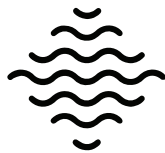


# *Carta de Vinos*

WINE LIST



C A S C A D A

M A R B E L L A

# Tinto • Red

## ESPAÑA • SPAIN

---

### **Vergel**

19,00 | 4,00

D.O. Alicante Merlot, Monastrel

Aromas de fruta roja y negra mezclada con aromas dulces de flores.

Recomendado con cualquier carne roja

*Aromas of red and black fruit mixed with sweet aromas of flowers.*

*Recommended with any red meat*

---

### **Honoro Vera**

22,00 | 4,50

D.O. Rioja - Tempranillo

Aromas que recuerdan a frambuesas y grosellas con un fondo mineral y especiado.

Un vino afrutado, floral, muy fresco y fácil de beber.

Recomendado con cualquier carne roja

*Aromas reminiscent of raspberries and currants with a mineral and spicy background.*

*A fruity, floral wine, very fresh and easy to drink.*

*Recommended with any red meat*

---

### **Cortijo De Los Aguilares Roble**

27,00 | 5,50

D.O. Ronda - Tempranillo

Aromas de frutos rojos, con notas a cereza, hinojo y toques balsámicos.

Recomendado con cualquier carne roja

*Aromas of red fruits, with notes of cherry, fennel and balsamic touches.*

*Recommended with any red meat*

---

### **Lopez Cristobal Crianza**

37,00 | 7,50

D.O. Ribera Del Duero - Tempranillo

Aromas de fresas, cerezas y grosellas inundan el paladar con suaves notas de yogurt, flores y suaves especias.

Recomendado con cualquier carne

*Aromas of strawberries, cherries and currants flood the palate with soft notes of yogurt, flowers and mild spices.*

*Recommended with any meat*

---

### **La Planta Roble**

24,00

D.O. Ribera Del Duero - Tempranillo

Intensos aromas a frutas rojas (frambuesa, grosella, arándanos, mora y ciruela negra) junto a una exótica y fresca nota de violetas.

Recomendado con cualquier carne roja

*Intense aromas of red fruits (raspberry, currant, blueberries, blackberry and black plum, together with an exotic and fresh note of violets.*

*Recommended with any red meat*

---

### **Luzon**

24,00

D.O. Jumilla - Garnacha Tintorera

Color rojo picota - nariz intensa con aroma que recuerdan a frutos negros, regaliz y mentolado - en boca es redondo, concentrado con taninos maduros.

Recomendado con carne roja, carne ibérica o quesos

*Cherry red color - intense nose with aromas reminiscent of black fruits, licorice and menthol - the palate is well rounded, concentrated with ripe tannins*

*Recommended with red meat, Iberian meat or cheese*

---

## **Prima**

**29,00**

D.O. Toro - Tinta de toro, Garnacha

Creimoso, mucha fruta y fresco en nariz.  
Madera bien integrada.

Recomendado con carne roja o chivo

***Creamy, very fruity and fresh on the nose.  
Well-integrated wood.***

***Recommended with red meat or goat***

---

## **Almanova**

**32,00**

D.O. Ribera Sacra - 100% Mencia

Color rojo cereza, limpio y brillante - Gran complejidad, con recuerdos de frutos rojos - en boca equilibrado, suave, frutal con un final redondo y agradable, taninos suave.

Recomendado con carne suave o pescado

***Dark cherry color, clean and shiny - Complex with red berries notes - balanced in mouth, delicate, frutal with rounded finish, elegant with soft tannins.***

***Recommended with lean meat or fish***

---

## **Sameiras**

**32,00**

D.O. Ribeiro - Souson, Caíño, Brancellao

Color rojo picota, ribete violeta - Fruta roja con matices floral y balsámico, fino fondo láctico - Sabor potente, envolvente y goloso, afrutado con tonos tostados, taninos sedosos, final largo.

