CARTA DE VINOS

RESTAURANTE
ALAMEDA
·XXI·

CARTA DE VINOS

RESTAURANTE
ALAMEDA
XXI

CAVAS & CHAMPAGNES

ESPUMOSOS

La familia de los brut encaja muy bien con aperitivos, entremeses, ahumados, embutidos, pescados a la parrilla o en salsa, mariscos... También se pueden tomar con carne porque con sus burbujas, actuará como un limpia grasas y por supuesto con ensaladas tibias y frías. Pero posiblemente, sea su frescor, su aroma delicado y su discreto cosquilleo sobre el paladar lo que convierte al espumoso en un vino ideal para acompañar aperitivos y platos muy diversos.

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
JUVE&CAMPS ROSADO	PINOT NOIR	Color rosado, su aroma es delicado e intenso, notas de cerezas y fresas	38 € / 41,80€
J&CAMPS RES. FAMILIA BRUT NATURE	MACABEO, PARELLADA Y XAREL·LO	Color amarillo brillante, fina burbuja, notas de fruta cítrica	37,50 € / 41,25 €
TORELLÓ BRUT NATURE	MACABEO, PARELLADA, XAREL.LO	Amarillo pálido con matices verdosos, burbuja fina y persistente	38 € / 41,80 €
GRAMONA IMPERIAL GRAN RV. BRUT	XAREL·LO, MACABEO, CHARDONNAY	Color amarillo pajizo, con reflejos de oro, aromas frutales y florales	40 € / 44 €
MOSCATO DE OCHOA (D.O.NAVARRA)	SYRAH Y GARNACHA	Rosa pálido.Fresco, intenso con aromas frutales y frutos del bosque	28 € / 30,80 €

CHAMPAGNES

Desde su creación en Francia, durante el siglo XIV a manos de Dom Pérignon, el champagne ha sido una bebida que simboliza sofisticación y desde siempre ha acompañado a platos gourmet del mismo nivel. Hoy, el maridaje de champagne es una tendencia en donde la clave es reconocerlas características propias de la bebida para conseguir aromas y texturas de alta calidad.

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
MUMM CORDON ROUGE BRUT 0,37CL	PINOT NOIR, CHARDONNAY, P. MEUNIER	Amarillo dorado con reflejos de jade, aromas limón y pomelo	45 € / 49,50 €
MUMM CORDON ROUGE BRUT	PINOT NOIR, CHARDONNAY, P. MEUNIER	Amarillo dorado con reflejos de jade, aromas limón y pomelo	65 € / 71,50 €
MÖET&CHANDON BRUT IMPERIAL	PINOT NOIR, CHARDONNAY, P. MEUNIER	Amarillo oro pálido, aroma vinoso, con toque de tilo y flor de vid	80 € / 88 €
VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL	CHARDONNAY, PINOT MEUNIER	Amarillo con destellos dorados, notas de frutas tropicales y secas	85 € / 93,50 €
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	PINOT NOIR,P.MEUNIER, CHARDONNAY	Amarillo brillante, reflejos muy vivos, perfume de melocotón, afrutado	120 € / 132 €

CHAMPAGNES

Desde su creación en Francia, durante el siglo XIV a manos de Dom Pérignon, el champagne ha sido una bebida que simboliza sofisticación y desde siempre ha acompañado a platos gourmet del mismo nivel. Hoy, el maridaje de champagne es una tendencia en donde la clave es reconocerlas características propias de la bebida para conseguir aromas y texturas de alta calidad.

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
RUINART BRUT	CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR	Amarillo dorado, muy brillante. Burbujas finas y persistentes.	100 €/110 €
BOLLINGER ESP. CUVÈE BRUT	PINOT NOIR, CHARDONNAY, P. MEUNIER	Dorado intenso, aroma a pastelería, cáscara de limón y frutos rojos	110 € / 121 €
RUINART BLANC DE BLANCS	CHARDONNAY	Ágil y armonioso, En nariz es muy intenso, con aromas a fruta y flores blancas.	165 €/ 181,50 €
BELLE EPOQUE PERRIER-JOUËT	PINOT NOIR, CHARDONNAY, MEUNIER	Dorado con un cordón de burbujas finas y vibrantes. Aromas de magnolia.	450 € / 495 €
DOM PÉRIGNON BRUT	PINOT NOIR, CHARDONNAY	Suavidad floral y luminosa, carácter afrutado, vegetal, especias y regaliz	540 € / 594 €
LOUIS ROEDERER CRISTAL	PINOT NOIR, CHARDONNAY	Amarillo con reflejos de oro, aromas frutales, cascara cítricos y frutos	540 € / 594 €

