

ENTRANTES

Tosta de tataki de atún sobre guacamole <i>(Unidad / mínimo 2 Unid.)</i>	7,00
Jamón Ibérico de bellota D.O. Guijuelo	25,00
Ensalada de tomate con bonito, cebolla, piparras y pesto de albahaca	17,15
Ensalada de navaletes con bacalao marinado y cebollita tierna	18,50
Ensalada de langostinos con aguacate y vinagreta de encurtidos	18,25
Calamares rizados a la romana y chipirones	21,50
Patatas bravas de Vistabella con sepia y "All i oli" ligero	20,75
Ensaladilla con huevos fritos de codorniz y gamba de cristal	20,75
Croquetas de pollo a l'ast con chutney de manzana <i>(unidad / mínimo 4 unid.)</i>	2,90
Croquetas de pulpo a la gallega con sriracha <i>(unidad / mínimo 4 unid.)</i>	2,90
Manitas de cerdo salteadas con gambas y garbanzos	18,25
Crujientes de morcilla de Burgos con miel de romero	18,25
Escalopines de foie fresco con manzana caramelizada <i>(unidad / mínimo 2 unid.)</i>	10,35
Croque-donut relleno de rabo de toro <i>(unidad / mínimo 4 unid.)</i>	9,00

ARROCES Y FIDEUÁS DE PESCADO

Arroz de "senyoret" de nuestras lonjas	20,25
Arroz negro con sepia y ajetes tiernos	20,25
Fideuá de "senyoret" con juliana de verduras	20,25
Arroz de alcachofas con gambitas y chipirones	20,25
Arroz caldoso de galeras, judías y garrofón	20,25
Arroz de vieiras con habitas y ajetes	23,80
Arroz de empedrao de Kokotxas de bacalao	27,60
Arroz de carabineros, calamares y alcachofas	34,50

Paellas, arroces y fideuás: (Mínimo 2 personas, tiempo de espera: 20 minutos)
(Mesas de menos de 8 personas, un solo arroz por mesa)

PAELLAS, ARROCES Y FIDEUÁS DE CARNE

Paella Valenciana con Conill del Maestrat <i>(por encargo)</i>	18,90
Arroz de pato, caracoles y setas	21,25
Arroz caldoso mar y monte (pato, caracoles, setas, langostinos)	21,25
Fideuá de foie fresco con setas y foie micuit	21,25
Arroz de secreto, boletus y foie	21,25

PESCADOS

Crêpes de tinta de sepia rellenos de marisco con salsa de piquillos	21,75
Bacalao al horno con crema de alcachofas y judías verdes	25,50
Lomos de corvina con verduras sobre velouté de gambas	24,00
Lomos de lubina a la bilbaína con trigo sarraceno	27,00
Carrillera de atún rojo Balfegó y sofrito de "tomata de penjar de Alcalà"	28,00

CARNES

Carrillada de cerdo ibérico sobre puré de patatas	22,00
Timbal de rabo de buey a baja temperatura y vino tinto	23,00
Entrecot de novillo (a la plancha, roquefort, pimienta, ajetes, etc.)	30,00
Solomillo de ternera (a la plancha, roquefort, pimienta, ajetes, etc.)	28,00
Solomillo de vaca vieja al foie con reducción de PX	31,00

POSTRES

Nuestro tiramisú con helado de vainilla	8,80
Bomba de chocolate caliente con helado de frutos rojos	8,80
Tarta de queso azul de Tot de Poble y helado de canela	8,80
Semifrío de crema catalana con helado de coco	8,80
Torrijas de horchata con helado de San Pascual	8,80
Cheescake de pistacho y helado de caramelo salado	8,80
Tarta de higos y avellanas de Benassal con helado de canela	8,80
Crêpes rellenos de helado de turrón y chocolate	8,80
Sorbete de limón, mandarina con licores Nelet	5,50

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Chardonnay P. Noir y P. Meunier	64,00
Veuve Clicquot Chardonnay y Pinot Meunier	74,00

