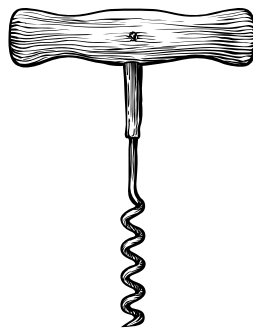


# Bbou

ICONIC HOTELS



Vinos  
Wines



# D.O. Sierras de Málaga

## Vermut

Precio por  
Copa

### Ventura 27 | Axarquía

Uva: Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez

22,00 € / 4,50 €

### Krauel Fórmula 1892 | Málaga

Uva: Pedro Ximénez

22,00 € / 4,50 €

## Espumosos

### Botani | Axarquía

Uva: Moscatel Alejandría

20,00 €

### Tartratos Brut Nature | Axarquía

Uva: Moscatel Alejandría

34,00 €

# D.O. Sierras de Málaga


## Vino Blanco

**Ariyanas Seco | Axarquía** 23,00 €  
Uva: Moscatel de Alejandría

 **Vidueño de Sedella 2020 | Axarquía** 26,00 €  
Uva: Moscatel, Doradilla, Montúa y otras  
*Ecológico / Organic Wine*

**La Raspa Blanco | Axarquía** 20,00 €  
Uva: Moscatel y Doradilla

**Resilencia Viognier | Ronda** 18,00 €  
Uva: Viognier

 **Blanco de Uva Tinta | Ronda** 19,00 €  
Uva: Merlot  
*Ecológico / Organic Wine*

 **F. Schatz Chardonnay | Ronda** 34,00 €  
Uva: Chardonnay  
*Vino biodinámico, sin sulfitos y vegano*  
*Biodynamic wine, without sulphites and vegan*

**Voladeros de Victoria Ordóñez | Málaga** 35,00 €  
Uva: Pedro Ximénez

## Vino Rosado

**Viña Darón | Ronda** 15,00 €  
Uva: Cabernet Franc

**Lunares Rosado | Ronda** 17,00 €  
Uva: Merlot y Garnacha

# D.O. Sierras de Málaga

## Vino Tinto

	<b>Lagar de Cabrera Crianza   Axarquía</b> Uva: Syrah y Petit Verdot	19,00 €
	<b>Laderas de Sedella   Axarquía</b> Uva: Romé y Garnacha <i>Ecológico / Organic Wine</i>	20,00 €
	<b>Sedella   Axarquía</b> Uva: Romé y Garnacha <i>Ecológico / Organic Wine</i>	27,00 €
	<b>Los Frontones   Ronda</b> Uva: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Syrah	15,00 €
	<b>Capuchina Vieja   Málaga</b> Uva: Cabernet Franc y Syrah	24,00 €
	<b>Camarolos de Victoria Ordóñez   Málaga</b> Uva: Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Syrah	28,00 €
	<b>Acinipo F. Schatz   Ronda</b> Uva: Lemberger <i>Vino biodinámico, sin sulfitos y vegano</i> <i>Biodynamic wine, without sulphites and vegan</i>	22,00 €
	<b>Resiliencia Petit Verdot   Ronda</b> Uva: Petit Verdot	32,00 €

