

Vinos Finos

D.O. Montilla - Moriles

	Bll.	Copa
Fino Gran Barquero	15,00	2,00
Fino Cobos	11,00	1,60
Fino C.B. 1/2 bll.	7,70	2,00
Fino Cruz Conde	11,00	1,60
Fino Amanecer	11,00	1,60
Fino Ecológico Piedra Luenga	10,00	2,20
Fino "Camachas" en rama 1/2 Bll.	5,50	1,40
Fino Lagar Blanco	15,00	2,00
Fino Andalucía 1957	15,00	2,00
Tinaja Lagar Blanco	11,00	1,80
Tinaja El Fresco	11,00	1,80

Vinos Amontillados, Olorosos y Pedro Ximénez

D.O. Montilla - Moriles

	Copa
Amontillado Gran Barquero	3,00
Amontillado Solera Fundación 1830	3,50
Amontillado Carlos VII (Alvear)	3,80
Amontillado Montulia	2,75
Oloroso Gran Barquero	3,00
Oloroso Montulia	2,75
Oloroso Asunción (Alvear)	3,80
Palo Cortado Gran Barquero	5,50
P.X. 1927 Alvear	3,00
P.X. Gran Barquero	3,00
P.X. Amanecer	2,20
P.X. Tres Pasas	2,20
P.X. Cruz Conde	2,20
P.X. Solera Fundación 1830	2,75
P.X. Toro Albalá Cosecha	3,20
Don P.X. 1994 Toro Albalá	7,00
P.X. de Sacristía Alvear	12,50

Vinos Blancos Jóvenes
D.O. Montilla-Moriles

	Btl.
Viñaverde P.X.-Moscatel-Verdejo	15,00
Marqués de la Sierra Pedro Ximénez	15,00
Vega María Chardonnay	13,80
Algarabía Verdejo	13,80
Amanecer Sauvignon Blanc	13,80
Ecológico Piedra Luenga Verdejo	15,40
Finca La Cañada Verdejo	15,00
Dulas Joven Pedro Ximénez	15,00
Dulas Barrica Pedro Ximénez	18,00
Dos Claveles Pedro Ximénez	15,00
Flor de los Patios Verdejo	13,80
Cruz Conde Chardonnay	13,80

Vinos Blancos Jóvenes
Otras zonas

Melior Verdejo (D.O. Rueda)	17,60
Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)	17,60
Martín Códax Albariño (D.O. Rías Baixas)	17,60
Terras Gauda Albariño (D.O. Rías Baixas)	20,00

Vinos Rosados

Los Omeya (Tierra de Córdoba)	12,00
Marques de Riscal (D.O. La Rioja)	17,60
Marqués de Cáceres (D.O. La Rioja)	15,40

Vinos Tintos
De la Tierra de Córdoba

Ecológico Piedra Luenga	13,20
Los Omeya Roble	12,00
Llanos de Palacio roble	12,00
Casa Villa-Zevallos Roble	12,00
Valpina roble	12,00
Dulas roble	20,00

Vinos Tintos

D.O. Ribera del Duero

	Bll.
Finca Resalso	18,70
Pago de los Capellanes roble	23,10
Melior roble	16,50
Protos roble	15,40
Traslascuestas roble	17,60
Pago de Quintana roble	17,60
Camachas roble	14,00
Tomás Postigo	30,80
Pago de Carraovejas	44,00
Malleolus	38,00
Dehesa de los Canónigos	25,00
Emilio Moro	25,00
Condado de Haza Cza.	19,80
Pesquera Cza.	28,00
Matarromera Cza.	27,50
Protos Cza.	26,00
Pago de Capellanes Cza.	33,00
Carmelo Rodero Cza.	30,00
Arzuaga Cza	27,00
Arzuaga Cza. Magnum	52,00

Otras Zonas

Palacio Quemado Rse. D.O. Ribera del Guadiana	20,00
Palacio Quemado Cza. D.O. Ribera del Guadiana	17,00
Palacio Quemado Cza. Magnum D.O. Ribera del Guadiana	32,00
La Zarzita roble D.O. Ribera del Guadiana	17,00
Habla del Silencio (Vino de la Tierra de Extremadura)	20,00
Enate Cza. (D.O. Somontano)	17,60
Carracedo Cosecha (D.O. Bierzo)	24,00
Dehesa La Granja (Vino de la Tierra Castilla y León)	17,60
Ribera de Polendos roble (Vino de la Tierra de Castilla de León)	14,00
Elegancia Charcón roble Petit Verdot (IGP Vino de la Tierra de Castilla)	17,00

Vinos Tintos

D.O. La Rioja

	Btl.
Carlos Moro Cosecha	25,00
Muga Cza.	25,00
Marques de Cáceres Cza.	15,40
Ramón Bilbao Cza.	16,50
Viña Alberdi Cza.	19,80
Fernández de Piérola Cza.	17,60
Azpilicueta Cza.	17,60
Vivanco Cza.	18,70
Coto Mayor Cza.	16,00
Marqués de la Concordia Cza.	17,60
Solar Viejo Cza.	16,00
Bordón Cza.	16,00
Baron de Ley Reserva	19,80
Marques de Riscal Reserva	26,00
Viña Ardanza Reserva	33,00
Marqués de la Concordia Reserva	22,00