CHAMPAGNE ROSÉ

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
MUMM ROSÉ	PINOT NOIR, CHARDONNAY, PIN. MEUNIER	Color rosa intenso y burbujas finas, con sutiles aromas a frutos rojos	75 € / 82,50 €
MÖET&CHANDON ROSÉ IMPERIAL	CHARDONNAY, PINOT MEUNIER Y PIN.NOIR	Color rosa, predomina la fresa del bosque y grosella y notas picantes	100 € / 1010 €
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	PINOT NOIR, CHARDONNAY, PIN. MEUNIER	En nariz frutal, con notas de panadería. Bien estructurado, fresco	110 € / 121 €
BOLLINGER ROSÉ	PINOT NOIR, CHARDONNAY, PIN. MEUNIER	Cobrizo, aroma dulce a fresas, frutas rojas, almendras tostadas, y hierbas	135 € / 148.50 €
RUINART ROSÉ	PINOT NOIR , CHARDONNAY	Suave, fresco y muy elegante. Burbuja bien integrada, notas frutales y florales	150 €/165 €
LAURENT PERRIER CUVÈE ROSÉ BRUT	PINOT NOIR	Color frambuesa claro y salmón, notas de frutas rojas frescas	160 € / 176 €
DOM PÉRIGNON ROSÉ	PINOT NOIR , CHARDONNAY	Color rosado, sutil toque amargo, notas florales, cascara de naranja,	1000 € / 1100 €

VINOS BLANCOS & ROSADOS

RÍAS BAIXAS

Los vinos de Rías Baixas acumulan distinciones y galardones en las más prestigiosas catas y testimonian su presencia en las mesas de todo el mundo. Por sus características, estos vinos armonizan a la perfección con el pescado, con los sabores yodados de los mariscos y con las últimas creaciones de la cocina del mar. Son vinos de todas horas, ideales para ser paladeados sorbo a sorbo en los momentos alborozados del aperitivo o bien formando parte de la más refinada liturgia gastronómica.

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
PAZO SEÑORÁNS 1/2	ALBARIÑO	Amarillo pálido, fruta cítrica, perfumado de hierbas y flores	20,5 € / 22,5 €
LAXAS	ALBARIÑO	Amarillo pajizo con ribetes verdosos, notas frutales y florales	21 € / 23,10 €
ALTOS DE TORONA	100% ALBARIÑO	Con marcado volumen en boca, untuoso, salino, de acidez contenida y final sutil	21,5 € / 23,65 €
ALTOS DE TORONA ROSAL	ALBARIÑO, CAIÑO Y LOUREIRA	Complejo recorrido aromático, fruta fresca y madura. Final largo y persistente.	25,50 € / 28,05 €
QUINTA COUSELO	ALBARIÑO, LOUREIRO, CAÍÑO BLANCO	Amarillo alimonado, con destello verdoso. De elegante intensidad floral	26 € /28,60 €
PAZO SEÑORÁNS	ALBARIÑO	Amarillo pálido, fruta cítrica, perfumado de hierbas y flores	29 € /31,90 €
ATTIS	ALBARIÑO	Amarillo pajizo intenso. Nariz intensa y compleja, fruta madura y flores blancas y toques salinos	28 € /30,80 €
ALTOS DE TORONA CAIÑO	CAIÑO BLANCO	Goloso y fresco, con marcadas sensaciones salinas. Color amarillo pajizo con reflejos verdosos	30 € /33 €

RÍAS BAIXAS

(cont.)

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
DO FERREIRO	ALBARIÑO	Amarillo pajizo con reflejos dorados. Espléndido equilibrio en boca	28,5 € / 31,50 €
TERRAS GAUDA	ALBARIÑO	Amarillo pajizo con aromas frutales y florales	27 € / 29,70 €
LA MAR	ALBARIÑO, LOUREIRO,CAIÑO BLANCO	Sabor frutal matizado por notas yodadas y salinas. Fresco, cremoso y cautivador.	32 € / 35,20 €
ORGANISTRUM	ALBARIÑO	Amarillo pajizo con reflejos dorados. Espléndido equilibrio en boca	33 € / 36,30 €
GRANBAZÁN ÁMBAR	ALBARIÑO	Expresivo, complejo, con aromas de fruta madura blanca, a marea baja y a masa madre	22€ / 24,20€
TERRAS GAUDA ETIQUETA NEGRA	ALBARIÑO, CAIÑO Y LOUREIRA	Amarillo pajizo aromas de manzana, melocotón y flor blanca, roble francés	43 € / 47,30 €
CEPAS VELLAS	ALBARIÑO	Amarillo dorado con nota de frutas frescas con hueso y cítricos	50 € / 55 €
PAZO SEÑORÁNS SEL. AÑADA	ALBARIÑO	Amarillo pajizo brillante, gran profusión de aromas terciarios	54 € / 59,40 €