TINTOS

Rioja

Dinastía de Vivanco (Crianza) Tempranillo	22,50
Izadi (Crianza) Tempranillo	24,00
El Andén de la Estación (Tempranillo, Garnacha)	26,00
Baigorri (Crianza) Tempranillo	29,00
Ramón Bilbao Edición I (Crianza) Tempranillo	29,00
Amaren Selección	27,50
Muga (Crianza) Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano	37,50
Luis Cañas Selección (Crianza) Tempranillo y Cabernet Sauvignon	38,30
Baigorri Garaje Tempranillo	60,00
Roda I (Reserva) Tempranillo, Graciano y Garnacha	67,50
San Vicente (Reserva) Tempranillo, Graciano y Garnacha	67,50

Ribera del Duero

Tamiz (Roble) Tempranillo	25,00
Pruno (Crianza) Tempranillo y Cabernet Sauvignon	28,00
Condado de Haza (Tempranillo) Crianza	31,00
Comenge El Origen (Crianza) Tempranillo	36,50
Pagos de Anguix Costalara (Tempranillo) Crianza	37,00
Familia Comenge (Reserva) Tempranillo	41,50
Pago de los Capellanes (Crianza) Tempranillo	48,00
Bosque de Matasnos (Crianza) Merlot y Tempranillo	47,50
Malleolus (Crianza) Merlot y no Tempranillo	57,00
Pago de Carraovejas (Crianza) Tempranillo y Cabernet Sauvignon	56,00
Don Miguel (Reserva) Tempranillo y Cabernet Sauvignon	53,00
PSI Pingus (Crianza) Tinta del País	64,50

Cair Magnum (Crianza) Tinta del País	67,50
Figuero Noble (Reserva) Tempranillo	80,00
Pago Torrosil Figuro (Reserva) Tempranillo	85,00

Tintos de otras denominaciones

Habla del Silencio (Extremadura) - Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo	27,00
Carpetano (D.O. Madrid) Garnacha	29,00
Zarihs (D.O. Campo de Borja) Syrah	29,00
Pegaso Zeta (D.O. Cebreros, Sierra de Gredos) Garnacha	28,00
Tres Picos (D.O. Campo de Borja) Garnacha	31,00
Finca Terrerazo (D.O. El Terrerazo) 100% Bobal	42,00

BLANCOS CASTELLÓN IGP

Clos Esgarracordes (Useres) Macabeo	18,25
Magnanimus (Vilafamés) Chardonnay y Sauvignon	26,25
Blanc de Clotas Barrica (Useres) Macabeo y Torsí	32,00
Blanc de Acacia (Useres) Macabeo y Torsí	38,00

TINTOS CASTELLÓN IGP

Dominio de Rodeno Clandestí (Azuébar) - Cabernet, Syrah, Garnacha, Monastrell y Sauvignon	23,00
Magnanimus P. (Vilafames) Cabernet, Merlot y Syrah	24,50
Barranc del Infern (Useres) Merlot	26,00
Clos de Esgarracordes (Useres) Tempranillo, Cabernet, Merlot y Syrah	29,00
Clotas (Useres) Monastrell	39,50
Clotas (Useres) Garnacha	35,25

CAVAS CASTELLÓN IGP

Magnanimus Brut r. Ecológico Chardonnay y Macabeo (Useres)	24,80
Babel (Castellón) Macabeo	24,30

ROSADOS

Otazu (Navarra) Merlot 24,00

BLANCOS OTRAS DENOMINACIONES

Fulano de Tal - Viura y Chardonnay 22,75

Naxus (Rueda) Verdejo 23,00

Comenge (Rueda) Verdejo 24,00

Habla de ti (VT Extremadura) Sauvignon Blanc 26,50

Joaquín Rebolledo (Valdeorras) Godello 27,50

Quinta do Sil (Valdeorras) Godello 29,50

Viñas del Vero (Somontano) Gewürztraminer 30,00

Paco & Lola (Rías Baixas) Albariño 29,00

Gisele (Penedès) Xarel-lo 32,00

Belondrade Quinta Apolonia (Castilla y León) Verdejo 33,00

Pazo de señoras colección 219 (Rías Baixas) Albariño 38,50

Albillo (Ribera del Duero Crianza) Albillo 38,80

La caña Navia (Rías Baixas) Albariño 40,50

Belondrade y Lurton (Rueda) Verdejo 61,00

CAVAS

Rimarts (Cava) Xarel-lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay 33,25

