
GAMAN

COCINA NIKKEI
DE LUIS ARÉVALO

V I N O S
Y
B E B I D A S

VINOS

BLANCOS NACIONALES

CANTAYANO 2021

100% **Verdejo**. V.T. Castilla y León **Bodega:** Isaac Cantalapiedra.

Maridaje: *Aperitivo, Verduras, Ensaladas, Marisco, Pescado blanco, Arroces.*

Cantayano proviene de distintas parcelas propias en el municipio vallesoleto de La Seca. Se trata de cepas con una edad de entre 20 y 30 años que están plantadas en suelos de arcilla, arena, caliza y canto rodado. En ellas se practica una agricultura 100% ecológica con prácticas orgánicas y tratamientos biodinámicos. Una vez la uva alcanza su momento óptimo de maduración se vendimia de forma manual.

Nota de nuestro sumiller: Es un vino blanco aromático con fragancias de fruta blanca madura, notas de bizcocho y toques minerales. En boca es equilibrado, amplio y largo. Sabor de manzanas asadas, repostería y un delicioso final mineral. Vino joven de cuerpo medio.

SAL 2021

100% **Albariño**. D.O. Rías Baixas **Bodega:** Viticultora Iria - Montero.

Maridaje: *Aperitivo, Marisco, Pescado blanco, Arroces. Un vino blanco fresco realmente genial para cada ocasión.*

Viñas en Salnes de entre 15 y 40 años. Suelo granítico y sábreo. Elaboración en acero inoxidable. En la partida de 2021, unos 6 meses de lias. Maloláctica parcial. Se embotella todo en Lagar de Pintos. Las viñas están entre Ribadumia, Castrelo, Meaño y Mel. Producción aproximada: 3.400 botellas.

Nota de nuestro sumiller: Amarillo paja con un brillo verdoso, muy expresivo en la nariz, marcado por la variedad de uva Albariño, con aromas de frutas maduras, cítricos... En la boca muy elegante y bien estructurado, con toques de frutas frescas... El final es expresivo con un resonido largo y pronunciado.

SESENTA E NOVE ARROBAS 2020

100% **Albariño**. D.O. Rías Baixas **Bodega:** Albamar.

Maridaje: *Aperitivo, Marisco, Pescado blanco, Pescado azul, Arroces, Pastas, Vegetariana.*

Vino único muy gastronómico y adaptable a cualquier plato que sigue la misma línea de los albariños frutales, minerales y frescos. 1.000 litros (69 arrobas) con un perfil muy vertical y mineral. El vino más gastronómico de Albamar, una bodega familiar que comenzó su andadura aproximadamente hace 25 años vinculada al cuidado de los viñedos y elaboración de albariños de carácter único y personalidad especial. En el año 2006 toma las riendas de la bodega uno de los hijos de la familia: Xurxo Alba Padín dedicado en cuerpo y alma a la vitivinicultura. A partir de este momento se bautiza al negocio con el nombre de Bodegas Albamar, fusión del apellido de la familia y la proximidad de sus viñedos al mar.

Nota de nuestro sumiller: Un vino seco, donde destaca el olor a piña pero más madura, casi almibarada, y sus toques cítricos. La crianza le da un leve aroma de levadura, en cierta manera similar a un cava. En boca destaca el tono salino y un postgusto muy largo, con cierta complejidad y un matiz amargo muy agradable. También tiene un punto herbal fresco o hinojo. Es intensamente salado, con frescura cítrica y sabores penetrantes y persistentes

AGÁS DO TEMPO 2021

80% **Treixadura**, 8% **Torrontés**, 7% **Albariño** y 5% **Loureria**. D.O. Ribeiro - Parcelas centenarias en

la Cabrita (Ribadavia). **Bodega:** El Paraguas.

Maridaje: *Marisco, Pescado blanco, Pescado azul, Arroces.*

Este blanco de autor, elaborado con un coupage de las variedades reinas de Ribeiro (Treixadura, Torrontés, Albariño y Loureiro), lleva la firma de Felicísimo Pereira, enólogo de El Paraguas y fundador, junto a Marcial Pita, de esta interesante bodega de Ribeiro. Dichas uvas proceden de viñedos centenarios ubicados en la unión del río Avia con el Miño, una zona privilegiada en cuanto a clima y suelos. En nariz aparecen notas de frutas maduras como manzana y pera, así como toques florales, mientras que en boca es fresco, untuoso y equilibrado.

