

Benvinguts a la nostra carta de vins, una petita però elegant selecció de vins de les nostres regions del món preferides, però també dels millors productes que ens pot oferir la nostra terra, esperem en gaudeixin en consonància amb la nostra cuina de temporada.

Bienvenidos a nuestra carta de vinos, una pequeña pero elegante selección de vinos de nuestras regiones del mundo preferidas, así como de los mejores productos que nos puede ofrecer nuestra tierra, siempre buscando realzar nuestra cocina fresca y de temporada.

Welcome to our wine list, a small, but elegant selection of wines from our favourite wine regions around the world. Also, some of the best products that our country is able to offer you. We hope you enjoy this assortment with our amazing seasonal kitchen.

## Vins per Copes / Vinos por Copas / Wine by the Glass

### Vins Espumosos/Vinos Espumosos/Sparkling wines

Cava the Serras D.O Cava	Macabeu, Xarel·lo, Parellada	6.00€
Ruinart Brut A.O.C Champagne	P Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	16.00€
Cava MIM Nature Rosat 2016	Pinot Noir	7.00€

### Vins Blancs/Vinos Blancos/White Wines

Violet 2019 D.O. Penedès	Xarel·lo	5.00€
Miranius 2018 D.O Penedès	Xarel·lo	7.00€
Gigí 2017 D.O. Penedès	Chardonnay	8.00€
El Barco del Corneta Verdejo 2017 V.T. Castilla y León	Verdejo	8.50€
Taleia 2018 D.O. Costers del Segre	Sauvignon Blanc, Sémillon	10.00€
Pazo Señorans 2019 D.O. Rías Baixas	Albariño	8.00€
Chablis 2017 A.O.C Chablis Bourgogne	Chardonnay	12.00€
Sancerre 2018 A.O.C Sancerre	Sauvignon Blanc	13.00€

### Vins Rosats/Vinos Rosados/Rose Wines

Cap Rosé 2018 A.O.C. Côtes de Provence	Grenache, Cinsault, Syrah	7.00€
Touché Wine	Macabeo, Tempranillo	6.00€

### Vins Negres/Vinos Tintos/ Red Wines

Rocaplana 2018 D.O. Penedès	Syrah	7.00€
Sindicat la Figuera 2018 D.O. Montsant	Garnacha	7.00€
Els Pics 2018 D.O Priorat	Garnacha	8.00€
Gratallops 2018 D.O Priorat	Garnatxa, Carinyena	21.00€
Vizcarra 2019 D.O. Ribera del Duero	Tinto fino	6.50€
PSI 2018 D.O Ribera de Duero	Tinto fino. Garnacha	15.00€
Valbuena 5º año 2014 D.O. Ribera del Duero	Tinto fino, Cabernet Sauvignon	32.00€
Numanthia 2015 D.O Toro	Tinto de Toro	12.00€
Corullón 2018 D.O Bierzo	Mencia	18.00€
Tempranillo by Artadi 2019 D.O.Ca .Rioja	Tempranillo	8.00€
El Puntido 2016 D.O.Ca Rioja	Tempranillo	16.00€
La Cueva del Contador 2017 D.O.Ca Rioja	Tempranillo	22.00€

## VINS ESCUMOSOS / VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

### D.O. CAVA

<b>Cava The Serras</b>	<i>Macabeu, Xarello, Parellada</i>	29.00€
<b>Brut Nature Reserva 2016</b> Oriol Rossell	<i>Xarel·lo, Macabeu, Parellada</i>	27.00€
<b>MIM Nature Rosat 2016</b> Vins El Cep	<i>Pinot Noir</i>	29.00€
	<i>Macabeu, Xarel·lo, Parellada</i>	26.00€

### CORPINNAT AVEC

<b>Brut Nature Serras del Vell 2013</b> Recaredo	<i>Xarel· lo Macabeu</i>	59.00€
<b>Turó d'en Mota 2006</b> Recaredo	<i>Xarel· lo</i>	138.00€

### V.T. CONCA DEL RIU ANOIA

<b>De la Finca 2015</b> Raventós i Blanc	<i>Xarel·lo, Macabeu, Parellada</i>	46.00€
<b>De Nit Rosé 2017</b> Raventós i Blanc	<i>Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Monastrell</i>	40.00€

