












# TAPAS

- Falso palo de nata de solomillo trufado (Ganador Ruta del Retinto 2017) 8,50€ 
- Atún aliñado sobre pan de brioche 9,50€ 
- Las Bravas Mardelevas 7,00€/12,00€ 
- Croqueta de jamón y lasca de tocino ibérico 3,00€ unid. 
- Croqueta de atún con emulsión de encebollado 3,00€ unid. 
- Matrimonio 5,00€ unid. 
- Ensaladilla Rusa con Atún de Almadraba 8,50€ 
- Mini Tartar de atún 14,50€ 
- Mini burger de retinto 10,00€ 
- Fish and Chips Gaditano 8,50€/15,00€ 
- Jamón Ibérico de bellota 100% 14,50€/27,00€
- Caña de lomo Ibérico de bellota 100% 13,50€/25,00€
- Queso Payoyo 9,50€/17,00€ 

# TAPAS

Cream fake stick with truffled beef sirloin (winner of the "Retinto Beef gastronomy competition" 2017) 8,50€	
Dressed Tuna with with Brioche bread 9,50€	
Spanish Mardelevas chips with "brava" hot sauce 7,00€/12,00€	
Ham and Iberian bacon croquettes 3,00€ unid.	
Tuna and onion croquettes 3,00€ unid.	
"Matrimonio" toast bread with anchovies in salt and anchovies in vinegar 5,00€ unid.	
Russian salad with tuna 8,50€	
Tuna mini tartar 14,50€	
Retinto beef mini Burger 10,00€	
Marinated Fish and chips from Cádiz 8,50€/15,00€	
Iberian Bellota Ham 100% 14,50€/27,00€	
Acorn-fed Iberian Pork Loin 100% 13,50€/25,00€	
"Payoyo" Cheese from Cadiz 9,50€/17,00€	

## PARA COMPARTIR

- Jamón Ibérico de bellota 100% 14,50€/27,00 €
- Caña de lomo ibérico de bellota 100% 13,50 €/ 25,00 €
- Queso Payoyo (150g) 9,50€ /17,00 €
- Plato de Salazones (Mojama, Hueva, Ijada y Almendras fritas) 25,00 €

\*Los alimentos han sido previamente congelados a una temperatura igual o inferior a -20 grados durante al menos 20 horas.

- Croquetas de jamón y lasca de tocino ibérico 3,00 € unid.
- Croquetas de atún con emulsión de encebollado 3,00 € unid.
- Ensaladilla Rusa con Atún de Almadraza 8,50€/ 15,00 €
- Las "Bravas Mardelevas" 7,00€/12,00€
- Matrimonio de anchoa en aceite de oliva y boquerón en vinagre 5,00€ unid.
- Falso palo de nata de solomillo trufado (Ganador Ruta del Retinto 2017) 8,50 € unid.
- Anchoas de Santoña 13,00€/24,00 € (3 unids/6 unids.)

\*Los alimentos han sido previamente congelados a una temperatura igual o inferior a -20 grados durante al menos 20 horas.

- Calamar de potera a la romana con lima rallada 10,00€/ 18,00 €
- Fish and Chips Gaditano (Cazón en adobo) 8,50€/15,00 €
- Mini burger de retinto 10,00€
- Atún aliñado sobre pan de brioche 9,50 €
- Langostinos 12,00€/22,00€



## ENSALADAS, PASTAS Y SOPAS

- Tomate seleccionado con melva canutera de Tarifa 16,00 €
- Ensalada verde con palmito, huevos de codorniz, tomates cherry y pipas de girasol 14,00 €
- Ensalada de tomates, pimiento rojo y aceituna negra 14,00 €
- Berenjena asada con yogurt griego, almendra y piñones 12,00 €
- Parrillada de verduras 15,00 €
- Burrata de Trufa con tomate de la huerta y canónigos 18,00 €
- Ensalada de pasta, pesto y emulsión de queso crema 15,00 €
- Gazpacho tradicional con verduritas 10,00€
- Salmorejo cordobés con virutas de mojama 10,00€



*"En el mar, la vida es diferente; no está hecha de horas, sino de momentos"*

Coinciden, tanto pescadores como pescadoras, en que existe un fenómeno meteorológico sin igual frente a las costas del sur, tan bello como desgarrador. Tan armónico como estridente.

