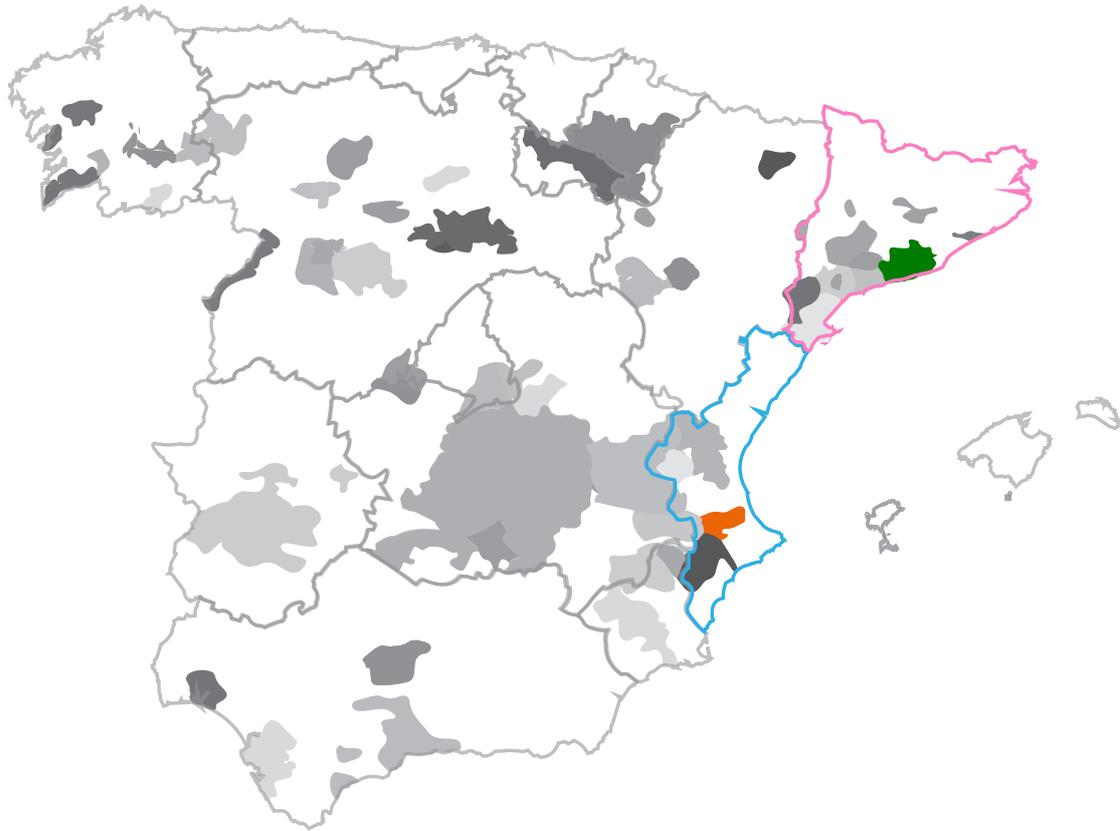


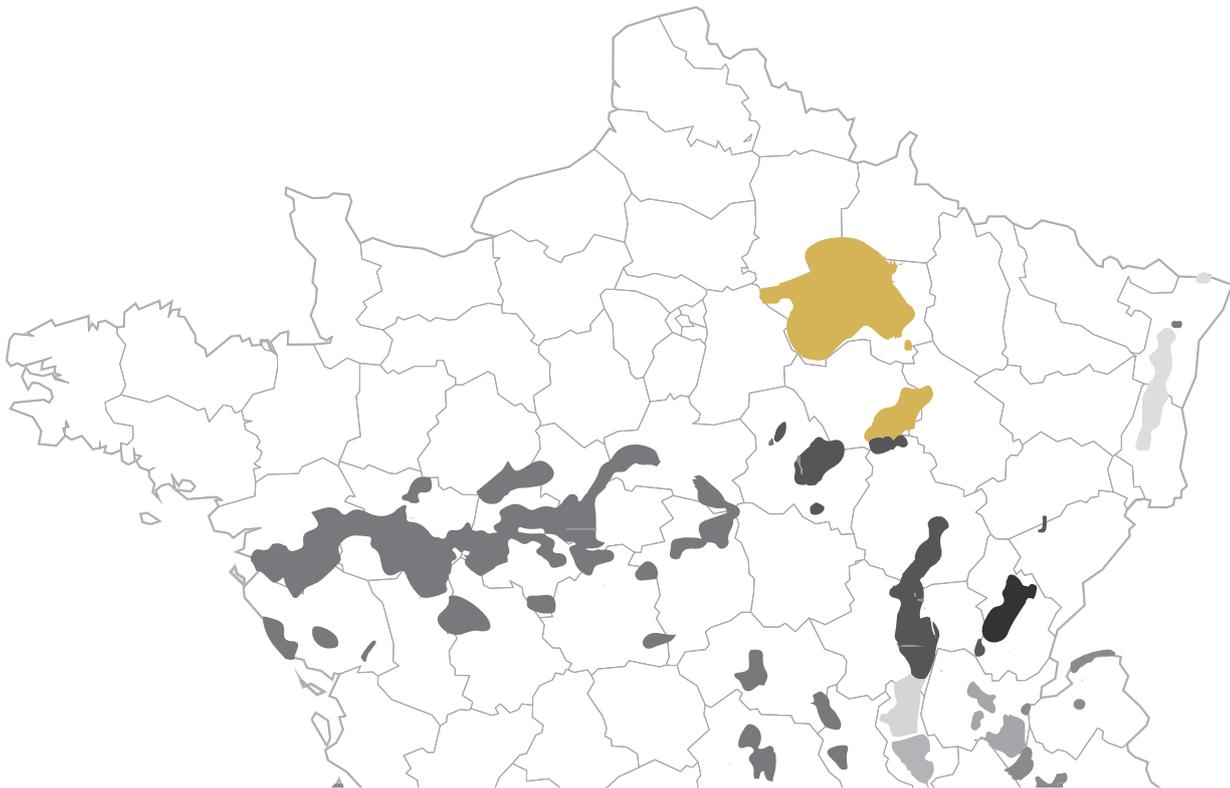
*La Plaza*  
IBIZA

C A R T A   D E   V I N O S

# CAVAS



# CHAMPAGNES



PUNTUACIONES DE LAS CRÍTICAS

     
BIO / ECOLÓGICO / VEGANO / FAVORITO

    
PENIN / PARKER / SUCKLING

## SANGRIA

	COPA	JARRA (1L)
SANGRIA DE VINO BLANCO	9 €	27 €
SANGRIA DE VINO TINTO	9 €	27 €
SANGRIA DE CAVA - ROGER DE FLOR BRUT NATURE	9 €	29 €

## CAVAS

### CATALUÑA

	COPA	BOTELLA
● D.O. - CAVA - ROGER DE FLOR BRUT NATURE - CODORNIU - MACABEO PARELLADA XAREL-LO- 11,5% «HERMOSA VIVACIDAD, ESTE CAVA SE BEBERÁ COMO APERITIVO, CON NUESTRO TARTAR DE LUBINA O CEVICHE».	8 €	25 €
● D.O. - CAVA - GUILLEM CAROL - BRUT NATURE GRAN RESERVA - PARELLADA XAREL-LO MACABEO - 12% «UN CAVA COMPLEJO Y ELEGANTE, DORADO, INTENSO QUE ACOMPAÑARÁ A LA PERFECCIÓN LOS APERITIVOS Y NUESTROS ENTRANTES».		39 €



### VALENCIA

● D.O. - CAVA (REQUENA)- AVENT BRUT ROSÉ - HAMMEKEN - GARNACHA - 11,5% «UN CAVA FRESCO, FLORAL Y AFRUTADO QUE TOMARÁS COMO APERITIVO O CON NUESTROS POSTRES».		29 €
--	--	------