## FRANCE

### A.O.C CHAMPAGNE

<b>"R" de Ruinart Brut</b> Ruinart	<i>Chardonnay, Point Noir,</i>	84.00€
<b>Brut Réserve</b> Pol Roger	<i>Chardonnay, Pinot Noir Pinot Meunier</i>	84.00€
<b>Brut Réserve</b> Taittinger	<i>Chardonnay, Pinot noir</i>	62.00€
<b>Brut Millesime 2013</b> Taittinger	<i>Chardonnay, Pinot noir</i>	92.00€
<b>Blanc de Blancs 2007</b> Salon	<i>Chardonnay</i>	400.00€
<b>Comtes Blanc de Blancs 2007</b> Taittinger	<i>Chardonnay</i>	195.00€
<b>Cristal 2008</b> Louis Roederer	<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	257.00€
<b>Brut Rosé</b> Ruinart	<i>Chardonnay, Pinot noir</i>	98.00€
<b>Blanc de Blancs Brut</b> Ruinart	<i>Chardonnay</i>	98.00€
<b>Grande Cuvée 163ème Edition</b> Krug	<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	260.00€
<b>Dom Ruinart Rosé 2004</b> Ruinart	<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	320.00€
<b>Dom Ruinart 2007</b> Ruinart	<i>Chardonnay</i>	250.00€
<b>Vintage 2008</b> Dom Perignon	<i>Chardonnay, Petit Meunier</i>	260.00€
<b>Rosé Vintage 2005</b> Dom Pérignon	<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	409.00€

## VINS BLANCS / VINOS BLANCOS / WHITE WINES

### D.O PENEDEÈS

<b>Violet 2019</b> Oriol Rossell	<i>Xarel·lo</i>	23.00€
<b>Gigi 2017</b> Jean Leon	<i>Chardonnay</i>	40.00€
<b>Miranius 2018</b> Celler Credo	<i>Xarel·lo, Macabeu</i>	32.00€
<b>Blanc Tradició 2018</b> Can Feixes	<i>Xarel·lo, Malvasia de Sitges</i>	25.00€
<b>Terroja 2015</b> Sabaté i Coca	<i>Xarel·lo</i>	62.00€
<b>Pairal 2017</b> Can Ràfols dels Caus	<i>Xarel·lo</i>	39.00€

### D.O COSTERS DEL SEGRE

<b>Taleia 2018</b> Castell d'Encus	<i>Sauvignon Blanc, Semillon</i>	45.00€
<b>Ekam 2018</b> Castell d'Encus	<i>Riesling, Albariño</i>	43.00€
<b>Taleia Brisat 2017</b> Castell d'Encus	<i>Sauvignon Blanc, Semillon sin sulfites</i>	45.00€

### D.O.Q. PRIORAT

<b>Pedra de Guix 2014</b> Terroir al Limit	<i>Garnatxa Blanca, Pedro Ximénez, Macabeu</i>	96.00€
<b>Terra de Cuques 2016</b> Terroir al Limit	<i>Moscat De Alexandria, Pedro Ximénez</i>	45.00€

### D.O EMPORDÀ

<b>Blanc 2016</b> Sota Els Angels	<i>Picapoll, Chardonnay</i>	51.00€
<b>Finca La Garriga 2018</b> Perelada	<i>Chardonnay, Sansó Blanc</i>	33.00€
<b>Llavors Blanc 2019</b> La Vinyeta	<i>Macabeu, Xarel·lo</i>	22.00€

### D.O.Ca RIOJA

<b>Viura 2018</b> Abel Mendoza	<i>Viura</i>	39.00€
<b>L'Aventura Blanc Àmfora 2016</b> Macrobert & Canals	<i>Malvasia</i>	43.00€
<b>Martires 2017</b> Allende	<i>Viura</i>	135.00€

### D.O RUEDA

<b>Fenomenal 2019</b> Uvas Felices	<i>Verdejo, Viura</i>	29.00€
<b>Barrica 2018</b> Jose Pariente	<i>Verdejo</i>	34.00€

### V.T. CASTILLA-LEÓN

<b>Verdejo 2017</b> El Barco del Corneta	<i>Verdejo</i>	34.00€
--	----------------	--------

