

ALIÓN

Espeziado y mineral, expresividad en la copa.

98,00€

VALBUENA 5°

No se puede saber de vino sin haber catado
Valbuena..

165,00€

TOMÁS POSTIGO 5°

Un vino para hacer pensar, y soñar...

60,00€

HARAGÁN

Un tinto que rompió los moldes en Jumilla

39,00€

HACIENDA MONASTERIO

Elaborado en la célebre "milla de oro" de la
Ribera del Duero.

43,00€

Gran Reserva 904

Este vino habla de cómo embotellar un
racimo de cielo.

67,00€

Selección de Vinos

ALCARAVEA

RESTAURANTE

ÍNDICE

ESPUMOSOS

A.O.C. CHAMPAGNE	1
D.O. CAVA	1
CONCA DEL RIU ANOIA	1
V.T. CASTILLA	1
FRIZZANTE	1

BLANCOS

D.O. BIERZO	2
D.O. RÍAS BAIXAS	2
D.O. RIBEIRO	2
D.O. RUEDA	2-3
D.O. SOMONTANO	3
D.O. VALDEORRAS	3
V.T. CASTILLA	4
V.T. CASTILLA Y LEÓN	4

ROSADOS

D.O. SOMONTANO	5
D.O. TIERRA DE LEÓN	5
VINO DE PAGO	5

ÍNDICE

TINTOS

D.O. ALICANTE	6
D.O. BIERZO	6
D.O. CAMPO DE BORJA	6
D.O. COSTERS DEL SEGRE	7
D.O. JUMILLA	7
D.O. MANCHUELA	7
D.O. MÉNTRIDA	8
D.O.Ca. PRIORAT	8
D.O. RIBERA DEL DUERO	8-9-10
D.O. RIBERA DEL GUADIANA	10
D.O. RIBERA SACRA	11
D.O.Ca. RIOJA	11-12-13
D.O. SOMONTANO	13
D.O. TERRA ALTA	13
D.O. TIERRA DE LEÓN	13
D.O. TORO	14
D.O. UCLÉS	14
D.O. VALENCIA	14
D.O. VINOS DE MADRID	15
V.T. CÁDIZ	15
V.T. EXTREMADURA	15
I.G.P. CASTILLA Y LEÓN	16

DULCES

D.O. JUMILLA	17
D.O. MÁLAGA	17
TOKAJ – HEGYALIA (Hungría)	17

VINOS POR COPAS	18-19
------------------------------	-------

ESPUMOSOS

A.O.C. CHAMPAGNE

Laurent-Perrier La Cuvée Brut	59,00€
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. Crianza de 4 años en rima. Oro pálido - aromas afrutados y cítricos - expresivo, persistente.	

D.O. CAVA

Gramona Imperial Brut Gran Reserva	32,00€
Xarel.lo, Macabeo, Chardonnay y Parellada. Crianza de 4 años en rima. Amarillo pálido - fruta blanca madura, piel de cítricos, recuerdo de panadería - fino.	

CONCA DEL RIU ANOIA

Raventós i Blanc de Nit Brut Rosé	27,00€
Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Monastrell. Crianza de 18 meses en rima sobre lías. Rosa pálido - burbuja fina, notas cítricas y frutas frescas - vibrante, buena acidez.	

V.T. CASTILLA

Viñedos Balmoral Brut Edoné Cuvée de María	19,00€
Chardonnay. El 3% envejecido en barrica de roble francés, segunda fermentación sobre lías un mínimo de 24 meses. Amarillo pajizo, brillante, con burbujas finas – aromas a frutas exóticas, fresco, matices balsámicos – buena estructura.	

FRIZZANTE

Yllera 5.5 Verdejo	16,50€
Verdejo. Amarillo pajizo - notas cítricas junto con pétalos de rosa, notas minerales y frutos tropicales - goloso, elegante.	

BLANCOS

D.O. BIERZO

Merayo Godello 19,00€

Albariño.

Crianza de 6 meses en fudre y depósito sobre lías finas con batonnage.

Amarillo pajizo intenso - aromas complejos, con intensidad - boca sabrosa, potente.

D.O. RÍAS BAIXAS

Attis Lías finas 25,00€

Albariño.

Crianza de 6 meses en fudre y depósito sobre lías finas con batonnage.