Nota de nuestro sumiller: Entrada fresca, con un paso untuoso y muy bien equilibrado, dando una sensación de volumen en boca muy agradable. Acidez muy adecuada para conservar y estructurar al vino. Paso suave, denso y glicérico, con un final muy largo. El blanco seco perfecto. Agas do Tempo 2019 obtuvo 91 Peñin.

SUPERNOVA 2021

100% **Moll o Prensal Blanca**. D.O. Benissalem (Mallorca). **Bodega:** Can Verdura Viticultors.

Maridaje: *Mariscos cocidos, arroces de pescado, verduras a la parrilla, pescados al horno.*

Viñedos propios divididos en pequeñas parcelas. Vendimia manual en cajas pequeñas. Prensa de las uvas de manera directa y suave con desfangado posterior. El 20% fermenta en barricas de roble francés de 500 litros y el resto en depósitos de acero inoxidable, con remontados diarios. Crianza durante cinco meses en contacto con sus lias de fermentación. Clarificación final con bentonita. Producción limitada a 10.000 botellas.

Nota de nuestro sumiller: Es un vino suave con una pequeña crianza del vino en contacto con las lias de fermentación, que le aportan al vino untuosidad y cierta textura glicérica, además de aportarle algo de cuerpo y estructura, pero con una mínima y testimonial presencia de la madera. Un vino interesante de probar para los amantes de las variedades menos conocidas.

AD LIBITUM 2020

100% **Maturana Blanca**. D.O. Rioja. **Bodega:** Juan Carlos Sancha.

Maridaje: *Carnes blancas, Pescado azul, Mariscos.*

El viñedo de Maturana Blanca cuenta ahora con una edad de 16 años después de haber realizado la selección masal. La vendimia se realiza de manera manual en cajas y se despallila. Después del desfangado estático fermenta en barricas de 500 litros a una temperatura controlada de 18°.

Nota de nuestro sumiller: Es un vino Joven y ligero de una uva difícil de encontrar hoy en día. La vendimia 2020 tiene 93 puntos Atkin, y añadas anteriores alcanzaron los 92 puntos tanto en Parker (2019) como en Peñin (2016).

BERMEJO 2021

100% **Malvasía volcánica**. D.O. Lanzarote. **Bodega:** Los Bermejós.

Maridaje: *Aperitivo, Sushi, Foie, Postres de frutas, Ensaladas.*

La Malvasía, una de las cepas más antiguas que se conoce, se desarrolla en todo su esplendor en el vino blanco Bermejo Malvasía Seco. Cepas enterradas en un paisaje lunar que se vendimia de forma tradicional y sin ningún tipo de mecanización en cajas de 20 kg. Una vez entra en bodega se realiza el prensado, se enfría y se seleccionan los racimos enteros evitando cualquier movimiento que pueda deteriorarla. En la fermentación alcohólica Bermejo Malvasía Seco se cría con sus lias finas y no se clarifica.

Nota de nuestro sumiller: es un blanco de color amarillo verdoso. En nariz es muy atractivo y complejo, con una gran variedad de aromas afrutados (limón, mango) y florales. En boca es suave y glicérico, muy varietal, con toques a limón, hierba seca y melocotón. Final muy largo.

Servicio de descorche 15.00€

COPA BOTELLA

5.00€

24.00€



6.00€

29.00€



69.00€



5.50€

28.00€



6.00€

28.00€



29.00€



34.00€



AGUAS Y CERVEZAS

ALHAMBRA 1925

5.00€

KIRIN ICHIBAN BEER

5.50€

MAHOU 0,0 Tostada

4.00€

MAHOU 5* Sin Gluten

4.00€

SOLAN DE CABRAS

3.50€

St. PELLEGRINO

4.50€

REFRESCOS

3.50€

AQUARIUS

3.50€

CHILCANOS Y PISCO BAR

COPA

PISCO SOUR

10.00€

CHILCANO

10.00€

VERMUT

COPA

GAMAN TINTO

5.00€

GAMAN BLANCO

4.50€

GAMAN RESERVA ROBLE

6.00€

SAKE

TORO BLACK

COPA
7.00€

BOTELLA
31.00€

Nagano, Shinshu Meijo, Junmai. Pulido del arroz del 59%, para tomar en frío, delicado, umami y seco al final.



AKITORA JUNMAI

7.50€

34.00€

Kochi, Arimitsu Shuzo, Junmai. Pulido del arroz del 60%, para tomar en frío, sabroso, umami y redondo.



HOUKA

38.00€

Nagano, Toshimaya, Junmai Genshu.

Pulido del arroz del 70%, para tomar en frío, elegante, umami y profundo.



LICORES Y DESTILADOS

Consulte por nuestra selección de Vodka, Brandy, Whisky, Ron y Ginebras disponibles.