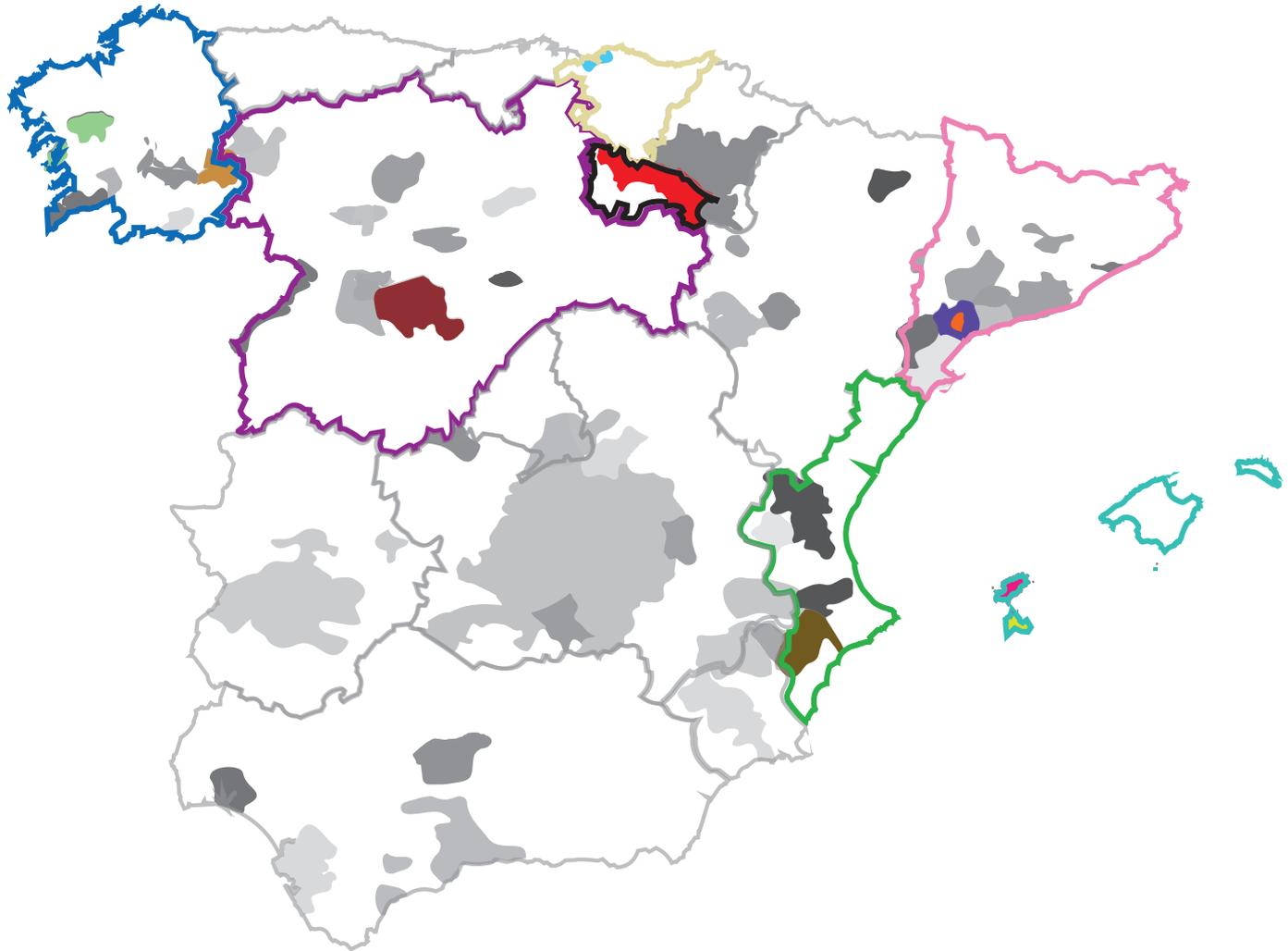
## CHAMPAGNES

### CHAMPAGNE

	COPA	MAGNUM	BOTELLA
● A.O.C. - CHAMPAGNE - CUVÉE BRUT PREMIÈRE - BAUSER - PINOT NOIR - 12,5% «HERMOSO COLOR DORADO, NOTAS AFRUTADAS Y AMADERADAS, PERFECTO EN APERITIVO ..... O DURANTE TODA LA COMIDA.....»	11 €	109 €	59 €
● A.O.C. - CHAMPAGNE - DRAPPIER BRUT NATURE ROSÉ - PINOT NOIR - 12% «LA EXPRESIÓN MÁS PURA DEL ROSADO EN CHAMPAGNE. IDEAL COMO APERITIVO PERO TAMBIÉN CON NUESTROS PESCADOS Y POSTRES».			89 €
● A.O.C. - CHAMPAGNE - RUINART BLANC DE BLANC - RUINART - CHARDONNAY - 12,5% «MÁXIMA FINURA Y DELICADEZA. SUBLIME CON FOIE GRAS, TARTAR DE LUBINA O CEVICHE».			135 €



# VINOS BLANCOS ESPAÑA



    
BIO / ECOLÓGICO / FAVORITO

PUNTUACIONES DE LAS CRÍTICAS  
    
PENIN / PARKER / SUCKLING

# VINOS BLANCOS ESPAÑA

## BALEARES



- V.T. - IBIZA - CAN MAYMÓ - 2021/2022 - MALVASIA MOSCATEL - 12% 28 €  
«UN VINO DE LA TIERRA DE IBIZA QUE ACOMPAÑARÁ MUY BIEN NUESTRO CEVICHE, NUESTRO TARTAR PERO TAMBIÉN LA LUBINA Y EL BACALAO».
- V.T. - FORMENTERA - SAVINA - TERRAMOLL - 2020/2021 - VIOGNIER MOSCATEL MALVASIA - 13% 45 €  
«VINO FLORAL Y MINERAL DE LA TIERRA DE FORMENTERA QUE BEBERÁS CON NUESTROS ENTRANTES FRÍOS Y NUESTROS PESCADOS».

## CASTILLA Y LEÓN

- |  | COPA | BOTELLA |
|--|------|---------|
| D.O. - RUEDA - MOCEN - BODEGAS MOCEN - 2022 - VERDEJO - 12,5% <span style="float: right;">25 €</span><br>«COMO APERITIVO, CON GAMBAS Y MARISCOS, CON NUESTRO JAMÓN DE BELLOTA O NUESTRA PLUMA IBERICA, UN VINO QUE CONVIENE CON TODO». | 7 €  |         |
| D.O. - RUEDA - JOSE PARIENTE - 2022 - SAUVIGNON - 13% <span style="float: right;">30 €</span><br>«TODO UN IMPRESCINDIBLE DE RUEDA, VINO IDEAL EN APERITIVO, EL TARTAR, LA BURRATA O LOS FRUTOS DEL MAR».                               |      |         |

## CATALUÑA

93



- D.O. - MONTSANT - DIDO BLANC - VENUS LA UNIVERSAL - 2020/2021 - GARNACHA B. MACABEO - 14,5% 41 €  
«UNA FINCA DE REFERENCIA Y UN VINO QUE COMBINA VOLUMEN Y ELEGANCIA, IDEAL CON NUESTRO BACALAO, PESCADOS Y MARISCOS».
- D.O.Q. - PRIORAT - RIU BLANC - TRIO INFERNAL - 2022 - GARNACHA B. MACABEO - 13% 47 €  
«VINO AROMÁTICO Y AFRUTADO QUE IRÁ A LA PERFECCIÓN CON NUESTRAS CARNES PERO TAMBIÉN CON LOS PESCADOS».

93+



- D.O.Q. - PRIORAT - TERRA DE CUQUES - TERROIR AL LIMIT - 2021/2022 - PEDRO XIMENEZ - 13% 59 €  
«VINO MINERAL, BIODINÁMICO, NOTAS AMADERADAS Y DE MUSCAT QUE BEBER CON RISOTTOS, PASTILLA Y MARISCOS».

