

BLANCOS CASTILLA-LA MANCHA

Vallegarcía (Pago Vallegarcía) 38 €

- Viognier
- Pizarroso, cuarcita
- Alc. 13,0º
- 6 meses en roble francés
- Pago Vallegarcía (Retuerta de Bullaque)
- Amarillo dorado
- Flores blancas, hierbas, fruta de hueso, manzanilla
- Fresco, con buena acidez

Finca Río Negro (Pago Finca Río Negro) 34 €

- Gewürztraminer
- Franco arcilloso, canto rodado
- Alc. 14,0º
- 4 meses sobre lías
- Finca Río Negro (Cogolludo)
- Amarillo pajizo, limpio
- Intenso, complejo, floral, tropical
- Intenso, sedoso, untuoso

Finca Elez (Pago Finca Elez) 38 €

- Chardonnay
- Arcilloso, arenoso
- Alc. 13,5º
- 6 meses sobre lías
- Pago Finca Elez (El Bonillo)
- Dorado
- Fruta blanca y tropical
- Elegante, frutal, mineral y equilibrado

Ecce Vinum (D.O. La Mancha) 30 €

- Verdejo
- Arcilloso, calcáreo
- Alc. 12,5º
- 4 meses sobre lías
- Bodega Moises Casas (Miguel Esteban)
- Amarillo pálido
- Melocotón, limón, tomillo y hinojo
- Persistente, panadería y tropical

VERMUT Y APERITIVOS

- Spritz Aperol 8 €
- Negroni 12 €
- Bloody Mary 10 €
- Tom Collins 9 €
- Vermut 6 €
- Sugerencia Casa Manzar S/M

DULCE FINAL

Dulce de Enero (D.O. Manchuela) 8 € / 35 €

- Garnacha, Merseguera
- Arcilloso, pedregoso
- Alc. 12,5º
- Altoladón (Landete)
- Amarillo ámbar
- Piel de naranja, albaricoque, fruta escarchada
- Cítrico, tánico, vegetal, miel

Sigilo Vendimia Tardía (IGP Tierra de Castilla) 8 € / 33 €

- Brujidera
- Arcilloso, arenoso
- Alc. 14,0º
- 12 meses en roble francés
- Bodega Recuero&Co (Villanueva de Alcardete)
- Cobrizo, capa baja
- Pasas, floral
- Dulce, goloso, acidez bien integrada

ANDALUCÍA TRADICIÓN

Oloroso Juan Piñero VORS (D.O. Jerez) 8 € / 45 €

- Palomino fino
- Albariza
- Alc. 22º
- 40 - 45 años criaderas y soleras
- Bodega Juan Piñero (Sanlúcar de Barrameda)
- Ambar oscuro
- Incienso, orégano y madera
- Voluminoso, elegante y largo

Fino Tradición (D.O. Jerez) 6 € / 46 €

- Palomino fino
- Albariza
- Alc. 15º
- 10 años de velo de flor
- Bodega Tradición (Jerez de la Frontera)
- Brillante, dorado, verdoso
- Hierba seca, almendra amarga
- Salino, sutil y persistente

Manzanilla De La Riva (D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barr.) 5,50 € / 35 €

- Palomino fino
- Albariza
- Alc. 16º
- Biológica con velo de flor. 18 años
- Bodega De La Riva (Sanlúcar de Barrameda)
- Amarillo pajizo
- Complejo, especiada, frutos secos, bollería
- Envolvente, seco y equilibrado

Palma Cortada (D.O. Jerez) 8 € / 44 €

- Palomino fino
- Albariza
- Alc. 14,5º
- Bajo velo de flor
- Bodega Primitivo Collantes (Chiclana de la Frontera)
- Ambar, dorado
- Complejo, especiada
- Persistente, elegante y equilibrado

Amontillado Gran Barquero (D.O. Montilla-Moriles) 6 € / 41 €

- Pedro Ximénez
- Albariza
- Alc. 19º
- 10 años biológica y 15 oxidativa
- Bodega Perez Barquero (Montilla-Moriles)
- Ambar, dorado
- Intenso, avellana y especias
- Estructurado, cálido y elegante



