

# VIÑOS BRANCOS/ VINOS BLANCOS/ WHITE WINES

## ... Frescos, lixeiros e lixeiros/ Light bodied...



<b>Cíes 2020.</b> Albariño. D.O. <i>Rías Baixas. Rodrigo Mendez</i>	24,50 €
<b>Croque 2020.</b> Albariño. D.O. <i>Rías Baixas</i>	2,70 € • 17,00 €
<b>Albariño de Fefiñanes.</b> Albariño. D.O. <i>Rías Baixas</i>	• 22,50 €
<b>A Xiada 2019.</b> Treixadura, Albariño. D.O. <i>Ribeiro. Maceración carbónica</i>	• 24,50 €
<b>Finca Viñoa 2019.</b> Treixadura. D.O. <i>Ribeiro</i>	2,80 € • 19,00 €
<b>Ventura 2019.</b> Godello. D.O. <i>Valdeorras</i>	2,90 € • 18,00 €
<b>Muros antigos 2020.</b> Loureiro. <i>Vinho verde</i>	2,50 € • 16,50 €
<b>Quinta do Escudial 2018.</b> Encruzado, Barcelo, Malvasía Fina, Rabo de Ovelha. D.O.C Dao	• 18,00 €

## .... Maduros, aromáticos e con máis corpo/ mature, aromatic and bodier ....

<b>Sesenta e nove arrobas 2019.</b> Albariño. D.O. <i>Rías Baixas</i>	• 43,00 €
<b>Organistrum Martin Codax 2014.</b> Albariño. D.O. <i>Rías Baixas, Val do Salnés. Fermentación en barrica</i>	• 26,00 €
<b>Albamar O Pereiro 2018.</b> Albariño. D.O. <i>Rías Baixas</i>	• 38,00 €
<b>Attis 2020.</b> Albariño sobre lías. D.O. <i>Rías Baixas.</i>	• 19,00 €
<b>Finca Viñoa embotellado tardío 2016.</b> Treixadura, Godello, Albariño, Loureiro. D.O. <i>Ribeiro</i>	• 23,00 €
<b>Viña de Martín 2017 Os Pasás.</b> Treixadura, Lado, Albariño, Torrontés. D.O. <i>Ribeiro. Luis Anxo Rodríguez. Crianza sobre lías</i>	• 23,00 €
<b>Viña de Martín Escolma 2015.</b> Treixadura, Albariño, Godello. D.O. <i>Ribeiro. Luis Anxo Rodríguez</i>	• 42,00 €
<b>A Teixa 2017.</b> Treixadura. D.O. <i>Ribeiro. Luis Anxo Rodríguez</i>	• 36,00 €
<b>Audacia 2016.</b> Godello. D.O. <i>Valdeorras. Les trois amis. 10 meses sobre lías</i>	• 24,00 €
<b>Ceibo 2019.</b> Godello. D.O. <i>Valdeorras</i>	• 26,00 €
<b>Louro 2020.</b> Godello. D.O. <i>Valdeorras</i>	• 25,00 €
<b>Albamar Albino 2017.</b> Caíño tinto (Blanc de noirs)	• 35,00 €
<b>Candea 2019.</b> Godello, Dona branca, Treixadura. D.O. <i>Monterrei</i>	• 17,00 €
<b>La Salvación 2017.</b> Godello. D.O. <i>Bierzo</i>	• 38,00 €
<b>Mira 2017.</b> Arinto. Bucelas	• 33,00 €
<b>Avó Fausto 2016.</b> María Gomes. <i>Bairrada. Mário Sérgio Alves Nuno. Barrica</i>	• 30,00 €
<b>Quinta Edmun do Val 2013.</b> Albariño. <i>Minho. Vinho Verde</i>	• 25,00 €
<b>Kientz 2017.</b> Riesling. <i>Alsacia</i>	• 25,50 €
<b>Kerpen Handpicked 2018.</b> Riesling. <i>Mosel</i>	• 25,00 €



