

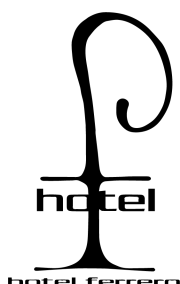
b o d e g a

[g e n e r o s o s]

<i>Manzanilla San León</i> <i>Palomino Fino</i>	Bodegas Argüeso	Manzanilla de Sanlúcar	3,50€ /19€
<i>Manzanilla en Rama Saca</i> <i>Invierno 2010</i> <i>Palomino Fino</i>	Bodegas Barbadillo	Manzanilla de Sanlúcar	6€/30€
<i>Manzanilla en Rama Saca</i> <i>Primavera 2011</i> <i>Palomino Fino</i>	Bodegas Barbadillo	Manzanilla de Sanlúcar	6€/30€
<i>Fino en Rama Lagar de Benavides</i> <i>Pedro Ximénez</i>	Bodegas Málaga Virgen	Montilla-Moriles	3,50€/19€
<i>Amontillado Príncipe de Barbadillo</i> <i>Palomino Fino</i>	Bodegas Barbadillo	Manzanilla de Sanlúcar	6,50€/36€
<i>Palo Cortao' Obispo Gascón</i> <i>Palomino Fino</i>	Bodegas Barbadillo	Manzanilla de Sanlúcar	15€/90€
<i>Oloroso Seco Cuco</i> <i>Palomino Fino</i>	Bodegas Barbadillo	Manzanilla de Sanlúcar	6,50€/36€
<i>Oloroso Seco Gobernador</i> <i>Palomino Fino</i>	Bodegas Emilio Hidalgo	Jerez-Xérès-Sherry	5€/30€
<i>Vin Jaune 2000</i> <i>Savagnin</i>	Domaine Tissot	Arbois	165€

[e s p u m o s o s]

<i>Torre Tallada</i> <i>Macabeo,Xarel-lo,Parellada</i>	Anecop-La Viña	CAVA Valencia	19€
<i>Beso de Rechenna Brut Nature</i> <i>Chardonnay, Macabeo</i>	Beso de Rechenna	CAVA Cataluña	22€

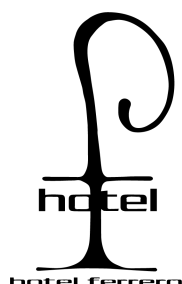


b o d e g a

Elyssia Gran Cuvée Brut <i>Macabeo, Parellada, Chardonnay Pinot Noir</i>	Freixenet	CAVA Cataluña	
Castell d'Ordall Brut <i>Airen, Macabeo</i>	Freixenet	CAVA Cataluña	4€/17€
Castell d'Ordall Rosado Semiseco <i>Tempranillo, Garnacha, Bobal</i>	Freixenet	Cataluña	4€/17€
Artadi Cava Brut Vintage 2015 <i>Viura</i>	Artadi	CAVA Rioja	40€
Henri Abelé Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>	Henri Abelé	Champagne	58€
Moët & Chandon Imperial Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay, Meunier</i>	Moët & Chandon	Champagne	70€
RL Legras Blanc de Blancs Brut <i>Chardonnay, Meunier, Pinot Noir</i>	RL Legras	Champagne Grand Cru	82€
RL Legras Blanc de Blancs Brut Magnum <i>Chardonnay, Meunier, Pinot Noir</i>	RL Legras	Champagne Grand Cru	140€
André Clouet Brut 37,5 cl <i>Pinot Noir</i>	André Clouet	Champagne Grand Cru	44€

[b l a n c o s]

Beso de Requenna 2018 <i>Macabeo</i>	Beso de Requenna	Utiel-Requena	4,5€/20€
Bahía de Dénia 2020 <i>Moscatel de Alejandria</i>	Bodegas Xaló	Alicante	22€
Susana (Sempre...) 2019 <i>Premsal, Chardonnay, Viognier</i>	Freixenet	Mallorca	



b o d e g a

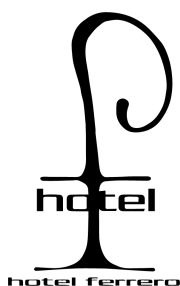
<i>Creu de la Vit</i> <i>Xarel·lo</i>	Segura Vudas	Penedés	27€
<i>Etcétera 2019</i> <i>Verdejo, Viura</i>	Freixenet	Rueda	4,5€/20€
<i>Depende 2019</i> <i>Albariño</i>	Vionta	Rias Baixas	4,5€/20€
<i>Viñas de Gain 2015</i> <i>Viura</i>	Artadi	Rioja	30€
<i>Uno 2012</i> <i>Hondarrabi Zuri</i>	Bat Gara	Txacolí Alava	26€
<i>Chateau de Maligny Montmains</i> <i>Chablis 1° Cru 2013</i> <i>Chardonnay</i>	Chateau de Maligny Montmains	Chablis 1° Cru	92€
<i>Pichler Trocken 2006</i> <i>Riesling</i>	FX Pichler	Wachau	110€