Un fenómeno que captura recuerdos, memorias, sonrisas y lágrimas.

Un fenómeno de la naturaleza que nos enseña a amar la mar y respetarla a partes iguales.

Bienvenid@s a Mar de Levas.

Un concepto gastronómico basado en acercarles al plato lo mejor de Cádiz y de su costa.

Un concepto familiar centrado en el cariño, la dedicación y tu sonrisa.

## CARNES

·Solomillo de retinto a la parrilla 28,00 €

·Lomo alto de vaca retinta asado a la parrilla por persona 32,00 € ( mín. 2 pers.)

·Rabo de toro estofado 21,00 €



·Steak Tartar de retinto 13,00€/24,00 €

·Hamburguesa de Chuletón de Retinto a la brasa con mayonesa



de trufa, foie y cebolla caramelizada 20,00 €

·Chuletitas de cordero lechal 22,00 €

·Presa ibérica 23,00 €

## PESCADOS

·Lomo de Atún a la plancha con patatas y huevos fritos 25,00 €



·Ventresca de Atún a la plancha 26,00 €



·Tartar de Atún 14,50€/27,00



·Tataki de Atún 25,00 €

·Sashimi de Ventresca de Atún 26,00 €

·Pata de pulpo a la parrilla 25,00 €



·Pescado de mercado al aceite de oliva o plancha



( dorada, lubina, besugo de la pinta, salmonete, lenguado s/m

## ARROCES Mínimo para 2 personas

·Arroz con carabineros por pers. € 34,00 €



·Arroz con atún de almadraba por pers. 25,00€



·Arroz con Presa Ibérica por pers. 22,00 €

·Arroz con Verduras de la Huerta por pers. 20,00 €

Pan y aperitivos 2,50 €



I.V.A. Incluido

f @mardelevas

@restaurantemardelevas

MARDELEVAS  
RESTAURANTE

www.mardelevas.com



## STARTERS – TO SHARE...

- Iberian Bellota Ham 14,50€/27,00 €
  - Acorn-fed Iberian Pork Loin 13,50 €/ 25,00 €
  - “Payoyo” Cheese 9,50€ /17,00 €
  - Salted fish Delicatessen (Dried salted tuna, spawn tuna, Ijada tuna and almonds) 25,00 €
- \*Los alimentos han sido previamente congelados a una temperatura igual o inferior a -20 grados durante al menos 20 horas.
- Ham and Iberian bacon croquettes 3,00 € unid.
  - Tuna and onion croquettes 3,00 € unid.
  - Russian salad with tuna 8,50€/ 15,00 €
  - Spanish chips with “brava” hot sauce 7,00€/12,00€
  - “Matrimonio” toast bread with anchovies in salt and anchovies in vinegar (5 units.) 5,00€ unid.
  - cream fake stick with truffled beef sirloin  
(Tapa´s winner of Zahara “Retinto Beef gastronomic competition”) 8,50 € unid.
  - Anchovies de luxe from Santoña 13,00€/24,00 € (3 units/6 units.)
- \*Los alimentos han sido previamente congelados a una temperatura igual o inferior a -20 grados durante al menos 20 horas.
- Wild squid fried “à la romana” style with lime zest 10,00€/ 18,00 €
  - Marinated Fish and chips from Cádiz 8,50€/15,00 €
  - Retinto beef Mini Burger 10,00€
  - Seasoned Tuna with Brioche bread 9,50 €
  - Prawns 12,00€/22,00€



## SALADS, PASTA AND SOUPS ...

- Selected tomatoes with “canutera” Frigate Tuna 16,00 €
- Green Salad with palmettos, quail eggs, cherry tomatoes and Sunflower seeds 14,00 €
- Tomatoes, red peppers and black olives Salad 14,00 €
- Roast aubergine with greek yoghurt, almonds and pine nuts 12,00 €
- Grilled vegetables 15,00 €
- Truffled Burrata cheese with lamb's lettuce, cherry tomatoes, basil oil, & pine nuts 18,00 €
- Pasta & Pesto salad with cream cheese 15,00 €
- Andalusian “gazpacho” 10,00€
- “Salmorejo (tomato and bread purée) Cordobés” with tuna flakes 10,00€



*“En el mar, la vida es diferente; no está hecha de horas, sino de momentos”*

Coinciden, tanto pescadores como pescadoras, en que existe un fenómeno meteorológico sin igual frente a las costas del sur, tan bello como desgarrador. Tan armónico como estridente.

