

CARTA DE VINOS

VINOS BLANCOS

VINOS TENERIFEÑOS , TENERIFFA WEINE

<i>Flor de Chasna, Blanco Sensación, 2014, Abona</i> <i>semi seco, aromas de frutos tropicales</i> <i>halbtrocken, Aroma von tropischen Früchten</i>	<i>0,75 l</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Flor de Chasna, Blanco, 2014, Abona</i> <i>listán blanco</i> <i>seco, aromas frutales y florales</i> <i>trocken, fruchtig, blumig</i>	<i>0,75 l</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Miradero Afrutado, 2014, Tacoronte,</i> <i>listán blanco</i> <i>intensivamente afrutado,</i> <i>intensiv fruchtig, lieblich</i>	<i>0,75 l</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Viña Zanata Tradicional, 2013, La Guancha</i> <i>listán blanco</i> <i>aroma afrutado, seco</i> <i>trocken, ausgeglichenes Fruchtaroma</i>	<i>0,75 l</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Monje Drago, 2013, Tacoronte</i> <i>listán blanco</i> <i>seco, aromas florales,</i> <i>trocken, blumig, fruchtig</i>	<i>0,75 l</i>	<i>21,50 €</i>
<i>El Grifo, 2014, Lanzarote</i> <i>malvasía</i> <i>aromas a cítricos y flores blancas</i> <i>aroma zitronig, blumig</i>	<i>0,75 l</i>	<i>26,50 €</i>
<i>Contiempo, 2013, Valle de Güímar,</i> <i>seco, en boca lleno, sabroso aroma a fruta madura,</i> <i>trocken, vollmundig, herzhafter Geschmack von</i> <i>reifen Früchten</i>	<i>0,75 l</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Marqués de Fuente, 2013, Abona</i> <i>uva malvasía aromática y marmajuelo</i> <i>aromatische Malvasíatraube</i>	<i>0,75 l</i>	<i>19,00 €</i>

VINOS TINTOS

VINOS TENERIFEÑOS , TENERIFFA WEINE

<i>Viña Norte, Tradicional, 2013, Tacoronte</i>	<i>0,75.l</i>	<i>19,90 €</i>
<i>listán negro, negramoll,</i>	<i>0,5 l</i>	<i>15,90 €</i>
<i>aroma intensivo y frutal</i>		
<i>trocken, intensives fruchtiges Aroma</i>		
<i>Viña Norte, Maceración Carbónica, 2014, Tacoronte</i>	<i>0,75.l</i>	<i>21,50 €</i>
<i>negramoll,</i>		
<i>cereza intensivo intensivo rico en frutas</i>		
<i>Nuancen von Preiselbeeren und Himbeeren</i>		
<i>Viña Norte, 2013, Tacoronte</i>	<i>0,75.l</i>	<i>20,50 €</i>
<i>negramoll,</i>		
<i>aroma cereza intensivo rico en frutas</i>		
<i>intensive Kirscharomen, sehr fruchtig</i>		
<i>El Lomo, 2013, Tacoronte</i>	<i>0,75 l</i>	<i>20,50 €</i>
<i>listán negro, negramoll, listán blanco,</i>	<i>0,5 l</i>	<i>16,50 €</i>
<i>aroma del bosque</i>		
<i>Aroma von Waldbeeren</i>		
<i>7 Fuentes, 2013, La Orotava</i>	<i>0,75 l</i>	<i>24,50 €</i>
<i>listán negro, tintilla</i>		
<i>cepas centenarias y joven</i>		
<i>trocken, junger Wein von hundertjährigen Rebstöcken</i>		
<i>Viña Zanata, Tinto Joven Tradicional, 2014, La Guancha</i>	<i>0,75 l</i>	<i>14,90 €</i>
<i>seco y fuerte, afrutado</i>		
<i>trocken und kräftig, fruchtig</i>		
<i>Monje Tradicional, 2013, Tacoronte-Acentejo</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22,00 €</i>
<i>listán negro, listán blanco y negramol,</i>		
<i>aroma de trufó y hierbas de bosque</i>		
<i>Aroma von Trüffeln und Waldkräutern</i>		
<i>Tara Tintilla, 2010, Ycoden Daute Isora</i>	<i>0,75 l</i>	<i>28,00 €</i>
<i>listán negro</i>		
<i>seco suavemente intensivo</i>		
<i>trocken, ausdrucksvoll, samtig</i>		

VINOS TINTOS

VINOS PENINSULARES, SPANISCHES FESTLAND

<i>El Coto, Crianza D.O.C., 2010, Rioja tempranillo seco, suave, afrutado, con sabor a vainilla trocken, weich, fruchtig vanillige Note</i>	<i>0,75 l</i>	<i>15,80 €</i>
<i>Protos Crianza, 2010, Ribera del Duero tempranillo, 14 meses en barrica 14 Monate im Eichenfass gereift</i>	<i>0,75 l</i>	<i>34,50 €</i>
<i>Resalso, 2013, Ribera del Duero seco, aromas a frutas negras trocken, Aroma von dunklen Früchten</i>	<i>0,75 l</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Torremilanos, 2010, Ribera del Duero seco, aromático frutal trocken, kräftiges Fruchtaroma</i>	<i>0,75 l</i>	<i>29,00 €</i>

VINOS ROSADOS

<i>Miradero Rosado, Cosecha 2013, Ycoden Daute Isora</i> <i>listán negro</i> <i>frutal, suave</i> <i>fruchtig, lieblich</i>	<i>0,75 l</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Viña Zanata, Rosado, 2014, La Guancha</i> <i>listán negro</i> <i>frutal, seco</i> <i>fruchtig, trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Enate Rosado, 2013, Somontano</i> <i>cabernet sauvignon,</i> <i>semiseco, con alma de blanco y cuerpo de tinto</i> <i>halbtrocken, mit der Seele von weissen Trauben und</i> <i>dem Körper von roten Trauben</i>	<i>0,75 l</i>	<i>24,90 €</i>

VINOS ESPUMOSOS, CAVA, CHAMPAGNE

CAVA

<i>Benjamín Cava</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Codorníu Non Plus Ultra Brut, Reserva</i> <i>(macabeo, xarelo-lo, parellada) Bodega Cordoníu</i>	<i>0,75 l</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Codorníu Semi Seco</i> <i>(macabeo, xarelo-lo, parellada) Bodega Cordoníu</i>	<i>0,75 l</i>	<i>18,00 €</i>

CHAMPAGNE

<i>Moët & Chandon 1er.Brut</i> <i>(chardonnay, pinot noir, meunier)</i>	<i>0,75</i>	<i>58,00 €</i>
--	-------------	----------------

VINO DULCE

<i>Monje Moscatel, 2008, Tacoronte</i> <i>amarillo paja, elegante con tonos cítricos, muy fresco</i> <i>goldgelb, elegant mit Zitrusaromen, frisch</i>	<i>0,375 l</i>	<i>15,90 €</i>
--	----------------	----------------