

•TINTO

FINCA MORILLAS. Cantabria. Mencía y syrah (2 %). **22€**

ECO JARRARTE (maceración carbónica). Rioja. Tempranillo. **20€**

OSTATU. Rioja. Tempranillo, graciano, mazuelo y garnacha. **23€**

CUEVA DE LOBOS. Rioja. Tempranillo. **21€**

NUNCA JAMÁS. Rioja. Tempranillo y Graciano. **28€**

FINCA RESALSO. Ribera del Duero. Tempranillo. **21€**

MILVUS MUNICIPIO. Ribera del Duero. Tempranillo. **28€**

MALLEOLUS. Ribera del Duero. Tempranillo. **40€**

ECO MESTA. Uclés. Tempranillo. **20€**

JUAN GIL. Jumilla. Monastrell. **21€**

VINO NATURAL RUFÍAN DE RUFETE. Castilla y León. Rufete. **24€**

BORSAO. Campo de Borja. Garnacha, Tempranillo y Sirah. **19€**

•BLANCO

O FILLO DA CONDESA. Rías Baixas. Albariño. **23€**

MAR DE FONDO. Cantabria. Riesling, hondarrabi zuri, albariño y godello. **24€**

VINO NATURAL CORRECAMINOS. Castilla y León. Verdejo. **21€**

ECO HONEYMOON. Penedés. Parellada. **22€**

ECO MESTA. Uclés. Verdejo. **20€**

MOSCATO D'ASTI LA SIGNORA. Italia. Moscato. **20€**

K-NAIA. Rueda. Verdejo y sauvignon blanc. **20€**

SANGARIDA. Bierzo. Godello. **23€**

•ROSADO

ECO ROS DE PACS. Penedés. Merlot y cabernet sauvignon. **19€**

SKIN CONTACT 2021. Vino de España. Orange wine. **20€**

•SIDRA

ERIC BORDELET. Sidra Natural. Francia. **18€**

•CHAMPAGNE

LACROIX - TRIAULAIRE. Pinot noir, chardonnay. **42€**

•SANGRÍA

SANGRÍA DE TINTO **18€**

SANGRÍA DE CAVA **19€**