## GALICIA

- |  | COPA | BOTELLA |
|--|------|---------|
| D.O. - RIAS BAIXAS - TERRAS GAUDA - 2022 - ALBARIÑO - 12,5% <span style="float: right;">35 €</span><br>«ALBARIÑO INTENSO, QUE BEBERÁS CON NUESTROS ENTRANTES FRÍOS, SPAGUETTIS DE FRUTOS DE MAR, GAMBAS Y PASTILLA». | 9 €  |         |
| D.O. - VALDEORRAS - AVANCIA - 2021/2022 - GODELLO - 13,5% <span style="float: right;">54 €</span><br>«OTRO FAVORITO ¡UN SABROSO GODELLO CON NUESTRO TATAKI DE ATÚN, NUESTRAS GAMBAS O EL CEVICHE!»                   |      |         |

## ISLAS CANARIAS



- D.O. - LANZAROTE - NAUTILUS - BODEGA SUBMARINA LANZAROTE - 2021 - MALVASIA VOLCANICA - 13,8% 129 €  
«VINO SUBMARINO CON CARACTERÍSTICAS ÚNICAS QUE OBIAMENTE COMBINARÁ BIEN CON PESCADOS Y MARISCOS»

## PAÍS VASCOS

92



- D.O. - BIZAIKO TXAKOLINA - G22 - GORKA IZAGIRRE - 2021 - HONDARRABI ZERRATIA - 13% 39 €  
«UNO DE NUESTROS FAVORITOS ! GRAN COMPLEJIDAD PARA ESTE VINO TIPICO DEL PAIS VASCOS, EXCEPCIONAL CON EL POLLO O LA PLUMA»

## RIOJA

93



- D.O. - RIOJA - ABEL MENDOZA - 2022 - MALVASIA - 13% 54 €  
«VINO AFRUTADO, DELICADO, SUTIL Y ESTRUCTURADO. PERFECTO CON NUESTRO BACALAO O GAMBAS FLAMBEADAS».

94

- D.O. - RIOJA - MILMANDA - FAMILIA TORRES - 2020 - CHARDONNAY - 14% 102 €  
«UN CHARDONNAY ÚNICO, SEDOSO Y VOLUMINOSO PARA ESTE VINO MEDIEVAL APRECIADO POR LA CASA REAL ESPAÑOLA Y NUESTROS CLIENTES».

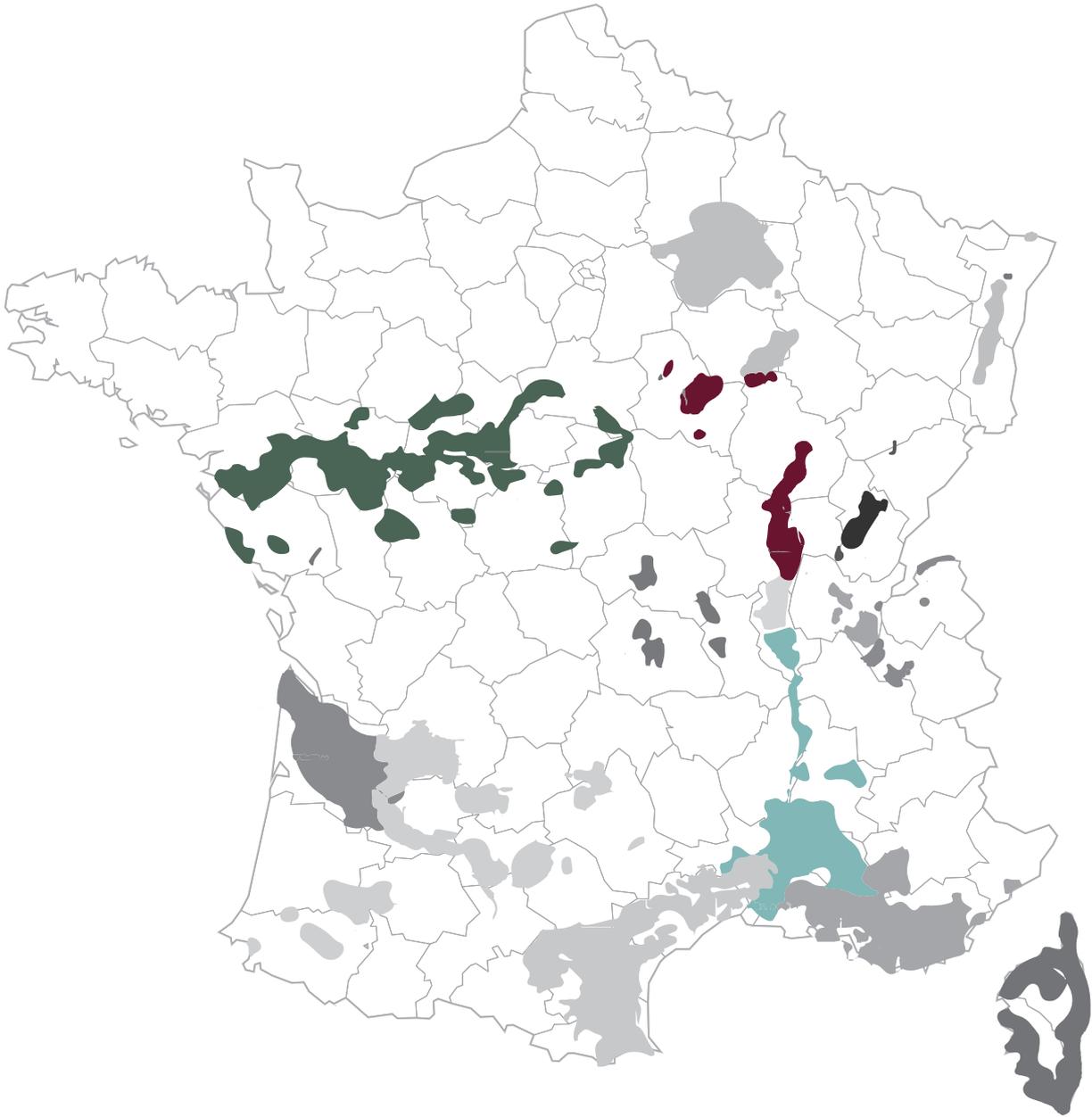
## VALENCIA

91+



- D.O. - ALICANTE - CASA AGRICOLA - PEPE MENDOZA - 2022/2023 - MOSCATEL MACABEO AIRÉN - 13% 35 €  
«VINO ARTESANO CON CARÁCTER MEDITERRÁNEO QUE ACONSEJAMOS CON NUESTROS PESCADOS O LA BURRATA».

# VINOS BLANCOS FRANCIA



# VINO BLANCO ITALIA



FAVORITO

PUNTUACIONES DE LAS CRÍTICAS



PENIN / PARKER / SUCKLING

# VINOS BLANCOS FRANCIA

## BORGONA

- A.O.P. - MACON VILLAGES - LA BURGONDIE - 2022 - CHARDONNAY - 12,5% 29 €  
«UN BORGOÑA SECO, POCO CARO, PARA TARTAR DE LUBINA, CEVICHE, GAMBAS, ESPAGUETIS DE MARISCOS Y POLLO AL CURRY».
- A.O.C. - CHABLIS - CUVÉE CENTENAIRE - 2021 - CHARDONNAY - 12% 39 €  
«VINO GOURMET, FRESCO Y ELEGANTE PARA SERVIR COMO APERITIVO, CON TARTAR O TATAKI DE ATÚN ROJO».
- ♥ A.O.C. - POUILLY FUISSE - VIEILLES VIGNES - DOMAINE GONON - 2021 - CHARDONNAY - 13% 53 €  
«UNO DE NUESTROS FAVORITOS. VINO MINERAL Y AFRUTADO QUE ACOMPAÑARÁ TODOS LOS MARISCOS Y PESCADOS».
- A.O.C. - MEURSAULT - DOMAINE NAUDIN PERE & FILS - 2018 - CHARDONNAY - 13% 89 €  
«GRAN VINO CON AROMAS GOLOSOS, VIVACIDAD Y FRESCURA, UNA DELICIA CON NUESTRO TARTAR Y PESCADOS!».
- A.O.C. - CORTON CHARLEMAGNE - MAISON LOUIS LATOUR - 2017 - CHARDONNAY - 14,0% 239 €  
«GRAN BODEGA, GRAN DENOMINACIÓN! ¡LO MEJOR DE BORGOÑA CON NUESTRO «FOIE GRAS», RISOTTOS, GAMBAS, PLUMA Y NUESTROS PESCADOS!».

