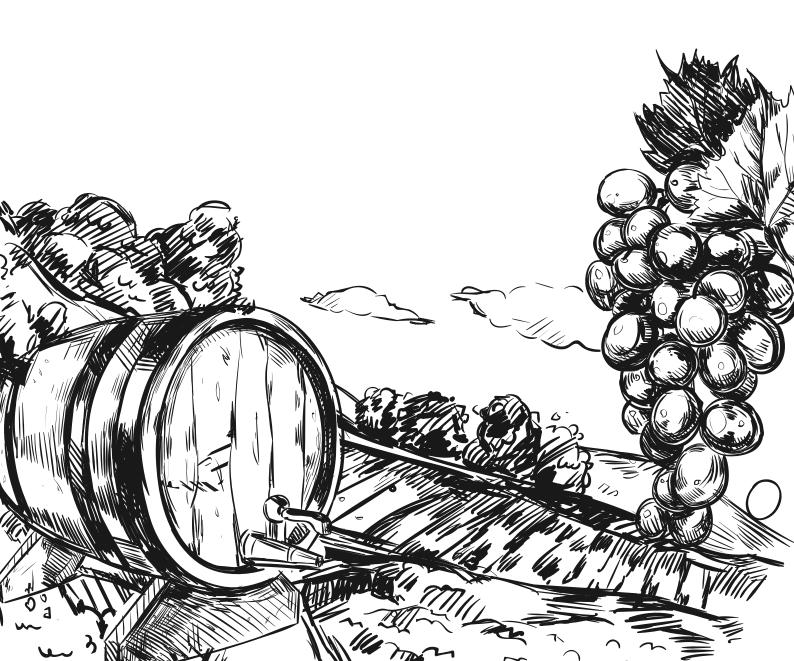




B (MMS) bou



El Vino en la provincia de Málaga y su importancia en la comarca de la Axarquía.

Málaga y el Vino, un compendio de matices que llevan maridando desde hace 3000 años a través de uvas como la Moscatel de Alejandría, una de las pocas variedades Vitis Vinifera sin modificar genéticamente que persisten en el mundo, por ello, conserva su singular herencia respetando el paso del tiempo en todo momento. Marineros fenicios trasplantaron esta uva de Alejandría, Egipto, a Málaga hace 3000 años; conocedores de la excelente simbiosis que se genera en esta tierra.

Los viñedos de montaña de la provincia de Málaga han sido testigos del paso de los años y sus numerosas reseñas históricas en el devenir de una de las provincias con más tradición vinícola de Europa. Estos característicos viñedos, son unos de los más extremos de toda Europa, sembrados en laderas montañosas de hasta 70 % de inclinación, por encima de los 750 metros, totalmente sin aterrazar, ni escaleras de mecanización que ayuden al proceso de vendimia artesanal. Junto a su proximidad al mar Mediterráneo, al Parque Natural de las Sierras de Tejeda, Almijara y Alhama forman la terna perfecta entre clima, suelo y planta, que dotan de carácter y personalidad a esta uva, siendo la diferencia de temperatura entre la noche y el dia, acicate para una perfecta maduración.

Estos viñedos, cultivados sobre un suelo orgánicamente pobre, rico en láminas de pizarra, factor que, junto con la climatología de la zona, hacen converger un mar de diferentes cualidades, extrayendo de esta uva, una materia prima excelente para la elaboración de vinos en un entorno natural y artesanal único. El cultivo de estas vides es completamente artesanal, basado en la utilización de animales de tiro, arados romanos y técnicas ancestrales, preservando su autenticidad y calidad en todo proceso hasta la mesa del comensal.

"In vino veritas" Plinio el Viejo

3.00€

D.O. SIERRAS DE MÁLAGA

/ermyt VENTURA 27 I AXARQUÍA -4,00€ **Uva:** Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez Barrica: 12 meses en madera vieja de roble americano Este vermut artesano se elabora con métodos tradicionales. Hecho en barriles que anidaron en sus entrañas durante largas décadas las mejores holandas con las que se elaboraba un magnífico brandy. Vino Dulce 3.00€ JAREL SECO Y AFRUTADO I AXARQUÍA Uva: 100% Moscatel de Alejandría Vino Moscatel dulce seco De color pajizo pálido, en nariz nos encontramos aromas varietales, cítricos, uniéndose aspectos florales con una gran frescura característica de los vinos jóvenes. JAREL NATURALMENTE DULCE | AXARQUÍA _ 3,00€ Uva: 100% Moscatel de Alejandría Vino Moscatel dulce Vino de gran elegancia, equilibrio y finura. Sin duda, uno de los mejores vinos dulces de España. Vino Klanco

Sensaciones florales y balsámicas, en boca se muestra fresco, con notas de carácter mineral, equilibrado, sabroso, con un delicado final amargo que lo hace más largo y persistente.

