



# LES CUINETES

El sabor d'una època

# Cavas y Champagnes



## Cavas

<b>Tantum Ergo Rose:</b> Pinot Noir <b>Bod. Hispano Suizas</b>	25.€	
<b>Gramona Imperial:</b> Gran Rva. Brut <b>Xarel-lo, Macabeo, Chardonnay</b>	29.€	
<b>Nodus Brut Nature:</b> Chardonnay <b>Macabeo</b>	16.€	3,5.€

## Champagnes

<b>Moët Chandon Brut Nature:</b> <b>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</b>	44.€	
<b>Moët NIR Rose:</b> <b>Chardonnay, Pinot Meunier</b>	52.€	
<b>Ruinart Rose:</b> <b>Chardonnay, Pinot Noir</b>	65.€	
<b>Perrier Jouët:</b> Blancs de blancs <b>Chardonnay</b>	65.€	
<b>Laurent Perrier:</b> Cuvée Brut <b>Chardonnay</b>	36.€	

# Vinos Blancos



## Alicante

**Enrique Mendoza:** Chardonnay 19.€

**Les Freses de Jesús pobre:** Moscatel de Alejandría 17.€

## Valencia

**El novio perfecto:** Semidulce / Moscatell / Viura 18,5.€

## Utiel Requena

**Nodus:** Chardonnay 17.€ 3,5.€

## Somontano

**Enate:** Chardonnay 17.€

## Rueda

**José Pariente:** Verdejo 18.€

**Honoro Vera:** Bod. Juan Gil - Verdejo 16.€

**Alcorta:** Verdejo 16.€

**La camioneta:** Verdejo 15.€ 3,5.€

## Bierzo

**La sonrisa de Tares:** Godello 16.€

## Rias Baixas

**Martin Codax:** 100% Albariño 20.€

## Rioja

**Muga blanco:** Viura / Garnacha blanca / Malvasía de Rioja 16.€ 3.€

# Vinos Rosados



## Alicante

**Cesilia Rose:**  
Monastrell, Syrah, Petit Verdot

17.€

## Vta. Riberas

**Las fincas:** Chivite  
Garnacha / Tempranillo

16.€

## Utiel Requena

**El chaval:**  
Rose / Bobal

16.€ 3,5.€

## Rioja

**Muga Rosé:**  
Garnacha / Viura / Tempranillo

15.€ 3.€

# Vinos Tintos



## Alicante

**Enrique Mendoza:** Merlot y Monastrell

19.€

**Enrique Mendoza Santa Rosa:** Cabernet, Sauvignon

29.€

## Valencia

**Mala Vida:** Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo

17.€

**Les Alcuses:** 66% Monastrell, 5% Merlot, 20% Tempranillo

17.€

**Mestizaje:** Mustiguillo / Syrah / Bobal / Garnacha

18.€



## Jumilla

**Juan Gil:** 12 meses - Monastrell 18.€

**Clio:** Bodega El Nido - Monastrell / Cabernet Sauvignon 42.€

## Toro

**La poda:** tinta de toro - 6 meses 16.€

**Pintia:** Vega Sicilia - 100% tempranillo 67.€

**Victorino Magnum:** tinta de toro 93.€

**Victorino:** tinta de toro 52.€

## Priorat

**Les Cousins:** L'inconscient - Merlot, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cariñena 19.€

## Tierra Castilla

**Mauro:** Tempranillo, Syrah 41.€

## Rioja

**Honoro Vera:** B. Juan Gil - tempranillo 16,5.€

**Ramón Bilbao:** Crianza - 100% tempranillo 21.€

**Muga:** Crianza - 100 % tempranillo 19.€ 3,5.€

**El Puntido:** tempranillo 43.€

**Alcorta:** crianza / tempranillo 17.€ 3,5.€

**Lan:** crianza / tempranillo 17,5.€

**El Andén de la Estación:** tempranillo / garnacha 18.€ 3.€



## Ribera del Duero

<b>Asenjo manso:</b> Tempranillo	18.€
<b>Romántica:</b> Bardos - tempranillo / crianza	20.€
<b>Pruno:</b> Tempranillo	21.€
<b>Arzuaga:</b> 90% Tinta fina, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot	38.€
<b>Pago de Capellanes:</b> Crianza - 100% tempranillo	44.€
<b>Pago de Carraovejas:</b> Tempranillo	48.€
<b>PSI Pingus:</b> Tempranillo	46.€
<b>Carmelo Rodero:</b> Crianza - tempranillo	32.€
<b>Abadía retuerta:</b> Selección especial - tempranillo	34.€
<b>El canto de la alondra:</b> 2017 - tempranillo	39.€
<b>El sueño de la alondra:</b> 2017 - tempranillo	56.€
<b>Alión:</b> Vega Sicilia - tempranillo	78.€

# ¿A quién le amarga un dulce?



<b>Recondita Armonía:</b> Monastrell dulce	16.€	3,5.€
<b>Oremus Vendimia Tardía:</b> Furmint	18.€	
<b>Néctar:</b> Pedro Ximénez - Gonzalez byass	18.€	3,8.€
<b>Vi de glass:</b> Gramona - Rielising	18.€	4.€
<b>Old Harvest:</b> Pedro Ximénez - 2016 / 2017	23.€	6,5.€
<b>Furtiva lágrima:</b> Moscatel dulce	16.€	3,5.€
<b>Vi de glass:</b> Gewürztraminer	18.€	4.€
<b>Dolç de Mendoza:</b> Cabernet, sauvignon, syrah, Pinot noir, Merlot	15.€	3,8.€
<b>Gra a gra:</b> Gramona - Pinot noir	18.€	4.€

LA BONA  
CUINA MAI DEIXA  
UN JOC DE SER