TINTOS CASTILLA-LA MANCHA

Vallegarcía (Pago Vallegarcía) 39 €

- Syrah
- Arenoso, cuarcita, pizarra
- Alc. 15,5º
- 12 meses roble francés
- Pago Vallegarcía (Retuerta del Bullaque)
- Rojo rubí, brillante
- Regaliz, guindas de licor, endrinas
- Potente, amplio, mineral

Los Losares (D.O. Almansa) 37 €

- Garnacha tintorera
- Calizo, calcáreo, pie franco
- Alc. 14,5º
- 14 meses roble francés
- Bodega Piqueras (Almansa)
- Cereza intensa, carmesi
- Fruta negra madura, pasas, canela y monte bajo
- Potente, elegante

La Autóctona (I.G.P. Tierra de Castilla) 41 €

- Pámpana Blanca
- Pie franco, franco arenoso
- Alc. 14,0º
- 441 días roble americano
- Bodega GarajeWine (Quintanar de la Orden)
- Granate, capa media-alta
- Frutos rojos, panadería
- Amable, postgusto largo

Indar (Vinos de España) 37 €

- Airén y parellada
- Franco arenoso
- Alc. 14º
- 8 meses tinaja de barro y barrica usada
- Bodega Indar (Socuéllamos)
- Capa baja, rojo rubí
- Fruta roja
- Fruta roja madura, acidez equilibrada y ligera tannicidad

César Lucendo (I.G.P. Tierra de Castilla) 38 €

- Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
- Pedregoso, calizo
- Alc. 14,5º
- 16 meses roble francés y americano
- Bodega César Lucendo (Quero)
- Morado, cardenalicio
- Fruta negra, cacao, regaliz
- Carnoso, elegante, largo, uva madura

Cerro del Lobo (Pago Finca Río Negro) 42 €

- Syrah
- Franco arcilloso, canto rodado
- Alc. 15º
- 12 meses roble francés
- Finca Río Negro (Cogolludo)
- Rojo cardenalicio
- Muy expresivo, fruta negra, balsámico, tostados
- Potente, sabroso y persistente

Dehesa del Carrizal (Pago Dehesa del Carrizal) 37 €

- Petit Verdot
- Pedregoso
- Alc. 14,5º
- 12 meses barrica y 14 botella
- Pago Dehesa del Carrizal (Retuerta del Bullaque)
- Cereza intenso
- Fruta negra, licor, balsámico
- Equilibrado, maduro y envolvente

Montehiguera (I.G.P. Tierra de Castilla) 30 €

- Tempranillo
- Arenoso, arcilloso
- Alc. 14,0º
- 6 meses roble francés
- Bodega Alberto Calleja (Corral de Almaguer)
- Rojo intenso, limpio
- Frutos rojos, especias, balsámicos
- Fruta roja madura, pimienta negra, vainilla

Finca Elez (Pago Finca Elez) 38 €

- Syrah
- Franco Arcilloso
- Alc. 14º
- 14 meses roble francés
- Pago Finca Elez (El Bonillo)
- Rubí brillante
- Frutos rojos, pimienta y romero
- Complejo y equilibrado

TINTOS CUENCA

Gran Calzadilla (Pago de Calzadilla) 52 €

- Tempranillo, Cabernet Sauvignon
- Arcilloso, calcáreo
- Alc. 14,5º
- 18 meses roble americano y francés
- Pago de Calzadilla (Huete)

- Rojo cereza, capa alta
- Mora, grosella, regaliz, completo y mineral
- Potente, untuoso y elegante

Calzadilla Classic (Pago de Calzadilla) 37 €

- Tempranillo, C. Sauvignon, Garnacha y Syrah
- Franco-arenoso
- Alc. 14,5º
- 12 meses roble americano y francés
- Pago de Calzadilla (Huete)

- Rojo picota, limpio
- Ciruela, grosella, níspero
- Balsámico, regaliz y ahumados

