



Marida tus sentidos..

VINOS BLANCOS

COPA BOTELLA

VERDEVAL 2016 DO ALICANTE 2,20 € 12,00 €

Vino blanco de las variedades "chardonnay y moscatesl". De la bodega alicantina de Vins del Comtat. Fresco y perfumado en nariz, y de trago amable. Perfecto para disfrutar en la terraza de Casa l'Art.

VIOGNIER 2016 DO ALICANTE 15,00 €

Procedente de la variedad "viognier". De la bodega alicantina de Vins del Comtat. Aromas frutales, equilibrado y elegante en boca. En compañía de alguna ensalada sería un maridaje perfecto.

VERDEAL 2016 DO RUEDA 16,00 €

Vino blanco de las variedad "verdejo", tonos de fruta blanca y manzana verde. En boca estructurado, complejo y elegante.

CASTILLO DE MIRAFLORES DO RUEDA 2,50 € 12,00 €

Uva verdejo, naturalmente dulce, un semiseco que mantiene la acidez perfecta, para resultar ligero y delicado a la vez que fácil de beber y goloso. Con o sin comida, el maridaje perfecto "nuestras vistas".

CHAN DE ROSAS DO RUEDA 16,00 €

Albariño que muestra toda la tipicidad de los vinos atlánticos, fresco y varietal. Perfecto para acompañar ensaladas y pescados

VINOS ROSADOS

COPA BOTELLA

LA MALQUERIDA DO UTIEL-REQUENA 14,00 €

Rosado de las variedad "BOBAL". Uva mediterránea que muestra toda la tipicidad de la zona. Fresco pero complejo, ideal para acompañar cualquiera de nuestras entradas.

VINOS GENEROSOS

COPA BOTELLA

LA GUITA DO MANZANILLA DE SANLUCAR 2,60 € 13,00 €

Vino blanco de la variedad de uva "PALOMINO", en su mayoría procedente del pago de Miraflores. Su crianza se lleva a cabo mediante el tradicional método de Criaderas y Soleras

INOCENTE DO JEREZ 3,00 € 15,00 €

De los Finos más afamados en Jerez, elaborado de la manera más tradicional con uvas del Pago "Macharnudo Alto", el principal de los pagos jerezanos. Atrévete a maridarlo casi con todo, vino gastronómico por excelencia.

TIO DIEGO DO JEREZ 3,00 € 15,00 €

Amontillado Jerezano de los clásicos, mostrando todo el carácter y toda la frescura del pago del que procede, el mismo que su hermano, nuestro Fino Inocente. Perfecto para maridar con quesos, por ejemplo.

VINOS ESPUMOSOS COPA BOTELLA

AIRE DE L'ORIGAN DO CAVA 20,00 €

Como su propio nombre indica, delicado como una fragancia, fino, elegante y perfecto para acompañar o celebrar tus mejores momentos... marida con todo

VINOS TINTOS COPA BOTELLA

PEÑA CADIELLA DO ALICANTE 2,70 € 13,00 €

Vino tinto de uva "monastrell", de la bodega alicantina Vins del Comtat. Elegante y con un paso por boca amable.

MONASTRELL DO ALICANTE 15,00 €

Monastrell monovarietal, tipicidad y raza mediterránea. Perfecto para maridar con patés, guisos y platos de caza.

TARIMA HILL DO ALICANTE 18,00 €

Vino tinto procedente de la localidad de Pinoso, elaborado por bodegas Volver. Equilibrado, fácil de beber y calido, pero al mismo tiempo complejo y estructurado.

BERYNA DO ALICANTE 17,00 €

Uno de los más reconocidos vinos de Alicante, es un coupage de "Monastrell, tempranillo, Syrha, merlot y cabernet sauvignon". Perfecto para disfrutar en la mejor compañía.

SANTA ROSA DO ALICANTE 26,00 €

"Cabernet Sauvignon" de los mejores de España y de los más conocidos. Tipicidad y elegancia, perfecto para maridar con alguna de nuestras carnes.

EL SEQUÉ DO ALICANTE 28,00 €

Vino de bodegas Artadi, uno de los grandes de la zona, uva "monastrell" procedente de viñedos de más de 60 años, y con una crianza de 12 meses en roble francés. Perfecto para acompañar a nuestras carnes.

TRIGA DO ALICANTE 40,00 €

Vino elaborado con Monastrell procedente de viñedos viejos y de Cabernet Sauvignon. Un vino con mucha personalidad elaborado por bodegas Volver.

JUAN GIL 4MESES DO JUMILLA 14,00 €

Monastrell jumillano, con aromas a fruta madura con un fondo de tofe y especias dulces, en boca frutal, perfecto para maridar con lo que más te apetezca.

SIERRA CANTABRIA DO RIOJA 15,00 €

Vino perteneciente al grupo Eguren, Rioja clásico pero con un toque actual, "tempranillo" con una crianza de 4 a 6 meses dependiendo de la cosecha.

BAIGORRI DO RIOJA 19,00 €

Vino de corte actual pero respetando todos los parámetros de los grandes clásicos. Un vino con el que nunca se falla, complejo y estructurado. Capaz de satisfacer los paladares más exigentes.

SAN VICENTE DO RIOJA 43,00 €

De los pocos vinos que se elaboran con "tempranillo peludo". Uno de los grandes vinos españoles, con una producción muy limitada, un vino exclusivo para los amantes de los grandes vinos.

FLORES DE CALLEJO DO RIBERA DEL DUERO 16,00 €

Fácil de beber y perfecto para maridar con cualquiera de nuestros platos en nuestra terraza.

ALONSO DEL YERRO DO RIBERA DEL DUERO 26,00 €

Vino perteneciente a grandes pagos de España, fino elegante y complejo. En boca equilibrado, largo y estructurado.

VINOS DE POSTRE COPA BOTELLA

CRISTAL-LI 2,50 € 15,00 €

"Moscatel" clásico de la zona, con un punto de acidez que lo hace muy apetecible.