




# ABADEstriana

---

Bodega 2026 · 2027



“En nuestro afán por disponer de una selecta bodega les ofrecemos fuera de carta, añadas y cupos exclusivos de los mejores viñedos del mundo”.

*Consulte a nuestro Sommelier.*

**Abades Triana**

Hay algo que sin duda marida a la perfección con cualquier vino de calidad de los muchos que encontrarás en esta carta: nuestro privilegiado enclave. Y es que todo sabe mejor a orillas del Guadalquivir, y se vive más intensamente frente a la Torre del Oro, en la Calle Betis, en el corazón de un oasis llamado Sevilla.

Disfruta de los vinos más exquisitos en una de las instalaciones más exclusivas y vanguardistas de la ciudad: sumérgete en la magia de nuestras terrazas, contempla las vistas desde nuestros salones, y prueba a flotar sobre el Guadalquivir en “El Cubo”, un sueño de nuestra propia ciudad convertido en sala. Porque el gusto solo es uno de los cinco sentidos con los que saborearás tu visita.

En España, según los datos oficiales más actualizados del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) hay 106 Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) registradas para vinos en la Unión Europea, más 43 I.G.P. (Indicaciones Geográficas Protegidas Conocidas como Vinos de la Tierra o V.T.), sumando 149 figuras en calidad en total para el sector vitivinícola.




# GENEROSOS SECOS

Mantener la calidad de los vinos de Jerez implica saber esperar. Sus certificaciones de las categorías VORS, más de 30 años y VOS, más de 20 años, así lo atestiguan. ¿Cómo se pone precio al tiempo?

## FINO

El fino es un vino blanco muy seco, ligero, fresco y aromático elaborado principalmente con uva Palomino en Jerez o con Pedro Ximénez en Montilla-Moriles. Su característica principal es la crianza bajo velo de flor.

VIÑA CORRALES. Palomino Fino. D.O. Jerez, Xérez, Sherry.	120 €	 17 €
LA BOTA 135. Fino de Chiclana. Palomino Fino. D.O. Jerez, Xérez, Sherry.	78 €	13 €
FERNANDO DE CASTILLA. Fino en Rama. Palomino Fino. D.O. Jerez, Xérez, Sherry.	42 €	7 €
CAMBORIO EN RAMA. Palomino Fino. D.O. Jerez, Xérez, Sherry.	55 €	9 €
EDICIÓN LIMITADA SERIE 3. Pedro Ximénez. D.O. Jerez, Xérez, Sherry.	130 €	21 €

LA BARAJUELA. Palomino Fino. D.O. Jerez, Xérez, Sherry.	150 €	 20 €
TÍO PEPE. Palomino Fino. D.O. Jerez, Xérez, Sherry.	30 €	6 €
FINO EN RAMA 7 AÑOS. Pedro Ximénez. D.O. Montilla - Moriles.	40 €	7 €
TRADICIÓN. Palomino Fino. D.O. Jerez, Xérez, Sherry.	72 €	12 €
COQUINERO EN RAMA. Palomino Fino. D.O. Jerez, Xérez, Sherry.	48 €	9 €
FINO PASADO BODEGA LA INGLESA. Pedro Ximénez. D.O. Montilla - Moriles.	87 €	15 €
LA HONDA. Palomino Fino. D.O. Jerez, Xérez, Sherry.	75 €	15 €



Foto cedida por Primeras Marcas

## MANZANILLA

Vino fino muy pálido, de aroma punzante característico, seco, poco ácido y ligero al paladar. Sus especiales características son el resultado del proceso de crianza en flor al que es sometido en las bodegas de su zona: Sanlúcar de Barrameda.

<p>PAPIRUSA. Palomino. D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda.</p>	30 €		6 €	<p>XIXARITO EN RAMA. Palomino. D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda.</p>	35 €		7 €
<p>GOYA XL. Palomino. D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda.</p>	60 €	8 €	<p>PEPA. Palomino. D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda.</p>	30 €	6 €		
<p>LA MARUJA PASADA. Palomino. D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda.</p>	59 €	10 €	<p>LA BOTA 130 EQUIPO NAVAZOS. Palomino. D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda.</p>	120 €	20 €		
<p>PASTORA. Palomino. D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda.</p>	45 €	7 €	<p>VELO FLOR. Palomino. D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda.</p>	60 €	10 €		
<p>GABRIELA EN RAMA. Palomino. D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda.</p>	45 €	7 €	<p>MONTAEGUDO. Palo Cortado. D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda.</p>	45 €	10 €		



Foto Abades Triana

## GENEROSOS

Los vinos generosos también conocidos como fortificados o vinos encabezados, son un tipo especial de vinos que se caracteriza principalmente por tener una graduación alcohólica elevada generalmente entre 15% y el 22% vol.

				
PRÍNCIPE. Amontillado. Palomino. D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda.	35 €	6 €	NPU SÁNCHEZ ROMATE. Amontillado. Pedro Ximénez. D.O. Jerez, Xérez, Sherry.	47 € 8 €
LA INGLESA. Palo Cortado. Pedro Ximénez. D.O. Montilla - Moriles.	120 €	20 €	AMONTILLADO EN RAMA LAGAR DE LOS FRAILES. Pedro Ximénez. D.O. Montilla - Moriles.	85 € 15 €
CAPUCHINO. Palo Cortado. Palomino Fino. D.O. Jerez, Xérez, Sherry.	190 €	24 €	DON BENIGNO. Palo Cortado. D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda.	190 € 32 €
RELIQUIA BARBADILLO. Palo Cortado. Palomino. D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda.	3.100 €		JUAN PIÑERO V.O.R.S. Oloroso Seco. Palomino Fino. D.O. Jerez, Xérez, Sherry.	85 € 15 €
OLD&PLUS. Amontillado. D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda.	135 €	23 €	GRAN BARQUERO 25 AÑOS. Oloroso Seco. Palomino Fino. D.O. Jerez, Xérez, Sherry.	90 € 16 €
EL ALCALDE. Amontillado. D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda.	175 €	30 €		

# VERMUT

Excusa legal para empezar a beber a medio día sin que te miren mal. Líquido blanco, rojo o rosado que te abre el apetito, te pone de buen humor y te hace creer que la vida es mejor con una aceituna pinchada y una rodaja de naranja.



VERMUT AROCA RECETA SECRETA DEL MAÎTRE.  
Sevilla.

7 €

VERMUT ROJO LUSTAU.  
Cádiz.

8 €

VERMUZA.  
Jerez.

8 €

VERMUT ROJO IZAGUIRRE RESERVA.  
Cataluña.

7 €

VERMUT OSBORNE.  
El Puerto de Santa María.

6 €

VERMUT SAN BERNABÉ.  
La Rioja.

7 €

VERMUT CAPCANES.  
Montsant.

6 €



# BLANCOS DE ANDALUCÍA

## Aromas de tradición y excelencia en un vino con identidad propia. La nuestra.

Tradición, calidad y denominación. Así definimos a los vinos Blancos Andaluces ya que cuentan con una dilatada trayectoria en el cultivo de la vid. La calidad de los vinos se refleja en sus procesos de elaboración rodeados de complejidad como el velo de flor y la vendimia de montaña. Están catalogados en Seis Denominaciones de Origen, 16 zonas de producción de Vinos de la Tierra y 2 como Vinos de Calidad producidos en una Región determinada.

MUELLE DE OLASO. Palomino Fino. V.T. Cádiz.	30 €	MARKISS. Sauvignon Blanc. D.O. Sierras de Málaga	125 €
CORALES DE VILLABA. Moscatel de Alejandría, Sauvignon Blanc. D.O. Condado de Huelva	30 €	VOLADEROS. Pedro Ximénez. D.O. Sierras de Málaga.	65 €
COLECCIÓN MIL. Moscatel de Alejandría. D.O. Condado de Huelva	30 €	MONTICARA. Moscatel. D.O. Sierras de Málaga.	65 €
COLECCIÓN DESCUBRIMIENTO. Zalema. D.O. Condado de Huelva.	30 €	MOUNTAIN WINE. Moscatel de Alejandría. D.O. Sierras de Málaga.	45 €
EL AMAR NUNCA MUERE. Moscatel de Alejandría y Zalema. D.O. Condado de Huelva.	28 €	BREÑAL. Granada Blanca, Viognier y Vigiriega. D.O. Sierras de Málaga.	60 €
XIMÉNEZ SPÍNOLA FERMENTACIÓN LENTA 2022. Pedro Ximénez. V.T. Cádiz.	76 €	DIEZ DÍAS DE MARZO. Macabeo, Jaen Blanca y Moscatel. V.C. Granada.	30 €
TRES PIES AL GATO (SEVILLA). Chardonnay y Viognier. V.T. Vinos de la Sierra Norte de Sevilla.	30 €	FORLONG LE FLEUR. Palomino Fino. V.T. Cádiz.	62 €
PATRICK MURPHY. Palomino. V.T. Cádiz.	68 €	CALVENTE. Moscatel. V.C. Granada.	35 €

SOLANA DE LA BERNARDA. Macabeo. V.T. Sierra Norte de Sevilla.	30 €
SILENTE. Viognier. V.T. Sierra Norte de Sevilla.	35€
SOPLAGAITAS. Chardonnay y Viognier. V.T. Sierra Norte de Sevilla.	30 €
CLOE. Chardonnay. D.O. Málaga.	30 €
TABERNER BLANC DE NOIR. Merlot. V.T. Cádiz	50 €
HACIENDA LA QUINTERÍA. Chardonnay. V.T. Cádiz.	35 €
CAMPESTRAL WHITE VELO DE FLOR. Palomino. V.T. Cádiz.	42 €
SIERRA YEGUAS. Garrido Fino. V.T. Sierra Norte de Sevilla.	55 €
MARIAYE. Listán. D.O. Condado de Huelva.	65 €
EL SUEÑO DEL NIÑO. Zalema. D.O. Condado de Huelva.	30 €



# BLANCOS

**Al igual que su color, son auténtica pureza, sencillez y perfección. Si buscas sabor, sin duda darás en el blanco.**

Los vinos Blancos seducen a medida que se bebe y se aprende sobre vinos. Pueden ser, expresivos, aromáticos y variados, más ligeros o con más cuerpo, o bien, densos o fluidos. En España hay un gran número de variedades autóctonas con singularidad y carácter propio.