RIBEIRO BLANCO

Los vinos del Ribeiro nacen del viñedo, del terruño y del coupage de variedades únicas, autóctonas, que se han adaptado a lo largo de los siglos a las características de la Denominación de Origen para alcanzar su máxima expresión. Los vinos del Ribeiro modelaron primero el paisaje y las vidas de las gentes que los cuidan.

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
CASAL DE PAULA 1/2	TREIXADURA,GODELLO, ALBARIÑO Y TORRONTÉS	Amarillo verdoso. Brillante. Boca jugosa, fresca, con buen recorrido.	22 € / 24,20 €
CASAL DE ARMÁN	TREIXADURA,GODELLO, ALBARIÑO	Amarillo pajizo muy brillante con reflejos verdosos y aroma a flores blancas e hinojo	25 € / 27,50 €
CUÑAS DAVIA	CAIÑO LONGO, SOUSÓN, BRANCELLAO, MENCÍA	Granate, muy limpio y brillante, Muy equilibrado, buena acidez y mucha fruta.	24€ / 26,40 €
TERRAS MANCAS	TREIXADURA,GODELLO, ALBARIÑO	Ligero, fresco y con buena acidez	22€ / 24,20 €
FINCA VIÑOA	ALBARIÑO, GODELLO, TREIXADURA, LOUREIRO	Con estructura y frescor. Destacan los aromas a fruta blanca.Final largo y fresco.	26 € / 28,60 €
MANUEL ROJO	TREIXADURA, LADO, GODELLO Y ALBARIÑO	Amarillo pajizo, con alguna nota de carbónico. Lágrima abundante pero fina.	32 € / 35,20 €
EL PARAGUAS	TREIXADURA,GODELLO, ALBARIÑO	Amarillo limón con irisaciones pajizas y verdosas. Aroma frutas blancas y florales	35 € /38,50 €
ADEGA DO MOUCHO	TREIXADURA, ALBARIÑO, LOUREIRA, CAIÑO BL.	Amarillo pajizo, aroma fruta madura, flores blancas, especias dulces y cacao fino	43 € /47,30 €
VIÑA DE MARTÍN ESCOLMA	ALBARIÑO, TREIXADURA, LADO, TORRONTÉS	Vino maduro, potente y mineral, con un gran equilibrio entre frescor y madurez.	60 € /66 €
LA SOMBRILLA	TREIXADURA, ALBARIÑO	Marcadamente atlántico. Su paso fresco está enfatizado por el carácter frutal en el recorrido.	55 € /60,50 €
FAI UN SOL DE CARALLO	ALBARIÑO, TREIXADURA Y GODELLO	Con aromas de frutas blancas y aportes florales sobre un fondo mineral y salino que evoca el mejor carácter de Galicia	120 € /132 €

10% IVA incluido *10% VAT included* *Carta actualizada Marzo 2024*

MONTERREI BLANCO

Por sus características físicas, esta comarca responde de forma ejemplar a la idea de una denominación de origen, bien definida y de personalidad acusada. Se obtienen vinos blancos y tintos frescos, alegres y de afrutado aroma.

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
CREGO E MONAGUILLO GODELLO	GODELLO	Amarillo pajizo toques ligeramente dorados, aromas primarios y cítricos	23,50 € / 25,85 €
REGINA VIARUM GODELLO	GODELLO	Goloso, amplio en boca, cálido y prolo-gado final con elegante amargor.	22 € / 24,20 €

VALDEORRAS BLANCO

Es muy probable que Valdeorras, cuyo significado literal es "valle de oro", sea el primer lugar donde comenzó a producirse el vino en Galicia. La zona de producción ocupan parte de la bacía de los ríos Sil, Xares y Bibei.

