranillo*

1800

La Vendimia, Palacios Remondo 2020 *Tempranillo/Garnacha*

1800

Campo Viejo, Winemaker's Art 2018 *Tempranillo*

1900

Ostatu Tinto Joven 2021 *Tempranillo/ Viura/Garnacha/Mazuelo*

2200

Hacienda Lopez de Haro Reserva, Bodega Classica 2016 *Tempranillo/ Garnacha/ Graciano*

2300

LZ Bodega Lanzaga 2020 *Tempranillo/Garnacha*

2400

Tentublo Tinto D.O.Ca 2019 *Tempranillo*

2500

Viña Ijalba Maturana Tinta 2016 *Tempranillo*

3100

Ostatu Reserva 2016 *Tempranillo*

3200

Muga Reserva DOC 2019 *Tempranillo*

3500

Coto de Imaz Grand Reserva 2015 *Tempranillo*

3600

Baron de Ley, Siete Vinas Reserva 2012 *Mazuelo*

4600

**Bottle****RIBERA DEL DUERO**

Protos Roble 2020 <i>Tempranillo</i>	1700
Pago de los Capellanes, Joven 2021 <i>Tempranillo</i>	2300
Pago Florentino 2019 <i>Tempranillo</i>	2500
Arzuaga Laderas del Norte 2020 <i>Tempranillo</i>	2900
Viña Arnáiz Reserva 2018 <i>Tempranillo/Cabernet Sauvignon/Merlot</i>	2900
Protos Crianza 2018 <i>Tempranillo</i>	2900
Nabal Crianza 2015 <i>Tempranillo</i>	3400
Emilio Moro 2020 <i>Tempranillo</i>	3400
La Felisa, Emilio Moro 2021 <i>Tempranillo</i>	4200
Cass Rojo MMM Macho Man 2020 <i>Monastrell</i>	4400

**PENEDÈS**

Petit Caus, Can Ràfols dels Caus 2019 <i>Cabernet Franc/Merlot/Cabernet/Syrah</i> <i>organic</i>	2100
Avgstvs Reserve Trajanus 2016 <i>Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/ Merlot</i>	3700

**PRIORAT**

EL Gos Negre, Cellers Grifoll Declara 2020 <i>Garnacha</i>	1500
Predicat, Cellar Grifoll Declara 2017 <i>Garnacha/ Carignan/ Merlot</i> <b>90 Wine Spectator</b>	2000
Cellers Grifoll Declara, Gran Predicat Vinyes Centenaires 2016 <i>Cariñena</i>	2500
Ví de Vila, Cims de Porreva 2017 <i>Garnacha/Cariñena</i>	2800
Tossals Expressions, Centennial Vineyards 2016 <i>Carignan</i>	3800

**MONT SANT**

Celler de Capçanes 'La Nit de Les Garnatxes: SAND 2016 <i>Garnacha</i> <i>organic</i>	2400
Celler de Capçanes 'La Nit de Les Garnatxes: LIMESTONE 2016 <i>Garnacha</i> <i>organic</i>	2400
Celler de Capçanes 'La Nit de Les Garnatxes: SLATE 2016 <i>Garnacha</i> <i>organic</i>	2400
Celler de Capçanes 'La Nit de Les Garnatxes: CLAY 2016 <i>Garnacha</i> <i>organic</i>	2400
Capçanes Peraj Ha'Abib Kosher 2017 <i>Garnacha/ Cabernet sauvignon</i>	4900

## ALMANSA

Bodegas Piqueras, Black Label 2020 *Syrah/Monastrell*

1600

## ARAGON

Laus Tinto Reserva, Somontano 2016 *Cabernet/Sauvignon*

2300

## MALLORCA

Anima Negra AN/2 2020 *Callet/Mantonegre-Fogoneu/Syrah*

1950

## CASTILLA Y LEÓN

Díscolo Cinco de Copas 2022 *Tinta de Toro, Tempranillo*

1750

Riscal 1860, Rueda 2018 *Tempranillo*

2400

Díscolo, Toro 2019 *Tinta de Toro*

2450

Lerma Crianza 2014 *Tempranillo*

2600

Museum Reserve, Cigales 2018 *Tempranillo*

2700

Almiréz, Teso la Monja, Toro 2020 *Tinta de Toro*

3750

San Román, Bodegas Maurodos 2017 *Tinto del País*

3900

## NAVARRA

Pagos de Aràiz Roble 2019 *Tempranillo/Merlot/Garnacha*

1700

Pagos de Aràiz Crianza 2019 *Syrah/Tempranillo/Merlot*

1950

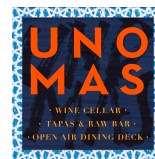
## CATALONIA

Torres Gran Coronas Reserva 2018 *Cabernet Sauvignon*

2200



# FINEST SHERRY SELECTION



## SHERRY FLIGHTS

Be adventurous and discover different styles of Sherry by trying our Sherry Flights

### Flight N1 THB 530

- Zuleta Manzanilla, Delgado Zuleta (30 ml)
- 'Viña' AB Amontillado 12 años, González Byass (30ml)
- Matusalem, 30 Years Old Cream Sherry, González Byass (30ml)

### Flight N2 THB 550

- 'Elcano' Fino, Bodegas Gutiérrez Colosía (30 ml)
- Solera 1847 Cream, González Byass (30 ml)
- 'Noé' 30 Years Old Pedro Ximénez Viejo (30 ml)

## DRY

### Tio Pepe

The taste reminds of a sea breeze on a windy day. Tangy, with flavors of chamomile, iodine and a little steeliness.

### Eguipo Navazos La Bota De Fin

This fino sings of salty sea air tang. Elegantly structured, with fresh, iodine nose. Aged in solera for five years.

### 'Viña' AB Amontillado 12 años, González Byass

Chalky and yeasty with a pungent salinity. Delicate, with a lot of rounder notes as well : a little caramel, dried apricot, hazelnuts and almonds. Hints of honey, old wood and subtle oak polish.

### Palo Cortado Solera Familiar, Bodegas Gutiérrez Colosía

This wine spends over 50 years in the Soleras and Criaderas system, for a period of time under a film of 'flor' yeast and another very long oxidation period, which has given it an aromatic complexity and an exceptional taste.

6 CL

290

320

300

990

## SWEET

### Mari Pepa Cream, Bodegas Gutiérrez Colosía

Aromas and flavors of raisins, dates and dried figs. Hints of candied oranges, toffee and prune juice.

### Solera 1847 Cream, González Byass

Notes of dried figs and raisins, with a toffee finish. Aged for around nine years, Solera 1847 has a velvety palate, with concentrated flavours of sweet raisins and figs with a touch of nuttiness on the finish.

### Pedro Ximenez, CASA DEL INCA 2015

Rich and sweet, with aromas and flavors of dates, raisins, dried figs, candied fruits, plum jam and hints of honey-coated almonds. Kind of a liquid walnut cake!

### Pedro Ximénez Solera Familiar, Bodegas Gutiérrez Colosía

Richly sweet in the most complex way. Not over the top because there is so much complexity and concentration. Extraordinarily long on the finish. Tasting notes include "I don't know if I can live without this".

### 'Noé' 30 Years Old Pedro Ximénez Viejo

Made from Pedro Ximénez grapes, enriched by "soleo" sun-drying method, then matured on oak for 30 years, giving Noé its unique iridescent ebony colour and powerful concentrated aromas of figs, plums, coffee and spices.

6 CL

290

310

320

1,100

690