

CARTA DE VINOS

VINOS BLANCOS

vinos tinerfeños , Teneriffa Weine

<i>Viña Zanata Tradicional,2017, La Guancha listán blanco aroma afrutado, seco trocken, ausgeglichenes Fruchtaroma</i>	<i>0,75 l</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Miradero Afrutado, 2017, Tacoronte, listán blanco intensivamente afrutado, intensiv fruchtig, lieblich</i>	<i>0,75 l</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Brumas De Ayosa, 2017, Valle de Güímar, listán blanco aromas afrutados, seco trocken, ausgeglichenes Fruchtaroma</i>	<i>0,75 l</i> <i>0,375 l</i>	<i>18,90 €</i> <i>10,50 €</i>
<i>Flor de Chasna, Blanco Sensación, 2017, Abona semi seco, aromas de frutos tropicales halbtrocken, Aroma von tropischen Früchten</i>	<i>0,75 l</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Flor de Chasna, Blanco, 2017, Abona listán blanco seco, aromas frutales y florales trocken, fruchtig, blumig</i>	<i>0,75 l</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Monje Drago, 2017, Tacoronte listán blanco seco, aromas florales, trocken, blumig, fruchtig</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Contiempo, 2016, Valle de Güímar, seco, en boca lleno, sabroso aroma a fruta madura, trocken, vollmundig, herzhafter Geschmack von reifen Früchten</i>	<i>0,75 l</i>	<i>24,00 €</i>

VINOS TINTOS

vinos tinerfeños , Teneriffa Weine

<i>Viña Zanata, Tinto Joven Tradicional, 2017, La Guancha</i> <i>seco y fuerte, afrutado</i> <i>trocken und kräftig, fruchtig</i>	<i>0,75 l</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Viña Norte, Tradicional, 2017, Tacoronte</i> <i>listán negro, negramoll,</i> <i>aroma intensivo y frutal</i> <i>trocken, intensives fruchtiges Aroma</i>	<i>0,75 l</i> <i>0,5 l</i>	<i>19,90 €</i> <i>15,90 €</i>
<i>El Lomo, 2017, Tacoronte</i> <i>listán negro, negramoll, listán blanco,</i> <i>aroma del bosque</i> <i>Aroma von Waldbeeren</i>	<i>0,75 l</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Viña Norte, Maceración Carbónica, 2017, Tacoronte</i> <i>negramoll,</i> <i>cereza intensivo intensivo rico en frutas</i> <i>Nuancen von Preiselbeeren und Himbeeren</i>	<i>0,75 l</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Monje Tradicional, 2015, Tacoronte-Acentejo</i> <i>listán negro, listán blanco y negramol,</i> <i>aroma de trufa y hierbas de bosque</i> <i>Aroma von Trüffeln und Waldkräutern</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22,00 €</i>
<i>7 Fuentes, 2015, La Orotava</i> <i>listán negro, tintilla</i> <i>cepas centenarias y joven</i> <i>trocken, junger Wein von hundertjährigen Rebstöcken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Tara Tintilla, 2015, Ycoden Daute Isora</i> <i>listán negro</i> <i>seco suavemente intensivo</i> <i>trocken, ausdrucksvoll, samtig</i>	<i>0,75 l</i>	<i>28,00 €</i>

VINOS TINTOS

Vinos peninsulares, Spanisches Festland

<i>Resalso, 2016, Ribera del Duero seco, aromas a frutas negras trocken, Aroma von dunklen Früchten</i>	<i>0,75 l</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Romántica Crianza, 2014, Ribera del Duero tempranillo, Seco, sabor a fruta negra y sotobosque trocken, Geschmack von dunklen Früchten und Süßholz</i>	<i>0,75 l</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Muga, Crianza D.O.C., 2014, Rioja tempranillo, 24 meses en bodega de roble seco, afrutado con toque tostado 24 Monate im Eichenfass gereift trocken, Fruchtaromatik mit Röstaromen</i>	<i>0,75 l</i>	<i>34,00 €</i>
<i>Protos Crianza, 2014, Ribera del Duero tempranillo, 14 meses en bodega 14 Monate im Eichenfass gereift</i>	<i>0,75 l</i>	<i>35,50 €</i>

VINOS ROSADOS

<i>Viña Zanata, Rosado, 2017, La Guancha</i> <i>listán negro</i> <i>frutal, seco</i> <i>fruchtig, trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Miradero Rosado, Cosecha 2017, Ycoden Daute Isora</i> <i>listán negro</i> <i>frutal, suave</i> <i>fruchtig, lieblich</i>	<i>0,75 l</i>	<i>16,90 €</i>

CAVA, CHAMPAGNE

CAVA

<i>Benjamín Cava</i>	<i>0,20 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>

CHAMPAGNE

<i>Moët & Chandon 1er.Brut</i> <i>(chardonnay, pinot noir, meunier)</i>	<i>0,75 l</i>	<i>65,00 €</i>
--	---------------	----------------