

## VINOS TINTOS

	<b>3/4</b>	<b>3/8</b>
<b>Castellflorit (D.O.Penedés) De la casa</b>	<b>7,90 €</b>	
<b>Duc de Foix (D.O Penedés)</b>	<b>9,30 €</b>	
<i>100% Cabernet Sauvignon. Vino joven con un potente aroma de pequeños frutos rojos. En boca es redondo con taninos dulces.</i>		
<b>Duc de Foix (D.O Penedés)</b>	<b>9,90 €</b>	
<i>100% Merlot. Vino con aroma de confitura. En boca es potente ideal para acompañar con carnes guisadas, quesos y embutidos.</i>		
<b>Más Polit (D.O. Empordà)</b>	<b>17,80 €</b>	
<i>45 % garnacha, 35 % Cabernet S. y 20 % Syrah. Vino con un color violeta oscuro con toques rojos y rosas. Es limpio y brillante a la vez que intenso en su paso por nariz, con aromas de repostería y vainilla. En boca es carnoso con unos taninos potentes.</i>		
<b>Cecilio Negre 2015 (D.O. Priorat)</b>	<b>17,95 €</b>	
<i>Garnacha, cariñena y Cabernet Sauvignon. Vino tinto joven intenso de color rojo picota y reflejos violáceos. De aromas frutales a fruta madura con notas minerales y especiadas. En boca es potente y expresivo.</i>		
<b>Nita 2014 (D.O.Priorat)</b>	<b>18,40 €</b>	
<i>Un vino estructurado, aromático y bien cubierto de color; un coupage con las varietales clásicos del Priorat, que reflejan el carácter de la zona como son garnacha, cariñena y syrah.</i>		
<b>Rimat Abadia Crianza (D.O.Costers del Segre)</b>	<b>13,90 €</b>	
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo. De color cereza oscuro con un aroma en el que predomina el Cabernet (grosellas, cassis). En boca es muy sabroso, con taninos nítidos y secos pero bien maduros.</i>		
<b>Azpilicuenta Crianza (D.O.Ca Rioja)</b>	<b>15,50 €</b>	<b>8,20 €</b>
<i>75% Tempranillo, 10% Graciano, 15% Mazuelo. Con un color cereza y un aroma elegante a ciruelas y especias. En boca es sabroso, carnoso con unos taninos de la madera redondos y grasos. Buena frescura y final tostado. Sabroso de muy buena acidez y equilibrado.</i>		
<b>Cune Crianza (D.O.Q. Rioja)</b>	<b>13,40 €</b>	<b>7,50 €</b>
<i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo. De color cereza, un aroma concentrado a ahumados y fondo de fruta negra. En boca es carnoso y muy sabroso; taninos pulidos y suaves.</i>		
<b>Viñas del Vero (D.O. Somontano)</b>	<b>11,70 €</b>	
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot. De oscuro color cereza y granate vivo. Aroma potente a fruta madura y fondo a tierra humeda. En boca tenemos taninos vivos, muy sabrosos.</i>		
<b>Enate Crianza (D.O. Somontano)</b>	<b>15,60 €</b>	
<i>Cabernet Sauvignon, Tempranillo. De color cereza con borde anaranjado y aroma a pimentón. Sabroso de muy buena acidez y equilibrado.</i>		

**Protos Crianza (D.O. Ribera del Duero)**

**15,60 €**

*Tinta del país. Color rojo picota con ribete granate y destellos morados que indican juventud. Nariz compleja con suaves notas de madera bien ensambladas con la fruta. Paladar estructurado y carnosos, con taninos maduros y grasos.*

**Príncipe de Viana (D.O. Navarra)**

**9,50 €**

*Cabernet Sauvignon y tempranillo. Atractivo y brillante color rojo rubí. Sus aromas frutales se conjugan a la perfección con los matices de vainilla y canela. En boca es elegante y equilibrado.*

**Dido La Universal 2015 (D.O. Monsant)**

**22,95 €**

*70% garnacha, 15% Syrah, 15% Merlot y Cabernet. Vino de color picota con matices granas i una aromatización muy potente a recuerdos de bombón y especias.*

**Sangria de Vino**

**11,00 €**