CAFÉ e INFUSIONES

ORIGEN PERÚ

3.20€

ORIGEN COLOMBIA

3.20€

Suplemento doble o con leche +0.60€

EARL GREY

3.20€

ENGLISH BREAKFAST

3.20€

MINT HERBAL

3.20€

ROOIBOS

3.20€

PU ERH

3.20€

MANZANILLA

3.20€

MATCHA

3.20€

VINOS TINTOS

HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 2019

100% **Pinot Noir**. A.O.P. Borgogne (Meursault - Francia) **Bodega:** Quentin Jeannot.

Maridaje: *Ternera, Lechal, Carne de caza, Aves.*

Vino natural que proviene de una de las denominaciones del sur de Cotes de Beaune en Borgoña. No se añaden sulfitos en este vino para mantener la frescura y la explosión de fruta que este Pinot Noir tiene para ofrecer. Quentin Jeannot es la nueva generación del Domaine que fue fundada en 1995 por sus padres.

Nota de nuestro sumiller: Gran vino de Utiel-Requena de viticultura ecológica. Muy joven, con poco cuerpo. Mango, kiwi y con un final delicado. Un gran descubrimiento.

CÔTE-RÔTIE “Les Rochins” 2019

100% **Syrah**. A.O.P. Côte-Rôtie (Rhône - Francia) **Bodega:** Domaine Bonnefond.

Maridaje: *Ternera, Cordero, Carne de caza, Aves.*

Una costa de una de las dos hermosas parcelas de la finca: Les Rochains, Fruto de un trabajo a largo plazo (los viñedos se cultivan manualmente en laderas muy empinadas y las granjas son largas), resulta muy generoso después de varios años de bodega.

Nota de nuestro sumiller: Uno de los Syrah más premiados y selectos de Francia. Un vino gastronómico en toda regla. Una verdadera delicia para el paladar.

VINOS GENEROSOS Y DULCES

AMONTILLADO COLLADO FOSSI

100% **Palomino Fino**. Vinos de Jerez **Bodega:** Primitivo Collantes.

Maridaje: *Vegetales cocidos, Arroz Chaufa, Pescados flambeados.*

Es un muy buen amontillado con unos 15 años aproximadamente de crianza por el sistema de soleras y criaderas, de carácter fino y delicado, y con una excelente relación calidad - precio.

Nota de nuestro sumiller: En nariz es intenso, con notas de frutos secos, madera fina, ligeros toques dulces de fruta escarchada, y cierta sensación salina y caliza. En boca es ligero, con frescura, buen paso por boca y larga persistencia.

AMONTILLADO MONTEAGUDO

100% **Palomino Fino**. Vinos de Jerez **Bodega:** Delgado Zuleta.

Maridaje: *Vegetales cocidos, Arroz Chaufa, Pescados flambeados.*

Vino que nace como manzanilla y que por tanto tiene una crianza biológica en una primera fase, pero que tras perder el característico velo de flor pasa por una segunda etapa, ya oxidativa. Variedad palomino 100%, con unos 10 o 12 años de crianza en botas de roble americano, mediante el tradicional sistema de soleras y criaderas.

Nota de nuestro sumiller: De color ambarino brillante, presenta unas notas potentes a frutos secos y madera, sobresaliendo sobre todo la almendra y la avellana. En boca es muy seco y complejo, destacando por su amplitud y persistencia.

PALO CORTADO MONTEAGUDO

100% **Palomino Fino**. Vinos de Jerez **Bodega:** Delgado Zuleta.

Maridaje: *Ternera, Cordero, Carne de caza, Aves.*

El vino más buscado en los rincones de las bodegas. Aúna las virtudes en la nariz de los mejores amontillados y en boca de los olorosos más selectos. De la variedad palomino al 100%, este vino cuenta con un proceso de crianza biológica en sus inicios, aunque menos que el amontillado, para pasar luego a crianza oxidativa. Con unos 12 o 14 años de crianza mediante el sistema de soleras y criaderas en botas de roble americano.

Nota de nuestro sumiller: 94 puntos Guía Wine Up 2019, 91 puntos WineSpectator 2019, 91 puntos Guía Peñín 2016, 91 puntos Guía Xtreme 2016, 90 puntos Guía Peñín 2019, entre tantas otros reconocimientos hablan por sí solo de la calidad de este Palo Cortado

OLOROSO MONTEAGUDO

100% **Palomino Fino**. Vinos de Jerez **Bodega:** Delgado Zuleta.