## VINS BLANCS / VINOS BLANCOS / WHITE WINES

### D.O NAVARRA

**125 Colección Blanco 2016** Chivite *Chardonnay* 79.00€

### D.O VALDEORRAS

**Branco De Santa Cruz 2015** Telmo Rodriguez *Godello, Treixadura, Doña Blanca, Palomino* 43.00€

**O Luar Do Sil 2019** Pago de los Capellanes *Godello* 25.00€

### D.O RIAS BAIXAS

**Pazo Señorans 2019** Pazo de Señorans *Albariño, Treixadura, Caiño Blanco* 31.00€

**Albino 2018** Albamar *Caiño Tinto* 36.00€

**Abadia San Campio 2019** Terras Gauda *Albariño* 31.00€

## FRANCE

### A.O.C ALSACE

**Riesling 2016** Domaine Schoffit *Riesling* 39.00€

### A.O.C BOURGOGNE

**Bouzeron Aligoté 2015** *Aligoté* 44.00€

Aubert et Paméla de Villaine

**Chablis 2018** *Chardonnay* 39.00€

Louis Latour

**Chablis 2018** *Chardonnay* 49.00€

Julien Brocard La Vigne Boissonneuse

**Puligny-Montrachet 1er Cru 2010** *Chardonnay* 280.00€

Domaine des Lambrays

**Puligny-Montrachet 2017** *Chardonnay* 138.00€

François Carrillon

### BORDEAUX

**Cos d'Estournel 2018** *Sauvignon Blanc, Semillon* 225.00€

### COTES DU RHÔNE

**Condrieu 2017** *Viogner* 130.00€

Tardieu-Laurent

## VINS BLANCS / VINOS BLANCOS / WHITE WINES

### COTES CATALANES

**Horizon Blanc 2016** *Macabeu, Grenache, Blanc, Grenache Gris* 59.00€  
Domaine de L'Horizon

### A.O.C SAUMUR

**Clos de L'Ecotard 2016** *Chenin Blanc* 55.00€  
Micheal Chevre

### A.O.C SANCERRE

**Sancerre 2018** D. Vacheron *Sauvignon Blanc* 46.00€

## DEUTSCHLAND

### MOSEL

**Fritz Haag Trocken 2017** *Riesling* 39.00€

### PFALZ

**Dr. Burklin Wolf Trocken 2017** *Riesling* 39.00€

### RHEINHESSEIN

**B. Spanier Molsheim Pur 2016** *Riesling* 46.00€

## ITALIA

### FIANO DE AVELLINO DOCG

**Fiano di Avellino 2016** *Fiano* 53.00€  
Feudi di San Gregorio

### IGT VIGNETTI DELLE DOLOMITI

**Fontanasanta Manzoni Bianco 2017** *Manzoni Bianco* 45.00€  
Elisabetta Foradori

### LANGHE DOC

**Alteni di Brassica 2015** Angelo Gaja *Sauvignon Blanc* 169.00€

## VINS BLANCS / VINOS BLANCOS / WHITE WINES

### NEW ZEALAND

<b>Chardonnay 2017</b> Te Mata Estate Hawke's Bay	<i>Chardonnay</i>	36.00€
--	-------------------	--------

## VINS ROSATS/ VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES

<b>Sumoll 2018</b> Pardas D.O Penedès	<i>Sumoll</i>	24.00€
<b>Touché Wine 2019</b>	<i>Macabeo, Tempranillo</i>	24.00€

### A.O.C. COTÉS DU PROVENCE

<b>By OTT 2019</b> Domaines Ott	<i>Grenache, Syrah, Cinsault.</i>	38.00€
<b>Cap Rosé 2019</b> Chateau de Marres	<i>Grenache, Tibouren, Cinsault</i>	35.00€
<b>Rosé 2018</b> Miraval	<i>Cinsault, Grenache, Syrah</i>	44.00€

## VINS NEGRES/ VINOS TINTOS / RED WINES

### D.O CATALUNYA

<b>Tramp 2016</b> Can Grau Vell	<i>Syrah, Garnacha, Monastrell, Cab.Sauvignon, Marcelan</i>	27.00€
---------------------------------	---	--------

### D.O PENEDÈS

<b>Pas Curtei 2016</b> Alemany i Corrió	<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cariñena</i>	27.00€
<b>Negre Franc 2014</b> Pardas	<i>Cabernet Sauvignon, C. Franc, Sumoll</i>	27.00€
<b>Mas La Plana 2013</b> Torres	<i>Cabernet Sauvignon</i>	93.00€
<b>Rocaplana 2018</b> Oriol Rosell	<i>Syrah</i>	29.00€

