



La selección de Nuestros vinos

El apasionante mundo del vino en nuestro país a evolucionado hacia la calidad, cambiando los tipos de vino, de variedades de zonas, de botellas, de copas, de jarras.

Precisamente, nuestro afán es generarles el placer de disfrutar del mundo del vino y aquello que lo rodea, permitirles probar vinos, comentarlos y compararlos.

Hacemos la selección de nuestra carta de vinos siguiendo un proceso de degustación de cientos de vinos al cabo del año. Intentamos proponerles una selección adecuada a nuestro estilo de cocinar.

Basando nuestro criterio en ofrecerles vinos con personalidad, pero además en unas zonas vitivinícolas emergentes como es la Comunitat Valenciana y Murcia con variedades sumamente autóctonas y desconocidas para la gran mayoría, hablamos de la Bobal y la Monastrell .

Solo esperando cumplir con sus expectativas en cuanto a nuestra elección de vinos para 2008.
Reciban una cordial bienvenida a nuestra casa .

Joan Moll y Josep Moll

Cavas.

Cava Recomendado de la semana.	20.00
Juve & Camps Brut rose.	22.00
Dominio de la Vega, Brut Nature, Utiel Requena.	22.00
Juve & Camps reserva de Familia.	24.00
Agustí Torelló Mata, Brut Nature.	24.00
Sumarroca Gran Brut.	31.00

Champagnes.

Charles Ellner Brut.carte blanche.	38.00
Jacquart Brut Mosaïque.	41.00
Henri Abelé.	43.00
Laurent Perrier Brut.	48.00
Moet & Chandon Brut Imperiale.	50.00
Charles Ellner Brut Rose.	60.00
Veuve Clicquot Ponsardin Brut.	70.00
Ruinart Blanc de blancs Brut.	70.00
Gosset á AY, Excellence Brut.	88.00
Dom Perignon 1999.	160.00
Gran Damme de Veuve Clicquot 1996.	170.00
Dom Ruinart 1996.	190.00
Louis Roederer Brut Cristal 2002.	280.00
Amour de Deutz 1999.	280.00
Dom Perignon Rosé 1995.	380.00
Salon Blanc de blancs 1997.	475.00

Vinos Blancos

Verdeval 2007, Vins del Comtat.	15.00
Ermita Veracruz 2007, Verdejo, de Rueda.	17.00
Mantel Blanco 2007, Sauvignon Blanco Rueda.	17.00
Valdesil 2006, Godello, Valdeorras.	21.00
Pazo de Señorans 2007, Albariño, Rías Baixas.	21.00
Placet 2007, Rioja.	24.00
Clos María 2006, Montsant.	25.00
Maestro Mateo 2007 azul albariño, Rías Baixas.	27.00
Enate, Chardonnay 2006, F.B. Somontano.	31.00
Belondrade y Lurton 2006, Verdejo, de Rueda.	36.00
Naiades 2006, de Rueda.	38.00
Maestro Mateo Tradición, Albariño, Rías Baixas. 39.00	
Herencia del Capricho 2006, Bierzo.	45.00

Vinos Blancos de Francia

Sancerre 2004 Comte Lafond, Loira.	48.00
Chablis 2004, Grand Regnard.	72.00
Puligny Montrachet 1º Cru, de Louis Latour 2005.	125.00
Regnard Pic 1er 2000.	130.00
Ladoucette Baron de L 2003. 170.00	

Vinos Dulces

Jurançon Clos Uroulat 2004.	31.00
Dolç de L'Obac, 50 cl. 1996. Priorato.	91.00
Dulce Sauternes, Chateau Suduirants 1990.	320.00
Dulce Sauternes, Chateau Lafaurie Peyraguey 1989.	600.00
Dulce Sauternes, Chateau D'Yquem 1987. Burdeos. 850.00	
Dulce Sauternes, Chateau D'Yquem 1990. Burdeos. 850.00	

Los Vinos Blancos de otros países

Riesling Trocken Clüssrath-Weiler 2006 Alemania.	15.00
Disznoco 2005, Tokaji Dry Furmint Hungria. 17.00	
Jermann Pinot Grigio 2006, Italia. 41.00	
Jermann Capo Martino 2001, Venezia.	110.00