Un fenómeno que captura recuerdos, memorias, sonrisas y lágrimas.

Un fenómeno de la naturaleza que nos enseña a amar la mar y respetarla a partes iguales.

Bienvenid@s a Mar de Levas.

Un concepto gastronómico basado en acercarles al plato lo mejor de Cádiz y de su costa.

Un concepto familiar centrado en el cariño, la dedicación y tu sonrisa.

## MEATS

- Grilled "Retinto" beef sirloin 28,00 €
- Grilled "Lomo alto" steak (min. 2 pax) 32,00 €
- Stewed Bull's Tail 21,00 €
- "Retinto" Steak tartar 13,00€/24,00 €
- Retinto grilled burger with truffle mayonnaise, foie & caramelized onion 20,00 €
- Baby lamb chops 22,00 €
- Iberian pork Loin "presa ibérica" 23,00 €



## FISHES

- Grilled fresh tuna steak with fried eggs and chips 25,00 €
- Grilled tuna breast 26,00 €
- Wild Tuna Tartar 14,50€/27,00
- Wild Tuna Tataki 25,00 €
- Tuna Breast Sashimi 26,00 €
- Grilled Octopus leg 25,00 €
- Please ask our staff about our fresh fishes (sea bream, bass, Tarifa Bream, red mullets, Sole...) and seafood (shrimps, prawn, clams, ...) s/m




## RICES (Min. 2 pax)

- Soupy rice with red prawns 34,00 € pax.
- Rice with wild tuna 25,00€ pax.
- Rice with Iberian pork 22,00 € pax.
- Rice with Selected vegetables 20,00 € pax.



TAXES INCLUDED

SERVICE AND BREAD FEE 2,50 €/PER PERSON 

 @mardelevas

 @restaurantemardelevas



www.mardelevas.com

## DULCE

Tarta de queso Payoyo 7,50€



Cre moso de Manzana 8,00€



Flán de Naranja 6,00€



Fresitas en salsa con helado de Nata 7,50€  
( sólo en temporada)



Coulant de Chocolate 8,00 €

Semifrío de turrón con caramelo 7,50€

Fruta del tiempo 4,50€



Helados 4,00€



MARDELEVAS  
RESTAURANTE

## HOMEMADE DESSERTS

·“Payoyo” from Cadiz cheese cake 7,50€



·Apple creamy cake 8,00€



·Orange Flan 6,00€



·Strawberry with sauce and cream ice 7,50€  
(seasonal)



·Chocolate coulant 8,00 €



·Nougat Semi cold with caramel 7,50€



·Seasonal fruit 4,50€

·Ice creams 4,00€



**MARDELEVAS**  
RESTAURANTE



*“El vino es la luz del Sol, unida por el Agua”*

*- Galileo Galilei -*



PRECIOS CON IVA INCLUIDO



*“Donde no hay vino, no hay amor. . .”*

*- Eurípides -*

# Vinos Blancos

## BLANCOS DE CADIZ

### BARBADILLO ALBARIZA

**Bodega:** Bodegas Barbadillo

**Uva:** 100% Palomino

**Notas de cata:** Bonito color amarillo con reflejos Verdosos. En boca es seco, sabroso, elegante y ágil con recuerdos muy vivos de uva palomino.



16,00 €

### ATUNA PALOMINO

**Bodega:** Bodegas Santiago Jordi

**Uva:** 100% Palomino

**Notas de cata:** Color amarillo pajizo con intensos reflejos brillantes. Nariz de media intensidad, aromática, destacando los aromas de fruta tropical como el mango, notas cítricas de pomelo



20,00 €

### FORLONG BLANCO ECOLOGICO

**Bodega:** Bodegas Forlong

**Uva:** 100% Palomino

**Notas de cata:** En nariz es intenso, frutal (albaricoque), floral, mediterráneo (tomillo y romero), fresco. En boca es también intenso, donde fruta y mineralidad (tiza) destacan.