# VIÑOS TINTOS/ VINOS TINTOS/ RED WINES



## ... Lixeiros e afroitados / Light bodied and fruity...

<b>Eidos Ermos 2018.</b> Brancellao, Caiño, Ferrol, Garnacha tintureira, Sousón. <i>D.O. Ribeiro. Luis Anxo Rodríguez</i>	19,50 €
<b>Cividade 2019.</b> Mencía. <i>D.O. Ribeira Sacra.</i>	2,50 € 15,00 €
<b>Detrás da Casa Larga 2017.</b> Mencía, Brancellao, Espadeiro. Condado do Tea. <i>D.O. Rías Baixas</i>	22,00 €
<b>Sílíce 2018.</b> Mencía, Brancellao, Merenzao, Garnacha tintureira, uva branca. <i>Fredi Torres</i>	19,00 €
<b>Ricón 2018.</b> Sousón, Albariño tinto, Mencía, Caiño tinto, Espadeiro, Brancellao. <i>Condado do Tea</i>	24,00 €
<b>Zafirah 2018.</b> Alvarelhão, Borraçal, Pedral, Vinhão. <i>Vinho verde.</i>	19,00 €
<b>Fux 2018.</b> Zweigelt. <i>Burgenland</i>	19,00 €

## ... Frescos e expresando terreo/ fresh and terroir wine ...

<b>Gorvia 2015.</b> Mencía, Bastardo. <i>José Luis Mateo</i>	42,00 €
<b>Campo de Probas 2010.</b> Albarello, Sousón, Caiño redondo, Mouratón. <i>José Luis Mateo</i>	39,50 €
<b>Do Umia 2017.</b> Mencía, Caiño, Espadeiro. <i>D.O Rías Baixas.</i>	2,80 € 18,50 €
<b>Bastarda 2018.</b> Merenzao. <i>Fedellos de Couto.</i>	37,00 €
<b>Milú La Cometa 2017.</b> Tempranillo. <i>D.O. Ribera del Duero</i>	24,00€
<b>7 Fuentes 2018.</b> Listán Negro, Tintilla. <i>D.O. Valle de Orotava</i>	21,00 €
<b>Benje 2018.</b> Listán Negro. <i>D.O.Ycoden-Daute-Isora. Envínate</i>	27,00 €
<b>Tanuki Bob 2017.</b> Manto Negro. <i>V.T. Mallorca. Eloi Cedo</i>	26,00 €
<b>Quinta das Bageiras Reserva 2018.</b> Baga, Touriga Nacional. <i>Bairrada. Mário Sérgio Alves Nuno</i>	19,00 €
<b>Jean Foillard 2018.</b> "Cote Du PY" Gamay.Morgon	42,00 €
<b>Domaine Bonnardot 2017.</b> Pinot Noir. <i>Hautes-Côtes de Beaune. Bourgogne</i>	40,00 €





# VIÑOS TINTOS/ VINOS TINTOS/ RED WINES

## .... Especiadados e con máis corpo/ spicy and bodied ....

<b>Régoa TN 2012.</b> Mencía, Brancellao. <i>Barrica. D.O. Ribeira Sacra, Amandi</i>	29,00 €
<b>Régoa 2009.</b> Mencía, Brancellao. <i>D.O. Ribeira Sacra, Amandi</i>	24,00 €
<b>A Torna dos Pasás 2016.</b> Brancellao, Caiño longo, Caiño redondo, Ferrol. <i>D.O. Ribeiro. Luis Anxo Rodríguez</i>	26,50 €
<b>Traste 2017.</b> Mencía, Garnacha tintureira. <i>D.O. Valdeorras</i>	25,00 €
<b>La Nieta 2015.</b> Tempranillo. <i>D.O.Ca. Rioja. Laguardia. Hermanos Eguren</i>	130,00 €
<b>Phinca el Vedao 2017.</b> Garnacha. <i>D.O.Ca. Rioja. David Sampedro</i>	27,00 €
<b>Martínez Palacios 2017.</b> Tempranillo. <i>D.O.Ca. Rioja.</i>	2,40 € 14,50 €
<b>Marques de Murrieta 2016.</b> Tempranillo, graciano, mazuelo. <i>D.O Ca. Rioja</i>	31,00 €
<b>Pujanza Finca Valdepoleo 2017.</b> Tempranillo <i>D.O. La Rioja</i>	27,00 €
<b>Moneo 2019.</b> Tempranillo. <i>D.O. Ribera del Duero</i>	2,40 € 15,00 €
<b>Bagús 2018.</b> Tempranillo. <i>D.O. Ribera del Duero. Crianza 14 meses barrica.</i>	44,00 €
<b>López Cristóbal Crianza 2015.</b> Tempranillo. <i>D.O. Ribera del Duero</i>	24,50 €
<b>Conde San Cristobal 2015.</b> <i>Tempranillo. D.O Ribera del Duero</i>	25,50 €
<b>3 Lunas 2015.</b> Tinta de Toro. <i>D.O. Toro</i>	19,00 €
<b>Rítme 2018.</b> Cariñena, Garnacha. <i>D.O.Ca. Priorat</i>	25,00 €
<b>Dominio de Anza 2016.</b> Mencía. <i>D.O. Bierzo. Diego Magaña</i>	28,00 €
<b>Seara D´Ordens reserva 2017.</b> Touriga Franca, Tourina nacional. <i>Douro.</i>	19,00 €
<b>Petit Ours. 2020.</b> Syrah. <i>Côtes du Rhône</i>	32,00 €
<b>Aux Graves de la Laurence superior 2015.</b> <i>Merlot, Cabernet Franc, Burdeaux</i>	26,50 €



