

IBERIK

HOTELES

CARTA
VIÑOS



BRANCOS

D.O. RIBEIRA SACRA

Don Bernardino 21€

Godello, Albariño e Treixadurz

Aroma intenso, boa expresión a froita, recordos varietales e notas de froita madura.

Maridaxe: aperitivos, mariscos, peixes e carnes brancas.

Cruceiro Rexio 19€

Godello

Alta intensidade aromática, con notas primarias varietales de froita de pebida, mazá, pero tamén albaricoque.

Maridaxe: peixes, mariscos e carnes suaves.

Casa do Outeiro 19€

Godello, Treixadura e Branca Lexítima

Aromas que lembran a mazá verde, tinguiduras cítricos e aromas minerais provenientes do chan.

Maridaxe: aperitivos, peixes, mariscos e carnes brancas.

D.O. VALDEORRAS

Mil Ríos 19€

Godello

Aroma intenso e complexo e en boca aromas de pera e albaricoque.

Maridaxe: aperitivos, peixes, queixos, foie e xamón.

D.O. MONTERREI

Mara Martín 19€

Godello

Aroma de intensidade media, onde destacan as notas de froita como mazá ou pera. Ten un intenso toque floral con lixeiro fondo cítrico. Con boa estrutura froito do traballo con lías.

Maridaxe: mariscos, peixes e queixos frescos.

D.O. RIAS BAIXAS

Martín Códax 21€

Albariño

Destaca pola súa especial intensidade e elegancia, o seu aroma lembra a herbas frescas húmidas e do rocío e ao perfume de mazás semi maduras.

Maridaxe: mariscos, peixes, carnes brancas, arroces, queixos fresco.

Eido da fonte 19€

Albariño

Fragrancia con notas cítricas, mesturadas con matices florais que che lembrarán a esas tardes de verán.

Maridaxe: mariscos, peixes brancos, pastas e ensaladas.

D.O RIBEIRO

Lulo 1915 19€

Treixadura

Elegante aroma a flores brancas, con connotacións de mazá e anisados.

Maridaxe: mariscos, carnes brancas, peixes e queixos suaves.

Ventosela 16€

Torróns

Aroma que lembra a froitas maduras e lixeiras notas exóticas.

Maridaxe: aperitivos, mariscos e peixes.

Anxo Martín 19€

Treixadura, Loureira e Albariño

Aroma a mazá e ameixa, flores brancas tipo magnolio e tamén fiúncho e romeu. Nota untuosa derivada da crianza sobre lías e final mineral típico da treixadura.

Maridaxe: peixes, mariscos e arroces.

D.O VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

Prado Rey blanco 22€

Multivarietal

Notas complexas de froitas maduras, de óso e brancas.

Ademais, notas balsámicas de vainilla e torrefactos moi ben integradas no viño. Elegante, fino e sutil.

Maridaxe: peixes, arroces e aves.

TINTOS

D.O. RIBEIRA SACRA

Don Bernardino Joven 19€

Mencía

En boca é intenso, elegante, equilibrado: un viño aterciopelado, unha acidez ben ensamblada, cunha forza alcohólica sutil, xenerosa e redonda que lle confiren a elegancia e peculiaridade dos mellores viños de Amandi.

Maridaxe: ideal acompañante da cociña tradicional galega, empanada, cocido, polbo, carnes asadas e caza.

Don Bernardino 4ª Generación 30€

Mencía con crianza en barrica de roble francés

Aroma moi ben ensamblado co que achega o seu paso pola madeira, intenso, equilibrado e con bo corpo.

Maridaxe: cociña tradicional, caza e carnes vermellas.

Cruceiro 18€

Mencía y merenzao

Aromas froiteiros con moita intensidade, amorado grosella, cereixa, moras e un pequeno toque láctico. Persistente con retrogusto que nos retrae á frutividade da Mencía.

Maridaxe: adecuado para acompañar calquera prato de comida da variada gastronomía galega.

Abadía da Cova 19€

Mencía

Aromas moi intensos con notas de froita vermella e herbas do monte, en boca fresco e froiteiro con recordos a grosellas e arandos.

Maridaxe: carnes vermellas, queixos curados e foie.

Vía Romana 19€

Mencía

Elegante e intenso. Con aromas a froita vermella madura (cereixa, amorado) e negra (mora, ameixa) sobre un fondo balsámico.

Maridaxe: caza e carnes vermellas.

Marcelino I 17€

Mencía

Demostra gran tipicidade, con notas de frutillos silvestres, cereixas, arandos, con fondo de xara, moi completo e redondo á vez.

