



• 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.

Txakoli

Apardune 40,00€
Vino suave, directo y muy versátil. Un todoterreno.

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

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.

Duna (Garnacha blanca/Alcañón) 26,50€
Vino de poca producción, de zona de secano y con gran recorrido.

Diaples blanco (Macabeo/Alcañón) 29,50€
Vino con cuerpo, aromático y persistente.

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.

Ribeira Sacra

La Pola (Godello/Albariño/Doña blanca) 35,00€
Creoso, largo, complejo y sabroso.

Ribeiro

Manuel Rojo (Treixadura/Godello/Albariño) 32,00€
Aromático y frutal, muy versátil.

Rioja

Remírez de Ganuza Reserva 36,00€
*Vino tradicional con barrica francesa, uno de los grandes de la Rioja.
Aromático y frutal, muy versátil.*

Castilla y León

Quintaluna (Verdejo) (3,50€) 22,00€
Crianza con lías y foudres, la mayor expresión del verdejo castellano.

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.

Manchuela

Con Altura Pet Nat (moscatel de grano menudo) .. 26,00€

Vino hecho con el método ancestral, fresco, dulce y afrutado.

Alsace

León Beyer (Riesling) 30,00€

Variedad típica de Alsacia (Norte de Francia) con clima frío,

lo que le confiere una acidez alta pero muy equilibrada.

Rosados, claretes y orange



Manchuela

Altolandon (Garnacha gris) 20,00€

Vino macerado unos días con sus pieles con toques cítricos

(pomelo y naranja sanguina) fresco y directo.

4 Pisos Clarete (Garnacha/Petit manseng) (3,50€)

Mezcla de uvas blancas y tintas para un vino goloso y tenso.

Tintos



Somontano y Vignerons

-  12 Lunas Garnacha (3,20€) 20,00€
Joven y afrutado.
-  Sers Singular Parraleta 23,00€
*Variedad autóctona recuperada del Somontano.
Suave y sutil.*
-  Sed Blend (Garnacha/Mazuelo/Syrah) 27,50€
Goloso, potente, gran vino.
- Berdá Syrah 28,50€
Balsámico y fresco.
- Enate Merlot Merlot 28,50€
*Vino muy elegante y profundo. Goloso, potente y fino.
Un gran exponente del Somontano.*
- El Grillo y la Luna 40,00€
Vino de guarda y culto en Somontano, maduro y potente.


Cariñena

-  Camino del Bosque Garnacha 18,50€
Maduro y a su vez directo y sabroso.

Calatayud

- Lajas (Garnacha) 31,50€
La máxima expresión de la garnacha bilbilitana.

Campo de Borja

-  Veratón Garnacha 34,00€
Fruta madura, tostados, largo y poderoso.
- Prados Fusión (Garnacha/syrah) (3,20€) 20,50€
Fresco, goloso y con tostados ligeros.

- 32 Cañas (Garnacha/Perrel/Parraleta/Moristel) ... 25,00€
*Fresco, rústico y goloso. Elaborado en Leciñena.
Crianza 8 meses en barrica de roble húngaro. 1031 botellas.*

Rioja

- Paco García Crianza (3,20€) 20,00€
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

Arrocal Crianza (3,50€) 22,50€

Vino frutal y directo de los hermanos Calvo, grandes exponentes de la ribera emergente.

Viña Sastre Crianza 32,50€

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.

Bierzo

Pétalos 28,00€

Un vino elegante y expresivo con un paladar fresco, equilibrado y persistente.

Ribeira Sacra

Lalama 29,00€

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

Almansa

Cerro del Buey (Garnacha tintorera) 25,00€

Con potencia pero con frescura debido a la altura de los viñedos a 1100 metros.

Mendoza

El Enemigo (Malbec) 29,00€

Goloso, potente y elegante.

Côte de Nuits-Villages

Louis Latour (Pinot Noir) 33,00€

Vino fino, tánico, elegante y fresco.

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.*