Amarillo pajizo intenso - aromas complejos, con intensidad - boca sabrosa, potente.

Lagar D Cervera 22,50€

Albariño.

Fermentación en depósitos.

Amarillo verdoso – aromas de fruta blanca madura, manzana, pera, cítricos – untuoso, fresco y equilibrado.

Porta da Ria 19,50€

Albariño.

Fermentación en depósitos.

Amarillo dorado, con destellos verdosos – intenso aroma frutal y floral, destaca la manzana y frutas de hueso – fresco, acidez equilibrada y ajustada.

D.O. RIBEIRO

Casal de Armán 21,10€

Treixadura, Godello y Albariño.

Reposo en depósito 9 meses.

Amarillo pajizo brillante - flores blancas y frutas de hueso pequeñas - persistente, elegantemente amargo.

D.O. RUEDA

Hnos. Fernández Gran Vino de Rueda 20,00€

Verdejo.

Crianza de 11 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable.

Amarillo pajizo con ribetes verdosos – aromas a frutas de hueso, especias - en boca es suave y cremoso.

.../...

BLANCOS**D.O. RUEDA**

José Pariente Varietal Verdejo 21,00€

Verdejo.

Crianza de 4 meses sobre lías.

Amarillo pajizo - tono afrutado que abarca la gama de frutas con hueso - fresco, goloso, elegante.

Valdelainos 17,00€

Verdejo.

Amarillo con reflejos verdosos - fruta madura, flores blancas, apuntes exóticos - sabroso, goloso, amplio.

D.O. SOMONTANO

Viñas del Vero Gewürtztraminer 22,00€

Gewürtztraminer.

Maceración en frío.

Amarillo verdoso - marcados aromas florales y fruta exótica - sedoso, untuoso.

Enate 234 Chardonnay 19,00€

Chardonnay.

Vendimia nocturna.

Color amarillo pálido con reflejos glaucos – aroma varietal a manzana verde, melocotón maduro, hinojo y frutas exóticas -paladar amplio.

D.O. VALDEORRAS

Codeval Godello sobre lías 23,50€

Godello.

Crianza de 6 meses sobre lías.

Amarillo pajizo – aromas de manzanilla y de menta, notas florales blancas – graso, con cuerpo.

BLANCOS

V.T. CASTILLA

Finca Río Negro Gewürztraminer 22,00€

Gewürztraminer.

Crianza 5 meses sobre lías.

Notas florales de rosas blancas, se integran con notas frutales de manzana verde, cítricos y tropicales, como piña, maracuyá y lichis.

V.T. CASTILLA Y LEÓN

Tomás Postigo Verdejo 31,80€

Verdejo.

Fermentado 8 meses en barricas.

Dorado, limpio, brillante - fresco y complejo, fruta blanca madura, notas tostadas - amplio, glicérico, untuoso.



ALCARAVEA
RESTAURANTE

ROSADOS

D.O. SOMONTANO

Viñas del Vero Pinot Noir 19,00€

Pinot Noir.

Elaboración mediante el método de sangrado.

Rosa pálido - sinfonía de aromas finos y elegantes de frutos silvestres y de hueso - amable, redondo.

D.O. TIERRA DE LEÓN

Pardevalles Prieto Picudo 17,50€

Prieto Picudo.

Rosa fresa - aromas a fresa y ligeros tonos cítricos - fresco, potente.

VINO DE PAGO

A de Arinzano Rosado 22,00€

Tempranillo.

Rosa pálido, brillante pálido – aromas intensos a fruta roja, notas cítricas muy marcadas, notas florales – en boca es fresco y elegante, con buena acidez, final sedoso, amable y persistente.



ALCARAVEA
RESTAURANTE

D.O. ALICANTE

Enrique Mendoza Petit Verdot 23,50€

Petit Verdot.

Crianza de 15 meses en barrica.

Rojo picota - frutos del bosque, recuerdos tostados y ahumados - serio, carnoso.

D.O. BIERZO

Sangarida Pico Tuerto 30,00€

Mencía.

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

Púrpura intenso y profundo – nariz fina y compleja, confitura de fruta roja y negra, toques minerales y notas especiadas – denso, con magnífica estructura tánica, aterciopelado.

Altos del Losada 26,50€

Mencía.

Crianza de 15 meses en barrica.