95

## LOIRA

- A.O.C. - TOURAINE - DOMAINE CROIX BOUQUIE - 2021 - SAUVIGNON - 13,5% 29 €  
«UN DESCUBRIMIENTO CON PRONUNCIADAS NOTAS FRUTALES QUE ACOMPAÑARÁN NUESTRO CALABACÍN, CEVICHE, BURRATA Y TARTAR».
- ♥ A.O.C. - SANCERRE - DOMAINE NAUDET - 2020 - SAUVIGNON - 14% 45 €  
«VINO AFRUTADO Y SECO PERFECTO CON NUESTROS PESCADOS Y MARISCOS, PERO TAMBIÉN CARPACCIO DE CALABACÍN»

## RODANO

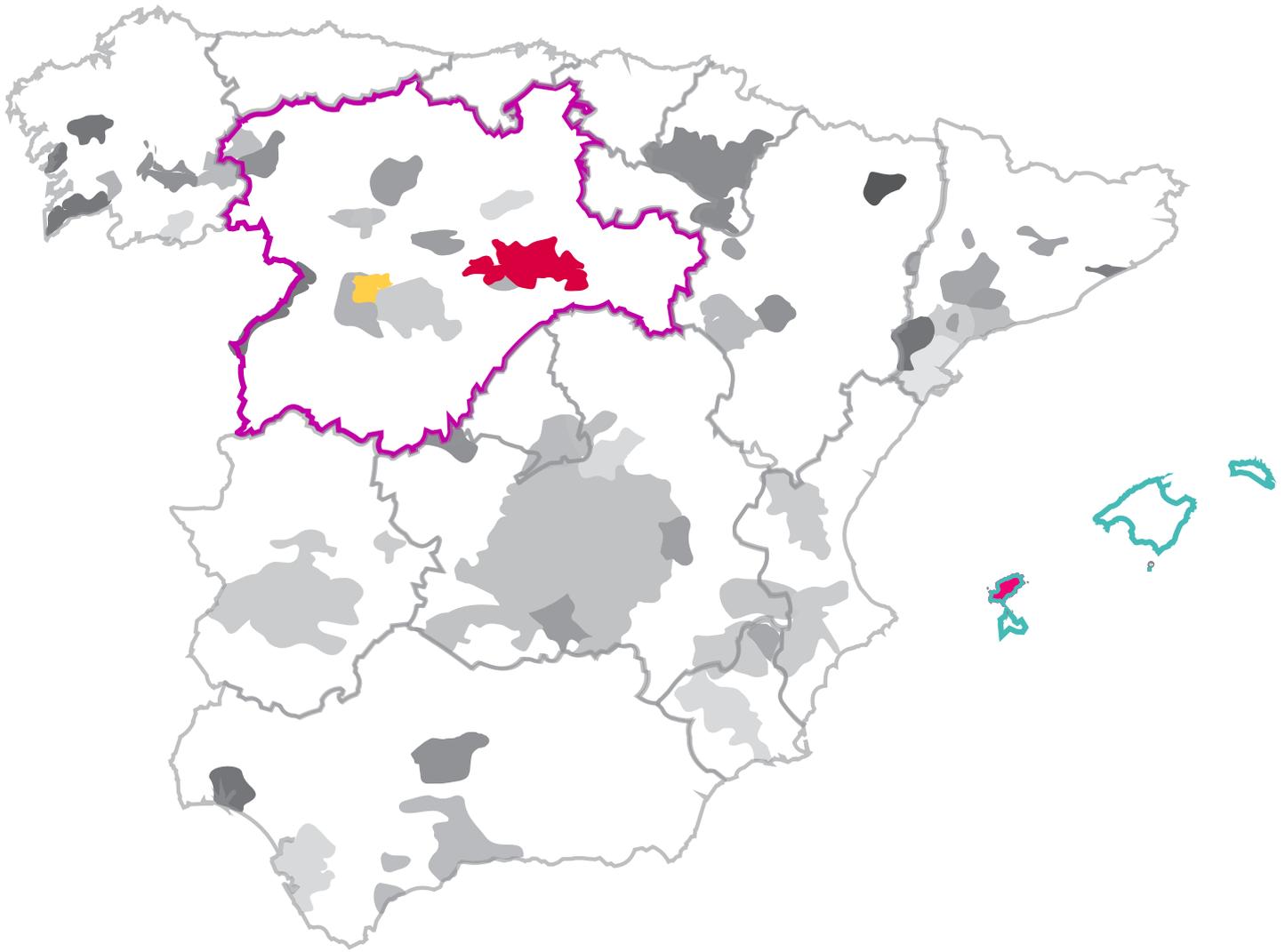
- |  | MAGNUM | BOTELLA |
|--|--------|---------|
|--|--------|---------|

# VINO BLANCO ITALIA

## VENETO

- D.O.C. - DELLE VENEZIE - L'ELFO - SACCHETTO - 2021/2022 - PINOT GRIGIO - 12,5% 31 €  
«¡UN SABOR DE ITALIA PARA ACOMPAÑAR CEVICHE, TARTAR, RISOTTOS, GAMBAS Y NUESTROS ESPAGUETIS DE MARISCOS!».

# VINOS TINTOS ESPAÑA (1/2)



FAVORITO

PUNTUACIONES DE LAS CRÍTICAS



PENIN / PARKER / SUCKLING

# VINOS TINTOS ESPAÑA (1/2)

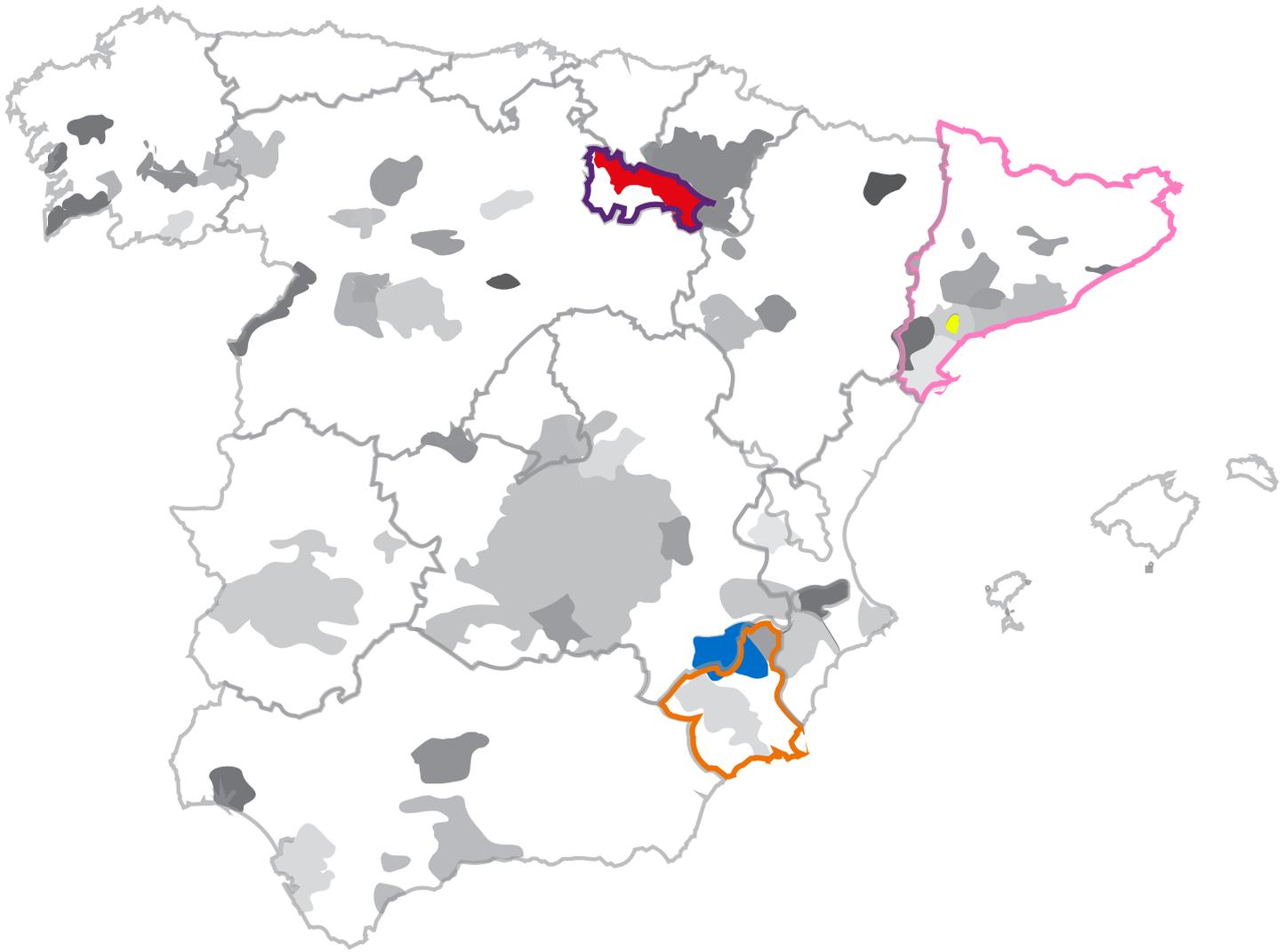
## BALEARES

- 91  ● VT - IBIZA - CAN BASSO - IBIZKUS - 2018/2020 - MONASTRELL - 14% 29 €  
«NOTAS INTENSAS DE FRUTOS ROJOS PARA ESTE VINO FRESCO DE IBIZA QUE IRÁ A LA PERFECCIÓN CON LA PLUMA O LA PASTILLA».
- VT - IBIZA - DALI VI - CAN MAYMÓ - 2020 - MERLOT - 14,5% 44 €  
«¡ IMPRESCINDIBLE EN DALI VILA ! VINO DE LA TIERRA DE IBIZA QUE ACOMPAÑARÁ MUY BIEN NUESTRO JAMÓN BELLOTA Y NUESTRO ENTRECOT».

