

Carta de vinos 2022



Les recomendamos probar los vinos de esta tierra, que forman parte de la recientemente creada Denominación de Origen Vinos de Cebreros, basada en el cultivo tradicional de cepas viejas de las variedades de uvas autóctonas, Garnacha y Albillo Real y la elaboración artesanal de los vinos por parte de los propios viticultores, que nos los sirven directamente.

Vinos tintos

Gaznata viñas viejas: Garnacha 2019, bodega Don Juan del Águila (El Barraco)	2,50€/copa	10 €
Paso de Ceбра: Garnacha 2018 de Viñadores de Gredos (Cebreros)		14 €
El Berrakin: Garnacha 2020 del viticultor Daniel Ramos (El Tiemblo)		16 €
Rico Nuevo Garnacha: 2020 de Rico Nuevo Vinos (Burgohondo)		16 €
La Viña de Ayer 2017: Garnacha de viñas viejas, de Soto Manrique (Cebreros)		17 €
Viña Mayor: Tempranillo tinto roble 2018, D.O. Ribera del Duero.		14 €
Protos crianza: Tempranillo roble de 2019, D.O. Ribera del Duero.		17 €
Cune crianza: D.O. Rioja 2016, con 85% de Tempranillo y 15% de Garnacha y Mazuelo.		15 €

Vinos blancos

Rubén Díaz Doré: blanco 100% chasselas, 2018 de Viñadores de Gredos (Cebreros)		14 €
Zerberos viento Zephyros: Albillo Real con Sauvignon Blanc 2011, de Daniel Ramos (El Tiemblo)		18 €
Carrasviñas: Verdejo 2020 D.O. Rueda	Vino de la casa: 3 €/copa	11 €
Ramón Bilbao Verdejo 2018: D.O. Rueda		16 €
Yllera Cinco: Verdejo frizzante, D.O. Rueda		14 €

Vinos rosados

Don Juan del Águila rosado: vino de uva garnacha elaborado en El Barraco		9 €
Naranjas Azules: garnacha 2020 rose-blanc de noir, Soto Manrique (Cebreros)		16 €
Peñascal: vino de aguja rosado, de Laguna de Duero		13 €

Cavas Anna de Codorníu 1551: 18 € Freixenet Meritum: 25€ Juve Camps Reserva familiar: 35 €

Descorche de vinos y cavas: servicio, copas y cubo de hielo: 6 €

Precios con IVA incluido