Rojo cereza - confitura de fruta negra, balsámicos y fugaces notas tostadas - amplio, sabroso.

Pétalos del Bierzo 26,00€

Mencía.

Crianza de 10 meses en barrica.

Rojo violáceo - frutas rojas combinadas con tostados - fresco, largo.

D.O. CAMPO DE BORJA

Borsao Tres Picos 24,00€

Garnacha.

Crianza de 5 meses en barrica.

Rojo cereza picota - evoca aromas de fruta roja, ciruela, mora, vainilla - rico, estructurado.

Borsao Tres Picos (Mágnun) 44,00€

Veratón Garnacha 30,70€

Garnacha.

Crianza de 16 meses en barrica.

Carmesí - notas de frutos rojos, cacao y balsámicos - cálido, grato.

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Purgatori	37,90€
Cariñena, Garnacha y Syrah.	
Crianza de 15 a 18 meses en barrica de roble francés.	
Cereza oscura – aroma de confitura de bayas negras, notas de especias, fondo de miel de romero y cera – fresca acidez, gran vino.	

D.O. JUMILLA

Lunático	19,50€
Monastrell.	
Crianza de 12 meses en barrica.	
Rojo burdeos - fruta negra madura, especias blancas, torrefactos - fresco, mineral.	

Juan Gil Etiqueta Azul	35,00€
Monastrell, Cabernet Sauvignon y Syrah.	
Crianza de 18 meses en barrica.	
Rojo picota intenso - aroma a frutas negras, torrefactos y notas balsámicas - persistente, agradable entrada en boca.	

Juan Gil Etiqueta Plata	23,00€
Monastrell.	
Crianza de 12 meses en barrica.	
Rojo picota intenso - fruta roja madura golosa notas especiadas, ahumados - potente.	

Clio	48,50€
Monastrell y Cabernet Sauvignon.	
Crianza de 24 meses en barrica de roble francés y americano.	
Cereza muy cubierto – aromas a fruta madura roja y negra – sabroso, muy potente. Taninos dulces y concentrados.	

D.O. MANCHUELA

Bobal-icon	18,00€
Bobal.	
Crianza de 6 meses en barrica de roble francés.	
Rubí intenso con capa de color alta – aromas a frutos rojos, monte bajo, Hierbas aromáticas, toques picantes, trufado – suave, freco, acidez moderada.	

D.O. MÉNTRIDA

Arrayán Syrah 22,50€

Syrah.

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés y 12 meses en botella.

Rojo granate - aromas intensos de frutas rojas y violetas, mineral y especiado - potente, aterciopelado, amplio, redondo.

D.O.Ca. PRIORAT

Coma Vella 34,80€

Garnacha Peluda, Garnacha del País, Cariñena y Syrah.

Crianza de 12 meses en barrica, 24 meses en botella.

Rojo cereza - aroma a fruta negra y hierbas mediterráneas, ligeramente untuoso - final fresco.

Camins del Priorat Álvaro Palacios 28,00€

Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha Tinta, Merlot y Syrah.

Crianza de 6 meses en barrica.

Rojo intenso - fruta negra y roja, ligero toque mineral y especias - complejo, estructurado.

D.O. RIBERA DEL DUERO

Carmelo Roderó 9 meses 21,50€

Carmelo Roderó 9 meses (Mágnun) 40,00€

Tinta del País.

Crianza de 9 meses en barrica.

Rojo cereza – fruta roja de bosque y floral, toques lácticos y avainillados – amplio, elegante.

Carmelo Roderó Crianza 29,50€

Tinta del País y Cabernet Sauvignon.

Crianza 15 meses en barrica.

Rubí guinda - aromas varietales, torrefacto suave, toque final de regaliz - largo, generoso.

Carmelo Roderó Reserva 45,00€

Tinta del País y Cabernet Sauvignon.

Crianza de 21 meses en barrica.

Rojo picota - frutas muy maduras, toques de canela, café, vainilla - armonioso, prolongado.

.../...

.../...

TINTOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

Emilio Moro 29,00€

Tinto Fino.

Crianza de 12 meses en barrica.

Rojo intenso - fruta negra madura, fondo balsámico,
notas de pastelería - sabroso, prolongado.

Pruno 20,50€

Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

Crianza de 12 meses en barrica.

