



• LA GOYOSA •

CARTA DE VINOS



Tinto

Somontano

(🍷)



Vispius Tinto	(2,50€)	15,00€
Orache Crianza (Ecológico)	(2,50€)	14,00€
Estada Roble	(2,00€)	13,00€
Sers Parraleta		16,00€
El grillo y la luna: el Grillo		36,00€

Ribera del Gállego

Edra: Grullas de paso	(2,00€)	14,00€
Edra: Merlot - Syrah	(2,50€)	16,00€
Edra: Xtra Syrah		21,00€

Vino del Desierto

Sed		24,00€
-----------	--	--------

Campo de Borja

Coto de Hayas - Garnacha Centenaria (3,00€)		18,00€
Prados Syrah 100%	(3,00€)	18,00€

Calatayud

Nietro (Viñas viejas)	(2,50€)	17,00€
-----------------------------	---------	--------

Cariñena

Care: Garnachas nativas	(2,50€)	16,00€
-------------------------------	---------	--------

Rioja

Altún Crianza	(3,00€)	16,00€
Altún Reserva		23,00€
Paco García Roble	(2,50€)	15,00€
7 metros		20,00€

Ribera del Duero

Convento San Francisco	(2,50€)	15,00€
Doble R Crianza	(3,00€)	18,00€
Tomás Postigo		32,00€

Ribeira Sacra

Massimo Mencía	(2,50€)	15,00€
----------------------	---------	--------

Toro

Matsu El Pícaro	(2,50€)	15,00€
-----------------------	---------	--------

Rosados

Somontano



Pirineos: Alquézar	(2,00€)	13,00€
Edra mas ababol es		16,00€

Blancos

Somontano



Alodia Alcañón		16,00€
Orache Garnacha blanca	(2,50€)	14,00€
Enate 234	(3,00€)	17,00€
Monte Odina Gewürztraminer	(2,50€)	14,00€

Vino del Desierto

Duna		24,00€
------------	--	--------

Calatayud

Nietro Macabeo	(2,50€)	15,00€
----------------------	---------	--------

Rioja

Mitarte Entrepeñas	(3,00€)	16,00€
--------------------------	---------	--------

Rueda

Senda de los olivos	(2,50€)	15,50€
K-naia	(2,50€)	15,50€

Galicia

Marqués de Vizhoja Albariño	(2,50€)	15,00€
Valdesil Godello - Pazo de Monterrey	(2,50€)	15,00€

Blancos Alemanes

Dr Loosen Bros Riesling	(3,00€)	17,00€
Villa Wolf Gewürztraminer	(3,00€)	17,00€

Cava y Champagne

	(🍷)		
Cava Valdovinos Brut Nature			17,00€
Crémant du Bourgogne			40,00€

*Carta de vinos por descorche
Algunos pueden ser solicitados por copa
(IVA incluido)*



*Pregunta a nuestro personal por vinos en
sugerencia, así como, nuestros cócteles
en temporada y maridaje.*

