

Generosos

Manzanilla Micaela c. 2,50€

Uva Palomino con 4 años de vejez media, crianza biológica

Fino Maestro Sierra c. 3,00€

Uva Palomino, crianza biológica

Amontillado Dios Baco c. 3,50€

Uva Palomino, crianza biológica y oxidativa vejez media 15 años

Moscatel Micaela c. 3,00€

Uva Moscatel, crianza oxidativa vejez media 15 años

Tintos

De la Tierra de Cádiz

Esencia de la Torre

Uva Chardonnay 4 meses en sus lías, fermentado en depósito de acero inox.

 
3,00€ / 16,00€

Tarantelo Chardonnay

Uva Chardonnay, fermentado en depósito de acero inox.

16,00€

Esencia de la Torre

Uva Petit Verdot, 14 meses en barrica

18,00€

Tarantelo Roble

Uva Syrah, Merlot, Tintilla de Rota, 4 meses de barrica



3,00€ / 16,00€

Vinos de Pasto

Los vinos de pasto se localizan en Jerez y Montilla-Moriles y son vinos tradicionales, sin encabezar (sin adición de alcohol), pero que realizan su crianza biológica bajo velo de flor.

Barrialto

Uva palomino con 4 años de vejez media, crianza biológica

 3,80€  19,00€

Semidulces

Anahi Uva Malvasía, Sauvignon Blanc y Tempranillo Blanco

 2,80€  16,00€

Eya Frizzante Moscato Uva Moscatel con 5,5 grados de alcohol

 2,80€  16,00€

Tintos

Am3 Roble

D.O. Ribera del Duero

Uva Tempranillo, 3 meses de Crianza

  
3,00€ / 16,00€ / 24€Mg.

Perro Gato Ratón

D.O. Ribera del Duero

Uva Tempranillo, 14 meses de Crianza

18,00€

Ontañón Crianza

D.O. Rioja Occidental

Uva Tempranillo, 12 meses crianza

3,00€ / 18,00€ / 26€Mg.

Selvanevada

D.O. Rioja Alavesa

Uva Tempranillo, 6 meses de crianza

18,00€

Blancos

Rippa Verdejo

D.O. Rueda

Uva Verdejo, 3 meses en su lías y un paso por barrica

  
2,80€ / 16,00€ / 24€Mg.

Bipolar

D.O. Bierzo

Uva Godello, fermentado en depósito de acero inox

19,00€

Cunqueiro
Treixadura

D.O. Ribeiro

Uva Treixadura, con 6 meses en su lías, fermentado en depósito de acero inox



3,00€ / 18,00€ / 28€Mg.

Rosado

Vivanco Rosado

D.O. Rioja

Uva Tempranillo y Garnacha, fermentado en depósito de acero inox

 
2,80€ / 16,00€

Espumoso

Grimau

D.O. Cava

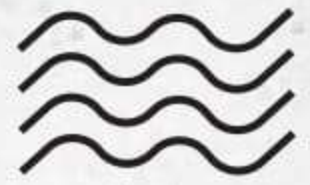
Uvas Xarel-lo, Macabeo y Parellada, con una crianza de 16 meses en rima

 
3,50€ / 18,00€

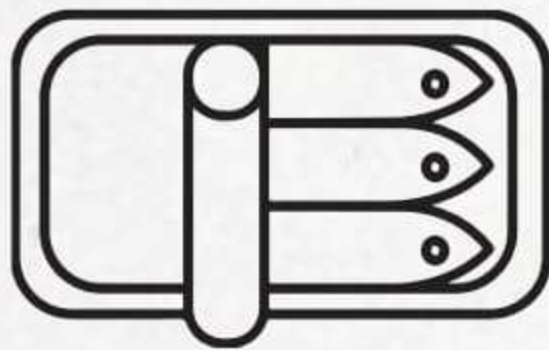
Chacinas

	Tapa	/ Tabla
Paleta bellota 100% ibérica		15,00
Lomito ibérico de bellota		11,00
Salchichón ibérico de bellota	3,00	6,00
Chorizo ibérico de bellota	3,00	6,00
Butifarra Sierra de Cádiz	2,50	5,00
Morcilla Ibérica	3,00	6,00
Longaniza Ibérica	2,50	5,00
Panceta Ibérica de Bellota	2,50	5,00
Chicharrones al corte	3,00	6,00
Chorizo Herradura al Infierno	3,50	6,00
Surtido de Embutidos Ibéricos	22,00	

Delicias del Mar



Mojama de Atún	3,00	6,00
Bonito Seco	2,50	5,00
Banderillas de Atún Ahumado con Queso	3,00	2und.



Conservas Felisa Gourmet

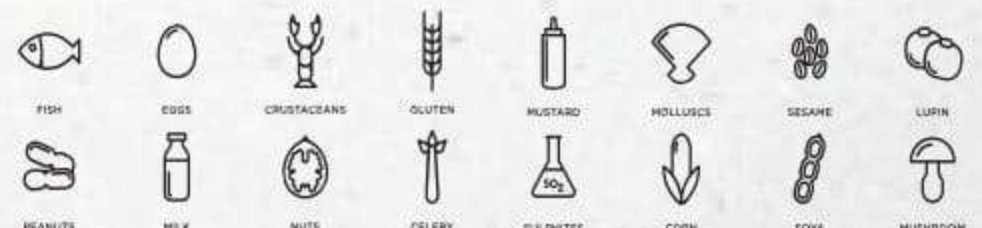
Mejillones Gigantes en Escabeche	6,50
Sardinas en Aceite de Oliva	8,00
Navajas	6,50
Anchoas del Cantábrico 0,0	15,00
Ventresca de Atún Rojo	9,00

Con Pan de Campo

Sardinas Ahumadas con mermelada de Tomate	5,50
Atún Ahijá con reducción de Pedro Ximénez	4,90
Anchoas Ahumadas con crema de Queso	5,50
Chicharrones con Queso de cabra Payoya	4,90
Lomo en Manteca	4,9
Atún en Manteca	0
Atún Mechado con tomate de Conil	5,5
	0
	4,9
	0

Quesos

	Tapa	/ Tabla
Queso Cabra Payoya	3,50	7,00
Queso Cabra Payoya con Pimentón	3,5	7,0
Queso Semicurado de Cabra Payoya	0	0
Queso Oveja Merina de Grazalema	0,00	0,00
Surtido de Quesos	19,00	



Algunos de nuestros productos pueden contener trazas de alérgenos