Maridaje: *Ternera, Cordero, Carne de caza, Aves.*

De una selección de mostos de partida nace este oloroso, para el que se apartan los vinos con más cuerpo para destinarlos a la crianza oxidativa. Vino muy gastronómico, de crianza oxidativa desde sus inicios, de la variedad palomino 100%. Entre 12 y 14 años de crianza mediante el sistema de soleras y criaderas en botas de roble americano. Su graduación alcohólica es de 18,5% vol. y se presenta en botellas de 75 cl.

Nota de nuestro sumiller: De color ámbar, presenta aromas complejos donde destacan las notas a frutos secos, como nuez y avellana, con matices de aromas propios de la madera. En boca es seco, suave y redondo al paladar, con un postgusto muy largo y persistente.

MOSCATEL ORO LOS CUARTLLOS

100% **Moscatel de grano menudo**. Vinos de Jerez **Bodega:** Primitivo Collantes.

Maridaje: *Helados, Fruta escarchada, Pastas de té, Chocolates.*

Es un claro ejemplo del moscatel chicanero, añejo, procedente de los viñedos propios de Bodegas Primitivo Collantes, con una crianza oxidativa de tres a cuatro años en botas de roble, y que tiene el honor de haber ganado en 2014 un concurso de vinos muy especial: el Ranking de Vinos Españoles por debajo de 10º organizado por la web de Mlleurismo Gourmet. Algo tendrá.

Nota de nuestro sumiller: Color oro, con aromas primarios de la uva moscatel, gran concentración de azúcares. El vino perfecto para la llegada del postre y la sobremesa.

COPA

BOTELLA

48.00€



120.00€



COPA

BOTELLA

7.00€

27.00€



8.00€

29.00€



8.50€

31.00€



8.50€

31.00€



9.50€

34.00€



BLANCOS NACIONALES

FINCA VILLALOBILLOS 2019

100% **Airén**. D.O. Tierra de Castilla **Bodega:** García de Lara.

Maridaje: *Carne de ave, pescado, quesos suaves*

Un vino blanco monovarietal procedente de viñedos centenarios, ubicados en Corral de Almaguer, Toledo. Un auténtico tesoro escondido en el corazón de la Mancha tan galardonado como limitado, sin duda un grato descubrimiento muestra de lo que se puede conseguir con la variedad típica de la zona.

Nota de nuestro sumiller: En el paladar es sávido. La acidez le da viveza y su final deja un recuerdo amargo que invita a seguir bebiendo. Sincero en la entrada, tenue en primera instancia, pero crece y se apodera de la boca mediante un paso graso hasta conseguir un final poderoso y persistente que muestra el potencial del airén cuando los rendimientos son respetuosos con el varietal. Este vino tiene un reconocimiento en la revista Decanter, en su artículo Wines of the Year 2021: the top Value wines, donde ha elegido a Finca Villalobillos pie Franco 2019 entre los mejores vinos del año.

LAVENTURA 2020

100% **Viura**. D.O. Rioja **Bodega:** Laventura Wines.

Maridaje: *Aperitivo, Quesos blandos, Pescados crudos.*

Proviene de un viñedo viejo compuesto principalmente de la Variedad Viura con alguna cepa de otras variedades. Las uvas fermentan en barricas de 600 litros con levaduras indígenas y se cria con las lias sin realizar batonage para no darle excesivo cuerpo al vino.

Nota de nuestro sumiller: respeta muy bien el carácter varietal y del terreno, sin que predomine la madera y la excesiva madurez. Joven de cuerpo medio aligerado.

URTARÁN CUVÉE 2020

95% **Hondarribi Zuri** 5% **Riesling** D.O. Txakolí de Álava **Bodega:** Bat Gara.

Maridaje: *Pescados, Carnes blancas, Carnes rojas*

Viñedos propios trabajados bajo una viticultura de mínima intervención y razonada. Las parcelas están situadas a 340 y 400 metros de altitud, en Lezama dentro del Valle de Ayala y con un suelo de tipo arcilloso-calcáreo y arcilloso con piedra de arena.

Nota de nuestro sumiller: Un vino de Lezama, Amurrio, característico por su excelencia, con añadas superando los 93 puntos Parker, y reconocido como uno de los mejores vinos del mundo. Grandes sabores afrutados que destacan perfectamente con los sabores de nuestra carta.

MENGOBA GODELLO VIEJO 2020

100% **Godello** D.O. Bierzo **Bodega:** Bodega y Viñedos Mengoba.