Gramona Imperial (Cava) Xarel-lo, Macabeo y Chardonnay 43,00

Reymos (Valencia) Moscatel Alejandría 19,50

Cristina (D.O. Penedès) Macabeo, Parellada, Chardonnay y Xarel-lo 45,50

ENTRANTS

Tosta de tataki de tonyina sobre guacamole (unitat – mínim 2 u.)	7,00
Pernil ibèric de gla D.O. Guijuelo	25,00
Amanida de tomaca amb bonítol, ceba, piparres i pesto d'alfàbega	17,15
Amanida de navaletes amb bacallà marinat i ceba tendra	18,50
Amanida de llagostins amb alvocat i vinagreta d'envinagrats	18,25
Calamars arrissats a la romana i xipirons	21,50
Creïlles braves de Vistabella amb sèpia i allioli lleuger	20,75
Ensaladilla russa amb ous fregits de guatla i gamba de cristall	20,75
Croquetes de pollastre a l'ast amb chutney de poma (unitat – mínim 4 u.)	2,90
Croquetes de polp a la gallega amb sriracha (unitat / mínim 4 u.)	2,90
Manetes de porc saltejades amb gambes i cigrons	18,25
Cruixents de botifarra de Burgos amb mel de romer	18,25
Escalopins de foie fresc amb poma caramel·litzada (unitat / mínim 2 u.)	10,35
Croque-donut farcit de cua de bou (unitat / mínim 4 u.)	9,00

ARROSSOS I FIDEUÀS DE PEIX

Arròs del senyoret de les nostres llotges	20,25
Arròs negre amb sèpia i alls tendres	20,25
Fideuà del senyoret amb juliana de verdures	20,25
Arròs de carxofes amb gambetes i xipirons	20,25
Arròs caldós de galeres amb bajoques i garrofó	20,25
Arròs de vieires amb faves tendres i alls tendres	23,80
Arròs empedrat de cocotxes de bacallà	27,60
Arròs de carabiners amb calamars i carxofes	34,50

Paelles, arrossos i fideuàs

(Mínim 2 persones. Temps d'espera aproximat: 20 minuts.)

(Per a taules de menys de 8 persones, només es podrà demanar un arròs per taula.)

PAELLES, ARROSSOS I FIDEUÀS DE CARN

Paella valenciana amb conill del Maestrat (per encàrrec)	18,90
Arròs d'ànec amb caragols i bolets	21,25
Arròs caldós mar i muntanya (ànec, caragols, bolets i llagostins)	21,25
Fideuà de foie fresc amb bolets i foie micuit	21,25
Arròs de secret ibèric, boletus i foie	21,25

PEIXOS

Crêpes de tinta de sèpia farcides de marisc amb salsa de piquillos	21,75
Bacallà al forn amb crema de carxofes i bajoques verdes	25,50
Lloms de corball amb verdures sobre velouté de gambes	24,00
Lloms de llobarro a la bilbaïna amb blat sarraí	27,00
Galta de tonyina roja Balfegó amb sofregit de tomata de penjar d'Alcalà	28,00

CARNS

Galta de porc ibèric sobre puré de creïlles	22,00
Timbal de cua de bou a baixa temperatura amb vi negre	23,00
Entrecot de vedella (a la planxa, Roquefort, pebre, alls tendres, etc.)	30,00
Filet de vedella (a la planxa, Roquefort, pebre, alls tendres, etc.)	28,00
Filet de vaca vella amb foie i reducció de PX	31,00

POSTRES

El nostre tiramisú amb gelat de vainilla	8,80
Bomba de xocolata calent amb gelat de fruits rojos	8,80
Pastís de formatge blau de Tot de Poble amb gelat de canyella	8,80
Semifred de crema catalana amb gelat de coco	8,80
Llesques d'orxata amb gelat de San Pascual	8,80
Cheesecake de pistatxo amb gelat de caramel salat	8,80
Pastís de figues i avellanes de Benassal amb gelat de canyella	8,80
Crêpes farcides de gelat de torró i xocolata	8,80
Sorbet de llima i mandarina amb licors Nelet	5,50

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Chardonnay P. Noir i P. Meunier	64,00
Veuve Clicquot Chardonnay i Pinot Meunier	74,00