Vinos Espumosos

Cava Freixenet Brut Barroco	19,80
Cava Freixenet Excelencia Brut Nature	11,00
Cava Juvé y Camps Brut Nature	24,20
Cava Juvé y Camps Brut Rosé	24,20
Cava Anna Codorniu	18,00
Cava Conde de Haro Brut reserva Bodegas Muga	24,00
Cava Conde de Haro Rosé Bodegas Muga	26,00
Champagne Moët & Chandon Brut	55,00

i.v.a. incluido

D.O. Montilla-Moriles

Esta Denominación de Origen se sitúa al sur de Córdoba, y engloba todos los viñedos de los municipios de Montilla, Moriles, Montalbán, Puente Genil, Monturque, Nueva Carteya y Doña Mencía, y parte de los de Montemayor, Fernán-Núñez, La Rambla, Santaella, Aguilar de la Frontera, Lucena, Cabra, Baena Castro, del Río y Espejo. Los terrenos donde se encuentran plantados los viñedos, son de primerísima calidad, margas espesas y blandas que forman ondulados cerros y laderas de peculiar color blanco. Estas cualidades adquieren aún mayor notoriedad en las denominadas subzonas de calidad superior, que son la Sierra de Montilla y los Moriles Altos. El clima es semicontinental mediterráneo, caracterizado por veranos cálidos, largos y secos, e inviernos cortos, siendo la temperatura media anual de 16.8°C. Montilla y su zona abren todos los años, cronológicamente el hermoso proceso vitivinícola del campo español, adelantándose en una mes a la realización de la vendimia en relación con otras comarcas españolas. El vino de Montilla-Moriles se caracteriza por su nitidez en el color, atractivo en la fragancia, suave en el contacto con el paladar, y se podría decir que perfecto en su conjunto.

JOVEN

Vino de color muy pálido, de aroma afrutado y seco o ligeramente dulce (abocado).

Hecho con mezclas de las distintas variedades de uva.

Excelente para acompañar mariscos y pescados, imprescindible en las mejores mesas.

Grado alcohólico:

10° - 12.5°

FINO

Vino de color pálido amarillento con algunas tonalidades oliváceas, con agradable deje amargoso y olor primaveral. Ideal para coqueo, aperitivos y mariscos. Mezclado con gaseosa e hielo se le llama "mongás" y con seven-up se le llama "rebujito".

Grado alcohólico:

14° - 15.5°

AMONTILLADO

Vino de color oro viejo encendido, sabor cálido y avellanado cuya sedosidad tenuemente oleaginosa produce el lacrimo peculiar en la superficie cóncava de la copa. Ideal para aperitivos añejos; compañero e ingrediente de sopas y consommés. Rey de los vinos generosos, por su crianza bajo el velo de flor en su comienzo y su envejecimiento oxidativo y prolongado al final de su crianza.

Grado alcohólico:

16° - 18°

OLOROSO

Vino de coloración caoba oscuro y mucho cuerpo, solemne aroma que se adentra entre una sensación frondosa de vid, sol y noble madera. De crianza exclusivamente oxidativa, alta graduación alcohólica y sabor aterciopelado.

Recomendable "entre horas", para recibimientos y despedidas.

Grado alcohólico:

18° - 20°

PEDRO XIMÉNEZ

Vino puro almibarado de escogidas uvas "pasas" Pedro Ximénez. Su delicada fluidez evoca en el paladar la impronta vitalizadora del sol andaluz y la sana pastosidad digestiva del mosto. Indispensable en postres, rico elixir para cualquier momento. Con alto contenido en azúcar, es ingrediente de diversas recetas y de otros vinos como pale cream y medium. Mezclado con fino se llama "Fifty-fifty".

Grado alcohólico:

9° - 16°

JOVEN

(YOUNG WINE)

A wine with a pale colour, dry with fruity bouquet or slightly sweet in the mouth. Made from a variety of grapes. An excellent accompaniment to seafood, a must for the most discriminating dinner. Tables. Alcohol by volume: 10°-12.5°

FINO

A pale-yellow wine with some olive tones and pleasantly bitter accents, with a suggestion of Spring in the nose. Ideal as an aperitif, a tippie, or with seafood. As a cocktail mixed with sweetened fizzy water and ice it's called *mongás*, Mix with seven-up and you have *rebujito*. Alcohol by volume: 14°-15.5°

AMONTILLADO

A wine with an aged luminous gold colour, warm in the mouth with nutty tones whose light, oily smoothness produces distinctive legs on the glass. Wonderful with classic aperitifs as well as an accompaniment and ingredient in soups and consommés. The "King" of fortified wines, given its development with flor yeast and subsequent prolonged oxidation in the ageing process.

Alcohol by volume: 16°-18°

OLOROSO

A dark mahogany wine and full bodied, with a solemn aroma which recalls lush vineyards, sun and fine hardwoods. Aged exclusively through oxidation, with a high alcohol volume and velvety finish. Recommended in between meals and for greetings and farewells.

Alcohol by volume:

18°-20°

PEDRO XIMÉNEZ

A syrupy wine from select Pedro Ximénez raisins. Its delicate fluidity in the mouth evokes the Andalusian sun's vital energy and the healthy digestive grassiness of must. Unbeatable with desserts, a potent brew for any occasion. Its high sugar content makes it a handy ingredient in varying recipes and is blended with pale and medium cream wines. Mixed with fino, it produces a drink called "fifty-fifty".

Alcohol by Volume:

9°-16°

The D.O. (Denominación de Origen) of Montilla-Moriles