Recomendado con carne y queso

***Red cherry color, violet ribbon - red fruit aromas, floral and balsamic, subtle lactic background - powerful flavour, silky, round, fruity with toasted hint, soft tannins, long end.***

***Recommended with meat and cheese***

---

## **Oceanidas**

**35,00**

D.O. Tierras de Albariza Cadiz

Syrah, Pinot Noir, Malbec

Color violeta intenso - aromas herbáceos y fruto silvestre con recuerdo florales y fondo mineral - en boca es afrutado con tanino suave, sedoso ligero y elegante, acidez controlada y nota finale de frescura.

Recomendado con carne roja

***Intense violet color - herbals and wild fruits aromas with mineral and floral structure - fruity in mouth with soft tannins, silky, light and elegant, controlled acidity with fresh final notes.***

***Recommended with red meat***

---

## **Muga Crianza**

**45,00**

D.O. Rioja - Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano

Crianza de 24 meses en barrica. Color rojo rubí - nariz complejo en aroma, destaca arándano con toque especiado - en boca largo, equilibrado y elegante, acidez integrada, tanino suave, con final afrutado  
Recomendado con carne roja

***24 month in wooden barrel. Ruby red color - complex aroma mainly cranberry with spiced touch - persistent in mouth, balanced and elegant, good acidity, soft tannins, with fruity finish.***

***Recommended with red meat***

---

## **Pago El Espino**

**45,00**

D.O. Ronda - Petit Verdot, Syrah, Tempranillo

15 meses en barrica de roble frances - Nariz de fruta madura, ligera notas de tostados y especia - Intenso, fresco y largo, con notas balsámicas y frutales.

Recomendado con cualquier carne de cerdo

***15 mouths in French barrel - Nose of ripe fruits, light toasted and species notes - Intense, fresh and long last, with balsamic and fruity notes.***

***Recommended with any pork meat***

---

## **AN2**

**47,00**

VT. Mallorca

Callet, Fogoneu, Manto Negro, Syrah

Rojo guinda con tonos granate. Frutos maduros sazonados, toque láctico y mineral - equilibrado, sabroso, fresco paso en boca con final balsámico.

Recomendado con Solomillo de ternera y quesos

*Red cherry with garnet rim. Ripped fruits, lactic touch and mineral - balanced, tasty, fresh in mouth with balsamic end.*

*Recommended with Beef filet and cheese*

---

## **Pago De Otazu Crianza**

**48,00**

D.O. Navarra - Merlot, Cabernet, Sauvignon

Aromas tostados, marcados por frutas rojas

Recomendado con cualquier carne

*Roasted aromas, marked by red fruits.*

*Recommended with any meat*

---

## **Taberner (Vino de Autor)**

**54,00**

D.O. Cádiz - Syrah

Aromas de fruta en compota, ciruela, tostados, torrefactos, nobles aldehídos y balsámicos. Recomendado con cualquier carne roja

Recomendado con carne roja

*Aromas of fruit compote, plum, toasted, roasted, noble aldehydes and balsamic.*

*Recommended with any red meat*

---

## **Alumbra**

**55,00**

D.O. Cadiz - 100% Malbec

Color violeta - Aromas frescos herbáceos, frutos negros silvestre y notas dulces florales y fondo mineral - Con cuerpo, tanino dulce y paso sedoso, ligero y elegante.

Recomendado con carne a la parrilla

*Violet color - Fresh herbaceous aromas, black wild fruits and sweet florals with mineral finish - Full bodied, sweet tannins and silky, light and elegant end.*

*Recommended with grilled meat.*

---

## **Tomas Postigo (Vino de Autor)**

**58,00**

D.O. Ribera Del Duero - Tinto Fino  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec

Aromas maduros de frutos negros y rojos, ciruelas rojas junto a notas de sotobosque, madera recién cortada, especias dulces como la vainilla y un sutil toque tostado.

Recomendado con cualquier carne

*Ripe aromas of black and red fruits, red plums along with notes of undergrowth, freshly cut wood, sweet spices such as vanilla and a subtle toasted touch.*

*Recommended with any meat*

---

## **Muga Reserva**

**75,00**

D.O. Rioja - Tempranillo, Graciano, Garnacha

26 meses en roble francés - Color rojo cereza - Vino complejo e intenso, notas de frutas madura con toques especiados como vainilla y clavo - En boca tiene una acidez marcada, con tanino suave con cuerpo medio, muy largo y equilibrado.