[r o s a d o s]

<i>Segura Viudas Rosat 2019</i> <i>Garnacha</i>	Segura Viudas	Cataluña	4,5€/20€
--	---------------	----------	----------

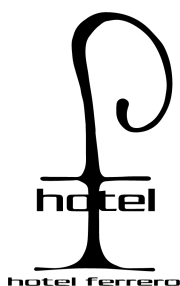
[t i n t o s]

<i>Beso de Rechenna 2017</i> <i>Bobal</i>	Beso de Rechenna	Utiel Requena	4,5€/20€
<i>Nodus 2017</i> <i>Bobal</i>	Nodus	Utiel Requena	24€



b o d e g a

<i>Nauta 2017</i> <i>Monastrell</i>	Santa Cecilia	Alicante	4,5€/20€
<i>Barahonda Crianza 2015</i> <i>Monastrell, Syrah, Petit Verdot</i>	Señorío de Barahonda	Yecla	22€
<i>Solanera Viñas Viejas 2015</i> <i>Cabernet Sauvignon, Garnacha</i> <i>Tintorera, Monastrell</i>	Castaño	Yecla	25€
<i>Fra Guerau 2018</i> <i>Cabernet Sauvignon, Garnacha</i> <i>Tinta, Syrah, Merlot</i>	Viñas del Montsant	Montsant	25€
<i>Pasos de San Martin 2015</i> <i>Garnacha Tinta</i>	Artadi	Navarra	36€
<i>Altos de Corral 2016</i> <i>Tempranillo</i>	Bodegas Corral	Rioja	25€
<i>Orube Crianza 2017</i> <i>Tempranillo, Graciano</i>	Solar Viejo	Rioja	4,5€/20€
<i>Azpilicueta Crianza 2016</i> <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo,</i> <i>Garnacha</i>	Azpilicueta	Rioja	5€/24€
<i>Ramon Bilbao Reserva 2015</i> <i>Tempranillo, Mazuelo, Graciano</i>	Ramon Bilbao	Rioja	30€
<i>Me & You 2019</i> <i>Tempranillo</i>	Bodega Santa Cecilia	Ribera del Duero	4,5€/20€
<i>Hacienda Zorita 2016</i> <i>Tempranillo</i>	Marqués de la Concordia	Ribera del Duero	28€
<i>Tarsus Crianza 2018</i> <i>Tempranillo</i>	Quinta de Tarsus	Ribera del Duero	28€
<i>Pesquera Crianza</i> <i>Tempranillo</i>	Tinto Pesquera	Ribera del Duero	32€

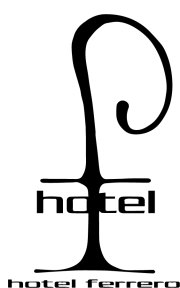


b o d e g a

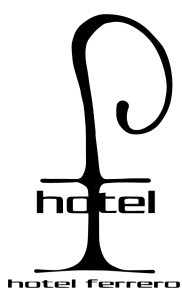
<i>Emilio Moro</i> <i>Tempranillo</i>	Bodegas Emilio Moro	Ribera del Duero	36€
<i>Valdubón X</i> <i>Tempranillo</i>	Valdubón	Ribera del Duero	42€
<i>Chateau Ame de Musset 2009</i> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon/Franc</i>	Chateau Ame de Musset	Lalande de Pomerol	75€
<i>Bric dei Banditi 2015</i> <i>Barbera</i>	Franco M Martineti	Barbera d'Asti	45€
<i>Ralph Fowler 2003</i> <i>Shiraz Viognier</i>	Ralph Fowler Wines	Wangolina	190€

[d u l c e s]

<i>Olivares Dulce 2008</i> <i>Monastrell</i>	Olivares	Jumilla	7€/33€
<i>Quinta Vale Dona Maria Vinage</i> <i>Port 2002</i> <i>Touriga naciona, Tinta Barroca,</i> <i>Rufete, Sousao</i>	Lemos & Van Zeller	Porto	120€
<i>Domaine Les Grandes Vignes</i> <i>Noble Sélection 2005</i> <i>Chenin Blanc</i>	Terra Vitis	Bonnezeaux	100€
<i>Domaine Ogereau Coteaux du</i> <i>Layon Saint Lambert 2006</i> <i>Chenin Blanc</i>	Domaine Ogereau	Coteaux du Layon Saint Lambert	55€
<i>La Magdelaine Prestige 2005</i> <i>Chenin Blanc</i>	Domaine de Quarres	Coteaux du Layon Faye	15€/50€



b o d e g a



SINGULAR'S
boutique HOTELS