Rojo picota subido - fruta roja madura, regaliz,
con toques lácticos, toffe - agradable, suave.

Aalto 42,50€

Tempranillo.

Crianza de 18 meses en barrica de roble francés y americano.

Rojo picota – fresco y elegante con notas especiadas –
Persistente con notable estructura y volumen.

Arzuaga Crianza 29,00€

Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

Crianza de 16 meses en barrica.

Rojo picota - frutas rojas y negras maduras, fondo de
terruño y balsámicos - voluminoso con personalidad.

Bosque de Matasnos 35,50€

Tempranillo y Merlot.

Crianza de 12 meses en barrica.

Rojo picota intenso - intensidad aromática alta, fruta roja
y negra, especiados, con fondo mineral - fino, agradable.

Francisco Barona 37,00€

Tinto Fino, Garnacha y Albillo.

Crianza de 16 meses en barrica.

Rojo picota púrpura - frutas rojas, notas de moka y vainilla,
especiados - suave, elegante, persistente.

Hacienda Monasterio 43,00€

Tinta del País, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec.

Crianza de 18 meses en barrica de roble francés.

Rojo rubí brillante – aromas minerales y a fruta roja, notas balsámicas
y de regaliz negro -suave, sedoso, fresco y estructurado.

.../...

D.O. RIBERA DEL DUERO

La Planta Roble 19,00€

Tinto Fino.

Crianza de 6 meses en barrica.

Rojo violáceo profundo - frutos rojos, tonos balsámicos,
torrefactos - agradable, fresco, elegante.**Pago de Carraovejas** 47,00€

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Crianza de 12 meses en barrica.

Cereza brillante - aromas florales, toques cremosos -expresivo, abierto, potente.

Tomás Postigo 3º año 40,00€

Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec.

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

Rojo picota – aromas maduros de frutos negros y rojos, notas golosas y tostados -
envolvente, intenso, sabroso.**Tomás Postigo El Rebollón** (Mágnun) 125,00€

Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec.

Crianza de 12 meses en barrica de roble Quercus Pyrenaica.

Rojo picota –tostados de madera, notas perfumadas, sándalo, cedro.

Aromas boscosos, frutas roja – aterciopelado, elegante.

D.O. RIBERA DEL GUADIANA

Pago de Balancines Crianza 23,50€

Garnacha y Garnacha Tintorera.

Crianza de 12 meses en barrica, botella y depósito.

Rubí profundo - fruta roja, fresa, frambuesa, especias dulces,
tostados - cuerpo medio, sabroso, equilibrado.

D.O. RIBERA SACRA

Abadía Da Cova Xuno 26,50€

Mencía.

Crianza de 12 meses en barrica.

Cereza picota, limpio, brillante- aromas a fruta madura negra, fondo mineral -

Entrada amplia, paso sabroso, final largo.

D.O.Ca. RIOJA

Izadi Crianza 18,50€

Tempranillo.

Crianza de 14 meses en barrica.

Rojo rubí - frutos rojos, ahumados, regaliz - equilibrado, elegante.

Marqués de Riscal Reserva 26,50€

Tempranillo y Graciano.

Crianza de 24 meses en barrica.

Rojo cereza - notas de regaliz, canela y pimienta negra,

toques frutales - buena estructura.

Finca La Montesa  (Ecológico Certificado) 23,50€

Garnacha.

Crianza de 12 meses en barrica.

Rojo cereza - frutos rojos maduros, especiado, toque de

hierbas silvestres - fresco.

Predicador Tinto 33,00€

Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo.

Crianza de 16 meses en barrica.

Rojo brillante - frutas rojas y negras, fina madera, monte bajo -

fino, delicado.

Finca San Martín 18,00€

Tempranillo.

Crianza de 16 meses en barrica de roble francés y americano.

Rojo cereza, capa media con borde rubí – fuerte expresión de frutas rojas –

Equilibrado, buena acidez.

.../...

.../...

TINTOS

D.O.Ca. RIOJA

Beronia Edición Limitada 19,00€

Tempranillo

Crianza de 12 meses en barrica, 6 meses en botella.

Rojo granate - predomina la fruta, fresa, cereza y arándano - complejo.

Contino Reserva 34,00€

Tempranillo, Graciano, Garnacha y Mazuelo.