## BLANCOS DE CASTILLA Y LEÓN

TOMÁS POSTIGO. Verdejo. V.T. Castilla y León.	75 €	BARÓN DE CHIREL VIÑAS CENTENARIAS. Verdejo. D.O. Rueda.	120 €
LA MARAGATA. Godello. D.O. Bierzo.	105 €	LA REVELÍA. Godello. D.O. Bierzo.	60 €
O CHAN DE PRIETO PARIENTE. Godello. D.O. Bierzo.	30 €	EL ZARZAL. Godello. D.O. Bierzo.	35 €
BELONDRADE Y LURTON. Verdejo. D.O. Rueda.	125 €	LA DOMAINE. Abadía Retuerta. Sauvignon Blanc y Verdejo. V.T. Castilla y León.	105 €
EL PERRO VERDE. Verdejo. D.O. Rueda.	30 €	AALTO. Albillo Mayor, Godello y Verdejo. V.T. Castilla y León.	105 €
VALDUERO RESERVA. Albillo Mayor. D.O. Ribera del Duero	240 €	MAURO. Godello. V.T. Castilla y León.	90 €
TERRITORIO LUTHIER. Albillo Mayor, Pirulés (Viura, Malvasía) D.O. Ribera del Duero.	120 €	OSSIAN. Verdejo. VT. Castilla y León.	75 €
HISPANIA. Albillo Mayor, Pirulés (Viura, Malvasía) D.O. Ribera del Duero.	75 €	LA DEL VIVO. Godello y Doña Blanca. D.O. Bierzo.	51 €
MARQUÉS DE RISCAL. Sauvignon Blanc. D.O. Rueda.	30 €	MARQUÉS DE RISCAL. Verdejo. D.O. Rueda.	30 €

## BLANCOS DE CATALUÑA

Los vinos blancos catalanes destacan por su calidad reciente, la expresión del terroir mediterráneo y la innovación (recuperación de variedades autóctonas como Xarelo-lo o Picapoll, Brisats, Vinos de Parcela).

FRANSOLA. Sauvignon Blanc. D.O. Penedès.	60 €
WALTRAUD. Riesling. D.O. Penedès.	51 €
MILMANDA. Chardonnay. D.O. Conca de Barberà.	135 €
5/ VB BLANC DE NEGRES 2014. Garnacha Tinta. D.O. Montsant.	90 €
CASTELL DEL REMEI GRAND RESERVE BLANC. Macabeo y Chardonnay. D.O. Costers del Gravet.	170 €
2CV ORANGE WINE 2022. Xarelo-lo Vermell. D.O. Penedès.	35 €
VI DE VILA PORRERA BLANC. Garnacha Blanca. D.O. Penedés.	45 €





Foto Abades Triana

## BLANCOS DE LA RIOJA

Aunque Rioja es mundialmente famosa por sus vinos tintos los blancos representan una parte menor pero creciente y muy valorada de la producción, combinando tradición terruño y reconocida calidad

VIÑA GRAVONIA 2017. Viura. D.O.Ca. Rioja.	80 €
VIÑA TONDONIA 2014. Viura y Malvasía. D.O.Ca. Rioja	90 €
REMELLURI. Sauvignon Blanc, Garnacha Blanca y Viognier. D.O.Ca. Rioja.	135 €
RODA I. Viura, Garnacha y Malvasía. D.O.Ca. Rioja.	125 €
CAPELLANÍA. Viura. D.O.Ca. Rioja.	160 €
PREDICADOR. Viura, Garnacha Blanca y Malvasía. D.O.Ca. Rioja.	66 €
QUÉ BONITO CACAREABA. Viura, Malvasía y Garnacha Blanca. D.O.Ca. Rioja.	135 €
ABEL MENDOZA TORRONTÉS. Torrontés. D.O.Ca. Rioja.	65 €
MURUA FERMENTADO EN BARRICA. Garnacha Blanca, Viura y Malvasía. D.O.Ca. Rioja.	50 €
AMAREN. Viura y Malvasía. D.O.Ca. Rioja.	46 €
FLOR DE MUGA. Garnacha Blanca, Viura y Maturana Blanca. D.O.Ca. Rioja.	77 €
BAYNOS. Viura. D.O.Ca. Rioja.	135 €
EL REGALO, IZADI. Viura y Malvasía. D.O.Ca. Rioja.	77 €
NIVARIUS FINCA LA NEVERA. Maturana Blanca. D.O.Ca. Rioja.	45 €
200 MONGES RESERVA. Garnacha Blanca, Viura y Malvasía. D.O.Ca. Rioja.	110€

## BLANCOS DE GALICIA

Los vinos blancos de Galicia son una de las joyas enológicas de España. Se elaboran en las cinco Denominaciones de Origen de la Región (Rías Baixas, Ribeiro, Valdeorras, Monterrei y Ribera Sacra) bajo la influencia del clima atlántico húmedo y fresco.

PASO DE SAN MAURO. Albariño. D.O. Rías Baixas.	40 €	LABERINTO DE CIDONIA. Godello. D.O. Monterrei.	30 €
AROUSA. Albariño. D.O. Rías Baixas.	45 €	REGUEIRÓN. Godello. D.O. Rías Valdeorras.	75 €
FRORE DE CARME. Albariño. D.O. Rías Baixas.	99 €	LOURO. Godello y Treixadura. D.O. Rías Valdeorras.	45 €
LAGAR DA CONDESA. Albariño. D.O. Rías Baixas.	40 €	EL JARDÍN DE LUCÍA. Albariño. D.O. Rías Baixas	45 €
LA BARAJA. Godello. D.O. Valdeorras.	45 €	TERRAS GAUDAS. Albariño, Loureiro y Caiño Blanco. D.O. Rías Baixas	40 €
PAZO BARRANTES. Albariño. D.O. Rías Baixas.	90 €	LEIRANA. Albariño. D.O. Rías Baixas.	36 €
LA CONTESSE. Albariño. D.O. Rías Baixas.	120 €	EULOGIO POMARES AIOS 2023. Albariño. D.O. Rías Baixas	300 €
ENVIDIA COCHINA. Albariño. D.O. Rías Baixas.	65 €	LA POLA. Godello. D.O. Ribera Sacra.	60 €
VIÑA CAEIRA. Albariño. D.O. Rías Baixas.	30 €	MEIN. Treixadura, Godello, Albariño, Torrontés, Loureira y Caiño Blanco. D.O. Ribeiro.	36 €
MARUXA. Godello. D.O. Valdeorras.	30 €		
MAR DE FRADES. Albariño. D.O. Rías Baixas.	45 €		

GUÍMARO. Godello. D.O. Ribera Sacra.	35 €
CASAL DE ARMAN. Treixadura, Godello y Albariño. D.O. Ribeiro.	35 €
FILLABOA 1898. Albariño. D.O. Rías Baixas.	165 €
PEDRALONGA. Albariño. D.O. Rías Baixas.	50 €
GRANBAZÁN AMBAR. Albariño. D.O. Rías Baixas.	45 €
CUNQUEIRO. Godello, Treixadura, Torrontés, Albariño, Loureira y Palomino. D.O. Ribeiro.	36 €
LARA DA SILVA. Godello, Treixadura, Mencía y Araúxa. D.O. Monterrei.	30 €
FEFIÑANES. Abariño. D.O. Rías Baixas.	46 €
OLOAR DO SIL SOBRE LIAS. Godello. D.O. Valdeorras.	45 €
GRANBAZÁN LIMOUSIN. Abariño, D.O. Rías Baixas.	72 €
LALUME. Treixadura. D.O. Ribeiro.	45 €
GODEVAL 1986. Godello. D.O. Valdeorras.	150 €



# OTROS BLANCOS

CHIVITE COLECCIÓN 125. Chardonnay. D.O. Navarra.	140 €	BLAS MUÑOZ. Chardonnay. V.T. Castilla la La Mancha.	30 €
IMPRONTU. Sauvignon Blanc. D.O. Utiel Requena	57 €	VALLEGARCÍA VIOGNIER. Viognier. V.T. Castilla la La Mancha.	60 €
MALVASÍA LÍAS. Malvasía. D.O. Lanzarote.	50 €	ITSAS MENDI 7. Zurie Zarratie, Hondarribi Zuri y Riesling. D.O. Bizkaiko Txakolina.	39 €
ROCAFOSCA. Garnacha Blanca, Macabeo y Cariñena Blanca. D. O. Ca. Priorat	45 €	TERMES. Malvasía y Verdejo. D.O. Toro.	45 €
FINCA CALVESTRA. Merseguera. V.P. El Terrerazo Com. Valenciana.	45€	EL GRIFO. Malvasía. D.O. Lanzarote.	45 €
TXAKOLÍ PENÍNSULA. Hondarribi Zerratia. D.O. Bizkaiko Txakolina.	35 €	TXAKOLÍ RISCAL. Hondarribi Zuri. D.O. Getariaco Txakolina.	30 €



# ROSADOS

**El aderezo ideal para saborear una velada perfecta. Una velada... color de rosa.**

Los vinos rosados se obtienen de uvas tintas fermentadas inicialmente en presencia de los hollejos, sangrando posteriormente el mosto con rapidez para acabar la fermentación sin ellos. En consecuencia, poseen un color que oscila desde un rosado muy tenue hasta un tinto poco cargado de color.

SOLANA DE LA BERNARDA. Tempranillo, Garnacha y Macabeo. V.T. Sierra Norte de Sevilla.	30€	MINUTY PRESTIGE. Cinsault, Grenache Noir y Vermentino. A.O.C. Côtes de Provence.	50 €
EL SUEÑO DEL NIÑO. Garnacha. D.O. Condado de Huelva	30 €	ANTIDOTO LE ROSÉ. Tempranillo, Albillo Mayor, Garnacha, Brubal, Cariñena y Bobal. D.O. Ribera del Duero.	145 €
LA GRAN ROSA. Magnum. Garnacha. D.O.Ca. Rioja.	83 €	EL PÍCARO DEL ÁGUILA. Tempranillo, Albillo Mayor y Garnacha. D.O. Ribera del Duero.	110 €
RITA. Syrah y Garnacha. V.T. Extremadura.	50 €	CHIVITE COLECCIÓN 125 ROSADO. Garnacha y Tempranillo. D.O. Navarra.	68 €
JÁBEGA. Petit Verdot, Syrah, Pedro Ximénez, Cabernet Sauvignon. D.O. Sierras de Málaga.	30 €	CLOE. Garnacha. D.O. Sierras de Málaga.	30 €
HACIENDA LA QUINTERÍA BLANC DE NOIR. Tintilla de Rota. V.T. Cádiz.	35 €	CLOS DU TEMPLE. Cinsault, Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre y Viognier. A.O.C. Languedoc-Cabrières.	430 €
LUZIANILLA. Albillo Mayor Tempranillo. D.O. Ribera del Duero.	65 €	QUINTA CLARISA. Tempranillo. V.T. Castilla y León.	39 €
XF SIERRA CANTABRIA. Garnacha, Sauvignon Blanc, Viura y Tempranillo. D.O. Rioja.	45 €	WHISPERING ANGEL. Cinsault, Grenache Noir y Vermentino. A.O.C. Côtes de Provence.	45 €
TERRITORIO LUTHIER CLARETE DE GUARDA. Tempranillo, Garnacha, Bobal, Pirulés, Viura y Albillo Mayor. D.O Ribera del Duero	95 €		

Foto Abades Triana



# ESPUMOSOS

**Piensa una excusa para brindar. Nosotros te proponemos la nuestra: exquisitez.**

Los vinos espumosos se suelen elaborar según el ``método tradicional``. Este sistema se desarrolló en Francia a finales del siglo XVII en la Región de Champagne, donde el Monje Dom Perignon, en la Abadía Benedictina de de Hautvillers, en el valle del Marne, logró fabricar por primera vez esta clase de vino.

