



• LA GOYOSA •

CARTA DE VINOS



Aperitivos y generosos (☞)

Somontano

Vermú rojo Valdovinos (4,00€)

Corte tradicional y muy equilibrado.

Vermú blanco Valdovinos (4,00€)

Toques a albahaca, hierbabuena, fresco y perfumado.

Rioja

Vermú rojo Mondieu (4,00€)

Recuerda a un vino especiado italiano, muy especial.

Montilla Moriles

Vermú rojo Alvear (4,00€)

Uva Px 100% amable y goloso.

Poley Oloroso (4,00€)

Crianza oxidativa de Px.

Poley Palo Cortado (7,00€)

Crianza biológica y oxidativa de Px.

Espumosos



Somontano

 Alodia Brut Reserva 28,00€

40 meses de crianza con toques

de pastelería y frutos secos.

Conca del Riu Anoia

Raventos la Finca 32,00€

Maduro con toques cítricos muy frescos.

Champagne

André Clouet Grande Réserve..... 42,00€

Método y mezcla tradicional de Pinot Noir,

Pinot Meunier y Chardonnay

Louis Roederer Brut Reserve..... 68,00€

Una de las casas pioneras en la

prestigiosa zona de Champagne.

Charles Heidsieck Blanc de Blancs..... 60,00€

Envejecimiento de al menos 3 años con

lías que le da complejidad y volumen.

Blancos



Somontano y Vignerons

👉 Alodia Alcañón 18,00€

Variedad autóctona recuperada.

12 Lunas Gewürztraminer (3,00€) 19,00€

Flor blanca en nariz y fruta de hueso en boca, seco y amable.

Enate Chardonnay 234 (3,00€) 19,00€

Tropical y fresco.

La Sangonera Chardonnay barrica 38,00€

Sin filtrar, vino maduro y complejo. Toques de membrillo y almíbar.

👉 Vispius (Riesling/Macabeo) 21,00€

Floral, amable y tenso a su vez.

👉 Duna (Garnacha blanca/Alcañón) 26,50€

Vino de poca producción, de zona de secano y con gran recorrido.

Cariñena

Libre y Salvaje Garnacha Blanca 23,00€

Crianza en madera y tinajas, graso y largo.

Bierzo

Sangarida Godello (3,50€) 22,00€

Fresco y afrutado

Rías Baixas

Alba Martín (Albariño) (3,00€) 18,50€

Seco, salino, fresco y directo.

La Ola (Albariño) 32,00€

Acidez, fruta blanca y salino.

Ribera Sacra

La Pola (Godello/Albariño/Doña blanca) 35,00€

Creoso, largo, complejo y sabroso.

Ribeiro

O Gran Mein 40,00€

Vino de guarda, sutil y elegante, muy versátil.

Castilla y León

Quintaluna (Verdejo) (3,50€) 22,00€

Crianza con lías y foudres, la mayor expresión del verdejo castellano.

Arrocal Reserva (Albillo Mayor) 28,00€
Variedad autóctona con barrica francesa que aporta longitud y complejidad.

Rioja

Remírez de Ganuza Reserva..... 36,00€
Vino tradicional con barrica francesa, uno de los grandes de la Rioja.

Lanzarote

Malvasía volcánica 28,00€
Salino, maduro, directo, complejo.
Muestra muy bien su zona de procedencia.

Txakoli de Bizkaia

Ondarea (Hondarrabi zuri) 28,00€
Cremoso, suave pero directo. Un acierto seguro.

Rosados



Somontano

Alquézar (2,60€) 15,00€
12 Lunas Syrah (3,00€) 20,00€

Sangrado de la Syrah del vino Grillo

Tintos




Somontano y Vignerons

12 Lunas Garnacha (3,20€) 20,00€
Joven y afrutado.

La Miranda de Secastilla (3,20€) 20,00€
Fresco, fruta y algo tostado.

 Sers Singular Parraleta 23,00€
Variedad autóctona recuperada del Somontano.
Suave y sutil.

 Alodia Moristel 21,00€
Variedad autóctona recuperada con acidez y fruta.

 Edra Sol (Merlot/Syrah) 22,00€
Potente y sabroso

 Sed Blend (Garnacha/Mazuelo/Syrah) 27,50€
Goloso, potente, gran vino.

Berdá Syrah 28,50€
Balsámico y fresco.

El Grillo y la Luna 39,50€

Vino de guarda y culto en Somontano, maduro y potente.

 Diaples (Garnacha/Mosristel/Parraleta) 29,50€

Fresco, suave, muy versátil para todo tipo de entrantes.

Cariñena

 Camino del Bosque Garnacha 18,50€

Maduro y a su vez directo y sabroso.

Campo de Borja

Veratón Garnacha 34,00€

Fruta madura, tostados, largo y poderoso.

Ribera Sacra

Lalama 29,00€

Vino heroico en su producción, muy fresco y complejo a su vez.

Rioja

Paco García Crianza (3,00€) 19,00€

Gran exponente de la "nueva rioja", fresco y serio a su vez.

Viña Cubillo 27,50€

Tradición y cultura para este gran productor

en los vinos finos de la Rioja.

La Villa 33,00€

Tradicional y moderno, madera y fruta bien ensamblada.

La Nieta 165,00€

Parcelario de los Eguren, la máxima expresión

de la Tempranillo de la Rioja alavesa.

Ribera del Duero

Figuro Asomo (3,00€) 19,50€

Vino frutal y con tostados medios. Versátil.

Arrocal Crianza (3,50€) 22,50€

Vino frutal y directo de los hermanos Calvo ,

grandes exponentes de la ribera emergente.

Viña Sastre Crianza 34,00€

Vino serio, maduro y con madera bien integrada.

Bosque de Matasnos Syrah 36,00€

Color vivo, nariz y boca vibrantes. Potente y balsámico.

Milsetentayseis 65,00€

Cota más alta de la ribera , hecho con la producción de

96 parcelas distintas. Uno de los grandes nuevos riberas.

Pago de Carraovejas Cuesta de las Liebres 175,00€

Parcela de tempranillo 100% para el vino

más singular de esta ya mítica bodega.

Utiel-Requena

Bobos (Bobal) 35,00€

Vino elegante con fruta madura y

madera de roble francés bien integrada.

Vinos dulces

Victoria N° 2 (Moscatel de Alejandría) (4,50€)

Vino muy fresco y con acidez marcada de la sierra de Málaga.

Alvear Pedro Ximénez 1927 (Montilla-Moriles) (4,50€)

Px tradicional conseguido desde uvas pasificadas. Un néctar.

Harsányi Szamorodni Tokaji (Hungría) (4,50€)

Vinificado con uvas botritizadas , lo que

le confiere matices muy particulares.



Carta de vinos por descorche.

Entre paréntesis, los vinos que pueden ser solicitados por copa.

(IVA incluido)



*Pregunta a nuestro personal
por vinos en sugerencia.*