MONTE FACO | AXARQUÍA

Uva: 100% Moscatel de Alejandria

Vino Moscatel seco

{VINO POR COPAS}

| Vino | Blanco |
|------|--------|
|------|--------|

| D.O. RUEDA | _2,50€ |
|---------------------------|--------|
| D.O. RIOJA | _2,50€ |
| D.O. RIAS BAIXAS ALBARIÑO | _3,00€ |
| | |
| Vino Rosado | |
| D.O. RIOJA | _2,50€ |
| | |
| Vino tinto | |
| D.O. SIERRAS DE MALAGA | _3,00€ |
| D.O. RIOJA | _3,50€ |
| D.O. RIBERA DEL DUERO | _3,00€ |
| | |
| Caras y Espymosos | |
| FRIZZANTE | _3,00€ |
| ESPUMOSO MOSCATEL | _3,50€ |
| BRUT NATURE | _3,50€ |



10.00€

D.O. SIERRAS DE MÁLAGA

MONTE FACO I AXARQUÍA

| Uva: 100% Moscatel de Alejandría Vino Moscatel seco | 10,00€ |
|---|--------|
| Sensaciones florales y balsámicas, en boca se muestra fresco, con notas de carácter mineral, equilibrado, sabroso, con un delicado final amargo que lo hace más largo y persistente | |
| BOTANI AXARQUÍA | 19,00€ |
| De color pajizo brillante, se trata de un vino singular caracterizado por expresivos aromas de lichi, frutas con hueso y flores blancas. | |
| ARIYANA AXARQUÍA | 20,00€ |
| Este moscatel es un vino blanco seco, muy aromático con aromas de flores blancas, uva fresca, pomelo crujiente minerales típicos de la comarca de la Axarquía. | |
| RESILENCIA VIOGNIER RONDA | 18,00€ |
| En boca entrada suave, amplia, con notas cítricas y especias, pleno de sensaciones, para un final elegante y refrescante. | |
| LUNARES RONDA | 19,00€ |

En boca se muestra seco y untuoso, característica de la Chardonnay y del tiempo que pasa con sus lías. La Sauvignon Blanc en altura nos asoma a un prado floral y herbáceo. Vino muy largo que nos deja entrever una vez más las ruinas romanas de Acinipo a cuyos pies sigue cumpliendo años este magnífico viñedo.

{VINOS BLANCOS}

V.T.CÁDIZ

| BARBADILLO | 10,00€ |
|--|--------|
| Uva: 100% Palomino Fino | |
| MAESTRANTE SEMIDULCE | 10,00€ |
| Uva: 100% Palomino Fino | |
| D.O. ALICANTE | |
| ENRIQUE MENDOZA | 17,00€ |
| Uva: 100% Chardonnay | |
| D.O. RUEDA | |
| VIÑA MAYOR | 14,00€ |
| Uva: 100% Verdejo | |
| CASTELLO MEDINA | 16,00€ |
| Uva: 100% Sauvignon Blanc | |
| JOSE PARIENTE | 17,00€ |
| Uva: 100% Verdejo | |
| MARQUES DE RISCALUva: Souvignon Blanc | 18,00€ |
| QUINTALUNA | 19,00€ |
| Uva: 100% Verdejo | |
| OSSIAN | 35,00€ |
| Uva: 100% Verdejo Barrica: 9 meses, sobre lías. | |
| Vino ecológico de viñas viejas centenarias. | |
| CAPITEL | 54,00€ |
| Uva: 100% Verdejo | |
| Barrica: 10 meses roble francés, sobre lías. <i>Vino ecológico de cepas de 200 años</i> | |
| | |
| | |
| D.O. RIOJA | |
| COTO BLANCO | 10,00€ |
| Uva: 100% Viura | |
| COSME PALACIOSUva: 100% Viura | 17,00€ |
| Barrica: 8 meses, sobre lías | |

