



• 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

Raventós 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.
- Sommos Colección 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 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

- Figuero 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.

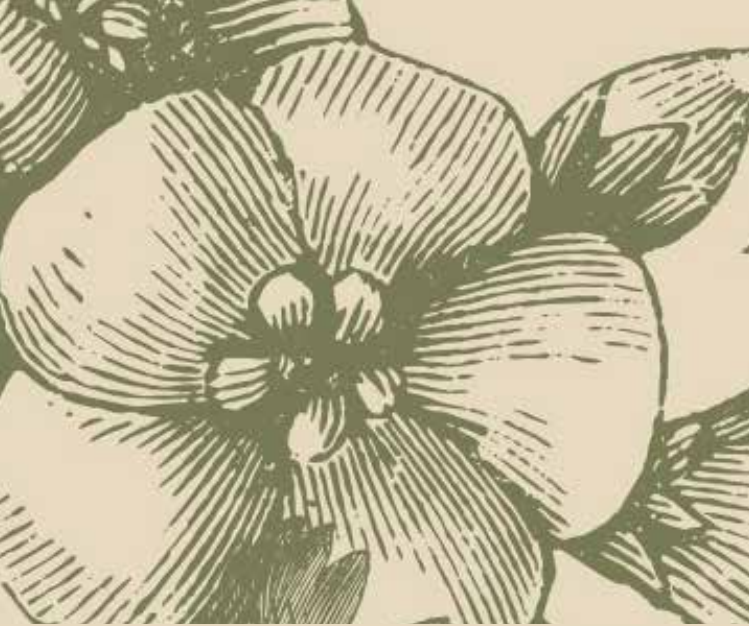
Harsányi Szamorodni Tokaji (Hungría) (4,50€)

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.*

