

VINOS

VINOS BLANCOS



Viña Zorzal, D.O. Navarra Garnacha blanca, carácter fino y delicado	18€
Txuria de Aseginolaza & Leunda, Navarra Viura de viñas viejas, vino de autor de producción limitada	24€
Ozu by Otazu, D.O. Navarra Chardonnay, un volcán de expresividad	18€
Asensio, D.O. Navarra Sauvignon blanc y chardonnay, fresco y con final amable	2,5€ 15€
Mocén, D.O. Rueda Verdejo aromático y disfrutón	2,7€ 16€
Abad Dom Bueno, D.O. Bierzo Godello jovial, fresco, floral y muy versátil	19€
Kiribil, Nafarroa (sin D.O.) Gros y Petit Manseng, fresco, con buena acidez, redondo y pulido	18€
Viña Costeira, D.O. Ribeiro Treixadura, con buena acidez y muy gastronómico	16€
Zárate Albariño, D.O. Rías Baixas Albariño, reflejo fiel de esta variedad, vibrante y mineral	22€
Agerre, Getariako Txakolina Hondarrabi Zuri, vibrante, mineral y con carácter	18€

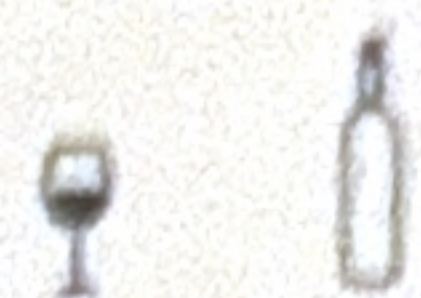
VINOS TINTOS

Ozu by Otazu Premium Cuvée, D.O. Navarra Tempranillo, merlot y cabernet. Sedoso y con infinidad de matices	19€
Zorzal Crianza, D.O. Navarra Garnacha y graciano, sabroso, equilibrado y aromático	2,5€ 15€
Nekeas El Chaparral, D.O. Navarra Garnacha. Con equilibrio de acidez, fruta y taninos	20€
Matsanko Aseginolaza & Leunda, D.O. Navarra Garnacha y tempranillo. Muy singular, con un tanino suave y cuidado	23€
Alzania Los Almendros, D.O. Navarra Syrah. Tinto navarro con influencia atlántica	20€
Pago de Otazu Cabernet y Merlot, Pago de Otazu Cabernet sauvignon y merlot. Infinidad de matices en cada copa	26€
Arrocal Village, D.O. Ribera del Duero Tinta fina, fresco, equilibrado y sedoso	3€ 17€
Antídoto, D.O. Ribera del Duero Tinta fina, vibrante y aterciopelado, un Ribera de altura	24€
Muriel Crianza, D.O. Ca Rioja Tempranillo, con marcado estilo Rioja	2,6€ 16€
Muriel Reserva, D.O. Ca Rioja Tempranillo, graciano y garnacha. Elegante, moderno y clásico a la vez	20€
El Predilecto de Gómez Cruzado, D.O. Ca Rioja Garnacha y tempranillo, aterciopelado, elegante y versátil	24€
Marqués de Riscal XR, D.O. Ca Rioja Tempranillo y graciano, un clásico de garantías	34€
Guímaro, D.O. Ribeira Sacra Mencia, tinto heroico y muy disfrutón	22€



VINOS

VINOS ROSADOS



Viña Zorzal, D.O. Navarra	2,5€	14€
Garnacha, sabroso y equilibrado		
La Huella de Aitana, D.O. Navarra		18€
Garnacha fermentada en barrica, elegante y gastronómico		

VINOS ESPUMOSOS

La Rodetta Frizzante, D.O. Ca Rioja	2,5€	13€
Verdejo, dulce burbuja con sabor a fiesta		
Llopart Brut Nature Reserva, D.O. Cava		25€
Macabeo, Xarel-lo y Parellada, exquisito y sedoso		
André Clouet Grande Reserve, D.O. Champagne		42€
Pinot Noir, exquisito y excepcional		