## CASTILLA Y LEÓN

- |  |   | COPA | BOTELLA |
|--|---|------|---------|
|  | ● D.O. - RIBERA DEL DUERO - PÁRAMOS DE LEGARIS - 2020 - TINTO FINO - 15% 9 € 35 €<br>«EL HERMANO MAYOR DEL LEGARIS. VINO TINTO FINO GOLOSO, PERFECTO CON PLUMA, POLLO AL CURRY, CODILLO, ENTRECOT Y RISOTTOS»                     |      |         |
| 91    | ● D.O. - RIBERA DEL DUERO - PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA - 2021 - TEMPRANILLO - 13,5% 46 €<br>«UN EXCELENTE VINO CON GRANDES MaticES Y EQUILIBRIO QUE IRÁ A LA PERFECCIÓN CON JAMÓN BELLOTA Y CARNES ROJAS»                     |      |         |
| 93   | ● D.O. - RIBERA DEL DUERO - PAGO CARRAOVEJAS - 2019/2020/2021 - TINTO FINO - 14,5% 65 €<br>«UN VINO FINO, ELEGANTE Y SEDOSO QUE ACONSEJAMOS CON NUESTRAS CARNES ROJAS Y NUESTRA CAZUELA DE HUEVO SOBRASADA».                      |      |         |
| 95  | ● D.O. - RIBERA DEL DUERO - ALION - VEGA SICILIA - 2019 - TINTO FINO - 14,5% 165 €<br>«ELEGANCIA Y MODERNIDAD CON ESTE VEGA SICILIA QUE SE CASARÁ CON NUESTRO ENTRECOT BLACK ANGUS Y NUESTRO RISOTTO DE TRUFA».                   |      |         |
| 97   | ● D.O. - RIBERA DEL DUERO - FLOR DE PINGUS - DOMINIO PINGUS - 2019 - TINTO FINO - 15% 229 €<br>«UN VINO EXCLUSIVO Y UNA FINCA FAMOSA FIEL A SUS TRADICIONES. PARA BEBER CON NUESTRO POLLO, PLUMA Y CORDERO».                      |      |         |
| 97   | ● D.O. - RIBERA DEL DUERO - VEGA SICILIA VALBUENA 5 - VEGA SICILIA - 2018/2019 - TINTO FINO - 14% 259 €<br>«ESPLENDOR DE UN MILESIMO DONDE LA TINTA FINA HACE HONOR A SU NOMBRE. ELEGANTE Y CONCENTRADO... SE PUEDE BEBER SOLO!». |      |         |
| 98   | ● D.O. - RIBERA DEL DUERO - VEGA SICILIA UNICO - VEGA SICILIA - 2012/2013 - TEMPRANILLO - 14,5% 549 €<br>«UN VINO ALCANZANDO LA PERFECCIÓN EN EL CUAL SUBLIMARÁ NUESTRA CAZUELA ASÍ COMO NUESTRO JAMÓN, PASTILLA Y CARNES ROJAS». |      |         |
| 96   | ● D.O. - TORO - NUMANTHIA - 2017 - TINTA DE TORO - 15% 77 €<br>«CONCENTRACIÓN DE FRUTAS, UNA DELICIA CON JAMÓN, QUESOS, ESPAGUETIS PESTO, GNOCCIS, CODILLO CONFITADO Y LASAÑA».   |      |         |
| 96   | ● D.O. - TORO - PINTIA - VEGA SICILIA - 2017/2018 - TINTA DE TORO - 15% 133 €<br>«CARÁCTER E INTENSIDAD CON ESTE VEGA SICILIA QUE BEBERÁS CON CORDERO, PASTILLA Y RISOTTO DE TRUFAS».   |      |         |

# VINOS TINTOS ESPAÑA (2/2)



   
VEGANO / FAVORITO

PUNTUACIONES DE LAS CRÍTICAS  
    
PENIN / PARKER / SUCKLING

# VINOS TINTOS ESPAÑA (2/2)

## CATALUÑA

94		● D.O.Q - PRIORAT - LES TERRASSES - ALVARO PALACIOS - 2020/2021 - GARNACHA CARINENA - 14,5% «PERSONALIDAD Y CARÁCTER PARA ESTE VINO DEL FAMOSO ÁLVARO PALACIOS, PARA BEBER CON QUESO, JAMÓN, PLUMA Y PASTILLA».	58 €
97	♥	● D.O.Q - PRIORAT - CLOS MOGADOR - 2020 - GARNACHA CARINENA SYRAH - 15,5% «UNO DE LOS MEJORES VINOS DEL PRIORAT... SE PUEDE DISFRUTAR SOLO O CON NUESTRO BELLOTA, NUESTROS QUESOS Y CARNES ROJAS».	119 €
96		● D.O.Q - PRIORAT - FINCA DOFI - ALVARO PALACIOS - 2019/2020 - GARNACHA - 14,5% «EL HERMANITO DEL FAMOSO L'ERMITA. VINO EXPRESIVO Y COMPLEJO, TAN BUENO CON POLLO COMO CON CORDERO O HAMBURGUESA».	139 €

