



• 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


12 Lunas (Gewürztraminer)..... (3,20€) 20,50€
Floral, seco y directo.

 Sers Blanqué (Chardonnay)..... (3,20€) 20,50€
Toques tropicales y un punto de mantequilla y bizcocho.

La Sangonera Chardonnay barrica 38,00€
Sin filtrar, vino maduro y complejo. Toques de membrillo y almíbar.

Fábregas (Garnacha blanca) 21,50€
Expresivo, versátil y muy gastronómico.

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

 Vispius Blanco (Riesling) 21,00€
Amable, con un punto tropical y afrutado con toques cítricos.

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

Viña Mein (Treixadura/Godello/Lado/Albariño).... 35,00€
Vino típico de la zona de Ribeiro hecho con variedades autóctonas.

Rioja

Villota Blanco 2019 (Viura) 29,00€
Voluminoso, largo y elegante.

Tondonia Blanco Reserva 2006 195,00€
*Hecho con variedades autóctonas y una larga crianza oxidativa.
Simplemente un icono.*

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€

Creoso, suave pero directo. Un acierto seguro.

Piamonte

Meralice Moscato d'Asti (Moscato) 19,00€

Afrutado, amable y con un punto de carbónico que lo hace muy divertido.

Rosados, claretes y orange



Somontano

Alodia Clarete Único

(Parraleta/Moristel/Alcañón/Garnacha blanca) 19,00€

Clarete aragonés hecho como se hacían antiguamente este tipo de vinos.

Manchuela

Altolandon (Garnacha gris) 20,00€

Vino macerado unos días con sus pieles con toques cítricos (pomelo y naranja sanguina) fresco y directo.

Tintos



Somontano y Vignerons

-  **Vispius Tinto**
(Moristel/Tempranillo/Garnacha) (3,10€) 19,50€
Vino fresco y afrutado hecho mayoritariamente con variedades autóctonas.
-  **Sers Singular Parraleta** 23,00€
*Variedad autóctona recuperada del Somontano.
Suave y sutil.*
-  **Sed Blend (Garnacha/Mazuelo/Syrah)** 27,50€
Goloso, potente, gran vino.
- Monte Odina Selección (Garnacha)** 22,00€
*Especiado y con monte bajo, que representa muy bien
el viñedo donde se halla.*
- 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.
- O Charraire (Garnacha/Moristel/Tempranillo)** 45,00€
Vino natural afrutado, seco, con acidez marcada pero a su vez agradable.
- Entremón (Syrah)** 45,00€
Vino de mínima intervención que respeta y ensalza la variedad syrah.
-  **Montesnegros (Mazuelo)** 50,00€
Potente, directo y profundo.

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 bodega 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€

Tradicón y cultura para este gran productor en los vinos finos de la Rioja.

Landua (Tempranillo/Graciano/Garnacha) 36,00€

Exponente de la "nueva" Rioja, respetando la historia y el buen hacer.

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

Parajes César Márquez (Mencia) 24,00€

Vino fresco y directo con marcada fruta roja. Muy versátil.

Ribeira Sacra

Lalama 29,00€

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

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 (Hungria) (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.*