## ESPUMOSOS/SPARKLING WINE



<b>Adernats Reserva Brut Nature.</b> Macabeu, Xare lo, Parellada. <i>D.O. Cava</i>	2,80 €	14,50 €
<b>Jane ventura.</b> Macabeu, Xare lo. <i>D.O. Cava</i>		18,00 €
<b>Bêrêche Brut Reserve.</b> Pinot meunier, Pinot Noir, Chardonnay. <i>Champagne. Ludes.</i>		52,00 €
<b>Lassaigne Vignes de Montgueux Extra Brut.</b> Chardonnay. <i>Champagne. Montgueux</i>		56,00 €
<b>André Clouet Silver Brut.</b> Pinot Noir. <i>Champagne.</i>		50,00 €
<b>Clandestin les semblables.</b> Pinot Noir. <i>Champagne.</i>		60,00 €
<b>Lassaigne Le Cotet.</b> Chardonnay. <i>Champagne. Montgueux</i>		98,00 €
<b>Marteaux Millesime 2012.</b> Pinot meunier. Chardonnay. Pinot noir. <i>champagne</i>		42,00€
<b>Quinta das Bagueiras espumante Super Reserva.</b> Maria Gomes Bilar. <i>Bairrada</i>		22,00€
<b>Gorgola 2017.</b> Albariño Rias Baixas		36,00€

## VIÑO ROSADO/ VINO ROSADO/ ROSÉ WINE

<b>Quinta das Bageiras Rosé 2015.</b> Touriga nacional. <i>Bairrada</i>		14,00 €
<b>Fazenda Prádio Rosé 2018.</b> Mencía. <i>A Peroxa</i>		30,00 €

## OUTROS/ OTROS/ ANOTHER WINES

<b>Grof Degenfeld. Szamorodni 2014.</b> Furmint. <i>Tokaji.</i>	4,50 €	27,00 €
<b>Ochoa 2016.</b> Moscatel grao miúdo. D.O. Navarra. <i>Vendima Tardía.</i>	3,50 €	21,00 €
<b>Seara d'Ordens Fine Tawny.</b> <i>Porto</i>	3,00 €	18,00 €
<b>Seara d'Ordens Fine White.</b> Ferno Pirés, Cercial, Malvasía fina, <i>gouveiro real. Porto</i>	3,50 €	20,00 €
<b>Oloroso Los Caireles.</b> Jerez-Sanlúcar de Barrameda	3,50 €	21,00 €
<b>Pedro Ximénez de Cosecha Gran Barquero.</b> Montilla-Moriles	3,50 €	21,00 €
<b>Fino Gran Barquero.</b> Pedro Ximénez. Montilla-Moriles	3,50 €	25,00 €
<b>Barbeito 5 anos.</b> Tinta negra e Verdelho. <i>Madeira</i>	4,20 €	32,00 €
<b>Manzanilla Maruja.</b> Jerez-Sanlúcar de Barrameda	4,50 €	27,00 €