Recomendado con Cordero o Chivo

*26 month in French barrel - Cherry red color - Complex wine and intense, ripe fruits notes with a touch of species like vanilla o cloves - Controlled acidity with soft tannins, medium body, long and balanced.*

*Recommended with Lamb or Goat*

---

## **Les Terraces**

**80,00**

D.O.Q Priorat - Garnacha, Cariñena

Color cereza violáceo - Aromas vegetales suaves - Sabroso y estructurado con fruta fresca y punto de acidez.

Recomendado con carne roja

*Purple cherry color - Soft herbal notes - Tasty and structured with fresh fruits and a touch of acidity.*

*Recommended with red meat*

---

## ESPAÑA • SPAIN

---

### **San Roman**

**84,00**

D.O. Toro - Tinta de Toro

24 meses en barrica francés y americana  
- Vino de color rojo cereza - Notas frutos rojos y minerales - Potente, cremoso, frutal con toques amaderados, paso suave, largo y equilibrado.

Recomendado con carne madurada.

*24 months in French and American barrels - Red cherry color - Red berries and mineral notes - Full bodies, creamy, fruity with wooden notes, soft, long and elegant.*

*Recommended with mature meat.*

---

### **Roda 1**

**85,00**

D.O. Rioja - Graciano, Tempranillo

La fruta negra, honda, casi siempre dominada por la ciruela, acompañada de notas minerales, chocolate, sensaciones balsámicas.

Recomendado con carne de cerdo o chivo

*Deep black fruit, almost always dominated by plum, accompanied by mineral notes, chocolate, balsamic sensations.*

*Recommended with pork meat or goat meat*

---

### **Arzuaga Reserva**

**93,00**

D.O. Ribera Del Duero - Tempranillo, Merlot

30 meses de roble francés y americano  
- Vino maduro, notas de frutas negras maduras, toque tostado y ahumado -  
En boca potente con volumen y bien equilibrado, con cuerpo. Taninos dulces, sensación sedosa persistente.

Recomendado con carne suave

*30 months in French and American barrel - Aged wine, dark rises fruits notes, toasted and smoky touch - Full bodied with volume and balanced, soft tannins, silky and persistent.*

*Recommended with soft meat*

---

## FRANCIA • FRANCE

---

### **Mercurey**

#### **Les Vignes De Maillonge Crianza 16 Meses**

**80,00**

Bourgogne - Pinot Noir

Aromas de frutos negros maduros mezclados con notas terrosas.

Recomendado con cualquier carne roja

*Ripe black fruit aromas mixed with earthy notes.*

*Recommended with any red meat*

---

## ITALIA • ITALY

---

### **Tolaini Gran Selezione Montebello**

**59,00**

DOCG Chianti Clásico - Sangiovese

Notas de cereza, tabaco, cuero, especias y regaliz. Taninos elegantes, fabulosa acidez. Vino complejo potente y estructurado.

Recomendado con carne, queso, cerdo

*Notes of cherry, tobacco, leather, spices and liquorice. Elegant tannins, fabulous acidity. A powerful and structured complex wine.*

*Recommended with meat, cheese, pork*

---

# Rosado • Rosé

## ESPAÑA • SPAIN

---

### **Vergel Rosé**

19,00 | 4,00

D.O. Alicante – Monastrel

Rosa palido - Aromas expresivos de fresas, frambuesas, melón que se desarrollan en una gama de frutas exóticas. Suave, fresco, elegante y sabroso con un final largo y agradable. Ecológico y vegano.

Recomendado con mariscos y embutidos

*Blush pink - Expressive aromas of strawberries, raspberries, melon which develop themselves in a range of exotic fruits. Mild, fresh, elegant and tasty with a long and pleasant finish.*

*Organic and vegan.*

*Recommended with seafood and charcuterie*

---

### **Arzuaga Rosado**

29,00

D.O. Ribiera del Duero - Tempranillo

Color rosado muy pálido - Aromas de fruta roja. Cuenta con una agradable acidez que aporta frescura y que equilibra las notas afrutadas y cítricas.