20,00 €

### VIÑA MATALIÁN

**Bodega:** Bodegas Primitivo Collantes

**Uva:** 100% Palomino Fino

**Notas de cata:** En nariz es de media intensidad, con marcadas notas de fruta tropical, fruta blanca y toques cítricos. En boca es fresco, algo graso, con buena acidez y muy equilibrado.



20,00 €

### ENTRECHUELOS CHARDONNAY

**Bodega:** Bodega Miguel Domecq

**Uva:** 100% Chardonnay

**Notas de cata:** aromas varietales clásicos de Chardonnay: frutas cítricas, mango y frutas de hueso (albaricoque, melocotón). En boca es suave y rico, con una acidez bien equilibrada; Boca llena y persistente.



18,00 €

*“Si bien la penicilina cura a los hombres, el vino les hace felices. . . ”*

*- Alexander Fleming-*

## **PENEDÉS (CATALUÑA)**

### **VIÑA ESMERALDA**

**Bodega:** Bodegas Torres

**Uva:** 15% Gewürztraminer 85% Moscatel

**Notas de cata:** . En la fase olfativa se muestra muy fragante, con delicadas notas florales (flor de limonero) y matices de fruta madura (uva, manzana). En boca es suave y seductor, con un final goloso y recuerdos a miel de azahar



19,00 €

## **RIAS BAIXAS (GALICIA)**

### **MARTIN CODAX**

**Bodega:** Bodegas Martín Codax

**Uva:** 100% Albariño

**Notas de cata:** . En nariz es de Intensidad media con notas cítricas maduras tipo lima y mandarina. En boca es envolvente, fresco y con buen equilibrio



23,00 €

### **PATO MAREADO**

**Bodega:** Bodegas Santiago Jordi

**Uva:** 100% Albariño

**Notas de cata:** En nariz sobre todo presenta notas frutales y florales, predominando los cítricos y las notas de manzana verde. En boca es de entrada fresca, amplio, carnoso



22,00 €

### **MAIOR DE MENDOZA SOBRE LÍAS**

**Bodega:** Bodegas Maior de Mendoza

**Uva:** 100% Albariño

**Notas de cata:** Aroma con notas balsámicas, frutas blancas, manzana, pera y fondos cítricos, acompañada de suaves tostados. En boca es fresco, mineral, con buena acidez, graso con volumen, repitiendo las notas frutales. Cremoso y largo.



24,00 €

### **BLANQUITO**

**Bodega:** Adegas Tollodouro

**Uva:** Albariño , Treixadura , Caiño blanco

**Notas de cata:** Aroma de buena intensidad, rico en matices, complejo y elegante. Sabroso en boca, graso, con agradables contrastes dentro de un armónico equilibrio. Sensaciones de viveza y frescura.



19,00 €

*“Me gustaría ser todo vino y beberme yo mismo...”*

*- Federico García Lorca -*

## **RIOJA**

### **SATINELA SEMI DULCE**

**Bodega:** Bodegas Marqués de Cáceres

**Uva:** 95% Viura 5% Malvasía

**Notas de cata:** . Nariz con notitas tropicales (maracuyá, piña) y flores blancas, muy típicos estos últimos de la Malvasía. Notamos el dulzor en el ataque y en el paso, pero muy bien equilibrado con la acidez y el alcohol.



23,00 €

## **RUEDA (VALLADOLID)**

### **LA COTORRA VERDEJO**

**Bodega:** Bodegas Santiago Jordi

**Uva:** 100% Verdejo

**Notas de cata:** Aroma franco, con intensidad frutal, notas cítricas y fondo floral con toques herbáceos. Entrada fresca, seco, con acidez equilibrada, ligera salinidad y un leve amargor final característicos de la uva verdejo



16,00 €

### **JOSÉ PARIENTE VERDEJO**

**Bodega:** Bodegas José Pariente

**Uva:** 100% Verdejo

**Notas de cata:** . El aroma es elegante, fresco y complejo. Muestra un marcado tono afrutado, a cítricos y fruta de la pasión. En boca uxntuoso, goloso y elegante con un suave toque de amargor final



20,00 €

### **CARABALLAS VERDEJO**

**Bodega:** Finca Caraballas

**Uva:** 100% Verdejo

**Notas de cata:** En nariz, despliega LA dulzura de la compota y la piña madura, mezclados con la frescura de la hierba recién cortada



22,00 €

## **MARQUÉS DE CÁCERES EXCELLENS**

### **SAUVIGNON BLANC**

**Bodega:** Marqués de Cáceres

**Uva:** 100% Sauvignon Blanc

**Notas de cata:** En nariz es afrutado, con notas de peras frescas, melocotones, guayabas y kiwis. En boca es ácido, con cuerpo medio y textura cremosa. Jugoso y sabroso.