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
JOAQUIN REBOLLEDO GODELLO	GODELLO	Amarillo pajizo con reflejos verdosos, aromas de fruta blanca con hueso	21,50 € / 23,65 €
LOURO DO BOLO	GODELLO Y TREIXADURA	Amarillo pajizo, frescos con aroma a flor de castaño, hinojo y miel	30 € /33 €
SAMPAYOLO LÁGRIMAS DE LOS BANCALES DE OLIVEDO	GODELLO	Aroma varietal, frutas de hueso níspe-ros, albaricoques, y manzana. Amable entrada en boca, largo, muy largo, mineral, y fuerte retrogusto	54 € / 59,40 €

RUEDA BLANCO

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
MARQUÉS DE RISCAL	VERDEJO	Amarillo pajizo con aroma de frutas tropicales, notas de hinojo y hierba fresca	22 € / 24,20 €
BELONDRADE LURTON	VERDEJO	Color amarillo con ligeros reflejos verdosos. Fresco con buena acidez.	75 € / 82,50 €

BIERZO

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
LA DEL VIVO (LA VIZCAÍNA)	GODELLO	Con aromas de fruta blanca y fruta de hueso bajo un fondo herbáceo. Amable y equilibrado en boca. Muestra una acidez brillante y posgusto largo.	35 € / 38,50 €

VINOS ROSADOS

De color claro, hasta llegar en algunos casos a tonos violetas, el vino rosado es un aliado perfecto para acompañar platos de pescado o carnes ahumadas. También una excelente opción si decides inclinarte por mariscos o una sencilla ensalada.

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
BY OTT (D.O.CÔTES DE PROVENCE)	MOSCATEL	Vino semidulce,fresco y agradable. Fina burbuja y mucha personalidad	35,00 € / 38,50 €
OCHOA ROSADO LÁGRIMA (D.O.NAVARRA)	GARNACHA, CAB. SAUVIGNON	Rosa pálido brillante, con aromas a frutos rojos frescos, fresas, grosellas	19,00 € / 20,90 €
REGINA VIARUM ROSAE	MENCÍA	Fino y fresco. De intensidad media, con fresa ácida, cereza y frambuesa	24,50€ / 26,95€

VINOS TINTOS

RIBEIRA SACRA

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
REGINA VIARUM	MENCIA	Color rojo picota brillante, aroma intenso, notas varietales y afrutado	24 € / 26,40 €
GUÍMARO CAMIÑO REAL	MENCIA, CAIÑO TINTO, SOUSÓN	Rojo picota. fino, sutil, aromas frutales	25 € / 27,50 €
LALAMA	MENCÍA, BRANCELLAO, MOURATÓN, OTROS	Color cereza brillante. Taninos elegantes y una acidez marcada por la fruta	35€ / 38,50 €
ALGUEIRA CARRAVEL	MENCIA	Color roja picota, aromas florales, frutales, silvestres, frambuesa, grosellas	44 € / 48,40 €
ALGUEIRA PIZARRA	MENCIA	Color roja picota intenso, aroma a fruta roja y cafés. crujiente, complejo y cálido	55 € / 60,50 €

VALDEORRAS

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
JOAQUÍN REBOLLEDO	MENCÍA	Aromas cereza, mora y frambuesa, notas especiadas de cacao.	21,50 € / 23,65 €

MONTERREI

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
CREGO E MONAGUILLO	MENCÍA	Color rojo granate y ribete violáceo, aromas de frutos rojos, moras y frambuesas con notas vegetales	22 € / 24,20 €

RIBEIRO TINTO

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
A TORNA DOS PASAS ESCOLMA	BRANCELLAO, CAÍÑO LONGO, FERROL Y CAÍÑO REDONDO	Complejo,estructurado, con taninos pulidos y sedosos. Buena acidez. Final largo.	60 € / 66 €

RIOJA CRIANZA

Los vinos de la Denominación de Origen Rioja son caldos muy equilibrados en grado de alcohol, color y acidez. Su sabor suave y elegante es dominantemente afrutado y más aterciopelado a medida que va envejeciendo. Se trata asimismo de vinos versátiles, amables y fáciles de beber, que casan con las más variadas gastronomías. Los tintos de crianza y reserva casan muy bien con legumbres, carnes rellenas, quesos y pastas fermentadas, entre otras muchas opciones.

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
LUIS CAÑAS 1/2	TEMPRANILLO, GARNACHA	Rojo rubí con aroma balsámico, afrutado y de madera fina. Notas de frambuesa y cereza.	18,50 € / 21 €
MUGA 3/8	GARNACHA, GRACIANO, MAZUELO, TEMPRANILLO	Notas de fruta, más fruta de pepita que de hueso y acompañado de frutos rojos	20 € / 22 €
VALLOBERA	TEMPRANILLO	Picota con tonos granate maduro con un equilibrio y acidez agradable	22 € / 24,20 €
LUIS CAÑAS	TEMPRANILLO, GARNACHA	Rojo rubí con aroma balsámico, afrutado y de madera fina. Notas de frambuesa y cereza	24,50 € / 26,95 €
RAMÓN BILBAO ED. LIM.	TEMPRANILLO	Rojo cereza intenso con aroma frutal fino y tonos florales	27 € / 29,70 €

RIOJA CRIANZA

(cont.)