Recomendado con pescado, verduras o mariscos

*Very pale pink colour - Red fruit aromas. It has a pleasant acidity that provides freshness and balances the fruity and citric notes.*

*Recommended with fish, vegetables or shell fish*

---

### **Barbazul**

37,00

D.O. Cadiz - 100% Syrah

Color rojo naranjado - Aromas florales, rosas y frutos tropicales, con notas cítricas, frutos del bosque y hierbas aromáticas.

Recomendado con cualquier pescado

*Red color with orange nuance - Floral, tropical fruits, with citric notes, wild fruits and aromatic herbs*

*Recommended with any fish*

---

## FRANCIA • FRANCE

---

### **Domaine OTT**

51,00

St Tropez - AOP Côtes De Provence  
Syrah, Monastrel, Cinsault

Color luminoso - Aromas frescas que recuerdan al melocotón y a los frutos rojos - Vino classico de Cote de Provence, elegante y fresco.

Recomendado con cualquier pescado

*Luminous colour - Fresh aromas of peach and red berries. Classic wine from the Cote de Provence, elegant and fresh.*

*Recommended with any fish*

---

# Blanco · White

## ESPAÑA · SPAIN

---

### Vergel

19,00 | 4,00

D.O. Alicante - Sauvignon Blanc

Amarillo pálido con reflejos dorados. Aromas de fruta madura (melocotón, albaricoque, guayaba), flores blancas y especias (jengibre, pimienta blanca) y toque de mantequilla. Potente, dulce y amplio. Un vino elegante, tradicional y moderno a la vez. Recomendado con pescado, queso, ensaladas

*Pale yellow with golden reflections. Aromas of ripe fruit (peach, apricot, guava), white flowers and spices (ginger, white pepper) and hint of butter. Powerful, sweet and broad. An elegant wine, traditional and modern at the same time. Recommended with fish, cheese, salads*

---

### Vidilla

22,00 | 4,50

D.O. Rueda - Verdejo

Aromas de frutas blancas entremezclados con notas herbáceas como laurel, hinojo y tomillo.

Recomendado con cualquier pescado

*Aromas of white fruits intermingled with herbaceous notes such as laurel, fennel and thyme.*

*Recommended with any fish*

---

### Pago Mota

27,00 | 5,00

D.O. Castilla - Chardonnay

Fermentado en barrica

Tiene un color brillante amarillo, fresco y persistente, con notas tropicales.

Recomendado con pescado

*It has a bright yellow color, fresh and persistent, with tropical notes.*

*Recommended with fish*

---

### Albariño Barbuntin

29,00 | 5,50

D.O. Rias Baixas - Albariño

Amarilla pajizo - notas de pétalos de rosas, fruta blanca y hierbas aromáticas, elegante, refrescante mineralidad y persistencia

Recomendado con pescado o verduras

*Light yellow - rose petal notes, white fruits and aromatic herbs, elegant, fresh mineral and persistent.*

*Recommended with fish or vegetables*

---

### Níus

24,00

D.O. Rueda

10% Sauvignon Blanc, 90% Verdejo

Seco y un poco afrutado. En boca cítricos, manzana verde.

Recomendado con carne (pluma ibérica por ejemplo), cerdo o pescado

*Dry and a little bit fruity. A palate of citrus fruit, green apple.*

*Recommended with meat (pluma ibérica for example), pork or fish*

---

### Ijalba Tempranillo Blanco

24,00

D.O. Rioja - Tempranillo Blanco

Amarillo verdoso vibrante - aromas de plátano, pera, frutos tropicales y tostados - Flores blancas - Seco, afrutado y equilibrado

Recomendado con arroces, cerdos o pescado

*Greenish yellow color - Banana, pear, tropical fruits and toasted aromas - White flowers -*

*Dry, fruity and balanced*

*Recommended with rices, pork or fish*

---

## **Fraga do Corvo Godello**

**27,00**

D.O. Monterrei - 100% Godello

Color amarillo pajizo brillante - notas de manzana y frutas de huesos con brioche - Entrada cremosa con volumen, envolvente, fluidez y acidez refrescante que recuerda a manzana o peras con notas florales.