FORLONG BURBUJA. Palomino. V.T. Cádiz.	45 €	TOTO. Palomino. V.T. Cádiz.	30 €
PATRICK MURPHY. Palomino. V.T. Cádiz.	75 €	NURIA CLAVEROL HOMENATGE GRAN RESERVA 2015. Xarelo-lo. D.O. Cava.	105 €
RECAREDO BRUT SUPTIL GRAN RESERVA. Chardonnay, Macabeo y Xarel-lo. Corpinnat.	90 €	CALVESTRA BRUT. Chardonnay y Merseguera. V.P. El Terrerazo Com. Valenciana.	50 €
EL CORREGIDOR. Palomino Fino y Pedro Ximénez. V.T. Cádiz	66 €	GRAMONA IMPERIAL BRUT GRAN RESERVA. Xarelo-lo, Macabeo y Chardonnay. Corpinnat.	60 €
TARTUM ERGO EXCLUSIVE. Magnum. Pinot Noir y Chardonnay. D.O. Cava.	390 €	KRIPTA 2016. Xarelo-lo, Macabeo y Perellada. D.O. Cava.	160 €
FINCA LA CAPELA. Xarel-lo. D.O. Cava.	200 €	LUMÉ. Zalema. D.O. Condado de Huelva.	30 €
MAS DEL SERRAL 2010. Xarel-lo y Bastard Negre. D.O. Conca del Riu Anoia.	320 €	CLOE. Sauvignon Blanc. D.O. Sierras de Málaga.	36 €
IZAR-LEKU. Hondarribi Zuri y Hondarribi Beltza. D.O. Getariako Txakolina.	75 €		
JUVE Y CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA. Xarelo-lo, Macabeo y Parellada. D.O. Cava.	45 €		
RAVENTÓS BAIGOITI PRINCIPAL. Xarelo-lo, Macabeo y Chardonnay. S/D.O. Cataluña.	60 €		



Foto Abades Triana

## ESPUMOSOS ROSADOS

JUVE & CAMPS PINOT NOIR. Pinot Noir. D.O. Cava.	77 €
TARTUM ERGO ROSÉ. Pinot Noir. D.O. Cava.	63 €
L'O DE LORIGAN ROSÉ. Pinot Noir y Chardonnay. D.O. Cava.	72 €
NURIA CLAVEROL. Pinot Noir. D.O. Cava.	57 €
SIBERIA. Variedad Pinot Noir. D.O. Cava.	210 €

# CHAMPAGNES

Si el vino fuese literatura, el Champagne sería poesía. Disfruta del sabor de la exclusividad aderezado con toques de romanticismo.

Es el vino espumoso más vendido en el mundo, con denominación de origen controlada y elaborado conforme al método champenoise en la región francesa de Champagne, ya que allí poseen unas características únicas en el mundo en cuanto a geografía, terreno y clima. Durante el proceso de elaboración se produce una segunda fermentación en la botella, la cual hace que las moléculas de CO2 se queden en el líquido y sea espumoso.

## MOËT&CHANDON AÑADAS

GRAND VINTAGE COLLECTION 1993. Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir. A.O.C. Champagne. 360 €

GRAND VINTAGE COLLECTION 1995. Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir. A.O.C. Champagne. 355 €

GRAND VINTAGE COLLECTION 1996. Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir. A.O.C. Champagne. 345 €

GRAND VINTAGE COLLECTION 1999. Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir. A.O.C. Champagne. 340 €

GRAND VINTAGE COLLECTION 2000. Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir. A.O.C. Champagne. 250 €

GRAND VINTAGE COLLECTION 2003. Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir. A.O.C. Champagne. 240 €

GRAND VINTAGE COLLECTION 2004. Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir. A.O.C. Champagne. 235 €

GRAND VINTAGE COLLECTION 2006. Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir. A.O.C. Champagne. 232 €

GRAND VINTAGE COLLECTION 2009. Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir. A.O.C. Champagne. 235 €

GRAND VINTAGE 2016. Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir. A.O.C. Champagne. 120 € 15 €

GRAND VINTAGE ROSÉ. Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir. A.O.C. Champagne. 135 € 22 €



## DOM PÉRIGNON AÑADAS

DOM PÉRIGNON P2 2000. Chardonnay y Pinot Noir. A.O.C. Champagne. 1.335 €

DOM PÉRIGNON P2 2002. Chardonnay y Pinot Noir. A.O.C. Champagne. 1.450 €

DOM PÉRIGNON P2 2003. Magnum. Chardonnay y Pinot Noir. A.O.C. Champagne. 3.730 €

DOM PÉRIGNON P2 2006. Chardonnay y Pinot Noir. A.O.C. Champagne. 1.170 €

DOM PÉRIGNON P2 2008. Chardonnay y Pinot Noir. A.O.C. Champagne. 1.225 €

DOM PÉRIGNON VINTAGE. Chardonnay y Pinot Noir.  
A.O.C. Champagne. 370 €

KRUG GRANDE CUVÉE. Pinot Noir, Chardonnay  
y Pinot Meunier. A.O.C. Champagne. 525 €

KRUG VINTAGE. Chardonnay, Pinot Noir  
y Pinot Meunier. A.O.C. Champagne. 1.075 €

CRISTAL LOUIS ROEDERER. Pinot Noir y Chardonnay.  
Vinos con madera Gran Cru. A.O.C. Champagne. 1.500 €

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL.  
Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir.  
A.O.C. Champagne. 75 €

GRAN SIÈCLE, LAURENT PERRIER.  
Chardonnay y Pinot Noir. A.O.C. Champagne. 465 €

RUINART BLANC DE BLANCS. Chardonnay.  
A.O.C. Champagne. 185 €

DOM RUINART. Chardonnay. A.O.C. Champagne. 442 €

TAITTINGER. Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir.  
A.O.C. Champagne. 139 €

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL. Chardonnay,  
Pinot Meunier y Pinot Noir. A.O.C. Champagne. 110 €

BOLLINGER SP CUVÉE. Chardonnay,  
Pinot Meunier y Pinot Noir. A.O.C. Champagne. 148 €

LAURENT PERRIER LA CUVÉE. Chardonnay,  
Pinot Meunier y Pinot Noir. A.O.C. Champagne. 95 €

DELAMOTTE BRUT. Chardonnay,  
Pinot Meunier y Pinot Noir. A.O.C. Champagne. 115 €

PERRIER JOUET BELLE EPOQUE BRUT. Chardonnay,  
Pinot Meunier y Pinot Noir. A.O.C. Champagne. 470 €

ANDRÉ CLOUET. Pinot Noir. A.O.C. Champagne. 85 €



Foto cedida por Primeras Marcas

GOSSET GRAN RVA BRUT. Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. A.O.C. Champagne.	130 €	AYALA BRUT. Pinot Noir, Chardonnay y Meunier. A.O.C. Champagne.	105 €
ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD. Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. A.O.C. Champagne.	660 €	R DE RUINART. Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Menier. A.O.C. Champagne.	120 €
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER. Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Menier. A.O.C. Champagne.	120 €	MÖET & CHANDON ICE IMPERIAL. Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Menier. A.O.C. Champagne.	120 €
PERRIER JOUET BLANC DE BLANCS. Chardonnay. A.O.C. Champagne.	210 €	VEUVE CLICQUOT NEW BLANC RICH. Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir. A.O.C. Champagne.	120 €
LAURENT PERRIER MILLESIMÉ 2015. Chardonnay y Pinot Noir A.O.C. Champagne.	195 €	VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME. Pinot Noir y Chardonnay. A.O.C. Champagne.	405 €
LAURENT PERRIER BLANC DE BLANCS. Chardonnay. A.O.C. Champagne.	215 €	BOLLINGER RD MILESSIME 2008. Pinot Noir y Chardonnay. A.O.C. Champagne.	810 €

## CHAMPAGNES ROSADOS

MÖET & CHANDON BRUT IMPERIAL ROSÉ. Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier. A.O.C. Champagne.	115 €
CRISTAL LOUIS ROEDERER BRUT ROSÉ. Pinot Noir y Chardonnay. Vinos con madera de más de 4 años. A.O.C. Champagne.	1.300 €
LAURENT- PERRIER CUVÉE ROSÉ BRUT. Pinot Noir. A.O.C. Champagne.	175 €
VEUVE CLICQUOT ROSÉ. Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier. A.O.C. Champagne.	130 €
AYALA ROSÉ. Chardonnay, Pinot Noir (Vino Tinto) y Meunier. A.O.C. Champagne.	141 €
RUIINART ROSÉ. Pinot Noir, Meunier y Chardonnay. A.O.C. Champagne.	165 €
BILLECART SALMÓN. Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier. A.O.C. Champagne.	150 €
ARMAND DE BRIGNAC BRUT ROSÉ. Pinot Noir, Meunier y Chardonnay. A.O.C. Champagne.	990 €
MÖET & CHANDON ICE IMPERIAL ROSÉ. Pinot Noir, Meunier y Chardonnay. A.O.C. Champagne.	125 €
VEUEVE CLICQUOT NEW RICH ROSÉ. Pinot Noir, Meunier y Chardonnay. A.O.C. Champagne.	135 €
DOM PERIGNOM VINTAGE ROSÉ. Chardonnay y Pinot Noir. A.O.C. Champagne.	795 €
TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ. Chardonnay, Pinot Noir y Pin Meunier. A.O.C. Champagne.	185 €
VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME ROSÉ. Pinot Noir y Chardonnay. A.O.C. Champagne.	485 €
ALEXANDRA LAURENT PERRIER CUVÉE 2012. Pinot Noir y Chardonnay. A.O.C. Champagne.	750 €

Foto cedida por bodegas Freixenet



# TINTOS ANDALUCES

**Todo el carácter y personalidad de nuestra tierra esperándote en una copa.**

Las IGP (Indicación Geográfica Protegida) desaparecen. Ahora se denominan 16 zonas de producción de Vinos de la Tierra y son las sgtes: Altiplano de Sierra Nevada, Bailén, Cádiz, Córdoba, Cumbres del Guadalfeo, Desierto de Almería, Laderas del Genil, Laujar-Alpujarra, Los Palacios, Norte de Almería, Ribera del Andarax, Sierra Norte de Sevilla, Sierra Sur de Jaén, Sierras de la Estancias y los Filabres, Torreperogil y Villaviciosa de Córdoba.