Maridaxe: pódelo gozar con asados, queixos, carnes de boi, xamón ibérico, ou simplemente cunha empanada durante un atardecer.

Prómine 19€

Mencía. D.O Ribeira Sacra

100% mencía, cor cereixa, aroma elegante, en boca é harmónico, persistente e estrutural.

Maridaxe: caza e carnes vermellas.

Prómine Singular26€

Mencía con crianza en barrica de roble francés
D.O Ribeira Sacra, 100% mencía, cor picota, aroma a froitas maduras, longo e sedoso en boca.
Maridaxe: carnes vermellas e á brasa.

Vía Romana Barrica33€

Mencía con crianza en barrica de roble francés
Aromas moi intensos a amorodo e grosellas negras, en boca sutil con froita vermella e especias.
Maridaxe: caza, carnes vermellas.

Vacamulo49€

Mencía con crianza en barricas de roble francés
Viño con carácter especial da zona de Amandi, está elaborado coas uvas mencía que sobreviven ao ataque do vacamulo, xabaríns de máis de 190 Kg.
Maridaxe: carnes á brasa.

D.O RIOJA

Marqués de Cáceres18€

Tempranillo e garnacha
Expresivo de pequenos frutos rojos (frambuesa, arándanos, cerezas...) ensalzados por notas especiadas y un fondo avainillado.
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.

Marqués de Cáceres (3/8)12€

Tempranillo e garnacha
Expresivo de pequenos froitos vermellos (frambuesa, arandos, cereixas...) enzalados por notas especiadas e un fondo avainillado.
Maridaxe: frituras, verduras á grella, legumes, paella, arroces, pasta, pescado en salsa de tomate, xamóns e chourizos, patés, carnes asadas, estofadas ou á grella, queixos suaves ou semicurados.

D.O RIBERA DEL DUERO

Protos Roble22€

Tempranillo
Intenso, onde destacan aromas de froita vermella e negra acompañada con notas especiadas e lixeiros tostados. Ten boa estrutura, froiteira, fresca, con paso saboroso, equilibrado e con taninos suaves moi agradables.
Maridaxe: Arroces e pasta, pito e aves, tenreira, cogomelos, embutidos, carnes á brasa, cordeiro, porco, queixos semi curados.

La Capilla33€

Tempranillo
Viño complexo e afrutado acompañado de aromas a froitos maduros con matices de especias.
Maridaje: aperitivos, tapas, carnes á prancha ou grella, guisos lixeiros.

Adaro de Prado Rey44€

Tempranillo
Intensidade alta. Fusión de aromas afrutados (destaca a froita vermella) ensamblados cos aromas terciarios como a vainilla e o regaliz, achegados pola súa crianza en barrica. Elegante, saboroso e fresco. Combina a froita madura con taninos aterciopelados, o que provoca un paso por boca moi agradable e un final moi elegante.
Maridaxe: asados, caza e carnes vermellas.

CAVAS E ESPUMOSOS

Alma atlántica18€

Albariño
Afrutado con aromas de froita branca e tropicais acompañado de notas florais. En boca é refrescante, saboroso e persistente. Un viño chispeante cun retronasal moi froiteiro.
Maridaxe: aperitivo, foie e marisco.

Alma atlántica Mencía rosé18€

Mencía
Afrutado con deliciosos aromas doces de froita vermella acompañado de recordos florais e toques de gominolas. En boca é fresco, saboroso e equilibrado. Un viño chispeante, fácil de beber e cun final refrescante e dulzón.
Maridaxe: aperitivo e sobremesas de froitas.

Freixenet vintage reserva18€

Macabeo e parellada
Suave e de gran frescor. Mostra toques de froitos secos e un final seco e de gran carácter. Con burbulla fina e lixeira coroa.
Maridaxe: aperitivo.

Freixenet blanc de blancs15€

Macabeo, Xarel·lo e Parellada.
Mesturas de aromas de froitas cítricas verdes, froitas de árbore, mazá, lixeiros aromas tostados e froitos secos, améndoa verde e notas de pastelería.
Maridaxe: peixes azuis e queixos curados.

Segura viudas brut vintage20€

Macabeo e parellada
30 meses de crianza, notas de panadería e froitos secos combinados con toques cítricos e mazás.
Maridaxe: peixes azuis e queixos curados.

Champán Herí Abelé42€

Macabeo e parellada
30 meses de crianza, notas de panadería e froitos secos combinados con toques cítricos e mazás.
Maridaxe: xamón e aves de curral.