{VINOS BLANCOS}

D.O. RIAS BAIXAS

Uva: 100% Albariño

Uva: 100% Albariño

Barrica: 30 meses sobre lías en depósito

D.O. EL BIERZO

CASAR DE BURBIA _______ 16,00 €

Uva: 100% Godello

Crianza 8 meses sobre lías

D.O. RIVEIRO

VIÑA MEIN _______ 23,00 €

Uva: 60% Treixadura, 40% Godellos, Albariño, Loureira, Torrontés y Lado

Barrica: 10 meses sobre lías

D.O. VALDEORRAS

O LUAR DO SIL DE PAGO DE LOS CAPELLANES ______20,00 €

Uva: 100% Godello



D.O. SIERRAS DE MÁLAGA

| LAGAR DE CABRERA AXARQUÍA | 18,00€ |
|--|--------|
| Uva: Syrah y Romé Vino Moscatel seco | |
| Brillante y limpio con tonalidades frambuesa y ribetes violáceos; aromas a frutos rojos, regaliz, chicle de fresa, fresco y goloso. En boca es sabroso y afrutado. | |
| CON LA VENIA RONDA | 18,00€ |
| Uva: Garnacha Vino Moscatel seco | |
| Notas de flores blancas y fruta roja; postgusto fresco con notas cítricas; vino muy fresco, con buena acidez a la par que goloso. | |
| PEREZOSO ECOLOGICO RONDA | 18,00€ |
| Uva: Syrah Barrica: 6 meses roble americano, sobre lías Vino eocológico | |
| Rosado de complejidad, de color cereza, expresa aromas florales, frutas rojas, fresas, cerezas, con recuerdos cítricos, hoja de limonero, con un fondo especiado, pimienta blanca. | |
| | |
| | |
| D.O. RIOJA | |
| COTO ROSADO Uva: Tempranillo y Garnacha | 10,00€ |
| D.O CIGALES | |
| VINEA ROSADOUva: Tempranillo | 11,00€ |
| PAGO DE AYLES | |
| PAGO AYLES L Uva: Garnacha y Cabernet Sauvignon | 14,00€ |

{VINOS ROSADOS}

D.O CIGALES

PAGO DEL VICARIO ________ 14,00 € Uva: 100% Petit Verdot

D.O. NAVARRA

LOGOS GARNACHA FERMENTADO EN BARRICA _______ 12,00 €

Uva: 70% Garnacha y 30% Tempranillo

Barrica: Fermentado 4 meses en Roble americano

D.O. RIBERA DEL DUERO

BALBAS_______14,00 €

Uva: 100% Tempranillo en cepas de 25 años





| LAGAR DE CABRERA AXARQUÍA | 20,00€ |
|---|---------|
| Atractivo color guinda, en nariz es elegante ,con aromas a vainilla, coco y fruta negra. En boca es un vino fresco con gusto a chocolate, vainilla, es untuoso y deja un largo recuerdo. | |
| ARIYANA ENSAMBLAJE AXARQUÍA | 25,00€ |
| Un vino fragante de un rojo oscuro carmesí. Aromas expresivos con toques de rosas, pimienta salvaje y cuero. En boca, taninos firmes combinados con deliciosos, delicados toques afrutados y especiados. Un vino vívido y con carácter. | |
| SEDELLA AXARQUÍA | 26,00 € |
| GADEA ROBLE MÁLAGAUva: 100% Syrah | 12,00€ |
| RONDON RONDA | 19,00€ |

Intenso y fresco donde aparecen frutos del bosque, fresa y frambuesa sobre flores rojas. En boca, sabroso, con buena acidez y un final largo.

{VINOS TINTOS}

MALVAJIO | MÁLAGA_

23.00€

Uva: Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot **Barrica:** 13 meses roble francés y americano

Vino de garaje elaborado de una forma artesanal. Color rojo con tonos violáceos. Capa alta. Intenso en nariz. Aromas a fruta de bosque, regaliz y tostados. Vino goloso, agradable y redondo en boca. Final complejo y persistente.