Recomendado con pescado blanco, Pluma o queso

*Bright golden color - Apple and fruits with stones notes/ brioche - Creamy touch, fresh and fluency that remind of apple or pear with floral notes.*

*Recommended with white fish, Pluma or cheese*

---

## **Mountain Blanco**

**28,00**

D.O. Málaga - Moscatel

Un blanco de moscatel seco, lleno de aromas frutales y florales, con notas cítricas y de uva fresca, expresivo y refrescante.

Recomendado con postres

*A dry muscatel white, full of fruity and floral aromas, with citrus and fresh grape notes, expressive and refreshing.*

*Recommended with desserts*

---

## **Lalume**

**33,00**

D.O. Ribeiro - Treixadura

Un vino blanco aromático con notas florales, pera, manzana y toques de hierbas aromáticas.

Recomendado con cualquier pescado entero

*An aromatic white wine with floral notes, pear, apple and hints of aromatic herbs.*

*Recommended with any entire fish*

---

## **Los Loros Albillo Criollo**

**46,00**

D.O. Valle de Güímar/Tenerife - 100% Albillo

Blanco ligero - Aromas de fruta fresca, nota herbácea y toques espaciados - En boca es fresco y volátil, buena acidez y estructura.

Recomendado con verduras y quesos

*Light white - Fresh fruits aromas, herbaceous notes with spicy touch - Fresh and volatile in mouth, very nice acidity and structure.*

*Recommended with vegetables and cheese*

---

## **Attis Nana**

**59,00**

Rias Baixas - Albariño

Color amarillo pajizo intenso con ribetes dorados - nariz intensa y compleja que recuerda fruta madura, frutos secos tostados - Paso en boca intenso y denso, magnífica acidez y persistencia final

Recomendado con pescado intenso

*Intense straw yellow color with golden rims - Intense and complex nose reminiscent of ripe fruit, toasted nuts - Intense and dense mid palate, magnificent acidity and final persistence.*

*Recommended with fish butchery*

---

## **Alma Tobia**

**69,00**

D.O. Rioja - 33% Viura, 33% Chardonnay & 33% Sauvignon Blanc

De intenso, profundo, sutil y franco aroma a membrillo, piña, cítricos, pera y orejones sobre un fondo meloso de toffee y galleta.

Roble bien integrado: Nariz muy fina y elegante.

Recomendado con pescado intenso

*Intense, deep, subtle and frank aromas of quince, pineapple, citrus, pear and dried apricots over a honeyed background of toffee and biscuit. Well integrated oak. Very fine and elegant bouquet*

*Recommended with entire fish*

---



## FRANCIA • FRANCE

---

### **Chablis Vieilles Vignes, Cuvée 1975, Domaine Gueguen** 56,00

Bourgogne – Chardonnay

Fermentación alcohólica en acero inoxidable para destacar la mineralidad y la potencia de las viñas viejas. Muy tenso y fresco. Notas cítricas y minerales.

Recomendado con pescado o carne blanca

*Alcoholic fermentation in stainless steel to highlight the minerality and power of the old vines. Very tense and fresh. Citrus and mineral notes.*

*Recommended with fish or white meat*

---

### **Sancerre Comte Lafond** 80,00

Loire - Sauvignon Blanc

Notas de retama, menta, una paleta de aromas muy exóticos que sellan la hermosa madurez de la uva.

Recomendado con cualquier pescado intenso o carne blanca

*Notes of broom, mint, a palette of very exotic aromas that seal the beautiful maturity of the grape.*

*Recommended with any fish butchery or white meat*

---

## ALEMANIA • GERMANY

---

### **Dr Loosen** 29,00

Mosel - Riesling

Aromas de mandarina sobre notas de flores: manzanilla y miel. También se perciben aromas minerales, anís y un poco de finas hierbas. Notas de fruta madura y nectar de flores blancas.

Recomendado con cualquier pescado

*Tangerine aromas on notes of flowers: chamomile and honey. Mineral aromas, anise and a little fine herbs are also perceived. Notes of ripe fruit and white flower nectar.*

*Recommended with any fish*

---

## NUEVA ZELANDA NEW ZEALAND

---

### **Villa Maria** 36,00

Marlborough - Sauvignon Blanc

Desbordante de notas tropicales brillantes, una acidez fresca y tiene una mineralogía realmente concentrada en el paladar.