Quercus (D. O. Uclés) 49 €

- Tempranillo
- Calizo
- Alc. 15,5º
- 20 meses roble francés
- Bodega Dominio de Fontana (F. de Pedro Naharro)

- Rojo rubí, intenso
- Goloso, fruta negra, especiado
- Equilibrado, complejo, aterciopelado

Quinta de Quercus (D. O. Uclés) 30 €

- Tempranillo
- Calcáreo, arcilloso, pedregoso
- Alc. 14,5º
- 12 meses roble francés
- Bodega Dominio de Fontana (F. de Pedro Naharro)

- Cereza, cardenalicio
- Fruta madura, hierbas, especiado y balsámico
- Mineral, equilibrado, sabroso

Finca La Estacada Syrah - Merlot (D. O. Uclés) 30 €

- Syrah, Merlot
- Arcilloso, calcáreo
- Alc. 14,5º
- 16 meses roble francés
- Finca La Estacada (Tarancón)

- Rojo picota
- Menta, pimiento rojo, tomate
- Opulento, vigoroso, fruta compotada

Secua (D. O. Uclés) 39 €

- Cabernet Sauvignon, Syrah
- Arcilloso, pedregoso
- Alc. 14,5º
- 12 meses roble americano
- Finca La Estacada (Tarancón)

- Rojo granate, capa alta
- Complejo, ahumados, cacao
- Fruta compotada, potente

Alcarrum 38 €

- Tempranillo
- Calizo pedregoso. Ecológico
- Alc. 15,0º
- 12 meses roble francés
- Altomira (Mazarulleque)

- Rubí, limpio, brillante
- Fresa, arándanos, especias
- Fresco, elegante, complejo

Volver (I.G.P. Tierra de Castilla) 35 €

- Tempranillo, Cabernet Sauvignon
- Arenoso, calizo
- Alc. 15,0º
- 15 meses roble americano
- Bodega Volver (Casas de los Pinos)

- Rojo púrpura
- Pan tostado, tierra, especiado, frutos negros
- Tostados, moras, regaliz, cassis

Galea (I.G.P. Tierra de Castilla) 41 €

- Tempranillo
- Arcilloso, calizo
- Alc. 14,0º
- 14 meses roble francés
- Bodega Villa Iulia (Los Hinojosos)

- Rojo picota
- Fruta negra, vainilla
- Intenso, especiado, fruta madura, largo

Calizo Serapio (I.G.P. Tierra de Castilla) 35 €

- Syrah
- Calizo
- Alc. 14,0º
- 6 meses roble americano
- Bodega Serapio (Mota del Cuervo)

- Rojo picota
- Ligero, frutal, herbáceo
- Fruta fresca roja, moras, arándanos, especiado

Paeriza (Vino de España) 29 €

- Tinta Velasco, Syrah, Airén
- Arcilloso, calizo
- Alc. 12,5º
- Hormigón
- Vinos Patio (Mota del Cuervo)

- Granate
- Fresco, frutal, natural
- Expresivo, goloso

Mikaela (I.G.P. Tierra de Castilla) 44 €

- Bobal
- Arcilloso, canto rodado, roca calcárea
- Alc. 14,5º
- 18 meses roble francés y hormigón
- Bodegas Mikaela Rubio (La Alberca de Záncara)

- Cereza, brillante
- Fruta madura, especiado, tostados, retama
- Equilibrado, persistente, cacao

El Reflejo de Mikaela (I.G.P. Tierra de Castilla) 31 €

- Bobal
- Arenoso, canto rodado, viñas viejas
- Alc. 14,5º
- 14 meses roble francés y gres
- Bodegas Mikaela Rubio (La Alberca de Záncara)

- Cardenalicio, cereza
- Fruta madura, hierbas silvestres
- Especias, equilibrado, sabroso

Cánfora (D.O. La Mancha) 41 €

- Tempranillo
- Calcáreo, arcilloso
- Alc. 14,5º
- 14 meses roble francés
- Bodega Campos Reales (El Provencio)

- Capa alta, oscuro
- Frutal, regaliz y monte bajo
- Floral, especias dulces y equilibrado