DOS PÁJAROS DE UN TIRO. Tempranillo Garnacha. V.T. Sierra Norte de Sevilla.	30 €
SOLANA DE LA BERNARDA. Tempranillo, Merlot, Carbernet Sauvignon y Garnacha. V.T. Sierra Norte de Sevilla.	30 €
GARUM. Merlot, Syrah y Petit Verdot. V.T. Cádiz.	30 €
SAMARUCO. Syrah y Petit Verdot. V.T. Cádiz.	45 €
ELO. Monastrell. V.T. Cádiz.	80 €
TETAS DE LA SACRISTANA. Tempranillo, Merlot, Carbernet, Sauvignon y Syrah. V.T. Laujar-Alpujarra.	30 €
VARA Y PULGAR. Tintilla de Rota. V.T. Cádiz.	36 €
TABERNER SELECCIÓN ESPECIAL. Tintilla de Rota, Cabernet Sauvignony Syrah. V.T. Cádiz.	75 €
HACIENDA LA QUINTERÍA SYRAH. Syrah. V.T. Cádiz.	30 €
HACIENDA LA QUINTERÍA PETIT VERDOT. Petit Verdot. V.T. Cádiz.	30 €
FORTEDEI TINAJAS. Tempranillo y Syrah. V.C. Granada.	75 €
LUIS PÉREZ PETIT VERDOT. Petit Verdot. V.T. Cádiz.	120 €



HALLADO. Syrah Petit Verdot. V.T. Los Palacios.	45 €	ARX. Syrah, Tintilla de Rota, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon. V.T. Cádiz	46 €
DARK 'N' STORMI. Tintilla de Rota. V.T. Cádiz.	30 €	TESALIA. Petit Verdot, Syrah, Tintilla de Rota, Cabernet Sauvignon. V.T. Cádiz.	69 €
CORTIJO LOS AGUILARES PAGO EL ESPINO. Petit Verdot, Tempranillo y Syrah. D.O. Sierra de Málaga.	45 €	COLONIA 40. Tempanillo, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Garnacha. V.T. Sierra Norte de Sevilla.	30 €
CORTIJO LOS AGUILARES PINOT NOIR 2024. Variedad Pinot Noir. D.O. Sierras de Málaga.	87 €	CANTUESO. Tempanillo y Garnacha. V.T. Sierra Norte de Sevilla.	35 €
CORTIJO LOS AGUILARES GARNACHA 2023. Garnacha D.O. Sierra de Málaga.	65 €	DOBLE 12. Cabernet Sauvignon y Syrah. D.O. Sierras de Málaga.	45 €
NUDE. Tintilla de Rota. V.T. Cádiz.	30 €	ZARCO. Tintilla de Rota, Garnacha y Syrah. V.T. Sevilla.	40 €
CAMAROLOLOS. Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo. D.O. Sierra de Málaga.	51 €	PARAJE DEL MINCAL. Tempranillo. V.C. Granada.	30 €
MARTÍ AGUILAR. Petit Verdot, Tempranillo y Syrah. D.O. Sierra de Málaga.	160 €	PINCHAPERAS. Tempanillo y Garnacha. V.T. Sierra Norte de Sevilla.	30 €
PAYOYA NEGRA. Tintilla de Rota, Romé y Syrah. D.O. Sierras de Málaga.	52 €	PAGOS DE FUENTE REINA RESERVA. Merlot. V.T. Sierra Norte de Sevilla	35 €
CASTILLEJOS. Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo. V.C. Granada.	54 €		



# TINTOS

El vino tinto es el tipo de vino obtenido a partir del mosto de uvas tintas (negras o rojizas) mediante un proceso de elaboración en el que los hollejos (pieles) permanecen en contacto con el mosto durante la fermentación alcohólica. Esto permite la extracción de la materia colorante (principalmente antocianos). En resumen la esencia de el vino tinto radica en esa maceración con hollejos que lo tiñe y lo diferencian radicalmente de los vinos blancos (elaborado sin contacto prolongado con pieles) y rosados (contacto breve).

## TINTOS DE ARAGÓN

Aragón es tierra de vinos. Aragón cuenta con cinco Denominaciones de Origen Protegidas vínicas: Calatayud, Campo de Borja, Cariñena, Cava, Somontano y el "vino de pago" Aylés.

MARBORÉ. Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Moristel y Parraleta. D.O. Somontano.	58 €
TRES PICOS BORSAO. Garnacha. D.O. Campo de Borja.	30 €
MICROCÓSMICO. Garnacha. V.T. Valdejalón.	35 €
LAS ROCAS DE SAN ALEJANDRO VIÑAS VIEJAS. Garnacha. D.O. Calatayud.	30 €
ENATE CABERNET. Cabernet Sauvignon. D.O. Somontano.	55 €
GODINA. Garnacha. D.O. Campo de Borja.	45 €

## TINTOS DE CASTILLA LA MANCHA

Castilla la Mancha es la mayor región productora, el mayor viñedo del mundo: más de 460.000 hectáreas de viñedos...

VALLE GARCÍA HIPPERIA. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Merlot. V.P. Vallegarcía.	81 €
PAGO FLORENTINO. Cencibel. V.P. Pago Florentino.	30 €
LA ATALAYA DEL CAMINO. Garnacha Tintorera y Monastrell. D.O. Almansa.	30 €

## TINTOS DE CATALUÑA

El clima mediterráneo de la zona, la variedad de suelos y los distintos métodos de elaboraciones, hacen que se creen vinos de alta calidad, muy expresivos y singulares.

MAS DE CAN BLAU. Mazuelo, Garnacha y Syrah. D.O. Montsant.	30 €
MAS LA PLANA. Cabernet Sauvignon. D.O. Penedès.	180 €
PURGATORI. Cariñena, Garnacha Tinta y Syrah. D.O. Costers del Segre.	70 €
GRATALLOPS. Garnacha. D.O. Priorat.	125 €
LES TERRASES. Garnacha, Cariñena y Variedades Blancas. D.O. Priorat.	120 €
SALMOS. Garnacha, Cariñena y Syrah. D.O. Priorat.	60 €
FINCA DOFÍ. Garnacha y Cariñena. D.O. Priorat.	295 €
CAMINS DEL PRIORAT. Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Cariñena. D.O. Priorat.	51 €



## TINTOS DE CASTILLA Y LEÓN

El viñedo de Castilla y León no es una única denominación sino un vasto y diverso conjunto de parcelas que producen algunos de los vinos más prestigiosos de España.

CARMELO RODERO TSM 2015. Tinta Fina, Cabernet Sauvignon y Merlot. D.O. Ribera del Duero. 155 €

EMILIO MORO. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero. 48 €

TOMÁS POSTIGO TERCER AÑO. Tinta Fina, Cabernet Sauvignon, Malbec y Merlot. D.O. Ribera del Duero. 81 €

CEPA 21. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero. 45 €

PROTOS 27 ANIVERSARIO. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero. 45 €

PESQUERA. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero. 45 €

ALIÓN. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero. 195 €

AALTO PS. VTinta Fina. D.O. Ribera del Duero. 215 €

HACIENDA MONASTERIO. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero. 80 €

TOMÁS POSTIGO QUINTO AÑO. Tinta Fina, Cabernet Sauvignon, Malbec y Merlot. D.O. Ribera del Duero. 135 €

AALTO. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero. 90 €

MALLEOULUS. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero. 80 €

EL GRAJO VIEJO. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero. 165 €

VALDUERO UNA CEPA PREMIUM. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero. 765 €

AUSÁS. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero. 90 €

FLOR DE VIVALTUS. Tinta Fina, Cabernet Sauvignon y Merlot. D.O. Ribera del Duero. 125 €

MALLEOLUS DE VALDERAMIRO. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero. 225 €

**MALABRIGO. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero. 65 €**  
Nuestro vino recomendado.

LA FELISA. Vino Ecológico. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero. 60 €

ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL. Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon. V.T. Castilla y León. 67 €

TIERRAS DE CAIR. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero. 90 €

PSI. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero. 90 €

HACIENDA SOLANO VIÑAS VIEJAS. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero. 45 €

DOMINIO DEL ÁGUILA RESERVA. Tempranillo, Blanca del País y Garnacha. D.O. Ribera del Duero. 180 €

DOMINIO DE CALOGÍA CUVÉE 2021. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero.	380 €	HORCAJO. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero.	150 €
LA HORMIGA. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero.	75 €	DEHESA DE LOS CANÓNIGOS. Cabernet Sauvignon, Merlot y Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero.	48 €
ALONSO DEL YERRO. Tempranillo y Merlot. D.O. Ribera del Duero.	62 €	MERALDIS. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero.	75 €
BOSQUES DE MATASNOS. Tempranillo y Merlot. D.O. Ribera del Duero.	75 €	PROTOS CARROA. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero.	70 €
PAGO DE CAPELLANES CZA. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero.	60 €	NUMANTHIA. Tinta de Toro. D.O. Toro.	105 €
FIGUERO VIÑAS VIEJAS. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero.	60 €	TERMES. Tinta de Toro. D.O. Toro.	51 €
MAURO. Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah. V.T. Castilla y León.	78 €	PINTIA. Tinta de Toro. D.O. Toro.	135 €
MAURO VS. Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah. V.T. Castilla y León.	155 €	ALMIREZ. Tinta de Toro. D.O. Toro.	53 €
REGINA VIDES. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero.	207 €	VICTORINO. Tinta de Toro. D.O. Toro.	130 €
REGINA VIDES PAGO SANTA CRUZ. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero.	160 €	CELSUS. Tinta de Toro. D.O. Toro.	77 €
		KOLORS 2020. Mencía. D.O. Bierzo.	90 €
		PITACUM AUREA 2019. Mencía. D.O. Bierzo.	75 €
		PÉTALOS. Mencía. D.O. Bierzo.	39 €

## BODEGA NUMANTHIA

Los vinos de Numantia se caracterizan por su intensidad complejidad aromática estructura tánica fina y gran longitud.