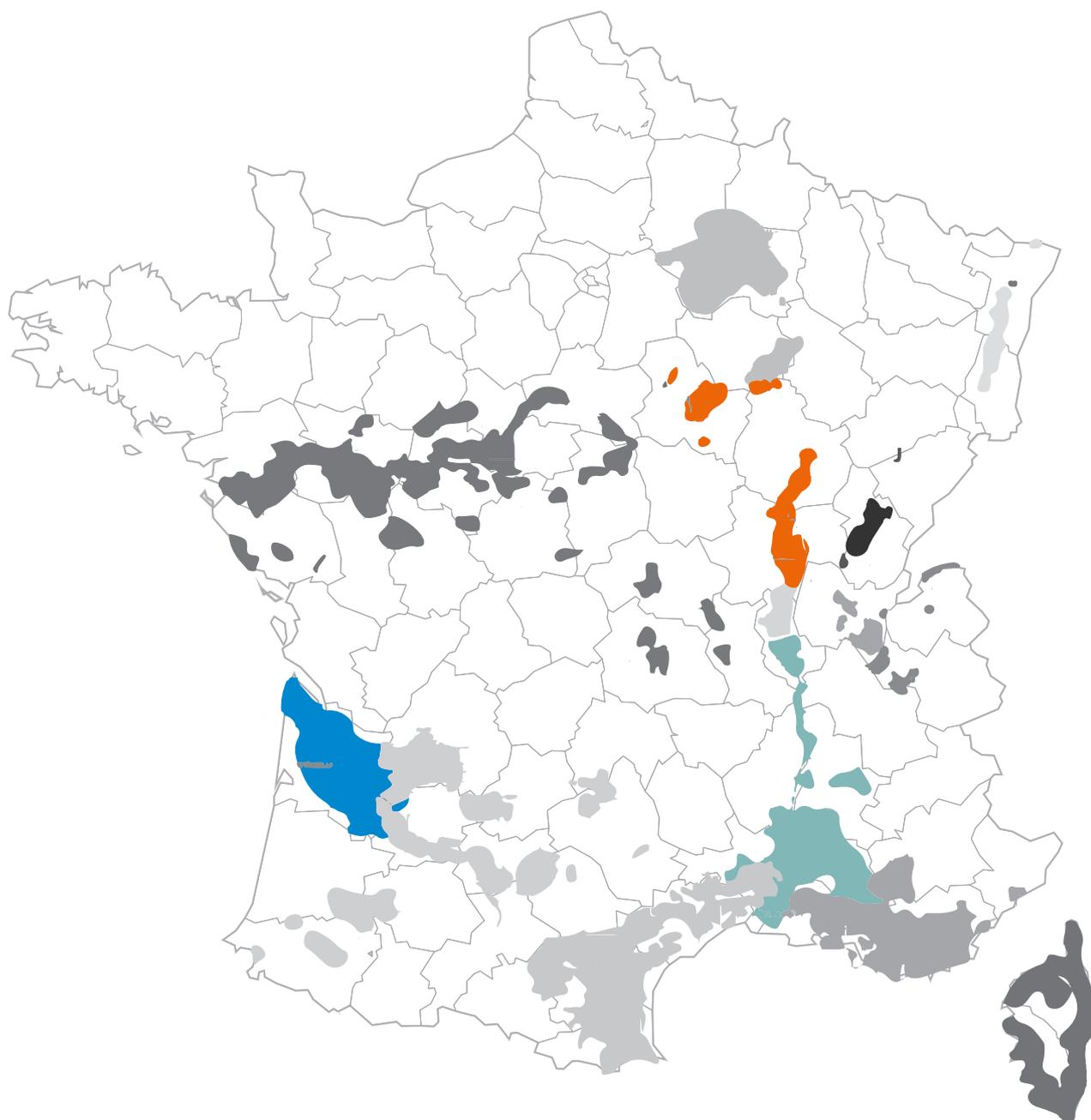
## MURCIA

	♥	● D.O. - JUMILIA - MACHO MAN MMM - CASA ROJO - 2019/2020 - MONASTREL - 14% «¡UN VINO DE HOMBRE, DE CARÁCTER PODEROSO QUE HAY QUE ADOPTAR! ¡IRÁ PERFECTAMENTE CON EL BLACK ANGUS O LA HAMBURGUESA!».	41 €
--	---	--	------

## RIOJA

			COPA	BOTELLA
90		● D.O. - RIOJA - VINA POMAL CRIANZA - B. BILBAINAS - 2020 - TEMPRANILLO - 14,0% «BUENA RELACIÓN CALIDAD-PRECIO PARA ESTE VINO FÁCIL QUE SE BEBERÁ CON NUESTRAS PASTAS, RISOTTO DE TRUFA Y CARNES».	7 €	25 €
91		● D.O. - RIOJA - BARON DE LEY RESERVA - 2019 - TEMPRANILLO - 13,5% «FRUTA Y COMPLEJIDAD EN PERFECTA ARMONÍA. PERFECTO CON LA CAZUELA, LA BURRATA, LA HAMBURGUESA O EL ENTRECOT».		28 €
89	♥	● D.O. - RIOJA - LUIS CAÑAS CRIANZA - 2020 - TEMPRANILLO - 14% «BUEN EQUILIBRIO ENTRE FRUTA Y MADERA. PARA BEBER CON NUESTRAS CARNES, PASTAS, LA CAZUELA Y LA MOUSSE DE CHOCOLATE».		34 €
92	✓	● D.O. - RIOJA - VINA ALBERDI CRIANZA - LA RIOJA ALTA - 2019 - TEMPRANILLO - 14,5% «UN VINO CLÁSICO DE RIOJA ALTA, IDEAL CON BURRATA, ESPÁRRAGOS, ESPAGUETIS PESTO, GNOCCIS, POLLO Y RISOTTOS».		39 €
96	♥	● D.O. - RIOJA - MARQUES DE MURRIETA RESERVA - 2018/2019 - TEMPRANILLO - 14% «UNO DE NUESTROS FAVORITOS! ELEGANCIA Y UNTUOSIDAD PARA ESTE RIOJA, PERFECTO CON LA PLUMA IBÉRICA O NUESTRO ENTRECOT».		46 €
95	♥	● D.O. - RIOJA - VINA ARDANZA RESERVA - 2017 - TEMPRANILLO - 13,5% «OTRO FAVORITO, ESTE CLÁSICO RIOJA QUE SUBLIMARÁ NUESTRAS CARNES, PASTAS Y EL RISOTTO DE TRUFAS».		49 €
95	✓	● D.O. - RIOJA - GAUDIUM - MARQUES DE CACERES - 2018 - TEMPRANILLO - 14,5% «UNA REFERENCIA ESTE MARQUÉS DE CÁCERES, UN VINO ELEGANTE Y ARMONIOSO QUE, COMO SU NOMBRE LO INDICA, INSPIRA UN «GOZO»».		69 €
95+		● D.O. - RIOJA - VINA DEL OLIVO - CONTINO - 2017/2020 - TEMPRANILLO - 14% «VINO INTENSO, DELICADO Y COMPLEJO, AFRUTADO Y LIGERAMENTE PICANTE PARA ACOMPAÑAR PASTILLA, HAMBURGUESA Y ENTRECOT».		109 €
98		● D.O. - RIOJA - CIRSION - RODA - 2019 - TEMPRANILLO - 14,5% «UN CONJUNTO AROMÁTICO INCREÍBLE PARA ESTE VINO ELABORADO POR UNA DE LAS BODEGAS MÁS GRANDES DE RIOJA. Suntuoso...»		275 €
98	♥	● D.O. - RIOJA - CONTADOR - 2018/2019 - GRACIANO MAZUELA TEMPRANILLO - 14% «EL VINO MÁS EMBLEMÁTICO DE BENJAMÍN ROMEO. SIMPLEMENTE PERFECTO !».		449 €

# VINOS TINTOS FRANCIA



# VINOS TINTOS DEL MUNDO



FAVORITO

PUNTUACIONES DE LAS CRÍTICAS



PENIN / PARKER / SUCKLING

# VINOS TINTOS FRANCIA

## BURDEOS

- A.O.C. - MOULIS - CHÂTEAU POUJEAUX - 2020 - CAB. SAUV. MERLOT - 13,5% 46 €  
«ARMONIOSO, CON CUERPO PERO MUY ELEGANTE, ESTE VINO ENCANTARÁ CON LA PASTILLA, LAS PASTAS, EL BURGER O LA PLUMA».
- A.O.C. - SAINT-JULIEN - LES FIEFS - CHÂTEAU LAGRANGE - 3<sup>ÈME</sup> CRU CLASSÉ - 2021 CAB. SAUV. MERLOT - 13% 49 €  
«ARMONÍA, FRESCURA Y EQUILIBRIO PARA ESTE SEGUNDO VINO QUE ACOMPAÑARA NUESTRAS CARNES ROJAS, PASTAS Y RISOTTOS».
- A.O.C. - POMEROL - CHÂTEAU BEL AIR - 2019 - CAB. SAUV. MERLOT - 15% 49 €  
«BOCA AFRUTADA, MINERAL Y EQUILIBRADA. VINO GOURMET QUE BEBERAS CON RISOTTO, GNOCCIS, PASTILLA Y QUESOS».
- A.O.P. - SAINT-EMILION - N°3 - CHÂTEAU ANGELUS - 1<sup>ER</sup> GRAND CRU - 2019 - MERLOT CABERNET FRANC - 14,5% 65 €  
«TEXTURA SUAVE Y REDONDA, UN TINTO REFINADO PERFECTO CON POLLO AL CURRY, PASTILLA, ENTRECOT O HAMBURGUESA».
- A.O.C. - PAUILLAC - CHÂTEAU LYNCH MOUSSAS - 5<sup>ÈME</sup> CRU CLASSE - 2015 - CAB. SAUV. MERLOT - 13,5% 79 €  
«FRESCO, SABROSO Y FINAL PERSISTENTE PARA ESTE GRAND CRU CLASSÉ QUE SUBLIMARÁ NUESTRO ENTRECOT BLACK ANGUS».
- A.O.C. - SAINT-ESTEPHE - CHÂTEAU PHELAN SEGUR - 2012 - CAB. SAUV. MERLOT - 13% 95 €  
«VINO FLEXIBLE Y GRASO, AROMAS FLORALES Y AFRUTADOS, PARA DISFRUTAR CON JAMÓN, CAZUELA, ESPÁRRAGOS O NUESTRAS CARNES».
- A.O.P. - SAINT-EMILION - CHÂTEAU CANON - 1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ - 2016 - MERLOT CABERNET FRANC - 14,5% 329 €  
«PRIMER VINO DE UNA DE LAS FINCAS MEJOR VALORADAS DE ST-EMILION. GRAN PROFUNDIDAD Y ELEGANCIA. ¡SUBLIME!».