Crianza de 24 meses en barrica.

Rojo rubí intenso - expresión frutal, notas especiadas - excelente persistencia y equilibrio.

La Cabra 24,00€

Tempranillo.

Crianza de 18 meses en barrica de roble francés.

Rojo cereza - Intensidad alta, con predominio de fruta, madera lácteos y especias – potente, elegante, carnoso y frutal.

Ramón Bilbao Edición Limitada 22,00€

Tempranillo.

Crianza de 15 meses en barricas seleccionadas, 10 meses en botella.

Rojo rubí - uva negra madura, pimienta negra, clavo, chocolate - armónico, con peso.

Remelluri Las Lindes 24,50€

Tempranillo, Garnacha y Graciano.

Crianza de 12 meses en barricas de roble.

Cereza picota, frutas negras y rojas, colores tostados – recuerdos especiados, final balsámico – redondo y equilibrado.

Roda Reserva 36,50€

Tempranillo, Graciano, Garnacha.

Crianza de 14 meses en barrica y 30 meses en botellero.

Rojo vivo - aroma de fruta roja, madera perfectamente integrada – voluminoso, pleno, delicado, largo.

Sierra Cantabria Cuvée 27,50€

Tempranillo.

Crianza de 12 meses en barrica.

Rojo cereza - fruta negra y roja con recuerdos tostados - final amplio, con cuerpo, estructurado.

.../...

.../...

TINTOS

D.O.Ca. RIOJA

7 Metros 21,00€

Tempranillo.

Crianza de 16 meses en barrica de roble, afinamiento en botella durante 14 meses.

Rojo intenso con capa media alta – aromas a fruta roja en licor, sotobosque, recuerdos a toffe - amplio, envolvente, plancentero.

Viña Alberdi Crianza 24,00€

Tempranillo.

Crianza de 24 meses.

Rojo cereza - frutas rojas en confitura, finas hierbas, balsámico, vainilla - vibrante, armonioso, equilibrado.

D.O. SOMONTANO

Enate Crianza 19,50€

Tempranillo, Cabernet Sauvignon.

Crianza de 9 meses en barrica de roble.

Rojo cereza picota muy cubierto – aroma intenso y complejo, rico en matices ahumados y especiados – denso, carnoso, final largo.

D.O. TERRA ALTA

LaFou. El Sender 22,50€

Garnacha, Syrah, Morenillo.

Crianza de 6 meses en barrica.

Rojo granate - fruta negra, hierba seca, acentos balsámicos - bien estructurado.

D.O. TIERRA DE LEÓN

Gamonal 21,50€

Prieto Picudo.

Crianza de 12 meses en barrica.

Rojo granate - fruta madura, notas tostadas, recuerdo de regaliz - carnoso, persistente.

D.O. TORO

Almirez 28,00€

Tinta de Toro.

Crianza de 14 meses en barrica de roble francés.

Cereza picota – aroma frutal, especiados, café, chocolate – suave, cremoso y frutal.

Castillo de Monte la Reina Cuvée Privée 26,00€

Tinta de Toro.

Crianza de 14 meses en barrica de roble francés y caucásica.

Cereza picota – nota de fruta roja y negra madura, casi mermelada, tostados – Gusto sedoso y sutil, notas minerales.

Rompesedas Los Lastros 17,80€

Tinta de Toro.

Crianza de 9 meses en barrica.

Rojo picota - frutos rojos frescos, especias, tostados, confitura - fresco e intenso, con carácter.

D.O. UCLÉS

Quinta de Quercus 22,50€

Tempranillo.

Crianza de 10 a 14 meses en barrica.

Rojo rubí - moras maduras, toques herbáceos, tostados y especiados - jugoso, vibrante.

D.O. VALENCIA

Bassus Finca Casilla Herrera 35,00€

Bobal, Petit Verdot, Syrah, Merlot y Cabernet Franc.

Crianza de 20 meses en barrica de roble francés y americano.

Rojo picota intenso – aroma complejo a frutos rojos, balsámicos, Vainillas, lácticos y final de madera tostada – amplio, maduro, final muy largo.

TINTOS

D.O. VINOS DE MADRID

Licinia 31,50€

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot.
Crianza de 15 a 18 meses en bodega.
Rojo cereza intenso - fresco, balsámico, fruta madura -
entrada larga, amplia, voluminosa.