NUMANTHIA 2002. Tinta de Toro. D.O. Toro. (MB)	450 €
NUMANTHIA 2003. Tinta de Toro. D.O. Toro. (E)	490 €
NUMANTHIA 2005. Tinta de Toro. D.O. Toro. (E)	675 €
NUMANTHIA 2007. Tinta de Toro. D.O. Toro. (MB)	250 €
NUMANTHIA 2016. Tinta de Toro. D.O. Toro. (E)	150 €
NUMANTHIA 2017. Tinta de Toro. D.O. Toro. (E)	150 €

## BODEGAS VEGA SICILIA

Vega Sicilia trasciende el mundo del vino, es un símbolo de excelencia española, un mito de lujo y calidad comparable a los primeros Crus de Burdeos. Con el lema por bandera de: "El mejor vino está por hacerse".

VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO. Tinta Fina y Merlot. D.O. Ribera del Duero.	300 €
VEGA SICILIA RESERVA ESPECIAL. Tinta Fina y Cabernet Sauvignon. D.O. Ribera del Duero.	995 €
VEGA SICILIA ÚNICO 2005. Tinta Fina y Cabernet Sauvignon. D.O. Ribera del Duero. (MB)	1.200 €
VEGA SICILIA ÚNICO 2012. Tinta Fina y Cabernet Sauvignon. D.O. Ribera del Duero. (MB)	705 €
VEGA SICILIA ÚNICO 2013. Tinta Fina y Cabernet Sauvignon. D.O. Ribera del Duero. (B)	750 €
VEGA SICILIA ÚNICO 2014. Tinta Fina y Cabernet Sauvignon. D.O. Ribera del Duero. (MB)	795 €



## BODEGA DOMINIO DE PINGUS

Vinos tintos de altísima calidad, elegantes, complejos con gran concentración, equilibrio y capacidad de envejecimiento se consideran “cult wines” (vinos de culto) a nivel mundial.

PSI 2019. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero. (E)	150 €
PSI 2020. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero. (E)	130 €
PSI 2022. Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero. (MB)	110€
FLOR DE PINGUS 2020. Tinta Fina. (E) D.O. Ribera del Duero.	360 €
FLOR DE PINGUS 2021. Tinta Fina. (E) D.O. Ribera del Duero.	340 €
FLOR DE PINGUS 2022. Tinta Fina. (MB) D.O. Ribera del Duero.	300 €
DOMINIO DE PINGUS 2014. Tinta Fina. (MB) D.O. Ribera del Duero.	2.950 €
DOMINIO DE PINGUS 2018. Tinta Fina. (MB) D.O. Ribera del Duero.	2.650 €
DOMINIO DE PINGUS 2019. Tinta Fina. (E) D.O. Ribera del Duero.	2.350 €
DOMINIO DE PINGUS 2020. Tinta Fina. (E) D.O. Ribera del Duero.	2.100 €



Foto cedida por González Byass

## TINTOS DE MADRID

Los vinos de Madrid destacan por su equilibrio, frescura y expresión del Terruño con notas frutales, florales y minerales según la subzona.

LA MUJER CAÑÓN 2021. Garnacha. D.O. Vinos de Madrid.	180 €
EL HOMBRE BALA. Garnacha. D.O. Vinos de Madrid.	60 €
LAS IRUELAS 2018. Garnacha. D.O. Vinos de Madrid.	220 €
EL REVENTÓN 2018. Garnacha. D.O. Vinos de Madrid.	220 €
LA REINA DE LOS DESEOS 2021. Garnacha. D.O. Vinos de Madrid.	180 €

## TINTOS DE GALICIA

LALAMA. Mencía, Brancellao, Mouratón, Garnacha. D.O. Ribeira Sacra.	51 €
LACIMA. Mencía. D.O. Ribeira Sacra.	90 €
CODOS DE LAURACO. Mencía, Arauxa y Garnacha. D.O. Valdeorras.	35 €
CASAL DE ARMÁN 2022. Caiño Longo y Brancellao. D.O. Ribeiro.	35 €
VÍA XVIII. Garnacha Tintorera, Mencía y Mouratón. D.O. Valdeorras.	39 €
CASTRO CANDAZ. Mencía. D.O. Ribeira Sacra.	30 €

## TINTOS DE MURCIA

Los vinos tintos de Murcia son vinos de gran calidad que destacan por su sabor y su cuerpo. Una industria bodeguera consolidada que produce unos siete millones de litros de vino al año.

JUAN GIL PLATA. Monastrell. D.O. Jumilla.	30 €
EL NIDO 2019. Monastrell. D.O. Jumilla.	315 €
CLIO 2019. Monastrell. D.O. Jumilla.	90 €
AL LADO DE LA CASA. Monastrell, Cabernet Sauvignon, y Syrah. D.O. Yecla.	35 €
DETRÁS DE LA CASA. Monastrell. D.O. Yecla.	35 €

## TINTOS DE COMUNIDAD VALENCIANA

PELA ROQUES 2020. Syrah. V.P. El Terrerazo.	36 €
FINCA TERRERAZO. Bobal. V.P. El Terrerazo.	75 €
ALMUVEDRE. Monastrell. D.O. Alicante.	30 €
BASSUS PINOT NOIR. Pinot Noir. D.O. Utiel Requena.	57 €
BOBOS. Bobal. D.O. Utiel Requena.	60 €
EL SEQUÉ DE ARTADI. Monastrell. D.O. Alicante.	60 €

## OTROS TINTOS

HABLA NÚMERO 35. Cabernet Franc. V.T. Extremadura.	60 €
EL GRIFO ARIANA. Listán Negro y Syrah. D.O. Lanzarote.	52 €
TERRAZA DE LOS ANDES. Malbec. Mendoza (Argentina).	90 €
AN/2. Callet, Fogoneo, Manto Negro y Syrah. V.T. Mallorca.	45 €



## TINTOS DE LA RIOJA

Los vinos tintos de Rioja son la expresión más refinada y versátil de la Tempranillo española: tradición, terruño y calidad certificada en cada botella. Son sinónimo de elegancia, fiabilidad y placer a lo largo de décadas.

LA MONTESA ALVARO PALACIOS. Garnacha. D.O.Ca. Rioja.	35 €	IMPERIAL RESERVA. Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo. D.O.Ca. Rioja.	66 €
EL PACTO. Tempranillo. D.O.Ca. Rioja.	30 €	CASTILLO DE YGAY 2012. Tempranillo y Mazuelo. D.O.Ca. Rioja.	525 €
MONTECILLO EDICIÓN LIMITADA. Tempranillo. D.O.Ca. Rioja	30 €	TORRE MUGA. Temparnillo, Graciano y Mazuelo. D.O.Ca. Rioja.	175 €
MUGA CRIANZA. Tempranillo, Graciano, Garnacha y Mazuelo. D.O.Ca. Rioja.	45 €	VIÑA MONTY GARNACHA. Garnacha. D.O.Ca. Rioja.	79 €
<b>MARQUÉS DE RISCAL XR.</b> Tempranillo y Graciano. D.O.Ca. Rioja. <i>Nuestro vino recomendado.</i>	50 €	VIÑA MONTY GRACIANO. Graciano. D.O.Ca. Rioja.	79 €
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA. Tempranillo y Graciano. D.O.Ca. Rioja.	46 €	OLARRA GRAN RESERVA. Tempranillo, Mazuelo. D.O.Ca. Rioja.	85 €
BARÓN DE CHIREL. Tempranillo y Otras Variedades Tintas. D.O.Ca. Rioja.	232 €	PREDICADOR. Tempranillo, Garnacha. D.O.Ca. Rioja.	65 €
MARQUÉS DE VARGAS RESERVA. Tempranillo, Mazuelo y Garnacha. D.O.Ca. Rioja.	51 €	TABUERNIGA 2022. Tempranillo, Graciano, Mazuelo. D.O.Ca. Rioja.	225 €
REMELLURI RESERVA. Tempranillo, Garnacha, Graciano. D.O.Ca. Rioja.	65 €	MACÁN CLÁSICO 2020. Tempranillo. D.O.Ca. Rioja.	90 €
MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA. Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo. D.O.Ca. Rioja.	55 €		
CONTINO RESERVA. Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo. D.O.Ca. Rioja.	66 €		

VIÑA TONDONIA RESERVA 2013. Tempranillo. 90 €  
D.O.Ca. Rioja.

VIÑA BOSCONIA RESERVA 2014. Tempranillo, 70 €  
Garnacha, Graciano y Mazuelo. D.O.Ca. Rioja

RODA I RESERVA. Tempranillo, Graciano, Garnacha. 115 €  
D.O.Ca. Rioja.

ABEL MENDOZA GRACIANO. Grano a Grano Graciano. 120 €  
D.O.Ca. Rioja.

200 MONGES RESERVA. Tempranillo, Graciano, 105 €  
Garnacha. D.O.Ca. Rioja.

EL PUNTIDO. Tempranillo. D.O.Ca. Rioja. 115 €

YSIOS SELECCIÓN. Tempranillo. D.O.Ca. Rioja. 65 €

EL CRISTO DE SAMANIEGO. Tempranillo, Garnacha, 85 €  
Viura y Malvasía. D.O.Ca. Rioja.

ANGELES DE AMAREN. Tempranillo y Graciano. 45 €  
D.O.Ca. Rioja.

AMANCIO. Tempranillo. D.O.Ca. Rioja. 299 €

LA NIETA. Tempranillo. D.O.Ca. Rioja. 410 €

MURUA VS. Tempranillo y Mazuelo. D.O.Ca. Rioja. 39 €

EL REGALO IZADI. Tempranillo. D.O.Ca. Rioja. 77 €

MIRTO. Tempranillo. D.O.Ca. Rioja. 118 €



Foto cedida por González Byass

## BODEGA CONTADOR AÑADAS

Una de las bodegas más emblemáticas y modernas de Rioja, sinónimo de calidad y excelencia vitivinícola.

ALMA DE CONTADOR 2020. Tempranillo, Garnacha.D.O.Ca. Rioja.	200 €
LA CUEVA DEL CONTADOR 2019. Tempranillo. D.O.Ca. Rioja.	270 €
LA CUEVA DEL CONTADOR 2020. Tempranillo. D.O.Ca. Rioja.	230 €
LA CUEVA DEL CONTADOR 2021. Tempranillo. D.O.Ca. Rioja.	210 €
CONTADOR 2019. Tempranillo. D.O.Ca. Rioja.	720 €
CONTADOR 2020. Tempranillo. D.O.Ca. Rioja.	690 €
CONTADOR 2021. Tempranillo. D.O.Ca. Rioja.	660 €
COLECCIÓN BENJAMIN ROMEO Nº3 EL BOMBON 2016. Tempranillo. D.O.Ca. Rioja.	360 €

## BODEGA MARQUÉS DE MURRIETA AÑADAS

La bodega fundacional del Rioja de calidad, símbolo de tradición, excelencia y vinos para la eternidad.