## BORGOÑA

- A.O.C. - CHASSAGNE MONTRACHET - MAISON LOUIS LATOUR - 2018 - PINOT NOIR - 13,5% 69 €  
«VINO ELEGANTE Y ESTRUCTURADO, PARA BEBER CON CODILLO CONFITADO, FOIE GRAS Y RISOTTO DE TRUFAS».
- A.O.C. - CORTON GRAND CRU - MAISON LOUIS LATOUR - 2017 - PINOT NOIR - 14% 99 €  
«TE ENCANTARÁ COMO A NOSOTROS. GRAND CRU DE ESTA RESPETADA BODEGA QUE SUBLIMARÁ EL RISOTTO CON TRUFAS Y EL ENTRECOT».

## RODANO

- AOC - CHATEAUNEUF DU PAPE - E.GUIGAL - 2016/2017 - GRENACHE MOURVEDRE - 15% 65 €  
«UNA DE LAS BODEGAS MÁS FAMOSAS DEL RÓDANO... UN VINO PERFECTO CON PASTILLA, RISOTTO CON TRUFAS, PLUMA, TERNERA O POLLO».
- AOC - CÔTE RÔTIE - BRUNE ET BLONDE - E.GUIGAL - 2017/2018 - SYRAH - 14% 79 €  
«FAVORITO DE UNA GRAN FINCA, UN VINO QUE SERÁ APRECIADO POR TODOS CON CARNE DE BUEY, LA PLUMA O NUESTROS GNOCCIS».

# VINOS TINTOS DEL MUNDO

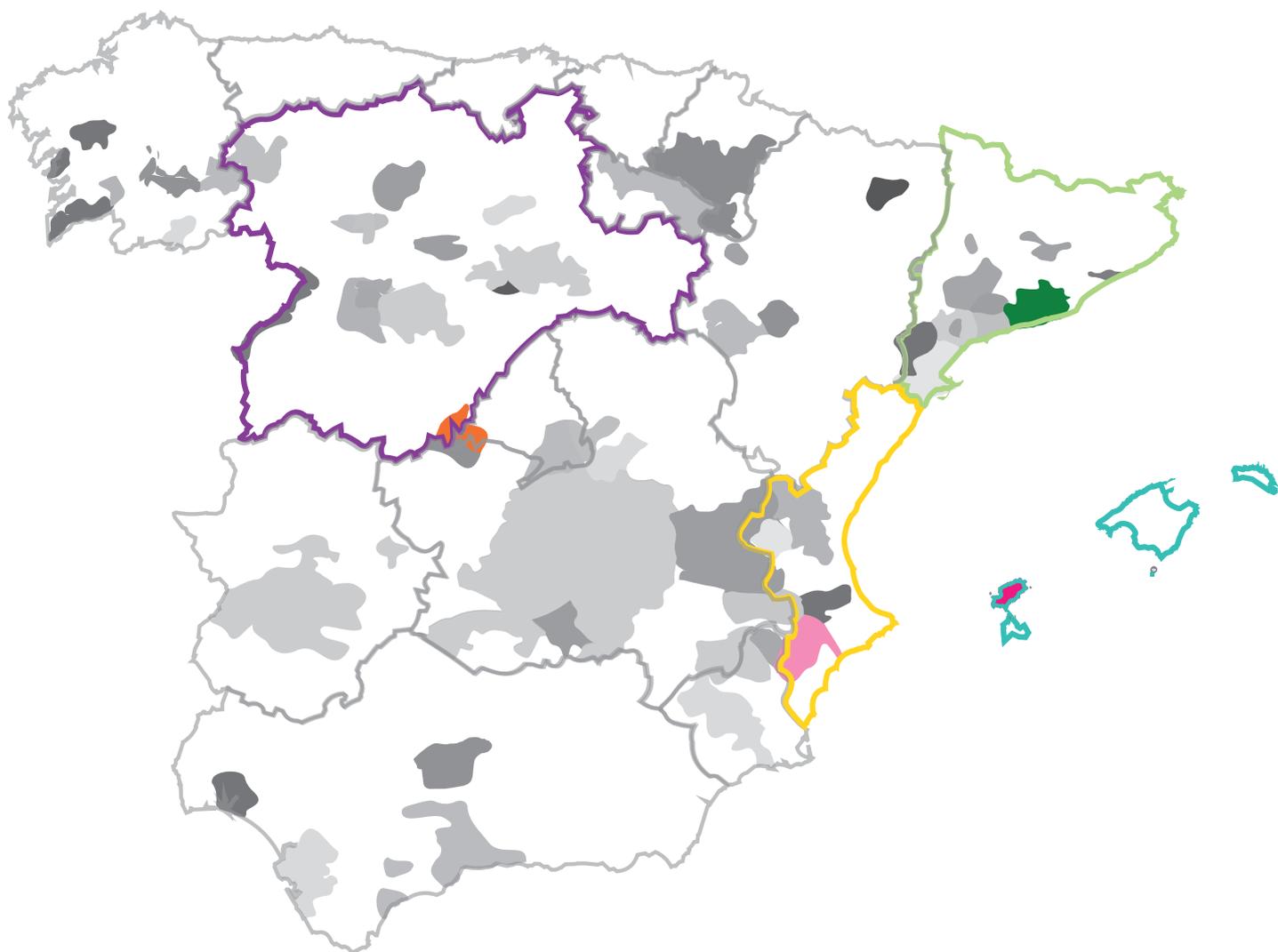
## ARGENTINA - MENDOZA

- VALLÉE DE UCO - CLOS DE LOS SIETE - MICHEL ROLLAND - 2018/2019 - MALBEC MERLOT SYRAH - 14,5% 39 €  
«¡GRAN MILÉSIMO, ESTE VINO HECHO POR UN ENÓLOGO FAMOSO SERÁ UNA DELICIA CON NUESTRO ENTRECOT BLACK ANGUS».

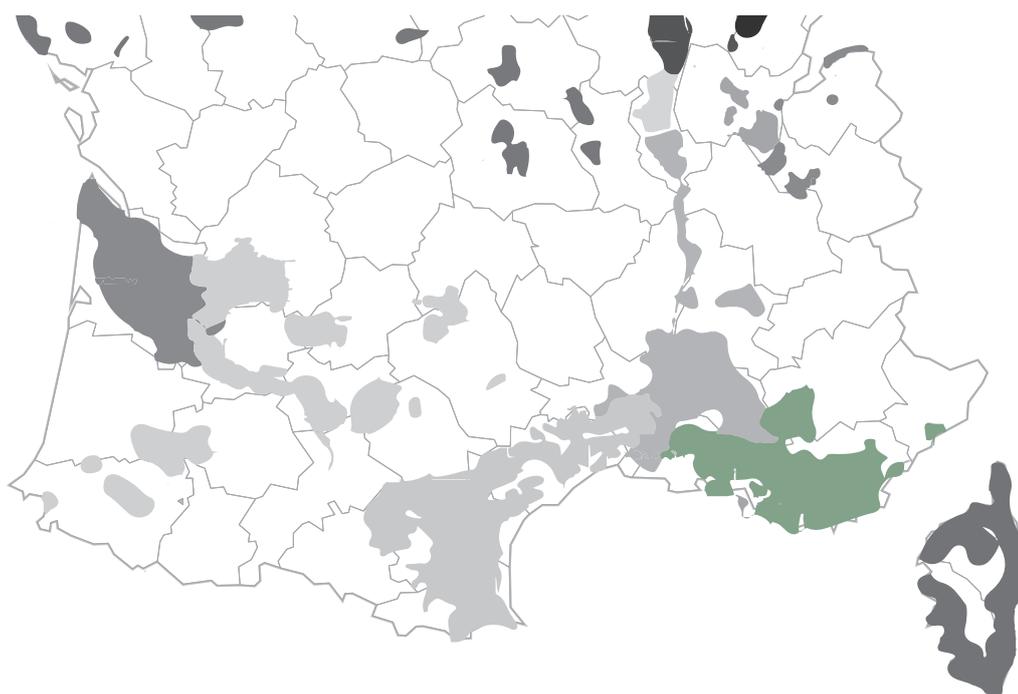
## ITALIA

- DOCG CHIANTI CLASSICO - CASTELLO DI FONTERUTOLI RISERVA SER LAPO - MAZZEI - 2019 - SANGIOVESE - 13,5% 42 €  
«HOMENAJE AL CREADOR DEL TÉRMINO CHIANTI. ¡PARA BEBER CON NUESTRAS PASTAS, POR SUPUESTO!».