Maridaje: *Mariscos, Langosta, Navajas, Almejas, Bogavante, Todo tipo de pescados.*

Crianza de 10 meses con batonnage semanal en un fudre oval de 4000L. El embotellado se hace con una ligera clarificación y filtrado. Debido a las distintas zonas de viñedos el tipo de suelo es muy variado, arcillo-calcáreo en Valtuille y Villafranca, pedregoso en Carracedo y pizarra en Españillo. Parcelas pequeñas de Godello situadas en Carracedo, Valtuille y Villafranca del Bierzo, el año medio de la viña es de 20 años

Nota de nuestro sumiller: exquisito, sin excesos de madera, un vino de textura liviana que nos deja un recuerdo de anises, piel de manzana Granny Smith y bollerías, con buen equilibrio entre acidez "cítrica" y un elegante amargo que hace de Mengoba un señor vino.

EL GUARÁ 2020/1

Xarel·lo Vermell D.O. Penedés **Bodega:** Clos dels Guarans - Jordi Raventós - La politxonada.

Maridaje: *Mariscos, Langosta, Navajas, Almejas, Bogavante, Todo tipo de pescados.*

La uva es cosechada a mano y en cajas que durante 12 horas previas se enfría para posteriormente pensar la uva entera, una labor que permite mantener y preservar la integridad de la uva. Mediante un prensado muy suave y de bajo rendimiento para minimizar la extracción de color y preservar la acidez. Se fermenta con levadura indígena y temperatura controlada de 16C en dos bocoy de 700 litros procedente de la Borgoña.

Nota de nuestro sumiller: Un invierno moderado y seco, sin grandes heladas. Seguido por una fresca y suave primavera que retrasó el ciclo biológico del viñedo. El verano también fue moderado, a excepción de una fuerte ola de calor, la cual perjudicó a otras regiones vitícolas en Cataluña. Fue una cosecha como las de antes, tardía en relación con los últimos diez años.

BLANCOS INTERNACIONALES

LEITZ RUDESHEIMER

100% **Riesling** - Rheingau (DE) Alemania - **Bodega:** Weingut Josef Leitz.

Maridaje: *Mariscos, Cerdo, Aves, Comida picante, Carnes y pescados adobados.*

La familia Leitz ha hecho este vino desde mediados del siglo XVIII. Johannes Leitz tomó la propiedad a la edad de 22 años y la ha nombrado Leitz in the Rheingau. La viña de 2002 fue particularmente laureada; de forma notoria los Spätlese secos del viñedo Berg Rottland son ricos en sabores frutales y tienen una refrescante acidez. Leitz es considerado como la estrella en ascenso del Rheingau y hace las cosas un poco distintas a sus demás colegas, incluyendo añejar sus vinos sobre las lias, hecho que les da una nota dulce y ligera, que juega con una característica propia mineral de Rheingau. Estos son algunos de los mejores vinos alemanes, y sin duda alguna, merece la pena definitivamente probarlos todos.

Nota de nuestro sumiller: Melocotón, Manzana verde, manzana madura y mineral. Vino seco por excelencia de los más galadronados en Alemania.

DONNHOF TROCKEN 2018

100% **Riesling** - D.O. Nahe (DE) Alemania - **Bodega:** Weingut Hermann Dönnhoff.

Maridaje: *Mariscos, Arroces con pescados, Ostras, Cocina thai, Cocina japonesa. Cocina Nikkei*

En Nahe, al suroeste de Alemania, los suelos tienen un pasado volcánico y esta circunstancia otorga unas cualidades únicas al terruño. La rara variedad de minerales y basalto ayuda a enriquecer los nutrientes de los que se alimentan las cepas y entrega rieslings con un marcado perfil mineral, que se suele identificar con un sabor que recuerda a la ceniza. Ahí nace este Dönnhoff Riesling Trocken, suave y agradable, que cuando se atempera en la copa se hace evidente su origen mineral con sus aromas a hidrocarburos.

Nota de nuestro sumiller: Un vino seco de Riesling muy típico de la zona en la que nace. Maravillosamente fresco y bien definido. Elegante con una mineralidad de hornigueo. Un vino delicioso para todos los días con alcohol moderado y una acidez perfecta.

COPA

BOTELLA

29.00€



36.00€



48.00€



38.00€



37.00€



BOTELLA

38.00€



58.00€



BLANCOS INTERNACIONALES

JULIUS FERDINAND KIMICH 2020

100% **Gewürztraminer**. D.O. Pfalz (DE) Alemania **Bodega:** Julius Ferdinand Kimich.

