

Tintos

MEDIO CUERPO CON MÁS FRUTA	COPA BOTELLA
El Peco	5,00€ NO
Pinot Noir de Los Pedroches	
Ulienses San Acacio	3,50€ 20,00€
Syrah Tempranillo Tintilla de Rota	
Imalia Bodegas Toro Albalá	7,00€ 38,00€
Nuevo proyecto de Bodegas Toro Albalá con la uva Mencía	
Primogénito El Pujío	3,50€ 20,00€
Uva Syrah	
Delgado Lemonier Roble	3,50€ 20,00€
Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo	
4 meses en barrica	

Tintos

CON MÁS CUERPO, ESTRUCTURA Y TANICIDAD	COPA BOTELLA
Viña Zevallos Pérez Barquero	3,50€ 20,00€
Tempranillo y Syrah	
Hathor tinto	3,50€ 20,00€
Tempranillo Vino natural	
La Veloh Bodegas Marenas	5,00€ 27,00€
Tempranillo	
La Aurora Barrica Francesa	3,50€ 20,00€
Cabernet Sauvignon Syrah y Tempranillo	
6 meses barrica francesa	
Palacio Quemado Alvear	4,00€ 22,00€
Tempranillo y Petit Verdot 9 meses en Roble Francés	
Castillo de Baena Bodegas Jesús Nazareno	3,50€ 20,00€
Tempranillo y Syrah	
La Fanega de Ruperto Bodegas Marenas	5,00€ 27,00€
Uva Petit Verdot Vino Natural Sin sulfitos	
Laderas del Castillo Bodegas Navarro	3,50€ 20,00€
Garnacha, madurado en ánforas de barro	
12 PB	5,50€ 30,00€
Syrah 12 meses en doble barrica (americano y francés)	
Dulas barrica francesa Lagar de la Salud	7,00€ 40,00€
Cabernet Sauvignon 9 meses en barrica francesa	

Vermu O'clock!

DE MÁS DULCE A MÁS AMARGO, CON MÁS INTENSIDAD DEL AJENJO	COPA
Robles Ecológico	4,00€
La Aurora	3,50€
Alvear	3,50€
Vermú Hathor	3,50€
La Sole	3,50€
Grazziani Blanco	3,50€
Grazziani	3,50€
Los Raigones	4,00€
Vermú Flamenco Cabriñana	4,50€
Los Gabrieles	4,00€
Delgado	4,00€
Barquero	3,50€

Vinos Andaluecía

	COPA BOTELLA
El Sueño del Niño tinto Huelva	6,00€ 34,00€
Tintilla de Rota Vino muy elegante y pulido	
Colección Privada Vega Menacho Huelva	5,00€ 27,00€
Zalema macerada con pieles	
Petit Forlong Cádiz	4,50€ 24,00€
Syrah, Merlot y Tintilla	
La Raspa Blanco Axarquía de Málaga	4,00€ 22,00€
Moscatel y Doradilla	
Iceni Bodegas Tesalia Cádiz	4,00€ 22,00€
Tintilla de Rota y Syrah Arcos de la Frontera	
Encina del Inglés Sierra de Málaga	6,00€ 34,00€
Tintilla de Rota y Syrah	
Elvira Granada	4,50€ 24,00€
Uva vijariego blanco	
Finca Las Yeguas Sevilla	5,00€ 29,00€
Garrido Fino	
Lindaraja Roble Granada	4,00€ 22,00€
Tempranillo y Syrah	
Mala Ostia Jaén	4,00€ 22,00€
Syrah y Merlot	

Rosados

	COPA BOTELLA
Dulas Rosado	5,00€ 27,00€
Rosado con cuerpo de fruta madura	
Clavelina Bodegas Contreras Ruiz	3,00€ 16,00€
Rosado atlántico, mucha frescura, medio cuerpo	

Espirituosos

(MADE IN CÓRDOBA)	COPA
Brandy Montecristo Gran Reserva	15,00€
Perez Barquero 30 años	
Brandy Alvear Gran Reserva de 25 años	8,00€
Licor de Café Machaquito	4,00€
Licor de Guindas Machaquito	4,00€
Ron Montecristo 12 años	9,00€
Whisky Millestone PX Cask	14,00€

Vinos espumosos

	COPA BOTELLA
Robles 18 meses	6,00€ 34,00€
Primer vino espumoso Método Tradicional ecológico	
G1 Pérez Barquero	5,50€ 31,00€
Método Champanoise con licor de tiraje de Amontillado viejísimo	
Lumé (Huelva) Bodegas Contreras Ruiz	5,00€ 27,00€
Espumoso Método Tradicional fresco, salino, de uva Zalema Un placer	



Blancos

AROMÁTICOS - SEMIDULCES (OFF DRY)COPA | BOTELLA

Cerro Verde | Los Raigones4,00€ | 22,00€
Sauvignon Blanc y Moscatel seco

Pilycrim | Bodegas Navarro3,00€ | 17,00€
Pura pera blanca y azahar | Esencia de la primavera cordobesa

Vino Pitarra abocado | Bodegas Barbero3,00€ | NO
¿Vermú Lover? Prueba el siguiente nivel

Eterna Sonrisa | La Primilla3,50€ | 20,00€
Semidulce y *Petillant* de esta uva Pedro Ximénez