NEGRES

Rioja

Dinastía de Vivanco (Criança) Tempranillo	22,50
Izadi (Criança) Tempranillo	24,00
El Andén de la Estación (Tempranillo, Garnatxa)	26,00
Baigorri (Criança) Tempranillo	29,00
Ramón Bilbao Edición I (Criança) Tempranillo	29,00
Amaren Selecció	27,50
Muga (Criança) Tempranillo, Garnatxa, Mazuelo, Graciano	37,50
Luis Cañas Selecció (Criança) Tempranillo i Cabernet Sauvignon	38,30
Baigorri Garaje Tempranillo	60,00
Roda I (Reserva) Tempranillo, Graciano i Garnatxa	67,50
San Vicente (Reserva) Tempranillo	67,50

Ribera del Duero

Tamiz (Roble) Tempranillo	25,00
Pruno (Criança) Tempranillo i Cabernet Sauvignon	28,00
Condado de Haza (Tempranillo) Criança	31,00
Comenge El Origen (Criança) Tempranillo	36,50
Pagos de Anguix Costalara (Tempranillo) Criança	37,00
Familia Comenge (Reserva) Tempranillo	41,50
Pago de los Capellanes (Criança) Tempranillo	48,00
Bosque de Matasnos (Criança) Merlot i Tempranillo	47,50
Malleolus (Criança) Tempranillo	57,00
Pago de Carraovejas (Criança) Tempranillo i Cabernet Sauvignon	56,00
Don Miguel (Reserva) Tempranillo i Cabernet Sauvignon	53,00
PSI Pingus (Criança) Tinta del País	64,50

Cair Magnum (Criança) Tinta del País	67,50
Figuero Noble (Reserva) Tempranillo	80,00
Pago Torrosil Figuro (Reserva) Tempranillo	85,00

Negres d'altres denominacions

Habla del Silencio (Extremadura) - Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo	27,00
Carpetano (D.O. Madrid) Garnatxa	29,00
Zarihs (D.O. Campo de Borja) Syrah	29,00
Pegaso Zeta (D.O. Cebreros, Sierra de Gredos) Garnatxa	28,00
Tres Picos (D.O. Campo de Borja) Garnatxa	31,00
Finca Terrerazo (D.O. El Terrerazo) 100% Bobal	42,00

BLANCS CASTELLÓ IGP

Clos Esgarracordes (Useres) Macabeo	18,25
Magnanimus (Vilafamés) Chardonnay i Sauvignon	26,25
Blanc de Clotas Barrica (Useres) Macabeo i Torsí	32,00
Blanc de Acàcia (Useres) Macabeo i Torsí	38,00

NEGRES CASTELLÓ IGP

Dominio de Rodeno Clandestí (Azuébar) - Cabernet, Syrah, Garnatxa, Monastrell i Sauvignon	23,00
Magnanimus P. (Vilafamés) Cabernet, Merlot i Syrah	24,50
Barranc del Infern (Useres) Merlot	26,00
Clos d'Esgarracordes (Useres) Tempranillo, Cabernet, Merlot i Syrah	29,00
Clotas (Useres) Monastrell	39,50
Clotas (Useres) Garnatxa	35,25

CAVES CASTELLÓ IGP

Magnanimus Brut r. Ecològic Chardonnay i Macabeo (Useres)	24,80
Babel (Castelló) Macabeo	24,30