Cuerno del Diablo 35 €

- T. Velasco, P. Verdor, Garnacha, Cab. S., Graciano
- Arenoso, calcáreo, pedregoso
- Alc. 14,5º
- 14 m. roble F. y A. Fermentación por separado
- Ibicea (Los Hinojosos)

- Rojo picota intenso
- Frutal, regaliz y monte bajo
- Redondo, franco, largo

Pago de La Jaraba (Pago de La Jaraba) 36 €

- Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
- Calizo, pedregoso
- Alc. 14,0º
- 12 meses roble francés
- Pago de La Jaraba (El Provencio)

- Rojo picota, brillante
- Fruta madura, cacao, intenso
- Equilibrado, complejo, aterciopelado, tostados

Primigenio (I.G.P. Tierra de Castilla) 38 €

- Bobal, Pardilla
- Arcilloso, calizo
- Alc. 14,0º
- 12 meses en roble francés
- Bodegas Ícala (Casas de Benitez)

- Rojo intenso, capa alta
- Fruta roja, monte bajo
- Mineral, expresivo

Vega Moragona "La del Pino" (D.O. Ribera del Júcar) 39 €

- Tempranillo, viñas viejas
- Calizo, pedregoso
- Alc. 14,5º
- 14 meses roble francés
- Cooperativa La Magdalena (Casas de Haro)

- Rojo picota, capa alta
- Fruta negra, fresco, especiado
- Complejo, carnoso, regaliz

Milcantos (D.O. Ribera del Júcar) 44 €

- Bobal, Airén
- Arenoso, arcilloso, canto rodado
- Alc. 14,5º
- 20 meses roble francés y americano
- Bodega Valtravieso (Casas de Benitez)

- Rojo picota, capa alta
- Fruta madura, especiado
- Amplio, fresco, equilibrado

Finca Perón Selecc. Familia. Ed. Limitada 31 €

- Bobal, Tempranillo
- Arcilloso, calcáreo
- Alc. 14,5º
- 12 meses de roble americano muy tostada
- Bodegas Ícala (Casas de Benitez)

- Rojo picota
- Recio, rotundo
- Tostados, frutos secos

Los Bobalistas Clásico (D.O. Ribera del Júcar) 32 €

- Bobal
- Calizo, arenoso, canto rodado
- Alc. 14º
- 10 meses roble francés
- Bodega Casa Illana (Pozoamargo)

- Rojo rubí, violáceo
- Fruta y flores rojas, balsámico
- Goloso, fresco y aterciopelado

Clemencia 30 €

- Bobal y Rojal
- Calizo, arenoso en Hoces del Cabriel
- Alc. 14,0º
- 7 meses roble americano y 7 meses tinaja
- Bodega Siete Lindes (Villalpardo)

- Rojo picota limpio
- Ciruela, cereza, fruta roja
- Monte bajo, balsámico, canela

Rayuelo (D.O. Manchuela) 31 €

- Bobal
- Calizo, pedregoso
- Alc. 14,0º
- 8 meses roble francés y ánfora
- Bodegas Altoladón (Landete)

- Intenso, picota
- Fruta roja madura, balsámico, golosina
- Fruta fresca, especias blancas, amable

PF (D.O. Manchuela) 35 €

- Bobal, cepas viejas
- Arenoso
- Alc. 13,0º
- 10 meses roble francés
- Bodegas y Viñedos Ponce (Villanueva de la Jara)

- Rojo vivo
- Fruta negra madura, herbáceo, mineral
- Fresco, mineral, complejo, redondo

Ildania (D.O. Manchuela) 42 €

- Bobal indígena, viñas viejas
- Calcáreo, arcilloso
- Alc. 14,0º
- 18 meses en tinaja de barro
- La Niña de Cuenca (Ledaña)

- Rojo picota, limpio
- Untoso, cardamomo, curry
- Fruta roja madura, potente, complejo

ROSADOS, PIELS, SEMIDULCES Y BURBUJAS

Velvet & Stone (D.O. Manchuela) 27 €

- Bobal
- Arcilloso, calcáreo
- Alc. 13,0º
- 6 meses en tinaja
- La Niña de Cuenca (Ledaña)