18,00 €

*“El vino siembra poesía en los corazones. . .”*

*- Dante Alighieri-*

## **SOMONTANO (HUESCA)**

### **ATUNA CHARDONNAY**

**Bodega:** Bodegas Santiago Jordi

**Uva:** Chardonnay 100%

**Notas de catas:** En nariz frutas exóticas como la piña maracuyá y notas a flor de azahar. Complejo, redondo y al mismo tiempo con una acidez vibrante y fresca.



18,00 €

### **ENATE CHARDONNAY 234**

**Bodega:** Bodegas Enate

**Uva:** 100% Chardonnay

**Notas de cata:** Complejo e intenso aroma varietal de manzana verde, melocotón maduro, hinojo y frutas exóticas (guayaba, fruta de la pasión). Paladar amplio, graso, con un paso limpio y fresco gracias a su acidez sostenida.



20,00 €

## **VALDEORRAS (GALICIA)**

### **NENO GODELLO**

**Bodega:** Bodegas Viña Somoza

**Uva:** 100% Godello

**Notas de catas:** Nariz: aromas de fruta blanca fresca, manzana y pera. Agradables notas de flores blancas, y un fondo vegetal de hinojo característico de los buenos Godello.



26,00 €

### **BREZO GODELLO**

**Bodega:** Bodegas Enate

**Uva:** 100% Chardonnay

**Notas de cata:** Complejo e intenso aroma varietal de manzana verde, melocotón maduro, hinojo y frutas exóticas (guayaba, fruta de la pasión). Paladar amplio, graso, con un paso limpio y fresco gracias a su acidez sostenida.



24,00 €

### **O LUAR DO SIL**

**Bodega:** Bodegas Enate

**Uva:** 100% Chardonnay

**Notas de cata:** aparecen notas florales y en fondo aromas de fruta verde y tonos tropicales. En boca es amable, agradable al paladar, sedoso y redondo. Acidez y alcohol bien equilibrado



23,00 €

*“Quien sabe degustar, no bebe jamás el vino, sino que degusta sus secretos. . . ”*

*- Salvador Dalí-*

## Vinos Tintos

### TINTOS DE CADIZ

#### CARACEPA

**Bodega:** Bodegas Santiago Jordi

**Uva:** 60% Syrah – 40% Petit Verdot

**Notas de cata:** Color rojo vivo, de tono cereza, de capa alta. Aromas intensos en nariz de fruta roja y negra bien madura, compota. Fondo balsámico, toques especiados. Boca fresca, directa, con estructura tánica equilibrada y larga persistencia.



19,00 €

#### PETIT FORLONG

**Bodega:** Bodegas Forlong

**Uva:** 90% Syrah, 10% Tintilla de Rota

**Notas de cata:** En nariz recuerda a flores como el clavel y fruta fresca y ácida (grosella) sobre un fondo profundo de cacao. En boca, su buen volumen en boca invita a seguir bebiendo.



19,00 €

#### GARUM

**Bodega:** Bodegas Luis Pérez

**Uva:** 60% Merlot, 30% Syrah, 10% Petit Verdot

**Notas de cata:** En nariz es intenso, frutal (albaricoque), floral, mediterráneo (tomillo y romero), fresco. En boca es también intenso, donde fruta y mineralidad (tiza) destacan.



20,00 €

### BIERZO (LEÓN)

#### PÉTALOS DEL BIERZO

**Bodega:** Bodegas Descendientes de J. Palacios

**Uva:** 95% Mencía – 40% Petit Verdot

**Notas de cata:** Notas de fruta roja madura, fruta licorosa, notas tostadas y especiadas potentes. Suave entrada en boca, con cuerpo, muy amplio y goloso, con sensación de densidad. Muy persistente.