Maridaje: *Pescado azul, Cerdo, Comida picante, Comida condimentada, Avez, Quesos tiernos.*

Amarillo limón claro con reflejos claramente verdosos, fruta exótica juvenil en la nariz que literalmente salta del vaso. Melón, melocotón, litchi, también un poco de cera de abejas y flor de tilo. Relleno en el paladar con mucho extracto jugoso y seco de textura favorecedora, cuerpo fuerte con acidez duradera, que le da al vino una frescura relajante. Todavía caracterizado por su juventud, que es muy atractiva y enjambre en la nariz, hace que el vino parezca un poco inhibido en el paladar.

Nota de nuestro sumiller: Gewürztraminer alemán premium de la famosa bodega Kimich. Kabinet Trocken con cítricos brillantes, mineral con acidez fresca. Acabado largo e intenso con toques muy afrutados.

LIEBEDICH GRÜNER VELTLINER 2019

100% **Grüner Veltliner**. Austria/Niederösterreich/Wachau **Bodega:** Veyder - Malberg.

Maridaje: *Verduras, Mariscos, Carne roja, Platos de arroz, Aperitivos, Sushi, Legumbres, Alimentos ahumados.* Todo el trabajo en el viñedo es manual y sostenible. Dado que los tractores no pueden acceder a la tierra, el trabajo manual es difícil e intenso. Es todo el trabajo artesanal que ayuda a preservar el paisaje y, al mismo tiempo, ayuda a las cepas de 30 a 60 años plantadas en pendientes empinadas para dar un carácter único al Veyder-Malberg Grüner Veltliner Liebedich.

Nota de nuestro sumiller: Veyder-Malberg Grüner Veltliner Liebedich 2019 es un vino blanco cremoso que tiene aromas de pera y manzana verde, melón con notas de pimienta blanca y toques de chocolate blanco en la nariz. En el paladar es muy jugoso y bien equilibrado.

MUSCAT DE RIVERSALTES - DOMAINE DES SCHISTES 2020

Muscat Blanc, Muscat of Alexandria Francia/Languedoc-Rosellón/Rivesaltes **Bodega:**

Domaine des Schistes.

Maridaje: *Aperitivo, Foie gras, Queso azul, Postres a base de frutas de carne blanca o alimonados.*

Terroir: Suelos bastante profundos en la localidad de Estagel, zona de llanura aluvial y colinas bajas. Vinificación: Prensado directo sobre uvas frescas cosechadas a mano por la mañana. Depositación estática en contacto con el aire, trasiegos y fermentación a unos 20-24 ° C. Crianza: Trasiego del aire después de la fermentación alcohólica. Corta crianza en tinas de acero inoxidable antes del embotellado.

Nota de nuestro sumiller: Un vino sorprendente de dulzor natural y cocecha orgánica certificada. Para aquellos que prefieren un vino joven y con tonos dulces perfectos para acompañar una comida.

DOMAINE BOTT CROZES-HERMITAGE 2020

80% **Roussanne** 20% **Marsanne**Francia/Vallée du Rhône /Ampuis **Bodega:** Domaine des Schistes.

Maridaje: *Pescados, Carnes blancas, Carnes adobadas, Pescado azul, Aves,Quesos curados.*

Domaine Graeme y Julie Bott se encuentra en Ampuis, en el norte del Ródano . Graeme, originario de Nueva Zelanda, y Julie, originaria de Lyon, se conocieron mientras trabajaban en Stéphane Ogier. Sus familias no provienen de entornos vitivinícolas, ni tenían tierras para cultivar y plantar vides. Para hacer realidad su sueño de crear su propio dominio, no tuvieron más remedio que empezar de cero. Para complicar aún más este desafío, era imposible adquirir viñedos existentes debido al precio. La única solución era encontrar parcelas de tierra que no estuvieran plantadas y, a menudo, cubiertas de arbustos. En 2015 compraron su primera parcela en AOP Condrieu, en la localidad de Vérin

Nota de nuestro sumiller: Crozes-Hermitage Blanc es una mezcla de Roussanne (80%) y Marsanne (20%) cultivadas en un suelo de aluvión y guijarros laminados. El vino tiene una crianza de 9 meses en barricas de roble francés.

DOMAINE DE MINTMAIN “LE ROUARD” 2014

100% **Chardonnay** Francia/Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits **Bodega:** Domaine de Montmain

Maridaje: *Pescados, Mariscos, Ostras, Navajas, Moluscos, Pescado azul, Aves, Quesos curados.*

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits es la denominación de vinos rojos, blancos y rosados producidos a partir de viñedos en las "hautes cotes" (altas pendientes) de la subregión de Côte de Nuits del norte de Côte d'Or, Borgoña. Creado en 1961, se distingue claramente de los viñedos más prestigiosos ubicados en los mid-slopes a continuación, que caen bajo las ocho denominaciones comunales y 23 Grand Cru de la Côte de Nuits.