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
MUGA	GARNACHA, GRACIANO, MAZUELO, TEMPRANILLO	Rojo cereza picota intenso con ribetes rubí. Aroma de fruta roja y negra madura	30 € / 33 €
SAN VICENTE	TEMPRANILLO	Rojo granate con aromas complejos y elegantes.	72 € / 79,20 €
LA NIETA (COSECHA)	TEMPRANILLO	Voluminoso, intenso, amplio, con estructura y un equilibrio sobresaliente.	250 € / 275 €
CIRSION (COSECHA)	TEMPRANILLO	Excepcional y completo. Mineral, balsámico, voluminoso, potente, sedoso y persistente	340 € / 374 €

RIOJA RESERVA

Uno de los rasgos diferenciadores de los vinos de Rioja es la gran aptitud que poseen para el envejecimiento, cualidad exclusiva de los grandes vinos. A través de un adecuado proceso de crianza, en el que la madera de roble juega un papel decisivo, el vino experimenta una evolución favorable que exalta sus virtudes y le confiere nuevas características aromáticas y de sabor. La crianza se realiza en barricas de roble donde adquiere aromas y sabores transmitidos por los taninos de la madera.

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
MARQUÉS DE RISCAL RVA 3/8	GRACIANO, MAZUELO, TEMPRANILLO	Color cereza bastante cubierto, aroma balsámico con notas frutos negros maduros	20 € / 22 €
MARQUÉS DE MURRIETA RVA	GARNACHA TINTA, GRACIANO, MAZUELO, TEMPRANILLO	La fruta refinada se combina a la perfección con las notas florales y los toques de roble	30 € / 33 €
RODA RVA 50 CL	GARNACHA, TEMPRANILLO, GRACIANO	Capa media de color, fondo rojo cereza y ribete rojo, intenso y frutal de frutas rojas	30 € / 33 €
MARQUÉS DE RISCAL RVA	GRACIANO, MAZUELO, TEMPRANILLO	Color rojo rubí, notas de vainilla, ligeros tostados cueros	30 € / 33 €
MUGA RVA ESPECIAL	TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO, GRACIANO	Color picota, frutos rojos, compotas, frutas en licor, clavo, pimienta negra, vainilla	47,50 € / 52,25 €
RODA RVA	GARNACHA, TEMPRANILLO, GRACIANO	Capa media de color, fondo rojo cereza y ribete rojo, intenso y frutal de frutas rojas	44 € / 48,40 €
200 MONGES RVA	TEMPRANILLO, GRACIANO, MAZUELO	Notas de frutas rojas maduras, tabaco, cedro y fruta, y buena intensidad aromática	60 € / 66 €
DALMAU RVA	TEMPRANILLO, CABERNET, GRACIANO	Un vino elegante y que impresiona en todos los sentidos, con cuerpo y muy armonioso	260 € / 286 €
CASTILLO DE YGAY	TEMPRANILLO, MAZUELO	Gran complejidad. Excelente estructura y profundidad, tacto aterciopelado, fruta negra.	390€ / 429€
RODA RESERVA MÁGNUM	GARNACHA, TEMPRANILLO, GRACIANO	Capa media de color, fondo rojo cereza y ribete rojo, intenso y frutal de frutas rojas	98 € / 107,80 €

RIBERA DEL DUERO ROBLE

Los vinos D.O. Ribera del Duero abarcan una amplia gama de matices cromáticos en cada copa, que se perciben con mayor claridad en los vinos más añejos. Su sabor frutal se matiza con recuerdos a madera noble e incluso toques balsámicos. Son vinos robustos, carnosos en la boca y de regusto persistente, El maridaje es amplio: legumbres, embutidos, fiambres, carnes nobles, guisos, asados e incluso pastas. Hay un Ribera del Duero para cada momento y ocasión.

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
HOLGAZÁN	TEMPRANILLO	Color intenso. Largo, dulce y persistente en ataque y fase final que destaca por su frescura	21 € / 23,10 €
TARSUS CRZ	TEMPRANILLO	Elegante, afrutado, taninos amables y persistente en boca	24 € / 26,40 €
HITO	TEMPRANILLO	Rojo cereza picota con ribetes. En nariz es franco y expresivo. Mora y grosella.	25,50 € / 28,05 €

RIBERA DEL DUERO CRIANZA

Las específicas condiciones climatológicas que caracterizan el cultivo de la vid en la Ribera del Duero, tienen gran influencia a lo largo del ciclo vegetativo de las viñas, desempeñando un papel fundamental en el desarrollo de la planta y la maduración de la uva y las características de sus vinos.