- Salmón
- Frutal, mineral
- Intenso, untuoso

MicMac (Vino de España) 33 €

- Airén, Moscatel
- Calcáreo, calizo
- Alc. 12,0º
- Vino ancestral
- Vinos Patio (Mota del Cuervo)

- Amarillo pajizo
- Vivo, fruta blanca madura, goloso
- Floral, sidra

Oveja Naranja 27 €

- Gewürztraminer, Moscatel
- Calizo, arcilloso. Parcelas en altura
- Alc. 13,0º
- 3 meses sobre lías
- Bodega Dominio de Fontana (F. de Pedro Naharro)

- Ambar dorado, brillante
- Fruta, hueso níspero
- Fresco, sutil, salino

Finca La Estacada Semidulce (D.O. Uclés) 29 €

- Sauvignon Blanc
- Arcilloso, calcáreo
- Alc. 11,5º
- Finca La Estacada (Tarancón)

- Amarillo dorado
- Meiocotón y manzana
- Cítrico y dulce

Semblantes (Vino de España) 37 €

- Airén, Malvar y Verdoncho
- Granítico, arenoso
- Alc. 12,5º
- Crianza sobre lías
- Bodega Recuerdo&Co (Villanueva de Alcardete)

- Ambar limpio
- Mineral, sutil y frutal
- Seco, chispeante y final ajerezado

BLANCOS CUENCA

Aromas Ilusión (IGP Tierra de Castilla) 29 €

- Gewürztraminer
- Arcilloso, arenoso
- Alc. 13,5º
- Bodega Coronado (La Alberca de Záncara)

- Amarillo verdoso, limpio
- Herbáceo, flores blancas, especiado
- Maracuyá, suave

Rafael Casildo (I.G.P. Tierra de Castilla) 41 €

- Sauvignon Blanc
- Calcáreo arcilloso
- Alc. 13,5º
- 12 meses en barrica de roble francés
- Bodega Coronado (La Alberca de Záncara)

- Amarillo dorado
- Intenso, melocotón, piña y frutos secos
- Carnoso y aterciopelado

Serapio Risco (IGP Tierra de Castilla) 34 €

- Sauvignon Blanc
- Franco arenoso con piedra
- Alc. 13,0º
- Fermentación y crianza en barrica de roble francés
- Bodega Serapio (Mota del Cuervo)

- Amarillo brillante pajizo
- Elegante, cítrico y bohería
- Fresco, intenso y untuoso

Petit Cuerno (Vino de España) 33 €

- Malvasía
- Franco arcilloso
- Alc. 12,0º
- Ibicea (Los Hinojosos)

- Amarillo intenso
- Aromático, afrutado, floral
- Cítrico, estructurado, redondo

Cuvée Eva (D.O. Vinos de España) 31 €

- Vijariego, Airén
- Calizo
- Alc. 13,0º
- 2 meses
- Vinos Patio (Mota del Cuervo)

- Anaranjado
- Fruta, pomelo, balsámico
- Cítrico, fresco, retrorretama

Orovelo (D.O. Manchuela) 34 €

- Albillo Manchuela
- Calcáreo arcilloso
- Alc. 12,5º
- 7 meses sobre lías en tinaja
- La Niña de Cuenca (Ledaña)

- Amarillo pajizo
- Mineral, flores, fruta blanca
- Untuoso, amplio, profundo

Doña Leo (D.O. Manchuela) 27 €

- Moscatel de Alejandría
- Calizo, pobre. Parcelas en altura
- Alc. 13,0º
- 4 meses sobre lías
- Altoladón (Landete)

- Amarillo pajizo
- Flores blancas, rosas
- Graso, fresco, buena acidez

Ponce (D.O. Manchuela) 33 €

- Albilla Manchuela. Vendimia temprana
- Granítico, arcilloso
- Alc. 13,5º
- 8 meses sobre lías
- Bodegas y Viñedos Ponce (Villanueva de la Jara)

- Amarillo limpio
- Salinos, floral, mineral, complejo
- Fino dulzor, cremoso, lima