MARQUÉS DE MURRIETA 2010. Tempranillo, Garnacha, Graciano Y Mazuelo. D.O.Ca. Rioja. (E)	350 €
MARQUÉS DE MURRIETA 2012. Tempranillo, Garnacha, Graciano Y Mazuelo. D.O.Ca. Rioja. (MB)	290 €
MARQUÉS DE MURRIETA 2013. Tempranillo, Garnacha, Graciano Y Mazuelo. D.O.Ca. Rioja. (B)	65 €
MARQUÉS DE MURRIETA 2014. Tempranillo, Garnacha, Graciano Y Mazuelo. D.O.Ca. Rioja. (B)	75 €
DALMAU 2016. Tempranillo, Cabernet Sauvignon Y Graciano. D.O.Ca. Rioja. (MB)	250 €
DALMAU 2019. Tempranillo, Cabernet Sauvignon Y Graciano. D.O.Ca. Rioja. (E)	240 €
DALMAU 2020. Tempranillo, Cabernet Sauvignon Y Graciano. D.O.Ca. Rioja. (MB)	220 €

## BODEGA ARTADI AÑADAS

Elabora vinos de gran elegancia, mineralidad y equilibrio, priorizando la calidad por encima de las denominaciones tradicionales.

VALDEGINÉS 2021	120 €
LA HOYA 2021	150 €
EL CARRETIL 2019	450 €
ARTADI VIÑAS DE GAIN	70 €

Foto cedida por Marqués de Murrieta.



# GRAN SELECCIÓN EXCLUSIVA

Cuando beber vino se convierte en vivir vino: disfruta de nuestros sabores más exclusivos.

Los vinos de esta sección son la culminación de la pasión y el gusto por lo exquisito de nuestro sumiller y todo el personal que le acompaña, y que no cesan en el objetivo de poner a vuestra disposición lo mejor de este seductor mundo del vino. Una copa de estos vinos puede durar minutos en la mesa, pero largas temporadas en la memoria.

## TINTOS

QUIÑÓN DE VALMIRA 2019. Garnacha. D.O.Ca. Rioja.	800 €	CARRILLON DE L'ANGELUS 2020. Merlot, Cabernet Franc, Cabernet y Sauvignon. AOC Saint Emilion.	270 €
QUIÑÓN DE VALMIRA 2020. Garnacha. D.O.Ca. Rioja.	750 €	CHÂTEAU MARGAUX PREMIER GRAND CRU 2020. Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot. AOC Margaux.	1.900 €
TERMANTHIA. Tinta de Toro. D.O. Toro.	500 €	CHÂTEAU MARGAUX PREMIER GRAND CRU 2021. Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot. AOC Margaux.	1.800 €
CASTILLO DE YGAY GRAN RESERVA 2010. Tempranillo y Mazuelo. D.O.Ca. Rioja.	1.200 €	CHÂTEAU LA FLOR DE PETRUS 2010. Merlot, Petit Verdot y Cabernet Franc. AOC Pomerol.	1.600 €
L'ERMITA 2011. Garnacha y Cabernet Sauvignon. D.O. Priorat.	2.600 €	PETRUS 2012. Merlot. AOC Pomerol.	5.500 €
TARDIEU-LAURENT CÔTE-RÔTIE VIEILLES VIGNES 2019. SYRAH. AOC Côte-Rôtie.	290 €		







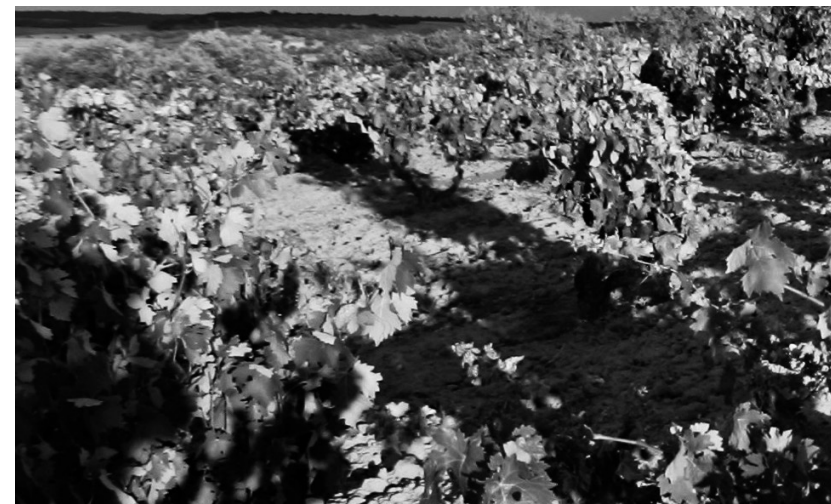
Foto Abades Triana

## BLANCOS

CASTILLO DE YGAY 1986. Viura y Malvasía. D.C.Ca. Rioja.	1.600 €
LOUIS LATOUR MONTRACHET GRAND CRU 2019. Chardonnay. AOC Montrachet.	1.800 €
DROUHIN PULIGNY-MONTRACHET 2023. Chardonnay. AOC Montrachet.	315 €
HERITIER COMTE LAFON SAINT-VERAN 2022. Chardonnay. AOC.Saint-Veran.	135 €
PIERRE MOREY MEURSAULT 2022. Chardonnay. AOC Mersault.	280 €
CORDIER POULLY-FUISSE JULIETTE LA GRANDE 2020. Chardonnay. AOC Pouilly-Fuisse.	170 €
CHÂTEAU PAPE CLEMENT BLANC 2020. Bordeaux Blend. AOC Pessac-Léognan.	395 €
TARDIEU-LAURENT HERMITAGE BLANC 2020. Marsanne y Rousanne. AOC Châteauneuf-du-Pape.	245 €
BILLAUD-SIMON CUVÉE TÊTE DÒR. Chardonnay. AOC Chablis.	75 €
TRIMBACH GEWÜZTRAMINER 2019. Gewüztraminer. AOC Alsacia.	75 €
TRIMBACH RIESLING 2022. Riesling. AOC Alsacia.	65 €
DOMAINE DE CIGALUS BLANC. Chardonnay, Viognier y Sauvignon Blanc. IGP Pays d'Oc.	90 €
DOMAINE DE L'AIGLE CHARDONNAY. Chardonnay. A.O.P. Limoux	55 €
CLOUDY BAY. Sauvignon Blanc. Marlborough (Nueva Zelanda).	60 €

# VINOS POSTRE

Un vino de postre no es solo “vino dulce”, sino un vino pensado específicamente para la sobremesa, donde su dulzor contrasta y complementa los sabores de los postres sin resultar empalagoso cuando está bien equilibrado con acidez y estructura.




				
<b>BOTA MADRE MARQUÉS DE VILLALÚA 1834</b> Pedro Ximénez. D.O. Condado de Huelva.	825 €	82 €	<b>TOKAJI OREMUS ESZENCIA (50 CL.)</b> Furmint, Hárslevelü, Zeta, Sárgamuskotály. Hungria.	870 € 145 €
<b>OREMUS LATE HARVEST.</b> Hungria.	42 €	7 €	<b>MOLINO REAL.</b> Moscatel de Alejandria. D.O. Sierras de Malaga.	117 € 19 €
<b>TOKAJI OREMUS ASZÚ 3 PUTTONYOS (50 CL.)</b> Furmint, Hárslevelü, Sárga Muskotály. Hungria.	90 €	15 €	<b>VALBERAN 20 MANZANAS.</b> Sidra de Hielo. D.O.P. Sidra de Asturias.	51 € 9 €
<b>TOKAJI OREMUS ASZÚ 5 PUTTONYOS (50 CL.)</b> Furmint, Hárslevelü, Sárga Muskotály. Hungria.	150 €	25 €	<b>BF MAESTRO.</b> Moscatel. D.O. Sierras de Malaga.	30 € 6 €
<b>TOKAJI OREMUS ASZÚ 6 PUTTONYOS (50 CL.)</b> Furmint, Hárslevelü, Sárga Muskotály. Hungria.	195€	32 €	<b>BASSUS NATURALMENTE DULCE ROSADO.</b> Pinot Noir. D.O. Utiel Requena.	65 € 10 €



Foto cedida por Primeras Marcas

## Selección petacas AÑADAS HISTÓRICAS TORO ALBALÁ PARA ABADES TRIANA:

		
DON PX CONVENTO 1931. Montilla-Moriles.	170 €	35 €
DON PX GINÉS LIÉNANA 1943. Montilla-Moriles.	150 €	30 €
DON PX CONVENTO 1956. Montilla-Moriles.	150 €	30 €
DON PX CONVENTO 1964. Montilla-Moriles.	150 €	30 €
DON PX CONVENTO 1977. Montilla-Moriles.	135 €	25 €
Don PX Etiqueta Doble 1980. Montilla-Moriles.	135 €	25 €

# VINOS SIN ALCOHOL

Sin renunciar al placer del ritual, la copa y el maridaje, representan la elegancia de disfrutar el vino en su esencia más pura: para quien conduce, celebra sin alcohol o simplemente prefiere saborear sin límites.

		
SONRÍE 0% SPARKLING WINE	30 €	6 €
SONRÍE 0% SPARKLING ROSÉ	30 €	6 €
SONRÍE 0% TEMPRANILLO 12 MESES	30 €	6 €
WIN TEMPRANILLO 12 MESES	30 €	6 €
WIN VERDEJO SIN ALCOHOL	30 €	6 €
WIN ESPUMOSO SIN ALCOHOL	30 €	6 €
WIN ESPUMOSO ROSÉ SIN ALCOHOL	30 €	6 €

*El vino siembra poesía en los corazones.*

Dante Alighieri



Foto cedida por Primeras Marcas

# El vino es mucho más que vino

Uvas, a las que les extraemos el mosto que luego fermentamos. Eso es básicamente el vino. Parece fácil, simple, casi elemental. Pero no nos engañemos, el vino es mucho más que una bebida, más que un proceso de fermentación. Es más incluso que el propio vino.

Para empezar, el vino constituye una experiencia, casi un ritual. Desde la antigüedad hasta el día de hoy, cualquier acto social de cierta relevancia acaba salpicado por él, convirtiéndose en un símbolo de celebración y disfrute. Brindar con familiares y amigos es un acto universal que representa éxito y felicidad. Y nosotros, amantes de los buenos caldos, brindamos por ello.

El vino es también cultura, tradición, e incluso, por qué no, romanticismo. Cuántas escenas de amor quedarían perdidamente huérfanas si les quitáramos sus correspondientes copas de licor. Y por supuesto, también es naturaleza, tanto que su cultivo ha creado un propio paisaje que acompaña al vino y lo engalana hasta dotarlo de una personalidad inconfundible. Hablamos de los viñedos, bucólicos sembrados que sin querer nos trasladan a un paraje de clima mediterráneo, y que cada vez más se convierten en destino de visitas por su belleza.