ROSATS

Otazu (Navarra) Merlot 24,00

BLANCS D'ALTRES DENOMINACIONS

Fulano de Tal - Viura y Chardonnay 22,75

Naxus (Rueda) Verdejo 23,00

Comenge (Rueda) Verdejo 24,00

Habla de ti (VT Extremadura) Sauvignon Blanc 26,50

Joaquín Rebolledo (Valdeorras) Godello 27,50

Quinta do Sil (Valdeorras) Godello 29,50

Viñas del Vero (Somontano) Gewürztraminer 30,00

Paco & Lola (Rías Baixas) Albariño 29,00

Gisele (Penedès) Xarel-lo 32,00

Belondrade Quinta Apolonia (Castilla y León) Verdejo 33,00

Pazo de señoras colección 219 (Rías Baixas) Albariño 38,50

Albillo (Ribera del Duero Crianç) Albillo 38,80

La caña Navia (Rías Baixas) Albariño 40,50

Belondrade i Lurton (Rueda) Verdejo 61,00

CAVES

Rimarts (Cava) Xarel-lo, Macabeo, Parellada i Chardonnay 33,25

Gramona Imperial (Cava) Xarel-lo, Macabeo i Chardonnay 43,00

Reymos (Valencia) Moscatel Alejandría 19,50

Cristina (D.O. Penedès) Macabeo, Parellada, Chardonnay i Xarel-lo 45,50

STARTERS

Tuna tataki toast on guacamole (unit / minimum 2 pcs.)	7,00
Acorn-fed Iberian ham D.O. Guijuelo	25,00
Tomato salad with tuna, onion, piparra peppers and basil pesto	17,15
Navaletes salad with marinated cod and spring onion	18,50
Prawn salad with avocado and pickled vinaigrette	18,25
Curly fried calamari and baby squid	21,50
Vistabella bravas potatoes with cuttlefish and light aioli	20,75
Russian salad with fried quail eggs and crystal shrimp	20,75
Rotisserie chicken croquettes with apple chutney (unit / minimum 4 pcs.)	2,90
Galician-style octopus croquettes with sriracha (unit / minimum 4 pcs.)	2,90
Sautéed pig's trotters with prawns and chickpeas	18,25
Crispy Burgos blood sausage with rosemary honey	18,25
Fresh foie escalopines with caramelized apple (unit / minimum 2 pcs.)	10,35
Croque-donut stuffed with oxtail (unit / minimum 2 pcs.)	9,00

SEAFOOD RICE DISHES & FIDEUÁ

"Senyoret" rice with seafood from our local fish markets	20,25
Black rice with cuttlefish and green garlic	20,25
"Senyoret" fideuá with julienned vegetables	20,25
Artichoke rice with baby prawns and baby squid	20,25
Brothy rice with mantis shrimp, green beans and garrofón beans	20,25
Scallop rice with baby broad beans and green garlic	23,80
Empedrao rice with cod kokotxas (cod jowls)	27,60
Rice with carabinero prawns, squid and artichokes	34,50

Paellas, rice dishes and fideuá

(Minimum 2 people. Approximate waiting time: 20 minutes.)

(For tables of fewer than 8 guests, only one rice dish may be ordered per table.)

MEAT PAELLAS, RICE DISHES & FIDEUÁ

Valencian paella with Maestrat rabbit (pre-order required)	18,90
Duck rice with snails and mushrooms	21,25
"Mar y Monte" brothy rice (duck, snails, mushrooms and prawns)	21,25
Fideuá with fresh foie gras, mushrooms and foie micuit	21,25
Rice with Iberian pork secreto, boletus mushrooms and foie gras	21,25

FISH

Cuttlefish ink crêpes stuffed with seafood and piquillo pepper sauce	21,75
Oven-baked cod with artichoke cream and green beans	25,50
Corvina fillets with vegetables on prawn velouté	24,00
Sea bass fillets Bilbao-style with buckwheat	27,00
Bluefin tuna cheek Balfegó with sautéed "tomata de penjar" from Alcalà	28,00

MEATS

Iberian pork cheek with mashed potatoes	22,00
Slow-cooked oxtail timbale with red wine	23,00
Beef entrecôte (grilled, Roquefort sauce, pepper, green garlic, etc.)	30,00
Beef tenderloin (grilled, Roquefort sauce, pepper, green garlic, etc.)	28,00
Aged beef tenderloin with foie gras and Pedro Ximénez reduction	31,00

DESSERTS

Our tiramisu with vanilla ice cream	8,80
Warm chocolate bomb with red berries ice cream	8,80
Blue cheese cake from Tot de Poble with cinnamon ice cream	8,80
Catalan cream semifreddo with coconut ice cream	8,80
Horchata French toast with San Pascual ice cream	8,80
Pistachio cheesecake with salted caramel ice cream	8,80
Fig and hazelnut tart from Benassal with cinnamon ice cream	8,80
Crêpes filled with nougat ice cream and chocolate	8,80
Lemon and mandarin sorbet with Nelet liqueurs	5,50

CHAMPAGNE

Moët & Chandon (Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier)	64,00
Veuve Clicquot (Chardonnay and Pinot Meunier)	74,00

RED WINES

Rioja

Dinastía de Vivanco (Crianza) Tempranillo	22,50
Izadi (Crianza) Tempranillo	24,00
El Andén de la Estación (Tempranillo, Garnacha)	26,00
Baigorri (Crianza) Tempranillo	29,00
Ramón Bilbao Edición I. (Crianza) Tempranillo	29,00
Amaren Selección	27,50
Muga (Crianza) Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano	37,50
Luis Cañas Selección (Crianza) Tempranillo and Cabernet Sauvignon	38,30
Baigorri Garaje Tempranillo	60,00
Roda I (Reserva) Tempranillo, Graciano and Garnacha	67,50
San Vicente (Reserva) Tempranillo	67,50