Nota de nuestro sumiller: Un invierno moderado y seco, sin grandes heladas. Seguido por una fresca y suave primavera que retrasó el ciclo biológico del viñedo. El verano también fue moderado, a excepción de una fuerte ola de calor, la cual perjudicó a otras regiones vitícolas en Cataluña. Fue una cosecha como las de antes, tardía en relación con los últimos diez años.

ESPUMOSOS CAVA Y CHAMPAGNE

LAS SOMERAS

Alarije, Xarel·Lo Vermel, Malvasía, Vinyater D.O. Penedés **Bodega:** Domaine de Montmain

Maridaje: *Pescados, Mariscos, Arroces, Pescado azul, Pescado Blanco, Caza..*

Cosecha manual, palots de 200 kg. Prensado de la uva entera. Se realiza la vinificación y la fermentación de las diferentes variedades por separado, sin añadir levaduras. Fermentación espontánea a una temperatura de 15°C. Vino de mínima intervención con fermentación y crianza en diferentes recipientes, inoxidable, madera y terracota. Se realiza coupage al terminar las fermentaciones con leve filtraje y sulfitado antes de embotellar. Los vinos pueden contener precipitado natural.

Nota de nuestro sumiller: De mínima intervención, elegantes, frescos; elaborados con el concepto de Easy to drink.

MICHEL GONET GRAND CRU

100% **Chardonnay** D.O. Champagne Grand Cru "Avize" (Francia) **Bodega:** Michel Gonet

Maridaje: *Mariscos, Pescado azul, Cerdo, Quesos tiernos y cremosos.*

Una botella de burbujas súper expresiva y uno de los grandes productores del Grand Cru de Avize. Todo Chardonnay. Una pequeña cuenta delicada y elegante pone de estilo cremoso y rico paladar medio. El acabado es tan enfocado y largo como uno podría desear.

Nota de nuestro sumiller: En nariz el vino efervescente de la Bodega Michel Gonet. suele revelar tipos de aromas de roble, piña o queso y a veces también aromas de planta, galletas o frutas tropicales. En la boca el vino efervescente de la Bodega Michel Gonet. es un poderoso potente con una bonita vivacidad y una burbuja fina y agradable.

BOTELLA

40.00€



72.00€



31.00€



78.00€



(Botellas limitadas) **115.00€**



BOTELLA

38.00€



85.00€



ESPUMOSOS CAVA Y CHAMPAGNE

ROSÉ DE L'IMPERATRICE GRAND CRU MICHEL GONET

100% **Pinot Noir** D.O. Champagne Grand Cru "Avize" (Francia) **Bodega:** Michel Gonet

Maridaje: *Pescado azul, Cerdo, Quesos tiernos y cremosos.*

Una botella espumosa con un aire especial, no solo por su color, sino por su complejidad de aromas. Producido en la región francesa de Champagne en las tierras del pueblo de Avize, en los viñedos de la Côte des Blancs. Elaborado con Pinot noir 100% destaca su frutosidad, nos transporta a laderas calizas donde la uva madura lentamente en un clima riguroso. Lo mejor es su estructura; sabroso y persistente puede armonizar con ahumados, huevas de pescado y buena compañía.

Nota de nuestro sumiller: Desde que Charles Gonet fundase a principios del siglo XIX la Maison Gonet, esta ha sido una referencia de calidad y saber hacer en Champagne. Sólo trabajan con Pinot Noir y Chardonnay de viñedos ubicados en los mejores terroirs de Champagne.

VINOS ROSADOS

NARANJAS AZULES

100% **Garnacha Tinta**. D.O. Cebreros (Castilla y León) **Bodega:** Soto y Manrique.

Maridaje: *Pasta, Quesos blandos, Pescado blanco, Aperitivo, Risottos.*

Naranjas Azules Garnacha es un vino elaborado con Garnacha de viñedos plantados sobre suelos franco-arenosos y pobres en materia orgánica, a 780 metros de altitud. Fermenta a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable, sin maceración, con prensado directo y encubado sin contacto con las pieles.

Nota de nuestro sumiller: un vino equilibrado, fresco y ligero. Notas ligeras de frutos rojos y bastante floral. Su color pálido es la muestra de su elegancia.

VINOS TINTOS

CAMBIO DE TERCIO

100% **Bobal**. D.O. Utiel-Requena **Bodega:** Bruno Murciano.