### D.O COSTERS DEL SEGRE

<b>Thalarn 2016</b> Castell d'Encus	<i>Syrah</i>	51.00€
<b>Acusp 2017</b> Castell d'Encus	<i>Pinot Noir</i>	68.00€

### D.O CONCA DEL BARBERÀ

<b>Trepat 2017</b> Carles Andreu	<i>Trepat</i>	29.00€
----------------------------------	---------------	--------

## VINS NEGRES/ VINOS TINTOS / RED WINES

### D.O EMPORDA

<b>Amic Negre 2016</b> Clos d'Agon	<i>Garnatxa, Merlot, C. Sauvignon, Syrah, Monastrell</i>	31.00€
<b>Finca Malaveïna 2017</b> Perelada	<i>Merlot, C. Sauvignon, C. Franc, Syrah, Garnatxa</i>	39.00€

### D.O MONTSANT

<b>Sindicat la Figuera 2018</b> Aubacs i Solans	<i>Garnatxa</i>	32.00€
<b>La Nit de Les Garnatxes Licorella 2018</b> Celler de Capçanes	<i>Garnatxa</i>	23.00€
<b>Venus "La Universal" 2015</b>	<i>Garnatxa, Carinyena, Syrah</i>	58.00€

### D.O.Q PRIORAT

<b>Els Pics 2018</b> Mas Alta	<i>Garnatxa, Samsó, Syrah, Cab. Sauvignon</i>	26.00€
<b>Onix Negre 2018</b> Vinicola del Priorat	<i>Garnatxa, Samsó</i>	25.00€
<b>Planetes de NIN 2017</b> Nin-Ortiz	<i>Garnatxa, Samsó Natural d'Amfora</i>	49.00€
<b>Laurel 2017</b> Clos i Terrasses	<i>Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Syrah</i>	51.00€
<b>Dits del Terra 2015</b> Terroir al Limit	<i>Samsó</i>	79.00€
<b>Martinet Bru 2018</b> Mas Martinet	<i>Syrah, Garnatxa</i>	42.00€
<b>Ferrer Bobet 2016</b> Ferrer Bobbet	<i>Garnatxa, Cab. Sauvignon, Samsó, Syrah</i>	68.00€
<b>Finca Dofí 2018</b> Alvaro Palacios	<i>Garnatxa, Samsó</i>	135.00€
<b>Gratallops 2018</b> Alvaro Palacios	<i>Garnatxa, Samsó</i>	81.00€
<b>Clos Erasmus 2017</b> Clos i Terrasses	<i>Shiraz, Garnatxa</i>	194.00€
<b>Les Aubaguets 2016</b> Alvaro Palacios	<i>Garnatxa, Samsó</i>	435.00€
<b>Doix 1903 2016</b> Mas Doix	<i>Samsó</i>	295.00€
<b>Les Manyes 2015</b> Terroir al Limit	<i>Garnatxa</i>	270.00€

### D.O.Ca RIOJA

<b>Tempranillo 2019</b> Artadi	<i>Tempranillo</i>	30.00€
<b>Macan Clásico 2014</b> Vega Sicilia	<i>Tempranillo</i>	55.00€
<b>Macan 2014</b> Vega Sicilia	<i>Tempranillo</i>	96.00€
<b>La Montesa 2017</b> Palacios Remondo	<i>Tempranillo, Garnacha, Mazuela</i>	24.00€
<b>El Puntido 2016</b> Viñedos de Paganos	<i>Tempranillo</i>	64.00€
<b>El Bosque 2017</b> Sierra Cantabria	<i>Tempranillo</i>	120.00€
<b>Predicador 2018</b> Contador	<i>Tempranillo</i>	36.00€
<b>Contino Reserva 2015</b> Contino	<i>Tempranillo</i>	40.00€
<b>Viña del Olivo 2017</b> Contino	<i>Tempranillo, Graciano</i>	95.00€
<b>La Cueva del Contador 2017</b> Contador	<i>Tempranillo</i>	109.00€
<b>Contador 2015</b> Contador	<i>Tempranillo</i>	288.00€
<b>Viña el Pison 2016</b> Artadi	<i>Tempranillo</i>	364.00€
<b>Dalmau 2016</b> Marquez De Murrieta	<i>Tempranillo, Cab. Sauvignon, Graciano</i>	130.00€