Los Vinos rosados

Enate 2007, de Somontano, Cabernet Sauvignon. 18.00	
Gran Caus 2007, Merlot, de Penedés.	27.00

1/2 botellas de vino

Emina 2007, blanco verdejo, 50cl., Rueda.	13.00
Castillo de Sajazarra, Tinto Reserva, 50 cl. Rioja.	16.00
Emina 2005, 50 cl., Ribera del Duero.	18.00
Maestro Mateo Azul 2007, albariño, Rías Baixas. 22.00	
Chablis 2004, Grand Regnard., 37,5 cl. 31.00	
Remirez de Ganuza, 50 cl., reserva 2003, Rioja.	43.00
Trasnocho 50cl., de Remirez de Ganuza, Rioja.	62.00

Mis Riojas tintos preferidos.

Belezos, crianza 2003.	18.00
Viña Alberdi Selección especial 2001.	24.00
Allende 2004.	27.00
Belezos Vendimia Seleccionada.	30.00
Marques de Murrieta, reserva 2003.	34.00
Viña Ardanza, reserva 2000.	34.00
Finca La Emperatriz, garnacha cepas viejas 2005. 35.00	
Finca La Emperatriz, terruño 2005.	35.00
Roda, reserva.	42.00
Gloria de Ostatu 2001.	56.00
Gaudium 2001.	70.00
Roda I, reserva especial 2003.	73.00
El Predicador 2006, de Benjamín Romeo.	43.00
Dalmau, reserva 2002.	105.00
Casilla de la Mujer 1998. Valsegar de las Muelas.	149.00
Cirsion 2005, de Roda.	182.00
Viña El Pisón 2004.	520.00

Lo mas selecto de la Ribera del Duero

Emilio Moro, crianza 2005.	27.00
Viña Sastre crianza 2005.	29.00
Pago de los Capellanes 2005.	29.00
Valtravieso reserva 2000.	42.00
Avan concentración 2006.	44.00
Valtravieso Vendimia Seleccionada 2004.	45.00
Hacienda Monasterio 2005.	48.00
Dominio de Atauta, 2004.	51.00
Valtravieso Tinta Fina 2004.	52.00
Alion, reserva.	52.00
Aalto, 2001.	59.00
Viña Sastre Pago de Santa Cruz 2004.	62.00
Flor de Pingus 2005.	220.00
Único Vega Sicilia 1998.	370.00
Único Vega Sicilia 1996.	350.00
Único Vega Sicilia 1995.	380.00
Único Vega Sicilia reserva especial.	430.00
Pesus 2004.	550.00
Dominio de Pingus 2005.	1.355.00

Los vinos tintos del Levante.

Mestizaje, de Mustiguillo, Utiel Requena.	15.00
Altos de la Ermita, 6,5°, crianza 2004, Jumilla.	15.00
Laudum crianza 2003.	15.00
Cueva Barrica Selección , Utiel Requena.	18.00
Penya Cadiella Selecció IV, Vins del Comtat.	18.00
Casa La Ermita crianza 2004, Jumilla.	18.00
Príncipe de Salinas 2004, Alicante. 24.00	
Juan Gil 2005, Jumilla. 24.00	
No 12 Venta del Puerto 2004, Valencia. 24.00	
Les Alcusses 2005, Valencia.	24.00
Enrique Mendoza, Cab.Sauvignon/Shyras Reserva 2003, Alicante.	24.00
El árbol blanco 2004, Utiel-Requena.	29.00
El Sequé 2005, Monastrell, Alicante.	32.00
Finca Terrerazo 2005, de Mustiguillo, Utiel Requena.	34.00
Estrecho 2004, monastrell, Alicante.	35.00
Santa Rosa, reserva 2003, de Enrique Mendoza, Alicante.	38.00
Maduresa 2004, Celler del Roure, Valencia.	38.00
Quincha Corral de 2005, Mustiguillo, Utiel Requena.	62.00
El Nido 2004, Jumilla.	130.00

Vinos de la tierra de Castilla y León.