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
ARZUAGA 3/8	TINTA FINA, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	Color rojo picota con ribetes violáceos, aromas de vino lleno de matices frutales	23 € / 25,50 €
CEPA 21	TEMPRANILLO	Color rojo cereza intenso con notas de fruta roja y presencia de maderas	32 € / 35,20€
EMILIO MORO	TINTA FINA	Color picota con aroma tostado, madera, frutos negros y vainilla	36 € / 39,60€
FIGUERO 12	TEMPRANILLO	Color picota. Aroma intenso y complejo. Aroma a frutos rojos con notas de regaliz	33 € / 36,30€
ARZUAGA	TINTA FINA, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	Rojo picota intenso, aromas frutales, ciruelas, moras, crianza, madera noble	40 € / 44 €
CARMELO RODERO	TEMPRANILLO	Color rubí de capa alta, notas guinda con matices rosáceos	40 € / 44 €

RIBERA DEL DUERO CRIANZA

(cont.)

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
AALTO	TEMPRANILLO	Color cereza picota intenso y oscuro, aromas a fruta fresca roja	65 € / 71,50 €
PAGO CAPELLANES CRIANZA	TEMPRANILLO	Color rojo cereza intenso, aromas varietales combinados con los de corta crianza	41 € / 45,10 €
MATARROMERA	TEMPRANILLO	Color picota con tonos violaceos y aroma a fruta negra madura	35 € / 38.50 €
PAGO CARRAOVEJAS	TINTA FINA, CABERNET SAUVIGNON	Color rojo purpura con irisaciones del mismo color, aromas propios de crianza	58 € / 63,80 €
MALLEOLUS	TINTA FINA	Color cereza picota madura, notas violáceas , con aromas a mora	50 € / 55 €
MALABRIGO	TEMPRANILLO	Intenso color. Equilibrado, con calidez y amabilidad, pero con peso y potencia.	64€ / 70.40€

RIBERA DEL DUERO CRIANZA

(cont.)

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
PSI DE PINGUS	TINTA FINA	Color cereza picota oscuro, lágrima densa, intensa fruta roja y madera	90 € / 99 €
FLOR DE PINGUS	TINTA FINA	Color violeta, monte bajo, mineralidad caliza muy presente	190 € / 209 €
PINGUS	TINTA FINA	Color cereza picota violácea,con aromas fruta roja y negra, tonos florales	2400 € / 2640 €
P. CARRAOVEJAS CRZA. MÁGNUM	TINTA FINA, CAB. SAUV., MERLOT	Color picota, con borde rojo violeta, con notas de nuez moscada, balsámicas	130 € / 143 €

RIBERA DEL DUERO RESERVA

Los vinos D.O. Ribera del Duero abarcan una amplia gama de matices cromáticos en cada copa, que se perciben con mayor claridad en los vinos más añejos. Su sabor frutal se matiza con recuerdos a madera noble e incluso toques balsámicos. Son vinos robustos, carnosos en la boca y de regusto persistente, El maridaje es amplio: legumbres, embutidos, fiambres, carnes nobles, guisos, asados e incluso pastas. Hay un Ribera del Duero para cada momento y ocasión.

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
TORRESILO	TEMPRANILLO	Carácter elegante y complejo. Aromas a bayas negras, ciruelas, regaliz y pimienta	40 € / 44 €
CARMELO RODERO	TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON	Limpio y brillante color cereza, una capa alta, ribetes y destellos violáceos	46 € / 51 €
ARZUAGA RVA	TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON	Potente, equilibrado y expresivo	52 € / 57,20 €
DOMINIO DEL PIDIO	TINTA FINA	Color cereza picota madura, notas violáceas , con aromas a mora	65 € / 71,5 €
MALLEOLUS VALDERRAMIRO	TEMPRANILLO	De color rojo cereza. Posgusto largo y persistente	140 € / 154 €
MALLEOLUS SANCHOMARTÍN	TEMPRANILLO	Rojo picota. Poderoso, al tiempo que equilibrado, y muy pulido.	130 € / 143 €
VEGA SICILIA VALBUENA 5ª RVA.	TINTA FINA, CABERNET SAUVIGNON, OTROS	Color cereza intenso, aroma especiado dulce, fruta madura, potente y taninos	400 € / 440 €
VEGA SICILIA ÚNICO (GRAN RVA)	TINTA FINA, CABERNET SAUVIGNON	Color rojo picota con ribete rubí, aromas con notas tostadas de la madera	700 € / 770 €