Ah, y nos queda la historia. Porque nuestro protagonista también posee mucha historia, piénsalo: las pintorescas celebraciones romanas, los lujosos festines renacentistas, las mágicas y elegantes celebraciones del siglo XIX; incluso la última cena. Presente en cada gran acontecimiento, testigo de grandes tratados, llegó a poseer su propio dios en civilizaciones clásicas (Dionisos, Baco). Siempre, históricamente, vino.



VALDUNG

1910

*Si los amantes del vino y del amor van al infierno...  
vacío debe estar el paraíso.*

Omar Khayyam, Astrónomo Persa del Siglo XI.

# El origen de todo: la uva

Como todo protagonista el vino tiene un origen, un punto de partida con el que iniciamos su proceso de elaboración: la uva.

Se trata del fruto de la vid y la parra, y aunque es originaria de Oriente Próximo, su cultivo se ha extendido por numerosas zonas del mundo, si bien necesita un clima cálido para su correcto desarrollo.

Podemos encontrar innumerables variedades de uvas, distintas en tamaño, forma, color, sabor... pero básicamente se dividen en su uso final: **para consumo o para elaborar vino**. A su vez, la uva recibe otra diferenciación básica que depende de su color: **blancas o tintas**.



Foto cedida por González Byass

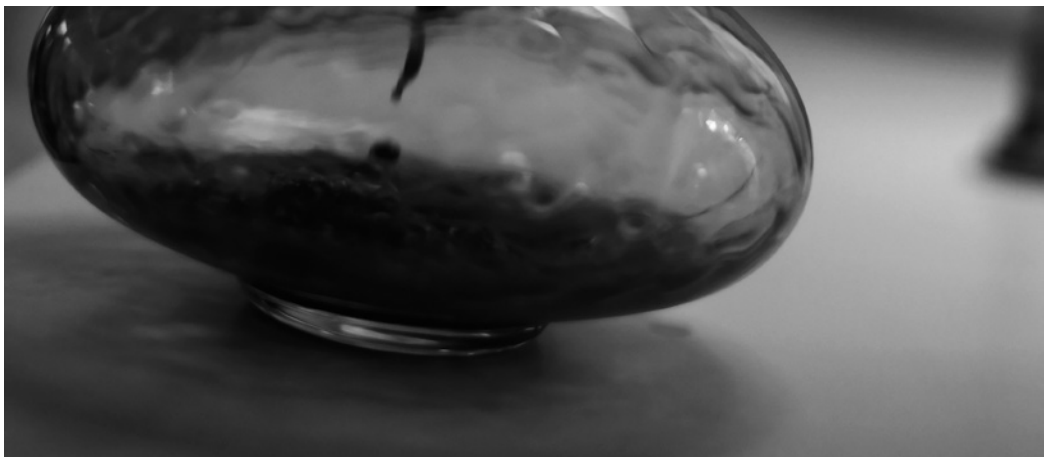


Foto Abades Triana

# Con nombre y apellidos: tipos de uva

Las uvas que nos interesa que conozcas, las que se utilizan para elaborar vino, han de tener ciertas características comunes como una alta acidez y un contenido moderado en azúcares. A partir de ahí, cada una de ellas tiene sus propias particularidades que, como no podía ser de otra forma, transfieren al caldo final.

En el caso del **vino blanco**, las variedades de uva más populares son **Palomino, Macabeo, Malvasía, Moscatel, Chardonnay, Garnacha blanca y Tinta Fina**, aunque existen muchas más.



Foto Abades Triana

### **PALOMINO**

Se trata de una variedad de uva blanca muy usada en la zona de Jerez. Los vinos jóvenes que genera suelen ser poco aromáticos y de baja acidez, pero con la crianza se hace grande y origina la gama del Jerez, con un sabor lleno de personalidad que recuerda a la almendra amarga.

### **GARNACHA BLANCA**

De origen español, es especialmente abundante en el nordeste de la Península Ibérica. Da lugar a vinos de gran cuerpo y elevada graduación alcohólica. Presenta aromas de fruta madura con un fondo de retama que le confiere originalidad.

### **MACABEO**

De origen español, los vinos que se obtienen actualmente de ella son finos, secos, ácidos y ciertamente aromáticos. Es la variedad básica del cava, y da su mejor cara en los blancos de crianza.

### **CHARDONNAY**

Variedad francesa originaria de Borgoña. El vino es potente, afrutado y de buena acidez, de característicos aromas a frutas maduras.

### **MOSCATEL**

Originaria de Asia Menor, se caracteriza por un inconfundible aroma floral. Posee un gran contenido en azúcar y se emplea sobre todo en la elaboración de vinos dulces.

### **VERDEJO**

Una de las mejores uvas del territorio español, la verdejo se considera originaria de la comarca de Tierras de Medina, al sur de Valladolid. Es considerada la variedad principal del Vino de Rueda (que debe tener, al menos, un 50% de esta uva).

### **ALBARIÑO**

Característica de Galicia y el norte de Portugal, la uva Albariño produce vinos de gran calidad, personalidad y prestigio. Es la variedad principal en la Denominación de Origen Rías Baixas.



Foto cedida por González Byass





Foto cedida por bodegas Freixenet

*El vino es poesía embotellada.*

Robert Louis Stevenson.

En el caso de los vinos tintos, las variedades más extendidas son las Garnacha tinta, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Syrah, Cariñena, Tempranillo (también conocida como Ull de Llebre en Cataluña, Cencibel en Castilla la Mancha o Tinto fino en Castilla-León) y Graciano, entre otras muchas.

### **GARNACHA TINTA**

Variedad española de característica pulpa coloreada que se suele utilizar para dar mayor color a los tintos.

Mantiene muy bien la acidez y aporta una buena aromática frutal y floral, y los vinos que produce tienen un color muy acentuado.

### **CABERNET SAUVIGNON**

La reina de las variedades francesas, extendida por muchos países a partir de su Médoc natal. Se caracteriza por un olor intenso y estable, y una viva acidez que proporciona vinos duros en su juventud pero de gran potencia de envejecimiento. Su aroma característico es el de bayas y violetas.

### **MERLOT**

Procedente de la región francesa de Burdeos, esta uva ha viajado por todo el mundo, siendo una de las variedades internacionales que mejor se ha arraigado en el viñedo español.

Sus vinos son redondos, con cuerpo y ricos en alcohol y color, sin necesidad de envejecimientos prolongados.

### **PINOT NOIR**

Cepa borgoñesa muy cultivada en la región de Champagne. También se extiende por muchas otras zonas, y se encuentra más ligada a los espumosos que a los tintos. De hecho esta variedad da lugar al Champagne, junto con la Chardonnay y la Pinot Meunier.

Produce vinos elegantes, alcohólicos y delicados, con aromas intensos a frutas silvestres y toques de regaliz. Se adapta muy bien al envejecimiento en madera.

## **SYRAH**

Se cree que el origen de esta uva es persa, y produce vinos tintos de buen grado alcohólico y muy ricos en aromas que recuerdan a la violeta, el cuero, el tabaco y el regaliz. Son aptos para un envejecimiento de gran calidad.

## **CARIÑENA**

Variedad de uva tinta que predomina en los vinos catalanes y forma parte de las elaboraciones de Rioja, donde se la denomina también “mazuelo”. Destaca por su denso color y abundantes taninos que la hacen idónea para el envejecimiento.

## **TEMPRANILLO**

Se trata de una variedad tinta de origen español, considerada por muchos autóctona de La Rioja. Su nombre hace referencia a su maduración temprana, y es la más prestigiosa y característica de las variedades españolas.

Produce vinos estructurados y con gran capacidad de envejecimiento; con aromas característicos de pequeños frutos del bosque (zarzamora, grosella), sabor afrutado con fondo de moras, y color rubí. Cuando procede de viñas de más de treinta años de edad, proporciona vinos vigorosos al tiempo que refinados.

## **TINTA FINA**

De paladar franco, sus vinos se tornan aterciopelados cuando envejecen. Tienen un característico color violáceo, muy afrutado y con recuerdos de mora.

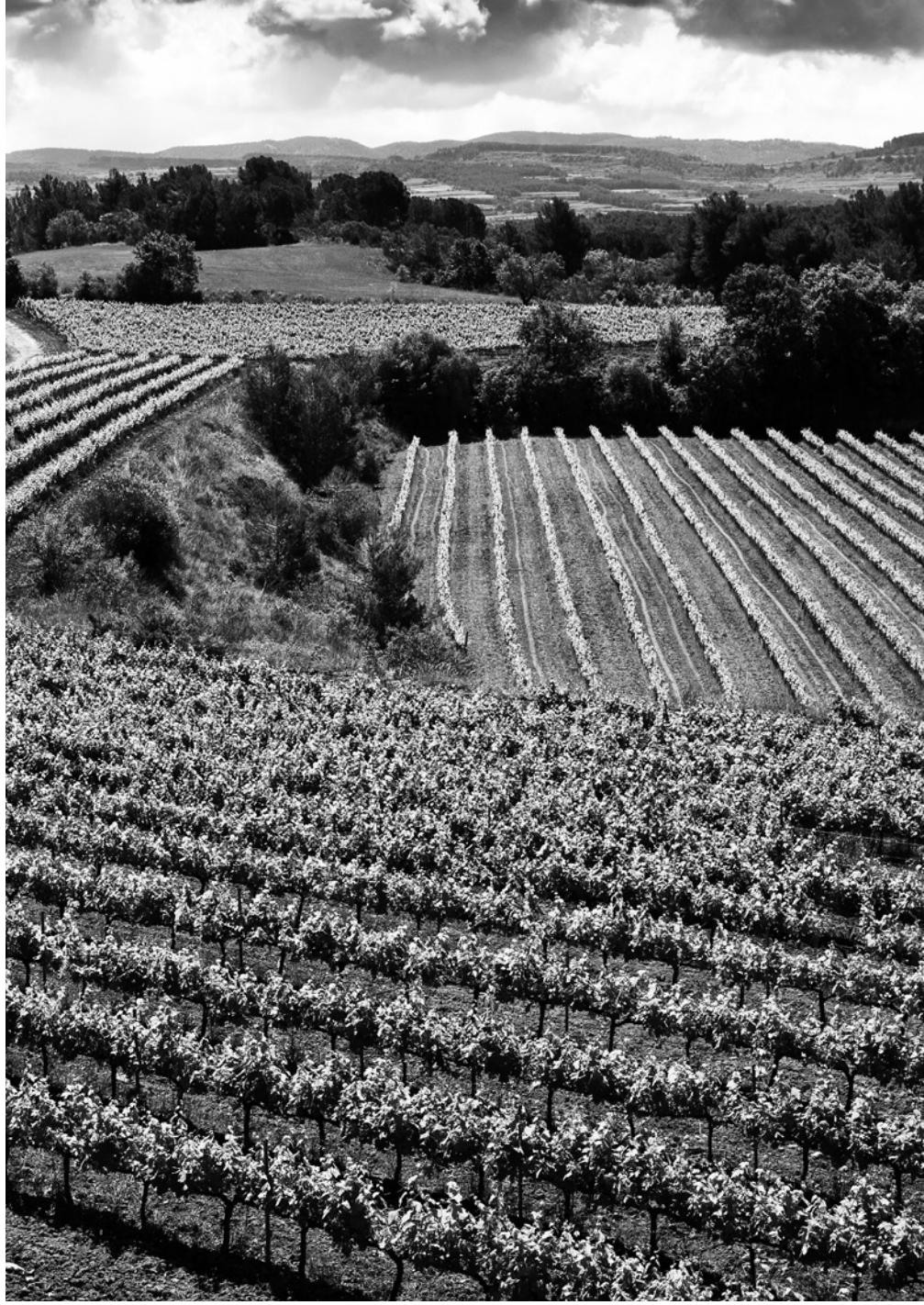
## **GRACIANO**

Uva de maduración tardía originaria de La Rioja y Navarra, que forma parte de los cuatro pilares que conforman la base más tradicional de los vinos de Rioja, junto con Tempranillo, Garnacha y Mazuelo.