Muss 20,00€

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot.
Crianza de 4 a 6 meses en bodega.
Rojo picota - fruta roja, balsámico con notas anisadas -
Persistente y con ligeros matices a vainilla.

V.T. CÁDIZ

Finca Moncloa 23,00€

Syrah, Cabernet Sauvignon, Tintilla de Rota, Petit Verdot y Merlot.
Crianza de 12 meses en bodega.
Rojo picota - fruta negra y roja, notas minerales, especiadas
y balsámicas - largo persistente.

V.T. EXTREMADURA

Habla del Silencio... 21,00€

Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo.
Crianza de 6 meses en bodega.
Rojo picota - frutos negros, fondo balsámico, pimientas - fresco, vivo.

Habla N°20 35,50€

Syrah.
Crianza de 12 meses en bodega de roble francés.
Color carmesí con destellos púrpura – delicada fragancia, afrutado,
sensaciones dulces – impactante y golosa, recuerdos afrutados.

Lengua Azul 16,00€

Tempranillo, Graciano, Syrah.
Crianza de 3 meses en bodega.
Rojo violáceo - aromas frutales a frambuesa, mora, ciruela -
intenso.

TINTOS

I.G.P. CASTILLA Y LEÓN

Alta Pavina Pinot Noir 19,70€

Pinot Noir.

Crianza de 6 meses en barrica de roble francés.

Rojo pasión con ribetes anaranjados – aroma frutal, frutos rojos maduros, aspectos florales – amplio y graso en boca, taninos sedosos.

Mauro 44,00€

Tempranillo y Syrah.

Crianza de 15 meses en foudres y barrica de roble francés y americano.

Color cereza – aroma frutal, frutos rojos maduros, aspectos florales – amplio y graso en boca, taninos sedosos.



ALCARAVEA
RESTAURANTE

DULCES

D.O. JUMILLA

Casa de la Ermita Dulce Tinto (50cl.)..... 19,00€

Monastrell.

Crianza de 3 meses en bodega.

Rojo púrpura - frutos silvestres bien maduros con toques especiados - sabroso, meloso.

D.O. MÁLAGA

Victoria Nº2 (50cl.)..... 23,90€

Moscatel.

Amarillo brillante - sensaciones de manzana, cáscara de naranja - graso, refrescante.

TOKAJ-HEGYALJA (Hungria)

Oremus Tokaji Aszú 3 Puttonyos (50cl.)..... 38,00€

Furmit, Hárslevelü, Zéta y Sárgamuskotály.

Crianza de 24 o 36 meses en bodega.

Oro intenso con reflejos dorados - frutales a piña, melocotón, manzana, notas de crianza - denso, glicérico, con notas tostadas de pastelería.

Si no encuentra en nuestra carta el vino que desea degustar con nuestros platos, le ofrecemos la posibilidad de traer su propia botella.

Precio de descorche y servicio: 6,00€

VINOS POR COPAS



FRIZZANTE

Yllera Cinco.5 Verdejo Frizzante (25cl.) 5,90€

BLANCOS

D.O. RIAS BAIXAS

Porta da Ría 3,50€

D.O. RUEDA

Valdelainos 3,00€

D.O. BIERZO

Merayo Godello 3,70€

D.O.Ca. RIOJA

Alba Semidulce 3,50€
Garnacha blanca, Malvasía y Viura.

V.T. CASTILLA-LEÓN

Pardevalles Albarin 3,50€

TINTOS

D.O. CAMPO DE BORJA

Borsao Selección 3,00€

D.O. BIERZO

Pago de Valdoneje 3,00€

D.O. RIBERA DEL DUERO

La Planta Roble 3,00€

D.O.Ca. RIOJA

Finca San Martín Crianza 3,00€

D.O. TORO

Los Lastros 3,00€

VINOS POR COPAS



DULCES Y GENEROSOS

D.O. ALICANTE

Moscatel de La Marina Enrique Mendoza 3,90€

D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY

P.X. M. Sánchez Ayala 3,90€

D.O. JUMILLA

Casa de la Ermita Dulce Tinto 3,90€

D.O. MÁLAGA

Victoria Nº2 5,70€

D.O. OPORTO

Taylor's 3,50€



ALCARAVEA
RESTAURANTE