## VINS NEGRES/ VINOS TINTOS / RED WINES

### D.O. NAVARRA

125 Colección Tinto 2014 Chivite *Tempranillo* 42.00€

### D.O RIBERA DEL DUERO

Finca Resalso 2019 Emilio Moro *Tinto fino* 26.00€  
Vizcarra 2019 Senda del Oro *Tinto Fino* 29.00€  
Finca El Peruco 2013 Goyo Garcia *Tinto Fino, Albillo* 56.00€  
PSI 2018 Dominio de Pingus *Tinto fino,* 62.00€  
Pago de Carraovejas 2018 *Tinto Fino, Cab. Sauvignon, Merlot* 44.00€  
Malleolus 2017 Emilio Moro *Tinto fino* 55.00€  
Valbuena 5ºaño 2008 Vega Sicilia *Tinto fino, Merlot* 185.00€  
Valbuena 5ºaño 2014 Vega Sicilia *Tinto fino, Merlot, Cabernet Sauvignon* 160.00€  
Único Reserva Especial 2019 Vega Sicilia *Tinto Fino, Cab.Sauvignon y Merlot* 340.00€  
Único 2006 Vega Sicilia *Tinto fino, Cabernet Sauvignon* 390.00€  
Flor de Pingus 2017 Dominio de Pingus *Tinto fino* 181.00€  
Pingus 2017 Dominio de Pingus *Tinto fino* 1460.00€

### D.O MADRID

La Bruja de Rozas 2017 Comando G *Garnacha* 29.00€

### D.O TORO

Numanthia 2015 Numanthia *Tinta de Toro* 62.00€  
Almirez 2016 Teso la Monja *Tinta de Toro* 33.00€

### D.O BIERZO

Massuria 2011 Mas Asturias *Mencia* 45.00€  
Villa San Lorenzo 2016 Akilia *Mencia* 26.00€  
Pittacum 2017 Pittacum *Mencia* 35.00€  
Corullón 2018 Descendientes de J. Palacios *Mencia* 74.00€  
El Castro de Valtuille 2015 Castro Ventosa *Mencia* 31.00€  
Petit Pitacum 2019 Pittacum *Mencia* 29.00€



## VINS NEGRES/ VINOS TINTOS / RED WINES

### FRANCE

#### BOURGOGNE

<b>Côte de Beaune 2017</b>	<i>Pinot Noir</i>	45.00€
Louis Latour		
<b>Chambolle-Musigny 2013</b>	<i>Pinot Noir</i>	119.00€
Domaine Ghislaine Barthod		
<b>Gevrey-Chambertin 2014</b>	<i>Pinot Noir</i>	119.00€
Denis Mortet		
<b>Clos Vougeot 2013</b>	<i>Pinot Noir</i>	119.00€
Laurent Roumier		
<b>Chapelle-Chambertin Gran Cru 2015</b>	<i>Pinot Noir</i>	195.00€
Domaine Trapet-Rossignol		
<b>Rossignol Ch. Beaune 1er 2013</b>	<i>Pinot Noir</i>	70.00€
Domaine Régis Rossignol		
<b>Trapet Gevrey-Chambertin 2015</b>	<i>Pinot Noir</i>	119.00€
Domaine Trapet Père & Fils		
<b>Charmes – Chambertin Gran Cru 2016</b>	<i>Pinot Noir</i>	375.00€
Louis Jadot		
<b>Hospices de Beaune 1er Cru 2014</b>	<i>Pinot Noir</i>	152.00€
Louis Jadot		
<b>Nuits- St- Georges 2017</b>	<i>Pinot Noir</i>	149.00€
Philippe Pacalet		
<b>Beaune Clos des Mouches 1er Cru Rouge 2017</b>	<i>Pinot Noir</i>	224.00€
Josep Drouhin		
<b>Vincent Girardin</b>	<i>Pinot Noir</i>	58.00€

#### A.O.C CÔTES DU RHÔNE

<b>Crozes Hermitage 2016</b>	<i>Syrah</i>	54.00€
Alain Graillot		
<b>Côte-Rôtie 2002</b>	<i>Syrah, Viognier</i>	108.00€
Guigal		
<b>Côte-Rôtie 2011</b>	<i>Syrah</i>	149.00€
Tardieu-Laurent		
<b>Châteauneuf-du-pape 2017</b>	<i>Grenache, Mourvedre, Syrah, Cinsault</i>	81.00€
Domaine Marcoux		

