

## BLANCOS

### D.O. RIBEIRA SACRA

#### Don Bernardino 21€

Godello, Albariño y Treixadura

*Aroma intenso, buena expresión frutal, notas de fruta madura.*

Maridaje: aperitivos, mariscos, pescados y carnes blancas.

#### Cruceiro Rexio 19€

Godello, Treixadura, Albariño, y Blanco Lexítimo

*Alta intensidad aromática, con notas primarias varietales de fruta de pepita, manzana, pero también albaricoque.*

Maridaje: pescados, mariscos y carnes suaves.

#### Casa do Outeiro 19€

Godello, Treixadura y Blanco Lexítima

*Aromas que recuerdan a manzana verde, tintes cítricos y aromas minerales provenientes del suelo.*

Maridaje: aperitivos, pescados, mariscos y carnes blancas.

### D.O. VALDEORRAS

#### Mil Ríos 19€

Godello

*Aroma intenso y complejo y en boca notas de pera y albaricoque.*

Maridaje: aperitivos, pescados, quesos, foie y jamón.

### D.O. MONTERREI

#### Mara Martín 19€

Godello

*Aroma de intensidad media, donde destacan las notas de fruta como manzana o pera. Tiene un intenso toque floral con ligero fondo cítrico. Con buena estructura fruto del trabajo con las lías.*

Maridaje: mariscos, pescados y quesos frescos.

### D.O. RIAS BAIXAS

#### Martín Códax 21€

Albariño

*Destaca por su especial intensidad y elegancia, su aroma recuerda a hierbas frescas húmedas y del rocío y al perfume de manzanas semi maduras. Maridaje: mariscos, pescados, carnes blancas, arroces, quesos fresco.*

#### Eido da fonte 19€

Albariño

*Fragancia con notas cítricas, mezcladas con matices florales que te recordarán a esas tardes de verano.*

Maridaje: mariscos, pescados blancos, pastas y ensaladas.

### D.O. RIBEIRO

#### Lulo 1915 19€

Treixadura

*Elegante aroma a flores blancas, con connotaciones de manzana y anisados.*

Maridaje: mariscos, carnes blancas, pescados y quesos suaves.

#### Ventosela 16€

Torrontés

*Aroma que recuerda a frutas maduras y ligeras notas exóticas.*

Maridaje: aperitivos, mariscos y pescados.

#### Anxo Martín 19€

Treixadura, Loureira y Albariño

*Aroma a manzana y ciruela, flores blancas tipo magnolio y también hinojo y romero. Nota untuosa derivada de la crianza sobre lías y final mineral típico de la treixadura. elegante y fino.*

Maridaje: pescados, mariscos y arroces.

### D.O. RIBERA DE DUERO

#### Prado Rey blanco 22€

Multivarietal

*Notas complejas de frutas maduras, de hueso y blancas. Además, notas balsámicas de vainilla y torrefactos muy bien integradas en el vino. Elegante, fino y sutil.*

Maridaje: pescados, arroces y aves.

## TINTOS

### D.O. RIBEIRA SACRA

#### Don Bernardino Joven 19€

Mencía

*En boca es intenso, elegante, equilibrado: un vino aterciopelado, una acidez bien ensamblada, con una fuerza alcohólica sutil, generosa y redonda que le confieren la elegancia y peculiaridad de los mejores vinos de Amandi.*

Maridaje: ideal acompañante de la cocina tradicional gallega, empanada, cocido, pulpo, carnes asadas y caza.

#### Don Bernardino 4ª Generación 30€

Mencía con crianza en barrica de roble francés

*Aroma muy bien ensamblado con lo que le aporta su paso por la madera, intenso equilibrado y con buen cuerpo.*

Maridaje: Cocina tradicional, caza y carnes rojas.

#### Cruceiro 18€

Mencía, Merenzao y Caiño

*Aromas frutales con mucha intensidad, fresa grosella, cereza, zarzamora y pequeño toque láctico. Persistente con retrogusto que nos retrae a la frutuosidad de la Mencía. Maridaje: adecuado para acompañar cualquier plato de comida de la variada gastronomía gallega.*

#### Abadía da Cova 19€

Mencía

*Aroma intenso con notas a fruta roja y hierbas del monte, en boca fresco y frutal con recuerdos a grosellas y arándanos.*

Maridaje: Carnes rojas, quesos curados y foie.

#### Vía Romana 19€

Mencía

*Elegante e intenso. Con aromas a fruta roja madura (cereza, fresa) y negra (mora, ciruela) sobre un fondo balsámico.*

Maridaje: caza y carnes rojas.

