

VINOS ESPUMOSOS

	<i>D.O. Cava</i>
Raventós y Blanc L'Hereu-----	12,00 €
Anna de Codorniu-----	20,00 €
Juvé y Camps Reserva Familia-----	20,00 €
La Finca de Raventós y Blanc-----	20,00 €
La Finca 3/8 de Raventós y Blanc-----	11,00 €
Recaredo Brut Nature-----	25,00 €

VINOS BLANCOS

<i>Galicia</i>	<i>D.O. Rías Baixas</i>
Valdamor-----	18,00 €
Terras Gauda-----	18,00 €
Fillaboia-----	22,00 €

	<i>D.O. Ribeiro</i>
Viña Mein-----	15,00 €

<i>Castilla y León</i>	<i>D.O. Rueda</i>
Mantel Blanco-----	9,00 €
Blanco Nieva Verdejo-----	11,00 €

<i>Cataluña</i>	<i>D.O. Penedés</i>
Miranius-----	11,00 €

VINOS ROSADOS

<i>Aragón</i>	<i>D.O. Somontano</i>
Enate Rosado-----	13,00 €

<i>Navarra</i>	<i>D.O. Navarra</i>
Las Campanas-----	8,00 €
Ochoa-----	9,00 €

Al igual que en nuestra cocina damos importancia a que los productos provengan de nuestra tierra, en este apartado queremos destacar las sidras y vinos de Asturias que elaboran nuestras gentes, nuestros paisanos.

Sidra Natural

Sidra Piñera Natural-----	2,50 €
<i>Llagar Piñera. Deva</i>	
Sidra Llosa Serantes-----	2,80 €
<i>Llagar Piñera. Deva. DOP Sidra de Asturias</i>	

Sidra Espumosa

Sidra el Gaitero-----	6,50 €
<i>Valle Ballina Fernández. Villaviciosa.</i>	
Prau Monga Brut Reserva-----	12,00 €
<i>Vda de Angelón. Nava. DOP Sidra de Asturias</i>	

Vino Blanco

Monasterio de Corias Viña Grandiella-----	13,00 €
<i>Albarín Blanco. Vino de Calidad de Cangas</i>	

Vino Tinto

Escolinas Albarin Negro-----	19,00 €
<i>Albarín Negro. Vino de Calidad de Cangas</i>	

Sidra de Hielo

Diamantes de Hielo-----	19,00 €
<i>Vda de Angelón. Nava.</i>	

LOS VINOS DE LA FAMILIA EGUREN

	<i>D.O. Toro</i>
Románico-----	18,00 €
Almirez-----	23,00 €
Victorino-----	48,00 €
Alabaster-----	140,00 €

	<i>D.O.C. Rioja</i>
Sierra Cantabria Crianza-----	15,00 €
Sierra Cantabria Crianza 500 ml-----	11,00 €
Sierra Cantabria Reserva-----	20,00 €
Sierra Cantabria Cuvée-----	22,00 €
San Vicente-----	38,00 €
Puntido-----	38,00 €
Amancio-----	85,00 €
Finca El Bosque-----	85,00 €
La Nieta-----	85,00 €

VINOS TINTOS

Vino de la casa-----	4,00 €
<i>Aragón</i>	<i>D.O. Somontano</i>
Enate Cabernet-Merlot-----	12,00 €

	<i>D.O. Calatayud</i>
Baltasar Gracián Viñas Viejas-----	14,00 €

<i>Castilla y León</i>	<i>D.O. Bierzo</i>
Pittacum-----	16,00 €

	<i>D.O. Ribera del Duero</i>
Carmelo Rodero Joven-----	13,00 €

Figuro 4 Roble-----	13,00 €
La Planta de Arzuaga-----	13,00 €

Protos Roble-----	14,00 €
Antidoto-----	18,00 €

Emilio Moro-----	21,00 €
Protos-----	21,00 €

Alonso del Yerro-----	25,00 €
Arzuaga Crianza-----	25,00 €

Viña Pedrosa Crianza-----	25,00 €
Flor de Pingus-----	85,00 €

	<i>D.O. Toro</i>
Románico-----	18,00 €

Numanthia-----	48,00 €
Termanthia-----	190,00 €

<i>Castilla</i>	<i>Vino de Pago, Pago La Guardia</i>
Martue-----	12,00 €

	<i>D.O. Méntrida</i>
Jimenez Landi Sotorrondero-----	17,00 €

<i>La Rioja-Álava</i>	<i>D.O.C. Rioja</i>
Edulis-----	12,00 €

Herencia Remondo "La Vendimia"-----	13,00 €
Monte Real Reserva de la Familia-----	13,00 €

Luis Cañas-----	15,00 €
Herencia Remondo "La Montesa"-----	17,00 €

Campillo-----	19,00 €
Muga-----	20,00 €

Muga 375 ml-----	11,00 €
Tondonia-----	20,00 €

Remelluri-----	24,00 €
----------------	---------

<i>Murcia</i>	<i>D.O. Jumilla</i>
Juan Gil 12 meses-----	16,00 €

VINOS DULCES

Moscato-----	12,00 €
Moscato Promesa (Jerez)-----	2,50 €/copa