26,00 €



*“El vino lava nuestras inquietudes, enjuaga el alma hasta el fondo y asegura la curación de la tristeza. . . ”*

*- Séneca -*

## **CASTILLA-LEÓN**

### **ABADIA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL**

**Bodega:** Bodegas Abadía Retuerta

**Uva:** 77% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah, 1% Merlot, 0,7% Petit Verdot y 0,3% Garnacha

**Notas de cata:** Rojo cereza, intenso y brillante. Notas de fruta roja, frutos negros, mora, arándanos, ciruela. Notas florales y especiadas como de vainilla, clavo. Muy aromático. En boca es suave, pero con gran estructura, elegante y de gran recorrido.



42,00 €

## **JUMILLA (MURCIA)**

### **JUAN GIL**

**Bodega:** Bodegas Santiago Jordi

**Uva:** 100% Monastrell

**Notas de cata:** Potentes aromas de fruta roja madura, torrefactos, especias y notas ahumadas. Con buena entrada en boca y muy persistente. Perfectamente integrados la fruta, el alcohol y la madera



22,00 €

## **TORO (ZAMORA)**

### **SAN ROMAN**

**Bodega:** Bodegas Maurodos

**Uva:** 100% Tinta de Toro

**Notas de cata:** Perfumado, muy expresivo, de concentrada madurez y finura en aromas con predominio de frutos rojos. Lleno, opulento, cremoso, con domados taninos y prolongado final de ecos minerales. 24 meses en barricas de roble francés y americano



42,00 €

*“La comida es la parte material de la alimentación, pero el vino es la parte espiritual de nuestro alimento. . . ”*

*- Alejandro Dumas -*

## **RIBERA DEL DUERO**

### **SER O NO SER**

**Bodega:** Bodegas Santiago Jordi

**Uva:** 100% Tempranillo

**Notas de cata:** Nariz con fruta roja muy marcada, fresca, madura, con leves toques especiados, balsámicos. En boca es de entrada suave, domado.



19,00 €

### **FINCA RESALSO**

**Bodega:** Bodegas Emilio Moro

**Uva:** 100% Tempranillo

**Notas de cata:** Marcados aromas primarios, moras, regaliz y frutos negros del bosque. Un conjunto sabroso y apetecible que cuando lo llevamos a la boca nos demuestra su vocación, un vino expresivo e intenso pero agradable de beber



18,00 €

### **PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA**

**Bodega:** Bodega Pago de los Capellanes

**Uva:** 100% tempranillo

**Notas de cata:** buen equilibrio fruta-madera en el que se funden los tonos de vainilla con fruta bien madura, frutos negros y del bosque. El paso en boca es suave, pero llenando el paladar de equilibrados sabores.



36,00 €

### **CARMELO RODERO CRIANZA**

**Bodega:** Bodegas Rodero

**Uva:** 90% tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon

**Notas de cata:** Estructurado y carnoso con un excelente bouquet, vino perfectamente equilibrado, largo y generoso en sensaciones gustativas



38,00 €

*“El vino es la única obra de arte que se puede beber. . . ”*

*- Robert Louis Stevenson -*

## **RIBERA DEL DUERO**

### **ARZUAGA CRIANZA**

**Bodega:** Bodegas Arzuaga

**Uva:** 90% Tempranillo, 7% Cabernet Sauvignon y 3% Merlot

**Notas de cata:** Procedente de las viñas más antiguas de la finca La Planta. Envejecimiento de 16 meses en barrica, es un tinto fino y sutil. Las buenas sensaciones que aporta en boca y nariz lo convierten en un vino que no deja indiferente



35,00 €

### **MELIOR DE MATARROMERA**

**Bodega:** Bodegas Matarromera

**Uva:** 100% Tempranillo

**Notas de cata.** En nariz se muestra intenso, aromático, con marcadas notas de frutas rojas silvestres, fresas, cerezas, junto con un fondo cremoso de toffee y algún toque especiado de clavo, café. En boca es untuoso, sedoso, con volumen.



