

# CARTA DE VINOS

Mesa sin vino, olla sin tocino

## D.O. RIBERA DEL DUERO

### TOSER

Maridaje: Caza menor, guisos, ibéricos, carnes rojas y asados 14€

### 12 LINAJES ROBLE

Maridaje: Embutidos selectos, quesos de curación media, carnes a la brasa y guisos de pescado. 16€

### ANIER

Maridaje: Carnes a la brasa, asados, quesos curados y semicurados 34€

### 12 LINAJES CRIANZA

Maridaje: Carnes rojas, cordero asado, quesos curados 19€

### 12 LINAJES RESERVA

Maridaje: Caza, asados en general y quesos muy curados. 26€

### PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA

Maridaje: Carnes rojas, caza, asados, aves, carnes blancas, arroces, charcutería, quesos curados, quesos azules, setas 31€

### PAGO DE CARRAOVEJAS

Maridaje: Nada mejor que un asado, cochinillo y cordero carnes rojas y asadas . 38€.

## D.O. RIOJA

### AZPILICUETA RESERVA

Maridaje: Carnes blancas, carnes rojas, caza, asados de cordero, cerdo, buey, aves, setas... 19€

### LUIS CAÑAS RESERVA

Maridaje: Todo tipo de carnes, pescados grasos, arroces con carne, 25€

### LUIS CAÑAS CRIANZA

Maridaje: Carnes Plancha, Asados, Carne a la Parrilla, estofados, legumbres... 18€

### TUERCE BOTAS GRACIANO

Maridaje: Carnes rojas a la parrilla, estofados, asados, caza de pluma, pato, quesos... 27€

### SEÑORIO DE PECINA CRIANZA

Maridaje: Carnes blancas, carnes rojas, caza, asados de cordero, cerdo, buey, aves, setas... 19€

# CARTA DE VINOS

Mesa sin vino, olla sin tocino

## D.O. RIAS BAIXAS

### PAZO BARRANTES

Maridaje: Combina con conservas (berberechos, anchoas, mejillones, etc), quesos suaves, pescados blancos y arroces 24€

### LAGAR DE CERVERA

Maridaje: Cualquier aperitivo. Ideal acompañante del marisco y del pescado, así como de ensaladas, arroces de pescado y aves 23€

### TERRAS GAUDAS

Maridaje: Combina de forma excelente con mariscos: ostras, almejas, cangrejo, navajas, arroces con mariscos 22€

### TROUPE

Maridaje: Ahumados, asado, ave, bogavante, carne blanca cigalas, embutido, gambas, langosta, mariscos 17€

## D.O. RUEDA

### NAIA

Maridaje: Pescados, al horno, pulpo, mariscos, y arroces 18€

### PIE FRANCO

Maridaje: Pescados grasos ventresca de bonito, arroces, y salmón anchoas, 22€

### EL TRANSISTOR

Maridaje: Pescado blanco al horno, marisco a la plancha, caldereta de pescado, Marisco en salsa, y arroces 25€

## D.O. NAVARRA

### EMERGENTE ROSADO

Maridaje: Verduras, pescados, arroces, mariscos... 13€

## D.O. ARLANZA

### JOSE DEL AMO

Maridaje: Nada mejor que un asado, cochinillo y cordero carnes rojas y asadas . 29€.

## D.O. VINOS MADRID

### CHOTIS

Maridaje: Carnes a la parrilla, carrilleras estofadas, aves, callos, rabo de toro.. 37€

## D.O. PORTUGAL

### BARAO DE FIGUEIRA RESERVA TINTO

Maridaje: Carnes rojas, asados, arroces de carne, pescado al horno.... 21€

### BARAO DE FIGUEIRA BLANCO

Maridaje: Pescados, mariscos a la plancha, bacalo al horno caldereta de pescado, marisco en salsa... 19€

### CASAL GARCIA - VINHO VERDE BLANCO

Maridaje: Pescado blanco al horno, marisco a la plancha, caldereta de pescado, Marisco en salsa 12€

### CASAL GARCIA - VINHO VERDE ROSADO

Maridaje: Pescado blanco al horno, marisco a la plancha, Caldereta de pescado, Marisco en salsa, 12€

### QUINTA DO CRASTO TINTO - DOURO

Maridaje: Asados, cerdo, carnes guisadas, embutidos, y quesos curados 32€

## D.O. TIERRA DE LEON

### MATIZ TINTO CRIANZA - PRIETO PICUDO

Maridaje: Carnes rojas, asados, arroces de carne, pescado al horno 15€

## D.O. BIERZO

### AQUIANA

Maridaje: Botillo, Cocido maragato, arroz con rabo de toro , embutidos, y quesos curados 30€

### PITTACUM AUREA

Maridaje: Asados de cordero y cabrito, guisos de buey y caza cocinados en el propio vino, carnes a la brasa 39€

### PRADA ECOLOGICO

Maridaje: Asados de cordero y cabrito, guisos de buey y caza cocinados en el propio vino, carnes a la brasa 32€

## D.O. TORO

### ROMANICO

Maridaje: Carnes a la parrilla, lechazo, embutidos, 18€

### VITORINO

Maridaje: Asados de cordero y cabrito, guisos de buey y caza cocinados en el propio vino, carnes a la brasa 56€



# CARTA de VINOS