El experto Llano Gorostiza sostenía que su nombre viene de la “gracia” que aporta a la mezcla, tanto en aromas como en su viva acidez y taninos. Los tintos de Graciano proporcionan al vino nervio y capacidad de envejecimiento, y según muchos autores, el auténtico aroma característico de los Rioja clásicos.

Ya conoces un poco mejor el fruto que da origen a todos los grandes caldos que encontrarás en esta carta. Una vez revisada la teoría, te animamos a que pases a la práctica. ¿Qué te apetece probar?

Foto cedida por: bodegas Freixenet.



## STAFF

### DIRECTOR

Francisco J. Azuaga

### RESPONSABLE OPERACIONES

Javier Martín

### DIRECTOR COMERCIAL

Pedro López

### JEFE DE SALA · HEAD SOMMELIER

Fernando Aroca

### SOMMELIERS

Pablo Povea

Jorge Grozea

### CHEF EJECUTIVO

Elías del Toro

### MAÎTRES

Manuel Recio

Vincent Lewin

### MAÎTRE EVENTOS

Pedro Nolasco

## CRÉDITOS

### FOTOGRAFÍAS ABADES TRIANA

Juan Flores

### MODELO

Flor Palacios

### FOTOGRAFÍAS CEDIDAS POR DIFERENTES BODEGAS

- Freixenet
- Moët Chandon
- Primeras Marcas
- Marqués de Murrieta
- González Byass
- Juve y Camps

### SELECCIÓN DE VINOS

“Amar”

Esta selección puede verse afectada por los posibles cambios o contratiempos que puedan sufrir las diferentes bodegas y vinos seleccionados.

### COORDINACIÓN

- Susana Luque
- Andrea Cervera

### CREATIVIDAD Y DISEÑO

- Marketing Grupo Abades

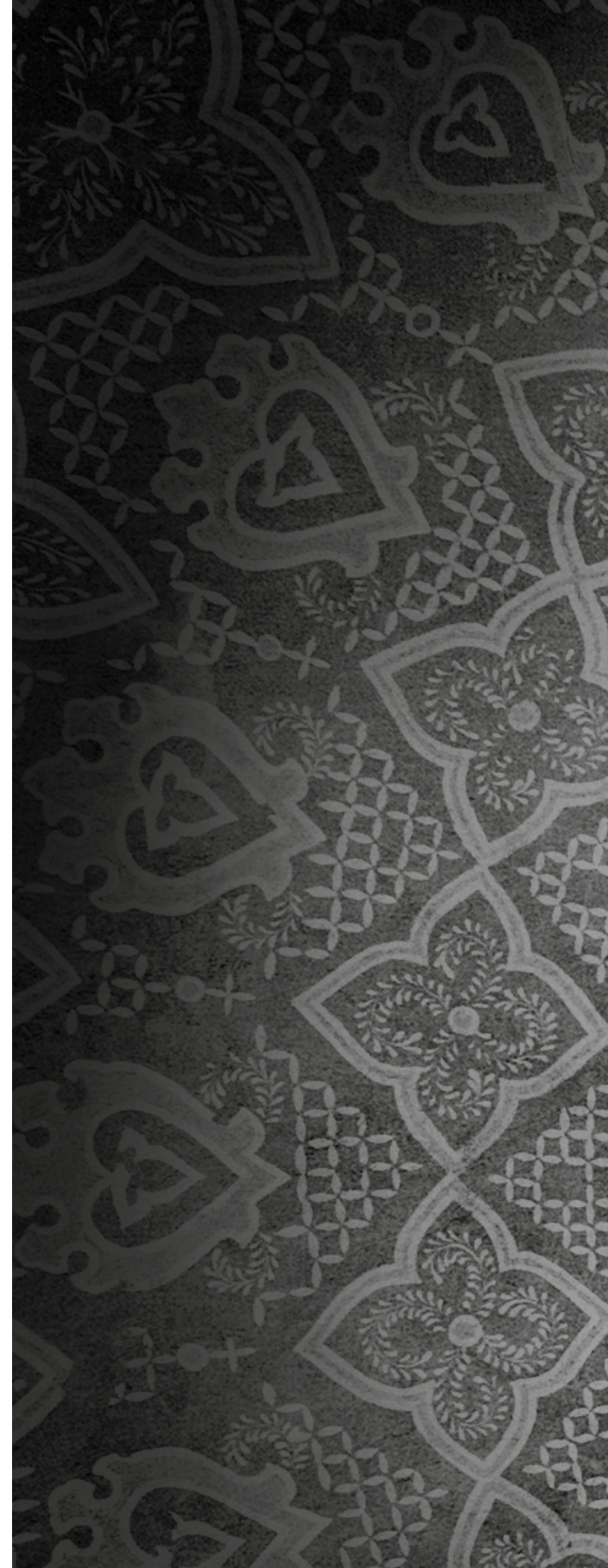
### PROVEEDORES PREFERENTES:

**VIÑAFIEL · DELATIERRA**

**ATARDECER EN SEVILLA · BARBADILLO**

**MARTINA TRADER · DISTRIBUCIONES MERINO**

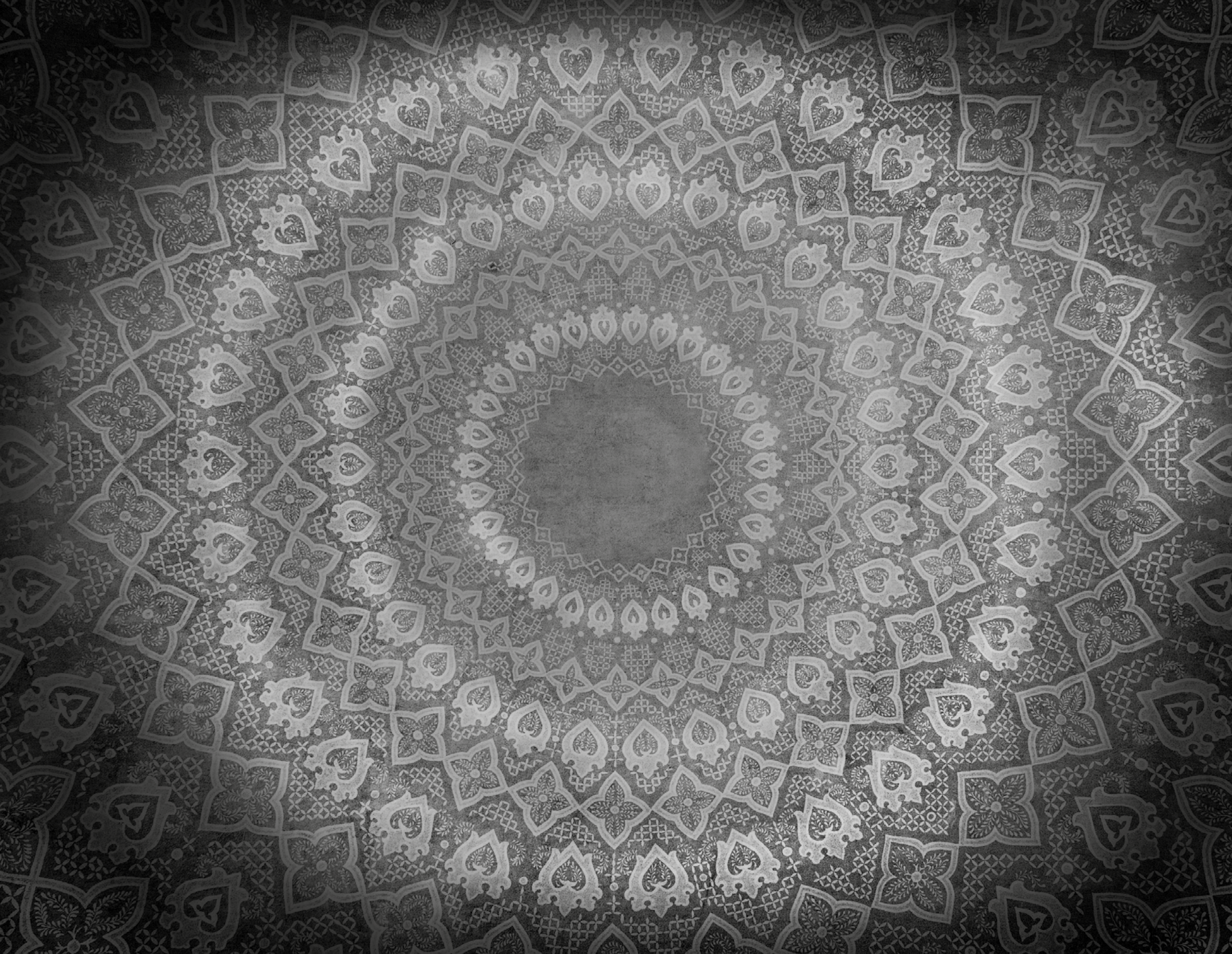
**TIERRA NUESTRA · MOËT HENNESSY**



---

Para formar parte de esta selección de vinos,  
pueden dirigirse a:  
[compras@abades.com](mailto:compras@abades.com)

Esta carta está a la venta. Para adquirirla,  
contacte con nuestro personal del restaurante  
o envíe un email a la siguiente dirección:  
[comunicacion@abades.com](mailto:comunicacion@abades.com)



ABADEStriana  
RESTAURANTE  
[www.abadestriana.com](http://www.abadestriana.com)