BAR LOBO

VINOS ROSADOS

MUGA

Tipo: Tinto tradicional– Garnacha tinta, Viura, Tempranillo – D.O.Ca. Rioja

Sensaciones en boca: Fresco y equilibrado, con buena acidez.

Maridaje: Perfecto con arroces, ensaladas frescas, pescados a la brasa o sushi.

Curiosidad: Muga sigue utilizando cubas de roble para la fermentación.

Precio copa: 5,5 I Precio botella: 27

BORN 503

Tipo: Rosado de viñas viejas – Garnacha– Catalunya

Sensaciones en boca: Muy fresco y frutal.

Maridaje: Ideal para mariscos, ceviches, ensaladas con frutas, carpaccios o pastas ligeras.

Curiosidad: BORN apuesta por prácticas sostenibles y viticultura ecológica.

Precio botella: 35

WHISPERING ANGEL

Tipo: Rosado– Garnacha, Vermentino, Cinsault– A.O.C. Côtes de Provence

Sensaciones en boca: Textura sedosa y un final seco y limpio.

Maridaje: Mariscos, tartar de atún, ensaladas mediterráneas, sushi o platos con toques cítricos.

Curiosidad: Es uno de los rosados más icónicos del mundo, considerado el "rosado de moda"

Precio botella: 43

CAVAS Y CHAMPAGNE

PARELADA STARS BRUT RESERVA

Tipo: Espumoso vegano, Reserva– Xarel-lo, Macabeo, Parellada – D.O. Cava

Sensaciones en boca: Cremoso y fresco, con burbuja fina y persistente.

Maridaje: Mariscos, ostras, tapas variadas, arroces de marisco o platos con tempura.

Curiosidad: Cava ecológico y vegano.

Precio copa 5,3 I Precio botella 27

BAYANUS RESERVA CELLER KRIPTA

Tipo: Espumoso reserva– Macabeo, Xarel-lo, Parellada– D.O. Cava

Sensaciones en boca: El final es largo y fresco, con una acidez vibrante que le da mucha vida.

Maridaje: Perfecto para mariscos, pescado blanco al horno, carpaccios, jamón ibérico.

Curiosidad: Tiempo de crianza sobre lías supera los 24 meses.

Precio botella 31

LOUIS ROEDERER COLLECTION

Tipo: Champagne Brut – Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier– A.O.C Champagne

Sensaciones en boca: Amplio, fresco y elegante.

Maridaje: Ostras, bogavante, tartar de salmón, sushi, o incluso aves asadas.

Curiosidad: Louis Roederer es una de las pocas grandes casas de Champagne que sigue siendo familiar.

Precio botella: 65

VINOS BLANCOS

BORGO DEI VASSALI

Tipo: Blanco seco– Pinot Grigio – Doc Friuli Isonzo

Sensaciones en boca: Acidez equilibrada.

Maridaje: Ideal para acompañar mariscos, pescados a la plancha, ensaladas frescas y platos de cocina asiática ligera.

Curiosidad: Blanco joven y fácil de beber.

Precio copa: 4,5 I Precio botella: 21

BOYANTE

Tipo: Blanco joven– Verdejo – D.O. Rueda

Sensaciones en boca: Ligero, fresco y muy aromático.

Maridaje: Funciona como aperitivo para abrir el apetito, también con mariscos.

Curiosidad: Perfecto para épocas cálidas como el verano.

Precio copa: 4,8 I Precio botella: 23

PETIT CAUS

Tipo: Vino ecológico– Xarel-lo, Macabeo, Chardonnay – D.O. Penedés

Sensaciones en boca: Tiene un equilibrio perfecto entre frescura y cuerpo.

Maridaje: Ideal para pescados blancos, mariscos, ensaladas, pasteles salados, o incluso platos de pasta con salsas ligeras.

Curiosidad: Apuesta por la viticultura sostenible y ecológica.

Precio copa: 5.5 I Precio botella: 27

BARON DO SIL

Tipo: Blanco– Godello – D.O. Valdeorras

Sensaciones en boca: Su acidez es vibrante, proporcionando una sensación de frescura y persistencia en el final.

Maridaje: Perfecto para mariscos, pescados, arroces, carnes blancas a la parrilla o a la plancha.

Curiosidad: Es de una zona en donde el Godello es lo más representativo.

Precio copa: 5.8 I Precio botella: 28

HOYA DE LOBOS

Tipo: Blanco joven– Chardonnay – D.O. Navarra

Sensaciones en boca: Untuoso y fresco en boca. Textura cremosa y final largo.

Maridaje: Pasta con salsas ligeras o quesos suaves como el de cabra.

Curiosidad: La bodega se fundó en 1872.