CASTILLA Y LEÓN

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
ABADIA RETUERTA SEL. ESPECIAL	TINTA FINA	Color cereza picota con presencia de fruta negra y roja, fresco, sabroso y equilibrado	40 € / 44 €
MAURO TINTO CRIANZA	TEMPRANILLO, SYRAH	Color cereza muy intenso, aroma de finas notas tostadas de roble y fruta madura	57 € / 62,70 €
ABADIA RETUERTA SEL. MAGNUM	TINTA FINA	Color cereza picota con presencia de fruta negra y roja, fresco, sabroso y equilibrado	86 € / 94,60 €
MAURO MAGNUM	TEMPRANILLO, SYRAH	Color cereza muy intenso, aroma de finas notas tostadas de roble y fruta madura	120 € / 132 €

EXTREMADURA

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
HABLA DEL SILENCIO	SYRAH, TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON	Rojo púrpura con reflejos violáceos.En nariz: Grosellas, frambuesa, nuez moscada y especias.	22,50 € / 24,75 €
HABLA Nº31	CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT	Presenta una compleja expresión aromática. Elegante y fresco a la vez	45 € / 49,50 €

TORO

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
SAN ROMÁN	TINTA DE TORO	Frutos rojos, elegante.	50 € / 55 €
VICTORINO	TINTA DE TORO	Rojo Picota.Estructurado y profundo	55 € / 60,50 €
NUMANTHIA	TINTA DE TORO	Rojo picota predominantemente frutal, sabroso, concentrado y elegante	85 € / 93,50 €
PINTIA	TINTA DE TORO	Cereza picota con ribetes púrpura. Aroma frutal, elegante y expresivo. En boca fresco y persistente.	90 € / 99 €

CASTILLA LA MANCHA

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
PAGO FLORENTINO	TINTA FINA	Color rojo picota maduro, aromas de frutas y madera con notas de cacao y granos de café	25 € / 27,50 €

PRIORAT

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
FERRER BOBET VIÑAS VIEJAS 2017	CARIÑENA, GARNACHA	Color cereza. Aroma complejo, especiado y mineral. Largo, persistente y muy frutal.	55 € / 60,50 €
LES TERRASES	CARIÑENA, GARNACHA, CABERNET Y SYRAH	Color picota. Buena intensidad aromática, con presencia de fruta roja y notas especiadas.	66€ / 72,60 €
GRATALLOPS	GARNACHA, CARIÑENA, UVA BLANCA	Arómatico, elegante y con un perfil de perraza húmeda y frutos secos	84 € /92,40€
FERRER BOBET SEL. ESP. 2016	CARIÑENA	Cereza intenso. Potente, con sabores de fruta madura y especias. Taninos maduros y final carnoso.	98 € / 105,60 €
DOFÍ	GARNACHA, CARIÑENA Y UVA BLANCA	Gran intensidad frutal en nariz. redondo en boca, con un punto de frescura.	110 € / 121 €

VINOS INTERNACIONALES

ITALIA

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
CHIANTI CLASSICO FONTODI	SANGIOVESE	Rojo rubí .Robusto y generoso con notas de frutos rojos maduros.	42,50 € / 46,75 €
CASE VIA FONTODI TOSCANA	SYRAH	Intenso, amplio, con gran personalidad.	59 € / 65 €
GAJA-CA'MARCANDA VISTAMARE	VERMENTINO, VIOGNIER	Afrutado y floral, fresco y redondo	61 € / 67,50 €

PORTUGAL

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
VILA SANTA	ARAGONEZ, ALICANTE, OTROS	Color granate intenso. Aroma que sugiere frutos negros muy maduros.	25 € / 27,50 €
QUINTA DOS ROQUES ENCRUZADO	ENCRUZADO	Muy suave en la boca de cada ronda y acidez moderada	30 € / 33 €
TERRA DO AVÔ GRANDE ESCOLHA D.O. MADEIRA	TINTA RORIZ, SYRAH, TOURIGA NACIONAL	Color granate con aroma a frutos rojos maduros y chocolate	34 € / 37,40 €

CHILE

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
SANTA DIGNA MERLOT	MERLOT	Color rubí.El paladar se caracteriza por la sedosidad de los taninos y el elegante final de boca.	19 € / 20,90 €