20,00 €

### **EMILIO MORO**

**Bodega:** Bodega Emilio Moro

**Uva:** 100% tempranillo

**Notas de cata:** En nariz notas frutales del tempranillo, junto con matices propios de un paso por barrica de calidad. En la boca es goloso, de cuerpo medio y tanino dulce, con un postgusto largo y persistente.



35,00 €

### **ALIÓN RESERVA**

**Bodega:** Bodega Alión - Vega Sicilia

**Uva:** 100% Tinto Fino (tempranillo)

**Notas de cata:** Abanico de aromas donde destacan las cerezas maduras y ciruelas negras, entrelazadas con toques sutiles de vainilla y pimienta. En boca, se presenta con cuerpo y una textura carnosa, revelando su carácter maduro y complejo.



90,00 €

### **VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO**

**Bodega:** Vega Sicilia

**Uva:** 95% Tinto Fino, 5% Merlot

**Notas de cata:** Color cereza oscuro con ribetes granate. En nariz Potente, con dominio de aromas a fruta confitada y notas tostadas. Complejo y persistente en el paladar. Para recordar siempre...



160,00 €

*“El mundo entero tiene más o menos tres copas de vino de menos. . . .”*

*- Humphrey Bogart -*

## **RIOJA**

### **LUIS CAÑAS CRIANZA**

**Bodega:** Bodegas Luis Cañas

**Uva:** 95% Tempranillo, 5% Garnacha

**Notas de cata:** vino de carácter fresco y frutal, con notas de frutos rojos, finas vainillas y tostados de madera suave. Goloso en boca, amplio, redondo y muy sutil, con final largo



22,00 €

### **RAMON BILBAO CRIANZA**

**Bodega:** Bodegas Ramón Bilbao

**Uva:** 100% Tempranillo

**Notas de cata:** En nariz aromas de fruta negra, ciruela y cereza negra. Notas de regaliz, pimienta negra y especias dulces (vainilla y coco). Fresco, con vibrante acidez, de longitud media. Un vino en armonía, con perfecto equilibrio entre fruta, acidez y estructura.



20,00 €

### **MUGA CRIANZA**

**Bodega:** Bodegas Luis Cañas

**Uva:** 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 7% Mazuelo y 3% Graciano

**Notas de cata:** Posee aromas de frutas rojas y negras, con notas de regaliz y chocolate. En boca resulta equilibrado, con toques de granos de café tostado y fruta madura. Taninos sedosos y largo postgusto.



35,00 €

### **RODA RESERVA**

**Bodega:** Bodega Roda

**Uva:** Tempranillo 89% y Graciano 11%

**Notas de cata:** Nariz de buena intensidad a fruta roja madura. Notas especiadas, balsámicas y recuerdos de tierra húmeda. Buena entrada en boca, de volumen medio, tiene un tacto sedoso y un recorrido muy agradable.



45,00 €

### **VIÑA ARDANZA RESERVA**

**Bodega:** Bodegas Rioja Alta

**Uva:** Tempranillo 80%, Garnacha 20%

**Notas de cata:** En nariz es marcadamente fresco, con una nota de fruta roja fresca sobre fondo especiado de maderas, cafés, tabaco o vainillas. En boca es muy sabroso, redondo, con un tanino presente pero amable.



42,00 €

*“Hay más filosofía y sabiduría en una botella de vino que en todos los libros. . . ”*

*-Louis Pasteur -*

## Vinos Rosados

### FORLONG ROSADO ECOLOGICO (CADIZ)

**Bodega:** Bodegas Forlong

**Uva:** 100% tintilla de Rota

**Notas de cata:** gran intensidad aromática donde destacan los aromas de fruta roja, toques de manzana verde. En boca es goloso, de rica acidez, muy ligero, pero con ese toque salino, mineral tan característico de la zona.



19,00 €

### CHIVITE LAS FINCAS (NAVARRA)

**Bodega:** Bodegas Chivite

**Uva:** Garnacha y Tempranillo

**Notas de cata.** En nariz se muestra intenso, aromático, con marcadas notas de frutas rojas silvestres, fresas, cerezas, junto con un fondo cremoso de toffee y algún toque especiado de clavo, café. En boca es untuoso, sedoso, con volumen.