Precio botella: 23

DARDELL

Tipo: Agricultura ecológica – Garnatxa, Viognier – D.O. Terra Alta

Sensaciones en boca: Fresco, destaca aromas a melocotón.

Maridaje: Ideal para arroces, mariscos y todo tipo de pescado.

Curiosidad: Blanco joven ecológico.

Precio copa: 5.5 I Precio botella: 27

SUPERMOON VINO POCA INTERVENCIÓN

Tipo: Poca intervención– Garnatxa– sin D.O.

Sensaciones en boca: Destaca por su acidez.

Maridaje: Mariscos y pastas.

Curiosidad: Clarificado con proteína vegetal

Precio botella: 25

PONTELLÓN

Tipo: Blanco monovarietal– Albariño– D.O. Rías Baixas

Sensaciones en boca: Presenta una acidez equilibrada y notas salinas.

Maridaje: Ideal para acompañar ensaladas de cítricos y mariscos a la brasa.

Curiosidad: Tiene varios reconocimientos como la medalla de oro en Berliner Wine Trophy 2023.

Precio botella: 27

EÒLIC SOBRE LÍAS

Tipo: Blanco joven ecológico– Sauvignon Blanc – D.O. Penedès

Sensaciones en boca: Entrada fresca, con acidez y untuosidad.

Maridaje: Ideal con mariscos, ensaladas frescas y ceviches.

Curiosidad: Vino monovarietal.

Precio botella: 29

LOUIS LATOUR ARDÈCHE

Tipo: Blanco seco– Chardonnay– IGP Coteaux de L'Ardèche

Sensaciones en boca: Cuerpo medio, acidez refrescante.

Maridaje: Ideal para acompañar mariscos, pescados a la parrilla, ensaladas frescas y quesos suaves.

Curiosidad: Vino con mineralidad y madera.

Precio botella: 32

VINOS TINTOS

CIGONYES

Tipo: Vino vegano –Garnacha tinta, Merlot, Syrah– D.O. Empordà

Sensaciones en boca: Ligero y equilibrado, persistente en boca.

Maridaje: Carnes blancas, embutidos, verduras y arroces.

Curiosidad: Crianza de 6 meses en barrica de roble francés.

Precio copa: 4,6 I Precio botella: 22

BANCAL DEL BOSC

Tipo: Vino ecológico– Garnacha tinta, Cariñena– D.O. Montsant

Sensaciones en boca: Vino fresco y dulce, con tanino maduro.

Maridaje: Ideal con carnes rojas, platos de caza y queso curado.

Curiosidad: Pasa 6 meses en barrica de roble francés.

Precio copa: 5,4 I Precio botella: 26

CEPA GAVILAN

Tipo: Tinto crianza– Tempranillo– D.O. Ribera del Duero

Sensaciones en boca: Potente y frutal.

Maridaje: Carnes rojas, caza menor, asados.

Curiosidad: Vino monovarietal.

Precio copa: 5,8 I Precio botella: 28

MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA

Tipo: Tinto reserva– Tempranillo, Graciano, Mazuelo, garnacha– D.O.Ca. Rioja

Sensaciones en boca: Cuerpo medio alto, con taninos integrados.

Maridaje: Kokotxas de merluza ligeramente ahumadas, garbanzo verde gallego con yema ecológica y trufa blanca, o chipirón de anzuelo con jugo tostado de calamar.

Curiosidad: 21 meses en barrica de roble americano.

Precio copa: 6,8 I Precio botella: 38

LA CIRERETA

Tipo: Tinto joven con crianza– Carinyera, Syrah, Garnatxa– D.O. Terra Alta

Sensaciones en boca: Fresco y ligero al inicio. Especiado.

Maridaje: Ideal con platos como ternera o pasta en salsa a base de tomate.

Curiosidad: Vino ecológico.

Precio botella: 27

CUP-3

Tipo: Tinto joven monovarietal– Trepat– D.O. Conca de Barbera

Sensaciones en boca: Fresco, con notas frutales intensas.

Maridaje: Carnes, pastas y tapas.

Curiosidad: Vino con personalidad.

Precio botella: 29

MÉS QUE PARAULES

Tipo: Tinto joven – Mandó, Cabernet, Merlot– D.O. Pla de Bages

Sensaciones en boca: Taninos redondos y una acidez bien integrada.

Maridaje: Carnes rojas, platos de pasta con salsas intensas y quesos curados.

Curiosidad: Significa "Más que palabras", reflejando que expresan emociones.

Precio botella: 31

SAMSARA

Tipo: Vino vegano– Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet– D.O.Q. Priorat

Sensaciones en boca: Perfil especiado y herbal.

Maridaje: Platos de cordero, carnes rojas y guisos.

Curiosidad: Vino tinto monovarietal.

Precio copa: 4,6 I Precio botella: 22