FRANCIA

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
LOUIS LATOUR CHASSAGNE MONTRACHET (BOURGOGNE)	PINOT NOIR	Rojo rubí con aroma a frutos rojos y regaliz matizado con una insinuación de almizcle	66 € / 73 €
CHATEAU LA SERRE	MERLOT, CABERNET FRANC	Rojo picota. Potente. Corpulento y denso	83 € / 91,30 €

ALEMANIA

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
MARKUS MOLITOR HAUS KLOSTERBER	RIESLING	Ofrece aromas de flores blancas, melocotón, pera, pomelo y un ligero toque ahumado.	25 € / 27,50 €

ARGENTINA

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
SÉPTIMA MALBEC	MALBEC	Rojo cereza. Intenso, limpio y brillante	32 € / 35,50 €

AUSTRALIA

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
PENFOLDS K. HILL	SHIRAZ, CABERNET SAUVIGNON	Compacto, definido. Sobresalen en él las notas de frutas silvestres.	25 € / 27,50 €

VINOS DULCES

NOMBRE DEL VINO	TIPO DE UVA	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA
PEDRO XIMÉNEZ CLÁSICO (JEREZ)	PEDRO XIMÉNEZ	Aterciopelado y untuoso, con una acidez que mitiga el dulzor extremo.	29 € / 31,90 €
PEDRO XIMÉNEZ URIUM V.O.R.S.VEJEZ SUP. A 30 AÑOS (JEREZ)	PEDRO XIMÉNEZ	Caoba muy oscuro, denso y lágrima grande. Aroma a pasas, dátiles y miel con notas de regaliz. Final persistente.	70 € / 77 €
TOKAJI ASZÚ OREMUS 3 PUTTONYOS (HUNGRÍA)	FURMINT, MOSCATEL DE GRANO MENUDO	Color amarillo dorado. Piña, melocotón, manzana y toques de barrica	55 € / 60,50 €
TOKAJI ASZÚ OREMUS 5 PUTTONYOS (HUNGRÍA)	FURMINT, HARSLEVELU, MOSCATEL	Excelente equilibrio entre dulzor y acidez.	86 € / 94,60 €

LICORES

NOMBRE DEL VINO	ORIGEN	NOTA DE CATA	SALA / TERRAZA (COPA)
LICOR DE HIERBAS LÚA	GALICIA	De color amarillo con reflejos verdosos, abundantes aromas florales	4,90 € / 5,40 €
ORUJO BLANCO LÚA	GALICIA	Brillante, limpia y cristalina, de aroma fino y complejo a orujo, hierba fresca, manzana	4,90 € / 5,40 €
CREMA DE ORUJO LÚA	GALICIA	Aroma delicado y cremoso con notas de pastelería, vainilla, cacao, mantequilla y caramelo.	4,90 € / 5,40 €
LICOR CAFÉ LÚA	GALICIA	Tonalidad caoba, con Jamaica Blue Mountain, considerado uno de los mejores cafés del mundo	7,00 € / 7,70 €
LIMONCELLO	ITALIA		5 € / 5,50 €

AGUAS MINERALES

AGUAS MINERALES

Consideradas como un exquisito producto gourmet, las aguas minerales tienen sitio preferente en las tiendas más selectas y carta propia en los mejores restaurantes. Estas son algunas de las mejores, procedentes de acuíferos de difícil acceso en los lugares más puros e inalterados del planeta.

AGUA	ORIGEN	SALA / TERRAZA
CABREIROÁ 1L (CON O SIN GAS)	ESPAÑA	4,50 € / 4,95 €
CABREIROÁ 33CL (CON O SIN GAS)	ESPAÑA	2,10 € / 2,30 €
MAGMA 50CL (CON GAS)	ESPAÑA	5,50 € / 6,05 €
SOLÁN DE CABRAS 1L	ESPAÑA	5,50 € / 6,05 €
PEDRAS CON GAS 75 CL	PORTUGAL	5,00 € / 5,50 €
NUMEN SIN GAS 1 L	ESPAÑA	6,00 € / 6,60 €
NUMEN CON GAS 75 CL	ESPAÑA	6,00 € / 6,60 €

www.alamedaxxi.com

restaurantealamedaxxi@granhotelnagari.com

NAGARI
GRAN HOTEL BOUTIQUE & SPA

ALAMEDA XXI ES UN RESTAURANTE INTEGRADO EN GRAN HOTEL NAGARI
PRAZA DE COMPOSTELA, 21 - 36201 VIGO
RESERVAS (+34) 986 211 140