Maridaje: *Carnes blancas, Pescados azules, Cocina mediterránea, Pastas, Arroces y Ensaladas.*

Pese a su juventud, Cambio de Tercio es un monovarietal de Bobal singular y con personalidad. Esta se la otorga, sin duda, su origen, una selección de cepas viejas cultivadas en el paraje de Las Brunas de Caudete de las Fuentes (D.O. Utiel-Requena). Ligero, fluido y muy versátil gastronómicamente hablando, resulta perfecto como vino para el día a día y el copeo.

Nota de nuestro sumiller: Gran vino de Utiel-Requena de viticultura ecológica. Muy joven, con poco cuerpo. Mango, kiwi y con un final delicado. Un gran descubrimiento.

QUINTA MILÚ

100% **Tempranillo**. D.O. Ribera del Duero **Bodega:** Quinta Milú.

Maridaje: *Carnes blancas, Carnes rojas.*

Quinta Milú es un pequeño proyecto de German R. Blanco. Su filosofía es interpretar de la manera más fiel el terreno y la añada, interviniendo mínimamente en el proceso de elaboración y sin que la madera se cruce en los aromas y gustos de resultado final. Elaborado a partir de los viñedos más jóvenes de Tempranillo. Una vez fermentado el vino se cria durante 6 meses en barricas usadas de roble francés. Un vino fresco, ligero, afrutado y fácil de beber.

Nota de nuestro sumiller: Vino tinto Envejecido en madera. 6 meses en barrica de roble francés. Un tinto desenfadado y con la fruta omnipresente

BIRAK 2021

94% **Garnacha Tinta** 6% **Tempranillo**. D.O. Navarra **Bodega:** Aseginolaza & Leunda.

Maridaje: *Aperitivo, Embutidos, Quesos blandos, Carnes rojas.*

Aseginolaza & Leunda Birak se prensa manualmente y se trasiega de nuevo a depósitos de acero inoxidable a la espera de que arranque la fermentación maloláctica. Ahi mismo, en estos depósitos, tendrá una crianza de 6 meses. Finalmente sin filtrar, y sólo clarificado por decantación natural, se embotella sin aditivos y sólo con la dosis mínima de sulfuroso.

Nota de nuestro sumiller: Aseginolaza & Leunda Birak 2020 es un tinto jugoso. En nariz aparece la fruta roja y negra sobre un fondo especiado. En boca es fluido y sabroso. Muy gustoso y agradable.

SILICE 2019

80% **Mencia**, 9% **Garnacha Tintorera**, 9% **Merenzao**, 2% **Brancellao** Ribera Sacra (Lugo)

Bodega: Silice Viticultores.

Maridaje: *Aperitivo, Embutidos, Quesos blandos, Carnes rojas.*

Silice es un coupage de 80% Mencia y otras variedades como Merenzao, Albarello y Garnacha Tintorera. Se realiza un despalillado de un 70% de la uva y el restante se deja para que fermente con la uva entera en fudres de 5000 litros. Se cria en el mismo fudre durante 9 meses.

Nota de nuestro sumiller: Un coupage especial de variedades locales. Vino tinto Envejecido en madera. 9 meses sobre lias en barrica.

GABAXO 2019

60% **Garnacha Tintorera**, 40% **Graciano** D.O. Rioja **Bodega:** Olivier Rivieres.

Maridaje: *Aperitivo, Carnes blancas, Quesos curados, Carnes rojas*

Olivier Riviere llegó a Logroño para trabajar junto con Telmo Rodriguez en su proyecto de La Rioja. Su trayectoria ya era dilatada, estudio en Burdeos y trabajo en bodegas de la zona, luego se fue a la Borgoña a trabajar en Domaine Leroy, una de las bodegas más importantes de la zona que trabaja en biodinámica. El proyecto de la Rioja lo lleva a cabo con viñas arrendadas y propias. En el caso del Gabaxo, son viñedos arrendados de Garnachas procedentes de dos zonas diferentes, de la Aldeanueva del Ebro en la Rioja Baja y de Cardenas en la Rioja Alta cultivados de manera ecológica.

Nota de nuestro sumiller: Vino de autor de concentración frutal y consumo fácil. Vino tinto Envejecido en madera Agricultura respetuosa. 9 meses en barrica de roble francés 500 L.

BOTELLA

80.00€



COPA

4.50€

BOTELLA

24.00€



COPA

4.50€

BOTELLA

24.00€



5.00€

27.00€



5.00€

28.00€



Nota de nuestro sumiller: En boca es fluido y sabroso. Muy gustoso y agradable.

32.00€



32.00€