Frizzante Delgado3,50€ | 20,00€
Aromático, refrescante y con burbujas

Blancos jóvenes

AROMÁTICOS - SECOS (DRY)COPA | BOTELLA

Cuesta Blanca | Lagar Blanco3,50€ | 20,00€
Estilo Tinaja | Joven del año, directo y puro

Finca la Cañada | Pérez Barquero3,00€ | 17,00€
Uva verdejo-baladí, el “clon de Montilla”

2 Claveles | Toro Albalá4,00€ | 22,00€
Vendimia temprana de uva Pedro Ximénez

Naiz | Bodegas Navisa3,00€ | 17,00€
Moscatel vinificado en seco

Renacer en ti | Lagar de Casablanca4,00€ | 22,00€
(Maceración con pieles) PX, Montepita y Layren

Ximénium Cuenc Blanc | El Monte6,00€ | 35,00€
Chardonnay y Sauvignon Blanc

Blancos secos

COPA | BOTELLA

Chusneo | La Primilla3,50€ | 20,00€
Elaborado con la uva autóctona Montepila, en la Sierra de Montilla

Toscalización | Bodegas El MonteNO | 38,00€
Pura expresión del suelo albariza de Moriles

Lechinar | Los Insensatos5,00€ | 28,00€
Vino parcelario, directo y vibrante

Torrontés | Bodegas Hathor3,00€ | 17,00€
La uva Torrontes se junta con la PX, para crear este vino diferente

@ BY_MARA DE MIGUEL

Diploma por la Wine and Spirit Education Trust WSET
Diploma Oro, por la Asociación Internacional de Sumilleres 2022.
Mejor Sumiller de Andalucía 2022

LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

Vinos de pasto

COPA | BOTELLA

Fresquito, Vino de Pasto | Pérez Barquero4,50€ | 24,00€
Vino de tinaja, que durante 12 meses descansa en botas de fino

3 Miradas | Paraje de Río Frío | Alvear4,50€ | 24,00€
Un vino, con medio cuerpo, sávido y con estructura, sin ser fino

La Vereda | Miguel Castro Maíllo6,00€ | 30,00€
Pedro Ximenez y Perruno. Envecejido 6 meses en bota de fino

Blancos

CRIANZA EN MADERACOPA | BOTELLA

Miut | Parcela El Quejigal | Toro Albalá7,50€ | 42,00€
Vino elegante, con una fantástica y apetecible acidez

Santa Magdalena | Blanco de Guarda7,50€ | 42,00€
Untuoso y con estructura, vibrante

Dulas Blanco barrica5,50€ | 31,00€
La uva Pedro Ximénez que cambió la zona

Charlaura | Los Insensatos7,50€ | 42,00€
Uva Chardonnay, al estilo clásico de la Borgoña, pero de aquí

Finos

COPA | BOTELLA

Maria del Valle | Gracia Hermanos8,00€ | NO
Un fino, delicado y con fuerza

Fino Eléctrico | Toro Albalá2,50€ | NO
El fino que te dará un buen chispazo

Fino Tertulia | Delgado2,50€ | NO
Un clásico de los de tertulia, del slow food, de toda la vida

Fino Los Naranjos | El Monte2,50€ | NO
Sávido, enérgico, con una acidez muy bien balanceada

Lagar Blanco 7 Años2,50€ | NO
La crianza biológica, se muestra en su estado puro

Oloroso

COPA | BOTELLA

Oloroso Delgado4,00€ | 22,00€
Sabroso, fresco, toques de frutos secos, pastelería y mucha solera

Catón 50 cl. | Bodegas Alvear7,00€ | 33,00€
Crianza Oxidativa, con más de 20 años de solera

Palo cortado

COPA | BOTELLA

Robles3,00€ | NO
Un palo cortado abocado, para iniciarse

Galán Portero6,00€ | 35,00€
Elegancia e intensidad controlada

Lagar Blanco12,00€ | 72,00€
Paradigma de un Palo Cortado, de los de libro

Amontillado

COPA | BOTELLA

Amontillado Robles Sublime4,00€ | 21,00€

Amontillado La Aurora6,00€ | 42,00€

Amontillado La Unión7,50€ | 47,00€

Amontillado San Ramón 50cl7,00€ | 35,00€

Amontillado Doblas6,50€ | 38,00€

Amontillado Casablanca7,50€ | 47,00€

Amontillado Navarro5,00€ | 35,00€

Amontillado La Inglesa16,00€ | NO
Servido en Magnum | Un sorbo de eternidad

Amontillado Los Frailes7,50€ | 47,00€

Amontillado Los Gabrieles7,00€ | 45,00€

Dulces

COPA | BOTELLA

La Dulce Julieta | Navarro3,00€ | 18,00€
Una moscatel muy gustosa y disfrutona

Caprichoso 500 ml. Robles4,00€ | 17,50€
Almíbar, albaricoque, miel y frescura

Toro Albalá. Don PX7,00€ | 49,00€
Un Pedro Ximénez dulce, equilibrado y con nervio

Vobis 500 ml. El Pujío5,00€ | 25,00€
Vino tinto Syrah de uvas sobremaduradas

Don PX 1955 (en pipeta 10 cl)23,00€ | NO
Un elixir, hecho vino (Consulta añadas antiguas)

Cocktails con vino

COPA

Chea Twist4,00€
Refrescante y con un toque a hierbabuena

Amontillado Spritz5,50€
Amontillado La Aurora + vino espumoso

Expresso Martini Daki4,00€
(Café, Resoli Machaquito + PX de La Aurora)