Ribera del Duero

Tamiz (Oak-aged) Tempranillo	25,00
Pruno (Crianza) Tempranillo and Cabernet Sauvignon	28,00
Condado de Haza (Tempranillo) Crianza	31,00
Comenge El Origen (Crianza) Tempranillo	36,50
Pagos de Anguix Costalara (Tempranillo) Crianza	37,00
Familia Comenge (Reserva) Tempranillo	41,50
Pago de los Capellanes (Crianza) Tempranillo	48,00
Bosque de Matasnos (Crianza) Merlot and Tempranillo	47,50
Malleolus (Crianza) Merlot and Tempranillo	57,00
Pago de Carraovejas (Crianza) Tempranillo and Cabernet Sauvignon	56,00
Don Miguel (Reserva) Tempranillo and Cabernet Sauvignon	53,00
PSI Pingus (Crianza) Tinta del País	64,50

Cair Magnum (Crianza) Tinta del País	67,50
Figuero Noble (Reserva) Tempranillo	80,00
Pago Torrosil Figuro (Reserva) Tempranillo	85,00

Red wines from other denominations

Habla del Silencio (Extremadura) - Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo	27,00
Carpetano (D.O. Madrid) Garnacha	29,00
Zarihs (D.O. Campo de Borja) Syrah	29,00
Pegaso Zeta (D.O. Cebreros, Sierra de Gredos) Garnacha	28,00
Tres Picos (D.O Campo de Borja) Garnacha	31,00
Finca Terrerazo (D.O. El Terrerazo) 100% Bobal	42,00

CASTELLÓN IGP WHITE WINES

Clos Esgarracordes (Useres) Macabeo	18,25
Magnanimus (Vilafamés) Chardonnay and Sauvignon	26,25
Blanc de Clotas Barrica (Useres) Macabeo and Torsí	32,00
Blanc de Acacia (Useres) Macabeo and Torsí	38,00

CASTELLÓN IGP RED WINES

Dominio de Rodeno Clandestí (Azuébar) - Cabernet, Syrah, Garnacha, Monastrell and Sauvignon	23,00
Magnanimus P. (Vilafamés) Cabernet, Merlot and Syrah	24,50
Barranc del Infern (Useres) Merlot	26,00
Clos de Esgarracordes (Useres) Tempranillo, Cabernet, Merlot and Syrah	29,00
Clotas (Useres) Monastrell	39,50
Clotas (Useres) Garnacha	35,25

CASTELLÓN IGP CAVAS

Magnanimus Brut r. Organic Chardonnay and Macabeo (Useres)	24,80
Babel (Castellón) Macabeo	24,30

ROSÉ WINES

Otazu (Navarra) Merlot 24,00

WHITE WINES FROM OTHER DENOMINATIONS

Fulano de Tal - Viura y Chardonnay 22,75

Naxus (Rueda) Verdejo 23,00

Comenge (Rueda) Verdejo 24,00

Habla de ti (VT Extremadura) Sauvignon Blanc 26,50

Joaquín Rebolledo (Valdeorras) Godello 27,50

Quinta do Sil (Valdeorras) Godello 29,50

Viñas del Vero (Somontano) Gewürztraminer 30,00

Paco & Lola (Rías Baixas) Albariño 29,00

Gisele (Penedès) Xarel-lo 32,00

Belondrade Quinta Apolonia (Castilla y León) Verdejo 33,00

Pazo de señoras colección 219 (Rías Baixas) Albariño 38,50

Albillo (Ribera del Duero Crianza) Albillo 38,80

La caña Navia (Rías Baixas) Albariño 40,50

Belondrade and Lurton (Rueda) Verdejo 61,00

CAVAS

Rimarts (Cava) Xarel-lo, Macabeo, Parellada and Chardonnay 33,25

Gramona Imperial (Cava) Xarel-lo, Macabeo and Chardonnay 43,00

Reymos (Valencia) Moscatel Alejandría 19,50

Cristina (D.O. Penedès) Macabeo, Parellada, Chardonnay and Xarel-lo 45,50