# VINOS ROSADOS ESPAÑA



# VINOS ROSADOS FRANCIA



VEGANO / FAVORITO

PUNTUACIONES DE LAS CRÍTICAS



PENIN / PARKER / SUCKLING

# VINOS ROSADOS ESPAÑA

## ALICANTE - VALENCE

- |   | COPA | BOTELLA |
|---|------|---------|
| ● D.O. - UTIEL REQUENA - AULA - 2021/2022 - BOBAL - 12,5%<br>«UN VINO ROSADO ACCESIBLE QUE IRÁ BIEN CON NUESTROS ARROCES, PASTAS Y PESCADOS». | 7 €  | 25 €    |

## BALEARES

- |  |  |      |
|--|--|------|
| ● V.T. - IBIZA - CAN BASSO - IBIZKUS - 2021 - CABERNET SAUVIGNON MONASTRELL TEMPRANILLO - 12,5%<br>«UN VINO ROSADO DE LA TIERRA DE IBIZA QUE SE LLEVARÁ BIEN CON NUESTRO ENTRECOT, EL CODILLO CONFITADO O LA PLUMA IBÉRICA». |  | 28 € |
| ● V.T. - IBIZA - IBIZKUS - IBIZKUS - 2020/2021 - MONASTRELL - 13,2%<br>«FRESCO Y LIGERAMENTE ÁCIDO, ESTE VINO IBICENCO ES MUY FLORAL Y SE ARMONIZARÁ CON NUESTRAS CARNES O PESCADOS».  |  | 39 € |

## CASTILLA Y LEÓN

- |  |  |      |
|--|--|------|
| ● D.O. - CEBREROS - NARANJA AZULES - SOTO Y MANRIQUE - 2021/2022 - GARNACHA TINTA - 13%<br>«ELEGANTE, DE COLOR PÁLIDO, IDEAL COMO APERITIVO, PERFECTO TAMBIÉN CON NUESTROS RISOTTOS, PASTAS Y QUESOS». |  | 32 € |
|--|--|------|

## CATALUÑA

- |   |  |      |
|---|--|------|
| ● D.O. - PENEDES - LA ROSA - CAN SUMOI - 2021/2022 - SUMOLL PARELLADA XAREL-LO - 12%<br>«¡NOS GUSTA MUCHO ESTE VINO ROSADO MUY CLARO, MUY INTENSO Y MUY AFRUTADO QUE SE LLEVARÁ BIEN CON TODOS NUESTROS PLATOS!». |  | 31 € |
|---|--|------|

93



# VINOS ROSADOS FRANCIA

## PROVENZA

- |  |                            |      |
|--|----------------------------|------|
| ● I.G.P. - MEDITERRANEE - STUDIO - MIRAVAL - 2021/2022 - GRENACHE CINSAULT THIBOUREN - 12,5%<br>«UN ROSADO PÁLIDO GLAMUROSO Y MEDITERRÁNEO QUE QUEDARÁ PERFECTO COMO APERITIVO O NUESTROS PESCADOS»            | COPA 9 €/BOT.              | 35 € |
| ● A.O.P. - COTES DE PROVENCE - M - MINUTY - 2021/2022 - GRENACHE CINSAULT SYRAH - 13%<br>«UNO DE NUESTROS FAVORITOS PARA ESTE «CRU CLASSÉ», SUBLIMARÁ NUESTROS ENTRANTES, NUESTRO ENTRECOT O NUESTROS POSTRES. |                            | 39 € |
| ● A.O.P. - COTES DE PROVENCE - ROSÉ - MIRAVAL - 2021/2022 - GRENACHE CINSAULT SYRAH - 13%<br>«EL HERMANO MAYOR DEL STUDIO, VINO MUY CAUTIVANTE Y DE ESTILO HOLLYWOODIENSE, SOBERBIO CON PESCADOS O PASTILLA».  | BOT. 44 €<br>MAGNUM - 89 € |      |

90

# DIGESTIVOS

## SELECCIÓN DE LICORES ARTESANALES PRODUCIDOS EN IBIZA

HIERBAS IBICENCAS TRADICIONALES (I.G.P) - 25% 5,50 €

## SELECCIÓN LA PLAZA

BAS ARMAGNAC 12 AÑOS - CHÂTEAU DE LAUBADE - GERS / FRANCIA - 40% 13 €  
COGNAC FINE CHAMPAGNE A.O.C - 1738 MAISON REMY MARTIN - COGNAC / FRANCIA - 40% 15 €  
POIRE WILLIAMS - EAU DE VIE - MAISON BRANA - ST.JEAN PIED DE PORC(64) / FRANCIA - 44% 11 €  
BRANDY DE JEREZ - SOLERA GRAN RESERVA - CARLOS I - ESPAÑA - 38% 10 €  
BRANDY DE JEREZ - SOLERA GRAN RESERVA - GRAN DUQUE DE ALBA - ESPAÑA - 40% 11 €  
LICOR 43 - DIEGO ZAMORA - ESPAÑA - 31% 6 €  
LICOR DE MANZANA VERDE - ESPAÑA - 19% 6 €  
LIMONCELLO - ITALIA -30% 5,50 €  
AMARETTO DISARONNO - ITALIA - 28% 5,50 €  
FRATELLI FERNET BRANCA - ITALIA - 39% 5,50 €  
LICOR DE CAFE TÍA MARÍA - JAMAICA - 31,5% 5,50 €

## SELECCIÓN DE RONES

RHUM VIEUX AGRICOLE V.O (VERY OLD) - I.G.P - MAISON DAMOISEAU - GUADALUPE / FRANCIA - 42% 13 €  
DIPLOMATICO - 12 AÑOS - RESERVA EXCLUSIVA - VENEZUELA - 40% 13 €  
HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS - CUBA - 40% 11 €  
BRUGAL GRAN RESERVA 1888 - REPÚBLICA DOMINICANA - 40% 11 €

RONES SABORIZADOS -BODEGA ARHUMATIC - FABRICACIÓN ARTESANAL - GUADALUPE / FRANCIA  
MARACUYÁ /VAINILLA - 29% 12 €  
HIGOS FRESCOS - 28% 12 €  
FRESAS SILVESTRES- 28% 12 €  
MANDARINES DE SICILIA - 28% 12 €

## SELECCIÓN DE GINEBRAS (CON TONIC)

F DE FORMENTERA - BALEARES - ESPAÑA - 38% 16 €  
THE BOTANIST - ESCOCIA - 46% 16 €  
HENDRICK'S - ESCOCIA - 41,4% 16 €  
NORDES - ATLANTIC GALICIAN GIN - GALICE / ESPAÑA - 40% 16 €  
BOMBAY SAPPHIRE - LONDON / INGLATERRA - 40% 13 €  
BEEFEATER - LONDON / INGLATERRA - 40% 13 €  
PUERTO DE INDIAS - STRAWBERRY - SEVILLE / ESPAÑA - 37,5 % 13 €

## SELECCIÓN DE VODKAS

GREY GOOSE - FRANCIA - 40% 15 €  
BELVEDERE PURE - POLONIA - 40% 15 €  
ABSOLUT VODKA - SUECIA - 40% 11 €

## SELECCIÓN DE WHISKIES

LAGAVULIN 16 AÑOS - ISLA DE ISLAY / ESCOCIA - 43% 15 €  
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 AÑOS - ESCOCIA - 40% 15 €  
JACK DANIELS N°7 - TENESSEE / USA - 40% 13 €