# D.O. Sierras de Málaga

## Vino Dulce de Tradición

Precio por  
Copa

### Jarel Dulce | Axarquía

Uva: Moscatel de Alejandría

17,00 € / 4,00 €

### Moscatel Naranja | Axarquía

Uva: Moscatel de Alejandría

15,00 € / 4,00 €

### Zumbral | Axarquía

Uva: Moscatel de Alejandría

17,00 € / 4,00 €

### Pajarete | Málaga

Uva: Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez

17,00 € / 4,00 €

# Espumoso

## Valencia

### Reymos Classic Espumoso

15,00 €

Valencia

Uva: Moscatel Alejandría

## Cava

### D.O. Cava



### Xenius Brut

16,00 €

Uva: Macabeo, Xare-lo y Parellada

*Vino Vegano / Vegan Wine*

### Llopart Brut Nature Reserva

23,00 €

Uva: Macabeo, Xarel-lo y Parellada

### Llopart Rosé Brut Reserva

24,00 €

Uva: Monastrell, Garnacha y Pinot Noir



### Agustí Torelló Mata Rosado Brut Reserva

22,00 €

Uva: Trepat

*Ecológico y Vino Vegano / Organic & Vegan Wine*

### Rimart Reserva Especial Chardonnay

29,00 €

Uva: Chardonnay



### Juvé & Camps Brut Nature Reserva de la Familia

29,00 €

Uva: Xare-lo, Parellada y Macabeo

*Ecológico / Organic Wine*

# Champagne

## A.O.C. Champagne

### **Taitinger Brut Réserve**

Uva: Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier

60,00 €

### **Moët Chandom Brut Imperial**

Uva: Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

64,00 €

### **Moët Chandom Rosé Imperial**

Uva: Pinot Noir y Chardonnay

74,00 €

### **Taitinger Prestige Rosé**

Uva: Pinot Noir y Chardonnay

75,00 €

### **Laurent Perrier Millesimé**

Uva: Pinot Noir y Chardonnay

92,00 €

### **Dom Perignon Vintage 2008**

Uva: Pinot Noir y Chardonnay

255,00 €

# Generosos

## D.O. Jerez-Xeres-Sherry

Precio por  
Copa

### Tio Pepe Fino

Uva: Palomino Fino

16,00 € / 4,00 €

### Amontillado NPU

Uva: Palomino Fino

26,00 € / 5,00 €

### Palo Cortao Regente

Uva: Palomino Fino

26,00 € / 5,00 €

## D.O. Manzanilla Sanlúcar

### Manzanilla en Rama Nave Trinidad

Uva: Palomino Fino

17,00 € / 4,50 €

### Papirusa Manzanilla

Uva: Palomino Fino

18,00 € / 4,50 €



# Vino Blanco

## D.O. Rueda

**Viña Mayor** 16,00 €  
Uva: Verdejo

**Castelo Medina** 18,00 €  
Uva: Sauvignon Blanc

**José Pariente** 18,00 €  
Uva: Verdejo

## V.T. Castilla y León

**Quintaluna de Ossian** 20,00 €  
Uva: Verdejo

**Ossian 2018** 42,00 €  
Uva: Verdejo

**Capitel 2018** 62,00 €  
Uva: Verdejo

## D.O. Somontano

**Viñas del Vero Clarión** 27,00 €  
Uva: Chardonnay y Gewürztraminer

## D.O. Monterrei-Galicia

**Terras Do Cigarron** 16,00 €  
Uva: Godello

# Vino Blanco

## D.O. Rías Baixas

### Martín Códax

Uva: Albariño

17,00 €

### Veigadares

Uva: Albariño, Trexadura y Loureira Blanca

24,00 €

## D.O. Ribeiro

### Viña Mein

Uva: Treixadura, Alvariño, Godello, Loureira Blanca, Lado y Torrontés

23,00 €

## D.O. Alicante



### Enrique Mendoza Chardonnay

Uva: Chardonnay

*Vino Vegano / Vegan Wine*

17,00 €

## D.O. Valdeorras

### O Luar do Sil de Pago de Capellanes

Uva: Godello

20,00 €

## V.T. Cádiz

### Barbadillo Frizzante VI Cool

Uva: Moscatel

13,00 €

## D.O. Rioja

### Nivarius Fermentado en Barrica

Uva: Viura, Tempranillo Blanco, Garnacha Blanca y Maturana Blanca

23,00 €

# Vino Rosado

## V.T. Cádiz

### Barbadillo Rosado

Uva: Tempranillo y Cabernet Sauvignon

15,00 €

## D.O. Rioja

### El Coto Rosado

Uva: Tempranillo y Garnacha

15,00 €

## D.O. Cigales

### Vinea Rosado

Uva: Tempranillo

