

Carta de vinos 2018



Si les apetece probar los vinos de esta tierra, les sugerimos nuestra pequeña selección de vinos que forman parte de la recientemente creada Denominación de Origen Vinos de Cebreros, basada en el cultivo tradicional de cepas centenarias 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 sirven directamente sus vinos.

Vinos tintos

El Galayo 2017: Garnachas de la Cooperativa de Cebreros con la colaboración de Soto-Manrique	8,50 €
Gaznata Concrete 2013: Garnacha criada en barrica de hormigón, de la bodega Don Juan del Águila, situada en El Barraco.	Vino de la casa: 2,50€/copa 9 €
El Berrakin 2017: Garnacha criada en barrica durante 20 meses, del viticultor Daniel Ramos.	16 €
Zerberos A+P 2011: Garnacha de viñas viejas criada en barrica de roble de Daniel Ramos.	18 €
Navajas: vino joven D.O. Rioja, de 2015, con 95% de uva Tempranillo y 5% de uva Mazuelo.	16 €
López Cristóbal: tinto roble 2014, D.O. Ribera del Duero.	14 €
Melior de Matarromera: Tempranillo de 2015 D.O. Ribera del Duero.	14 €

Vinos blancos

Zerberos viento Zephyros 2010: Albillo Real con Sauvignon Blanc, del viticultor Daniel Ramos.	18 €
KPI Real 2016: Vino artesanal de Albillo Real del viticultor Daniel Ramos	16 €
Melior Verdejo 2015: Bodegas Matarromera, D.O. Rueda	Vino de la casa: 3 €/copa 11 €
Cantosán Verdejo 2014: Bodegas Yllera, D.O. Rueda	13 €

Vinos rosados

Don Juan del Águila rosado: vino de uva garnacha elaborado en El Barraco	9 €
Peñascal: vino de aguja rosado, de Laguna de Duero	12 €

Cavas Juve Camps Cinta Púrpura: 20 € Juve Camps Gran Reserva: 30 €

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

Precios con IVA incluido