## VINS NEGRES/ VINOS TINTOS / RED WINES

### BORDEAUX

<b>4º Cru Saint Julien</b> Château Talbot 2014	<i>Cab. Sauvignon, Merlot, P. Verdot</i>	<b>144.00€</b>
<b>3º Cru Haut Médoc</b> Château La Lagune 2011	<i>Cab. Sauvignon, Merlot, C. Franc, P. Verdot</i>	<b>109.00€</b>
<b>3º Cru Margaux</b> Château Malescot-St.Exupéry 2011	<i>Cab. Sauvignon, Merlot, C. Franc, P. Verdot</i>	<b>112.00€</b>
<b>Pomerol</b> Château Gazin 2014	<i>Merlot, C. Sauvignon, C. Franc</i>	<b>146.00€</b>
<b>Grand Cru Saint-Emilion</b> Château Tertre Roteboeuf 2014	<i>Cab. Franc, Merlot</i>	<b>380.00€</b>

### **ITALIA**

#### CHIANTI CLASICO DOCG

<b>Chianti Classico 2015</b> Fontodi	<i>Sangiovese</i>	<b>51.00€</b>
--------------------------------------	-------------------	---------------

#### BAROLO DOCG

<b>Barolo Prapo 2013</b> Ceretto	<i>Nebbiolo</i>	<b>146.00€</b>
<b>Sperss 2011</b> Angelo Gaja	<i>Nebbiolo, Barbera</i>	<b>370.00€</b> <b>370.00€</b>

#### AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

<b>Punta Tolotti 2014</b> Ca' Rugate	<i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	<b>75.00€</b>
--------------------------------------	---------------------------------------	---------------

#### BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

<b>Fonterenza Brunello di Montalcino 2014</b> Campi di Fonterenza	<i>Brunello</i>	<b>92.00€</b>
--	-----------------	---------------

#### TOSCANA IGT

<b>Tignanello 2015</b> Marchesi Antinori	<i>Sangiovese, Cabernet Franc, Cab.Sauvignon</i>	<b>123.00€</b>
--	--	----------------

### **DEUTSCHLAND**

#### MEN V.D.P. RHEINHESSEN

<b>Ingelheim 2016</b> J. Neus	<i>Spatburgunder (Pinot Noir)</i>	<b>49.00€</b>
-------------------------------	-----------------------------------	---------------

### **CHILE**

#### ACONCAGUA VALLEY

<b>Pucalan Arenaria 2015</b> Clos de Fous	<i>Pinot Noir</i>	<b>56.00€</b>
---	-------------------	---------------

## *Vins Dolços y Generosos/Vinos Dulces y Generosos/Sweet & Fortified Wines*

Manzanilla Clàssica San León	<b>Argüeso</b>	6.00€	20.00€
Manzanilla Pasada Pastrana	<b>Hidalgo</b>	7.00€	36.00€
Fino jarana	<b>Lustau</b>	6.00€	25.00€
Amontillado Escudrilla	<b>Lustau</b>	8.00€	46.00€
Oloroso	<b>Gutierrez Colosia</b>	8.00€	35.00€
Oloroso 6 años	<b>Fernando de Castilla</b>	7.00€	32.00€
Palo Cortado Obispo Gascón	<b>Barbadillo</b>	14.00€	71.00€
Palo Cortado Tradición	<b>Bodegas Tradición</b>	17.00€	106.00€
Colosia Cream	<b>Gutierrez Colosia</b>	6.00€	25.00€
Château Cousteau 2016	<b>Cadillac</b>	8.00€	56.00€
És Poma Mistela	<b>La Vinyeta</b>	8.00€	32.00€
Eszencia 2008	<b>Oremus</b>		440.00€
Aszu 3 PPT 2013	<b>Oremus</b>	9.00€	42.00€
Vendimia Tardía 2017	<b>Oremus</b>	6.00€	29.00€
Kracher Cuvee Auslese 3/8	<b>Aloise Kracher</b>	6.50€	28.00€
De Müller Pajarete Augusto Solera 1851	<b>De Muller</b>	15.00€	130.00€
Jorge Ordoñez nº1 2014	<b>Jorge Ordoñez</b>	12.00€	46.00€
PX 1927	<b>Alvear</b>	8.00€	26.00€
PX La Cañada	<b>Perez Barquero</b>	14.00€	71.00€
LBV Port	<b>Noval</b>	10.00€	45.00€
Porto Tawny 10 years	<b>Ramos Pinto</b>	12.00€	58.00€