|  |     |
|--|-----|
| <b>Marcelino I</b>   | 17€ |
| Mencía<br><i>Demuestra gran tipicidad, con notas de frutillos silvestres, cerezas, arándanos, con fondo de jara, muy completo y redondo a la vez.</i><br>Maridaje: Lo puedes disfrutar con asados, quesos, carnes de buey, jamón ibérico, o simplemente con una empanada durante un atardecer.   |     |
| <b>Prómine</b>   | 19€ |
| Mencía. D.O Ribeira Sacra<br><br><i>100% mencía, color cereza, aroma elegante, en boca es armónico, persistente y estructural.</i><br>Maridaje: caza y carnes rojas.   |     |
| <b>Prómine Singular</b>  | 26€ |
| Mencía con crianza en bodega de roble francés<br><i>D.O Ribeira Sacra, 100% mencía, color picota, aroma a frutas maduras, largo y sedoso en boca.</i><br>Maridaje: carnes rojas y a la brasa.  |     |
| <b>Vía Romana Barrica</b>  | 33€ |
| Mencía con crianza en barrica de roble francés<br><i>Aromas muy intensos a fresa y grosellas negras, en boca sutil con fruta roja y especias.</i><br>Maridaje: Caza, carnes rojas.   |     |
| <b>Vacamulo</b>  | 49€ |
| Mencía con crianza en barricas de roble francés<br><i>Vino con carácter especial de la zona de Amandí, está elaborado con las uvas mencía que sobreviven al ataque del vacamulo, jabalíes de más de 190 Kg.</i><br>Maridaje: Carnes a la brasa.  |     |
| <b>D.O RIOJA</b>   |     |
| <b>Marqués de Cáceres</b>  | 18€ |
| Tempranillo y garnacha<br><i>Expresivo de pequeños frutos rojos (frambuesa, arándanos, cerezas...) ensalzados por notas especiadas y un fondo avainillado.</i><br>Maridaje: frituras, verduras a la parrilla, legumbres, paella, arroces, pasta, pescado en salsa de tomate, jamones y chorizos, patés, carnes asadas, estofadas o a la parrilla, quesos suaves o semicurados. |     |
| <b>Marqués de Cáceres (3/8)</b>  | 12€ |
| Tempranillo y garnacha<br><i>Expresivo de pequeños frutos rojos (frambuesa, arándanos, cerezas...) ensalzados por notas especiadas y un fondo avainillado.</i><br>Maridaje: frituras, verduras a la parrilla, legumbres, paella, arroces, pasta, pescado en salsa de tomate, jamones y chorizos, patés, carnes asadas, estofadas o a la parrilla, quesos suaves o semicurados. |     |
| <b>D.O RIBERA DEL DUERO</b>  |     |
| <b>La Capilla</b>  | 33€ |
| Tempranillo<br><i>Vino complejo y afrutado acompañado de aromas a frutos maduros con matices de especias.</i><br>Maridaje: aperitivos, tapas, carnes a la plancha o parrilla, guisos ligeros.  |     |

|  |     |
|--|-----|
| <b>Protos Roble</b>  | 22€ |
| Tempranillo<br><i>Intensa, donde destacan aromas de fruta roja y negra acompañada con notas especiadas y ligeros tostados. Tiene buena estructura, frutal, fresco, con paso goloso, equilibrado y con taninos suaves muy agradables.</i><br>Maridaje: arroces y pasta, pollo y aves, ternera, setas, embutidos, carnes a la brasa, cordero, cerdo, quesos semi curados.                              |     |
| <b>Adaro de Prado Rey</b>  | 44€ |
| Tempranillo<br><i>Intensidad alta. Fusión de aromas afrutados (destaca la fruta roja) ensamblados con los aromas terciarios como la vainilla y el regaliz, aportados por su crianza en barrica. Elegante, sabroso y fresco. Combina la fruta madura con taninos aterciopelados, lo que provoca un paso por boca muy agradable y un final muy elegante.</i><br>Maridaje: asados, caza y carnes rojas. |     |
| <b>CAVAS Y ESPUMOSOS</b>   |     |
| <b>Alma atlántica</b>  | 18€ |
| Albariño<br><i>Afrutado con aromas de fruta blanca y tropicales acompañado de notas florales. En boca es refrescante, goloso y persistente. Un vino chispeante con un retronasal muy frutal.</i><br>Maridaje: aperitivo, foie y marisco.   |     |
| <b>Alma atlántica Mencía rosé</b>  | 18€ |
| Mencía<br><i>Afrutado con deliciosos aromas dulces de fruta roja acompañado de recuerdos florales y toques de gominolas. En boca es fresco, sabroso y equilibrado. Un vino chispeante, fácil de beber y con un final refrescante y dulzón.</i><br>Maridaje: aperitivo y postres de frutas.   |     |
| <b>Freixenet vintage reserva</b>   | 18€ |
| Macabeo y parellada<br><br><i>Suave y de gran frescor. Muestra toques de frutos secos y un final seco y de gran carácter. Con burbuja fina y ligera corona.</i><br>Maridaje: aperitivo.  |     |
| <b>Freixenet blanc de blancs</b>   | 15€ |
| Macabeo, Xarel·lo y Parellada.<br><br><i>Mezclas de aromas de frutas cítricas verdes, frutas de árbol, manzana, ligeros aromas tostados y frutos secos, almendra verde y notas de pastelería.</i><br>Maridaje: pescados azules y quesos curados.   |     |
| <b>Segura viudas brut vintage</b>  | 20€ |
| Macabeo y parellada<br><i>30 meses de crianza, notas de panadería y frutos secos combinados con toques cítricos y manzanas.</i><br>Maridaje: jamón y aves de corral.   |     |
| <b>Champán Herí Abelé</b>  | 42€ |
| Macabeo y parellada<br><i>30 meses de crianza, notas de panadería y frutos secos combinados con toques cítricos y manzanas.</i><br>Maridaje: jamón y aves de corral.   |     |