Recomendado con carne de cerdo

*Overflowing with bright tropical notes, a crisp acidity and has a really concentrated mineralogy on the palate.*

*Recommended with pork meat*

---

# Espumosos · Bubbles

## ESPAÑA · SPAIN

---

### **Rovellats Brut**

29,00 | 5,00

D.O. Cava (Cataluña) - 30% Macabeo, 60% Xarel-Lo y 10% Parellada

### **Cava MIM rose**

47,00

D.O. Cava - Pinot Noir 100%

## FRANCIA · FRANCE

---

### **Pierre Gobillard Reserve**

#### **1er Cru Brut**

78,00

40% pinot noir, 40 % chardonnay, 20 % pinot meunier

### **Fabrice Bertemes Carat**

#### **Blanc de blanc**

135,00

95% Chardonnay, 5% Pinot Noir

### **Laurent Perrier Rosé**

180,00

100% Pinot Noir

### **Cristal de Roederer 2014**

490,00

60% Pinot Noir 40% Chardonnay

# Bodega Privada

PRIVATE CELLAR

## TINTO • RED

---

### **Numanthia**

**98,00**

D.O. Toro - Tinta de Toro

Vino de color rojo oscuro brillante con ribete granate. Intenso y complejo - presencia de fruta roja y negra, notas de vainilla, madera y especias dulces - suave paso en boca con final largo.

Recomendado con carne madurada o chivo

*Bright dark wine with garnet rim. Intense and complex - presence of red and black fruit - notes of vanilla, wood and sweet spices, soft in mouth with long end.*

*Recommended with mature meat or goat.*

---

### **Taberner 1**

**135,00**

D.O. Cadiz - Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot

Color cereza oscura - entrada amplia y voluminosa, intensa fruta madura, tostada, paso muy sedoso con volumen y mucho cuerpo, equilibrado con acidez bien marcada y taninos maduros.

Recomendado con carne roja

*Dark cherry color - large in mouth, intense ripe fruit, oaky, elegant full bodied, balanced con marked acidity and mature tannins?*

*Recommended with red meat*

---

### **Côte Rôtie La Neve**

**290,00**

A.O.C. Côte du Rhône (Francia) - 100% Syrah

Color oscuro y profundo - Nariz intensa de grafito y violetas, frutas negras ahumadas - Amplio en boca con buen cuerpo, taninos frescos y regusto salino con notas pimienta negra, final afrutado con recuerdos tostados, complejo y intenso.

Recomendado con carne roja

*Dark and deep color - Intense graphite nose with violet, smoked dark berries - Ample on the palate with great body, fresh tannins and saline aftertaste with notes of black pepper, a fruity finish with toasted hints, complex and intense.*

*Recommended with red meat*

---

### **Vega-Sicilia Unico Reserva Especial**

**590,00**

D.O. Ribera del Duero - Tempranillo

Vino redondo con notas de frutos negros y rojos maduro, tánino suave con aroma de tabaco y vainilla - elegante con paso largo en boca, persistente y agradable.

Recomendado con cualquier carne

*Round wine with notes of rip black and red fruits, soft tannins with tobacco and vanilla - elegant with a long, persistent and pleasant mid-palate.*

*Recommended with any meat*

---

# Bodega Privada

PRIVATE CELLAR

## BLANCO • WHITE

---

### **Menade la Misión**

**52,00**

D.O. Castilla-León - 100% Verdeja

Color amarillo dorado - notas de frutas blancas maduras con aromas herbáceos que recuerdan al tomillo, laurel o hinojo  
- Cremoso y fresco con elegancia y personalidad, de posgusto largo y sabroso.  
Recomendado con ahumados, cerdo o pescado blanco

*Golden yellow color - notes of ripe white fruit with herbal aromas that reminds of thyme, laurel or fennel - Creamy and fresh with subtlety and personality, large and tasty after taste.*

*Recommended with smoky, pork or white fish*

---