ALTOCIELO | RONDA ____

24,00€

Uva: Syrah, Cabernet Sauvignon y Graciano

Barrica: 12 meses roble francés

De capa alta y color vivo, con una nariz que va desde las frutas rojas bien maduradas, hasta las notas sutiles de madera envinada, pasando por unas dulces flores azules y un recuerdo balsámico continuo. En boca se muestra elegante y profundo, con una acidez marcada y un tanino suave.

V.T. CADIZ

ARX TESALIA

Uva: Syrah, Tintilla y Petit Verdot **Barrica:** 12 meses en roble francés

Un vino tocado por la brisa de dos mares

D.O. RIOJA

| EL COTO CRIANZA | 12,00€ |
|--|---------|
| Uva: Tempranillo | |
| Barrica: 12 meses en roble americano | |
| LOPEZ DE HARO CRIANZA | 12,00€ |
| Uva: Tempranillo, Garnacha y Graciano | 12,00 € |
| Barrica: 18 meses roble francés y americano | |
| Darrica. To meses roble trances y americano | |
| GLORIOSO CRIANZA | 14,00€ |
| Uva: 100% Tempranillo | ,, |
| Barrica: 12 meses roble francés | |
| Dailibai 12 modo robio manoco | |
| COTO DE IMAZ RESERVA | 15,50€ |
| Uva : Tempranillo | |
| Barrica: 18 meses roble americano | |
| | |
| BASAGOITI ECOLOGICO | 17,00€ |
| Uva: 95% Tempranillo y 5% Garnacha | |
| Barrica: 12 Meses roble francés y americano | |
| | |
| LUIS CAÑAS CRIANZA | 18,00€ |
| Uva: 95% Tempranillo y 5% Garnacha | , |
| Barrica: 12 Meses roble francés y americano | |
| , | |

| RAMON BILBAO RESERVA | 20,00€ |
|--|---------|
| COSME PALACIOS CRIANZA VIÑEDOS | 22,00€ |
| Vino Crianza institucional de la DO Rioja 20/21 VIÑA ARDANZA Uva: Tempranillo y Garnacha Barrica: 30-36 meses | 30,00€ |
| 200 MONGES | 46,00€ |
| PUJANZA NORTE | 59,00€ |
| D.O. RIBERA DEL DUERO | |
| CARRAMIMBRE ROBLE Uva: 90% Tinta del país y 10% Cabernet Sauvignon Barrica: 4 meses | 12,00€ |
| VIÑA MAYOR ROBLE Uva: Tempranillo Barrica: 3 meses roble francés y americano | 13,00 € |
| AUSTUM ROBLE ECOLOGICO | 15,50 € |
| BADEN NUMEN ROBLE Uva: Tinta del país Barrica: 6-9 meses en roble francés y americano | 16,00€ |
| PAGO DE LOS CAPELLANES ROBLE Uva: Tempranillo Barrica: 5 meses roble francés | 19,00€ |
| MATARROMERA CRIANZA Uva: 100% Tempranillo Barrica: 12 meses roble francés y americano | 29,00€ |
| ALTAMIMBRE AUTOR Uva: 100% Tempranillo Barrica: 20 meses roble francés y americano Viñas antiguas que ha visto pasar mas de 60 años | 29,00€ |
| PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA Uva: 100% Tempranillo Barrica: 12 meses roble francés | 29,50€ |

| ARZUAGA CRIANZA | 30,00€ |
|---|---------|
| Uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot Barrica: 16 meses roble francés y americano | |
| PAGO DE CARRAOVEJAS Uva: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot | 37,00€ |
| Barrica: 12 meses roble francés y americano | |
| HACIENDA MONASTERIO 2012 | 40,00€ |
| Barrica: 17 meses roble francés y americano | |
| FINCA EL NOGAL DE PAGO DE LOS CAPELLANES Uva: Tempranillo de Parcela | 49,00€ |
| Barrica: 18 meses en roble francés Vino de parcela | |
| PAGO DE CARRAOVEJAS | 85,00€ |
| Uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot Barrica: 12 meses roble frances | |
| Elaborado solo en añadas excepcionales | |
| VEGA SICILIA VALBUENA 5º | 133,00€ |
| Barrica: 5 años entre madera en roble francés y americano, y botella | |
| PAGO DE CARRAOVEJAS "CUESTA DE LAS LIEBRES" Uva: 100% Tinto fino Barrica: 24 meses de roble francés Nuestra viña mas precisa y pura | 155,00€ |
| D.O. CIGALES | |
| VINEA TINTO | 12,00€ |
| Barrica: 14 meses roble francés y americano | 40.500 |
| MUSEUM RESERVA Uva: 100% Tinta del país Barrica: 22 meses roble frances | 19,50€ |
| D.O. EXTREMADURA | |
| HABLA DEL SILENCIO Uva: Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Cabernet Franc Barrica: 60 meses roble francés | 18,00€ |
| D.O.P. ALICANTE | |
| ENRIQUE MENDOZA PINOT NOIRUva: Pinot Noir Barrica: 12 meses | 18,50€ |