Mauro, crianza 2005, Valladolid.	29.00
San Román 2003, de Mauro-Toro.	35.00
Quinta quietud 2003, vino de guarda, Toro.	39.00
Leda 2000, de Viñas Viejas, Valladolid.	56.00
Pintia 2005, Toro.	62.00

Lo mejor de los vinos tintos de Cataluña

Les Terrases 2005, de Alvaro Palacios, Priorato.	33.00
Finca Malaveina 2005, Castillo Perelada, Emporda.	41.00
Gran Clos 1998, de J.M.Fuentes, Priorato.	68.00
La Vinya del Vuit 2001. Priorato.	87.00
Perinet Plus 2004, Priorato.	95.00
Clos Mogador 2005, Priorato.	95.00
L'Ermita, 1997, Priorato.	440.00

Los lugares donde también hacen buen vino

Finca Los Nevados 2004, Shyraz, Castilla.	24.00
Arrayán 2003, Shiraz, Toledo.	25.00
El Regajal 2006, Madrid.	33.00
Finca Sandoval 2005, Manchuela.	39.00
Enate Merlot-Merlot 2003, Somontano.	41.00
Anima negra 2004, Las Islas Baleares.	45.00
Habla No 1, Cabernet Sauvignon 2005, Extremadura.	38.00
Habla No 2, Tempranillo 2005, Extremadura.	38.00
Habla No 3, Shiraz 2005, Extremadura.	38.00
Son negre de AN 2005, Las Islas Baleares.	250.00

Lo que puedo pagar de los vinos tintos de Francia.

Pommard Pacalet 2004.	70.00
Chateauneuf du Pape 2002 M. Chapoutier.	75.00
La Moussiere 2004, Sancerre, Merlot.	75.00
Chateau Le Queyroux 2002, Grand Vin de Bordeaux.	130.00

Otras zonas del mundo

Douro Dos 2005, Portugal.	43.00
Sulbric 1996. Italia.	93.00
Piano Alto, Barbera d'Asti, Italia. 95.00	
Bricco Roche 1993 Barolo. Italia.	115.00
Barbaresco 1990 Italia. 125.00	
Dominus State ,California. Reserva 1995.	270.00

Copas de vinos de postre

Moscatel La Sort.	3.00
Moscatel naranja, Málaga.	4.00
Pedro Ximenez Tres Alamos, Pedro Romero, Jerez.	4.00
Emperatriz Eugenia, oloroso de Emilio Lustau, Jerez.	4.50
Dolç de Enrique Mendoza, Alicante.	5.00
Casta Diva Cosecha Miel 2005, Alicante.	5.00
Real Tesoro, Jerez amontillado, Jerez.	5.00
Amontillado del Duque, Jerez de Gonzalez Byass, Jerez.	5.00
Sibarita, Jerez oloroso de Pedro Domecq, Jerez.	5.00
Tokaji Aszú 4 Puttonyos 2001, Hungría. 6.00	
Apostoles, Palo cortado de Gonzalez Byass, Jerez.	7.00
Fondillon, Bocopa Alicante. 7.00	
Jurançon Clos Uroulat 2004.	7.00
Matusalem, Jerez dulce oloroso de Gonzalez Byass, Jerez.	7.50

Copas de oporto

Oporto Silva Reis, blanco.	3.00
Oporto Rozés, Tawny.	3.00
Oporto Rozés Vintage 1995. 6.00	
Oporto Vintage 1991 de Ramos Pinto.	6.00

Oporto Vintage.

Mágnums

Mestizaje 2004 de Mustiguillo, Utiel Requena.
30.00

Duraton, Rioja. 50.00

Tobelos 2001. 62.00

San Roman 1998, Toro. 75.00

Arzuaga, crianza 2000, Ribera del Duero. 80.00

Teófilo Reyes, reserva 1996, Ribera del Duero. 120.00

Arzuaga, reserva 1998, Ribera del Duero. 130.00

Malleolus 1998, Ribera del Duero. 140.00

Gran Valtravieso 1996, Ribera del Duero. 190.00

Baron de Chirel, reserva 1995, Rioja. 200.00

Chateau Cap de Fouste,
Gran reserva 1991, Francia. 330.00

F.A.C.V.S. Gran vino de guarda reserva 1999. 350.00

Barbaresco Pio Cesare 1990, Italia.
390.00

Marques de Haro, Gran Reserva 1989, Rioja,
Doble magnum. 795.00