15,00 €

## D.O. Ribera del Duero

### Balbás Rosado

Uva: Tempranillo

17,00 €

## Vino Pago de España

### Pago de Aylés L

Uva: Garnacha y Cabernet Sauvignon

18,00 €

## V.T. de Castilla

### Pago del Vicario

Uva: Petit Verdot

17,00 €

# Vino Tinto

## D.O. Alicante



### Enrique Mendoza Pinot Noir

Uva: Pinot Noir

*Vino Vegano / Vegan Wine*

19,00 €

## D.O. Bierzo

### Ultreia Saint Jacques by Raúl Pérez

Uva: Mencía

20,00 €

### Tilenus Envejecido en Roble

Uva: Mencía

21,00 €

## D.O. Cigales

### Vinea

Uva: Tempranillo

15,00 €

## D.O. Jumilla

### Juan Gil Crianza

Uva: Monastrell

21,00 €

## D.O. Ribera del Duero

### Carramimbre Roble

Uva: Tempranillo y Cabernet Sauvignon

15,00 €

### Baden Numen Roble

Uva: Tempranillo

16,00 €

### Austum Roble Ecológico

Uva: Tempranillo

*Ecológico, sin gluten y sin lactosa*

*Organic wine, gluten-free and lactose-free*

18,00 €

### Pago de los Capellanes Roble

Uva: Tempranillo

21,00 €

### Altamimbre Autor Reserva

Uva: Tempranillo

29,00 €

# Vino Tinto

<b>Arzuaga Crianza</b> Uva: Tempranillo y Cabernet Sauvignon	31,00 €
<b>Matarromera Crianza</b> Uva: Tempranillo	31,00 €
<b>Pago de los Capellanes Crianza</b> Uva: Tempranillo	33,00 €
<b>Pago de Carraovejas</b> Uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot	43,00 €
<b>Carmelo Rodero Reserva</b> Uva: Tempranillo y Cabernet Sauvignon	44,00 €
<b>Hacienda Monasterio</b> Uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot	51,00 €
<b>Dominios del Águila Reserva</b> Uva: Tempranillo, Garnacha, Bobal y Albillo	72,00 €
<b>Hacienda Monasterio Reserva</b> Uva: Tempranillo y Cabernet Sauvignon	101,00 €
<b>Flor de Pingus</b> Uva: Tempranillo	145,00 €
<b>Vega Sicilia Valbuena 5º</b> Uva: Tempranillo y Merlot	160,00 €
<b>D.O. Somontano</b>	
<b>Secastilla</b> Uva: Garnacha	39,00 €

# Vino Tinto

## D.O. Toro

### **Abracadabra**

Uva: Tinta de Toro

19,00 €

### **La Poda Tinta de Toro**

Uva: Tinta de Toro

17,00 €

## D.O. Rioja

### **Arienzo de Marqués de Riscal Crianza**

Uva: Tempranillo, Mazuelo y Graciano

15,00 €

### **López de Haro Crianza**

Uva: Tempranillo, Garnacha y Graciano

15,00 €

### **Coto de Imaz Reserva**

Uva: Tempranillo

17,00 €

### **El Jardín de la Emperatriz Crianza**

Uva: Tempranillo

18,00 €

### **Luis Cañas Crianza**

Uva: Tempranillo y Garnacha

19,00 €



### **Basagoiti Fuera del Rebaño**

Uva: Tempranillo, Garnacha y Graciano

*Ecológico / Organic Wine*

21,00 €

### **Ramón Bilbao Reserva**

Uva: Tempranillo, Mazuelo y Graciano

20,00 €

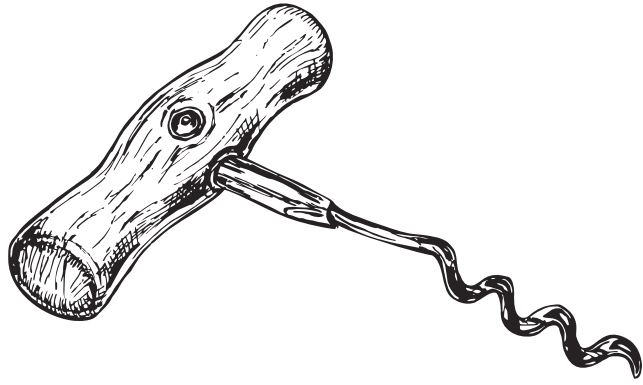
### **Las Cenizas Crianza**

Uva: Tempranillo

29,00 €

# Vino Tinto

<b>Viña Ardanza Reserva</b> Uva: Tempranillo y Garnacha	33,00 €
<b>Marqués de Riscal Reserva XR</b> Uva: Tempranillo y Graciano	32,00 €
<b>Conde de los Andes</b> Uva: Tempranillo	38,00 €
<b>Marqués de Riscal Gran Reserva</b> Uva: Tempranillo	54,00 €
<b>200 Monges</b> Uva: Graciano, Garnacha, y Tempranillo	55,00 €
<b>Proelio Cepa a Cepa</b> Uva: Garnacha	60,00 €
<b>D.O.Q. Priorat</b>	
<b>Garnatxa Fosca</b> Uva: Garnacha	22,00 €
<b>V.T. Castilla y León</b>	
<b>Abadía Retuerta Selección Especial</b> Uva: Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon	35,00 €
<b>V.T. Extremadura</b>	
<b>Habla del Silencio</b> Uva: Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo	20,00 €



# Bbou

ICONIC HOTELS