| (MURCIA) | |
|--|--------|
| JUAN GIL CRIANZA Uva: Monastrell Barrica: Orianza en roble francés | 18,00€ |
| D.O. TORO | |
| LA PODA MADE BY ALMUDENA ALBERCA (MASTER OF WINE) Uva: 100% Tinto de Toro Barrica: 4-6 meses | 16,00€ |
| MATSU RECIO | 21,00€ |
| Uva: 100% Viñas de Toro Barrica: 14 meses roble francés Viñedos entre 90 y 100 años | |
| D.O. BIERZO | |
| PITTACUM | 20,00€ |
| TILENUS | 22,00€ |
| D.O.Q. PRIORAT | |
| GARNATXA FOSCA Uva: 100% Garnacha Barrica: 10 meses en roble francés Viñedos viejos de más de 60 años | 22,00€ |
| V.T. TIERRAS DE CASTILLA | |
| ABADIA RETUERTA Uva: Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon Barrica: 12 meses roble francés y americano | 33,00€ |
| D.O. PAGO DE AYLES | |
| PAGO DE AYLES "S" Uva: Garnacha Barrica: 12 meses roble francés allier | 22,00€ |

Mejor vino de España 2020 por ministerio de agricultura

D.O. JUMILLA

D.O. SIERRAS DE MÁLAGA

| BOTANI MUSCAT AXARQUÍA | 26,00€ |
|--|--------|
| Uva: 100% Moscatel de Alejandría | |
| Un vino delicado, ligeramente espumoso, floral en nariz, exótico, caracterizado por aromas de lichi y frutas con hueso. | |
| TARTRATOS BRUT NATURE AXARQUÍAUva: Moscatel de Alejandría | 34,00€ |
| Al paladar es delicado, elegante, sabroso y persistente, con notas a manzana verde, y cuerpo redondo y equilibrado. La crianza de este vino se lleva a cabo en botella durante más de 30 meses. | |
| | |
| V.T.CASTILLA Y LEON | |
| REINA FRIZZANTE | 9,00€ |
| Uva: Verdejo Frizzante tipo Charmat | |
| ESPUMOSO | |
| REYMOS ESPUMOSO MOSCATELUva: 100% Moscatel de Alejandría | 12,00€ |
| MOSCATO BORGONFULVIAUva: Moscato italiano | 15,00€ |
| BETA SUR BRUT NATURE | 14,00€ |

$\{$ CAVAS Y ESPUMOSOS $\}$

CAVA

| XENIUS BRUT NATURE | 12,50€ |
|--|---------|
| FREIXENET BRUT BARROCO Uva: Macabeo, Xarel.lo y Peralada 24 meses de crianza | 17,00€ |
| AGUSTÍ TORELLO MATA ROSADO BRUT RESERVA 100% ECOLOGICO | 26,00€ |
| RIMARTS CHARDONNAY RESERVA ESPECIAL BRUT NATURE Uva: Chardonnay 80 meses de crianza | 28,00€ |
| JUVE CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA Uva: Xarel.lo, Peralada y Macabeo 36 meses de crianza | 29,00€ |
| CHAMPAGNE | |
| MOET CHANDOM BRUT IMPERIAL | 50,00€ |
| MOET CHANDOM ROSEUva: Pinot Noir y Chardonnay | 69,00€ |
| VEUVE CLIQUOT BRUT | 55,00€ |
| DOM PERIGNON VINTAGE 2008 | 195,00€ |

B (Mos) bou