19,00 €

### EXCELLENS ROSÉ (RIOJA)

**Bodega:** Marqués de Cáceres

**Uva:** 100% tempranillo

**Notas de cata:** Nariz floral de muy fina fragancia. Desliza en boca con armonía, el sabor de fruta roja delicada se expresa como una caricia al paladar que recoge fresca.



18,00 €

### JEAN LEON 3055 ROSÉ (PENEDÉS)

**Bodega:** Bodegas Jean León

**Uva:** 100% Pinot Noir

**Notas de cata:** Color rosa pastel, pálido, sutil. Nariz fresca e intensa de notas cítricas, pomelo rosa, fresas, notas de hierbas aromáticas. Boca suave, refrescante, con rica acidez.



23,00 €



# Cavas y Espumosos

## JUVE & CAMPS RESERVA DE FAMILIA (PENEDÉS)

**Bodega:** Juve & Camps

**Uva:** Macabeo, Xarel.lo y Parellada

**Notas de cata:** Cava de color dorado pálido muy brillante y atractivo, es un cava profundo, intenso y elegante. Aromas a frutas blancas maduras y recuerdo a pan tostado y bollería propios de su crianza. En boca es muy cremoso



35,00 €

## ANNA DE CODORNIU (PENEDÉS)

**Bodega:** Bodegas Codorníu

**Uva:** Macabeo, Xarel.lo y Parellada

**Notas de cata.** Nariz con aromas cítricos se mezclan con notas de nuez, manzana, miel y flores de almendro. En boca, cremoso, de sabor duradero y delicado.



25,00 €

## MARIA RIGOL BRUT NATURE (PENEDÉS)

**Bodega:** Maria Rigol Ordi

**Uva:** Macabeo, Xarel.lo y Parellada

**Notas de cata:** En nariz, aroma compleja y elegante con matices florales, cítricos y de piel de naranja escarchada. En boca, intenso, seco y fresco. Notas de manzana verde, recuerdos de hierba fresca, fruta blanca y piel de limón.



26,00 €

## SOHO'S FINO SPRITZ (JEREZ)

**Bodega:** Sánchez Romate

**Uva:** Palomino

**Notas de cata:** refrescante y ligeramente espumoso elaborado sobre una base de fino de Jerez con aromas naturales de limón, hierbabuena y bergamota. Nariz intensa en aromas con toques florales. En boca es muy fresco y algo goloso.



16,00 €

*“No podría vivir sin Champagne; en la victoria lo merezco y en la derrota lo necesito. . . ”*

*-Napoleón Bonaparte-*

## Champagne

### MUMM CORDON ROUGE BRUT (CHAMPAGNE)

**Notas de cata:** En nariz destacan unas refrescantes notas a cítricos, a frutas frescas de hueso (melocotón, albaricoque y manzana verde), vainilla, frutos secos y miel. En boca es cremoso, con recuerdo a bollería fina, y final refrescante.



60,00 €

### MÖET CHANDON BRUT IMPÉRIAL CHAMPAGNE

**Notas de cata:** . Aromas intensos a manzana, manzana asada, cítricos, levadura de panadería fresca, toques florales y minerales. Boca untuosa, seductora, chispeante, de nuevo toques de fruta blanca, pera, y frescura en el final del paso por boca.



70,00 €

### BOLLINGER SPECIAL CUVÉE

**Notas de cata:** Cargado con una maravillosa complejidad aromática, Bollinger Spéciale Cuvée ofrece aromas de frutas maduras y especias. Vivacidad en boca que permite que se desarrollen los aromas de pera, brioche, nueces frescas y especias.



90,00 €

### FRANCK ELLNER

**Notas de cata:** En nariz Aromas de flores amarillas y especias seguido de notas de pastelería (merengue) y avellanas frescas. Sorprendente por su persistencia con notas de fruta blanca confitada, gelatina de frutillos rojos y un sutil toque ahumado que aporta finura.



60,00 €

# Medias botellas

(0,375 L)

## **BLANCOS**

VIÑA ESMERALDA (Penedés) 12,00 €

MARQUÉS DE CÁCERES VERDEJO (Rueda) 9,00 €

## **TINTOS**

ARZUAGA CRIANZA (Ribera del Duero) 18,00 €

ABADIA RETUERTA (Castilla-León) 23,00 €

MARQUÉS DE CÁCERES CRIANZA (Rioja) 10,00 €