SIDRA

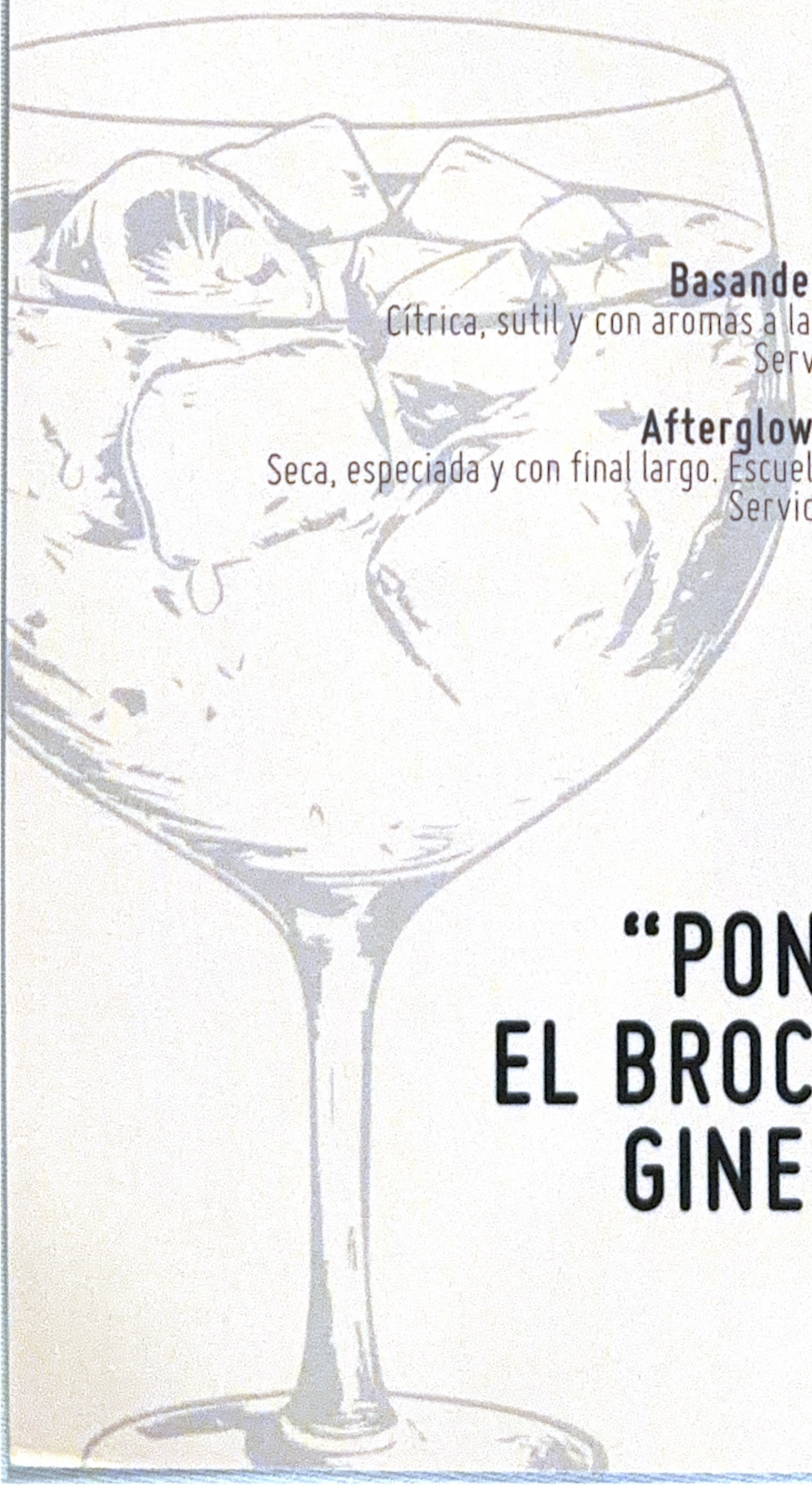
Urbitarre, Sidra Vasca	8€
Manzanas del Goierri, sabrosa y versátil	
Saarte, Sidra Vasca	12€
Manzanas del Goierri, sidra natural con crianza	

VERMUT

3€

GINTONICS

Basandere Dry Gin (Tudela)	7€
Cítrica, sutil y con aromas a la baja montaña Navarra.	
Servida con twist de limón.	
Afterglow London Dry (Irati)	8€
Seca, especiada y con final largo. Escuela inglesa, alma Navarra.	
Servida con twist de naranja.	



**“PON A TU COMIDA
EL BROCHE FINAL CON
GINEBRA NAVARRA
ARTESANAL”**