



• LA GOYOSA •

WINE MENU



Cavas and Champagnes (🍷)

Cava Tutum Ba (Terra de Falanis)	21,00€
Raventós i Blanc de la finca	31,00€
Pol Cochet Grande Reserve Brut	41,00€

White wines

Somontano and Vignerons

🍷 Alodia Alcañón	17,00€
Enate Chardonnay 234	(3,00€) 18,00€
Sommos 'Colección' Gewürztraminer (3,00€)	18,00€
Sommos 'Colección' White Garnacha	19,00€

Cariñena

Libre y Salvaje Narancha (Orange Wine)	25,00€
--	--------

Wine from Castilla y León

Quintaluna Verdejo from Segovia	(3,50€) 20,00€
---------------------------------------	----------------

Rías Baixas

The Cup and Rings Norrel Robertson	18,00€
La Caña Albariño	25,00€

Rosés

Somontano and Vignerons

Alquézar	(2,50€) 14,00€
🍷 Alodia Rosado Parraleta	18,00€

Red wines



Somontano and Vignerons

La Miranda de Secastilla	(3,00€)	18,00€
Alodia Syrah	(3,00€)	18,00€
Sers Singular Parraleta		19,00€
12 Lunas Garnacha	(3,00€)	18,00€
Edra Sol (Ribera del Gállego)		20,50€
Sed Vino del desierto (Lanaja)		25,00€
El Grillo y la Luna		37,00€

Calatayud

Manga del Brujo		20,00€
<i>Norrel Robertson</i>		

Campo de Borja

Prados Garnacha		21,00€
Veratón Alto Moncayo		31,00€

Jumilla

La Tendida 2020		19,50€
-----------------------	--	--------

Ribera del Duero

Gallinita Ciega	(3,00€)	18,00€
Arrocal Crianza	(3,50€)	21,00€
Bosque de Matasnos (Etiqueta Blanca)		33,00€

Rioja

Paco García Crianza	(3,00€)	18,00€
Sierra Cantabria Cuvée		28,00€
200 Monges Reserva		48,00€

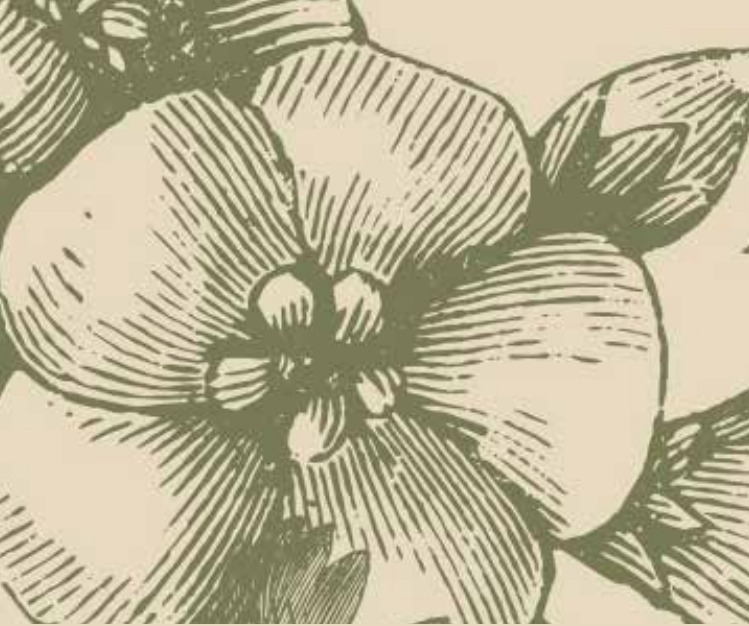
Sweet and oloroso sherry wines



Jorge Ordóñez Moscatel (Málaga)	(4,50€)
PX Toro Albalá (Montilla-Moriles)	(4,50€)
Cuco Palomino Fino (Jerez-Xérèz-Sherry)	(4,50€)



*Uncorking wine list.
In parentheses, the wines that can be ordered by glass.
(VAT included)*



Ask our staff for suggested wines

