



# • LA GOYOSA •

CARTA DE VINOS



# Aperitivos y generosos

(🍷)

## Somontano

Vermú Rojo Valdovinos ..... (4,50€)  
*Corte tradicional y muy equilibrado.*

Vermú Blanco Valdovinos ..... (4,50€)  
*Toques a albahaca, hierbabuena, fresco y perfumado.*

## Rioja

Vermú Rojo Mondieu ..... (4,50€)  
*Recuerda a un vino especiado italiano, muy especial.*

## Montilla Moriles

Vermú Rojo Alvear ..... (4,50€)  
*Uva Px 100% amable y goloso.*

Poley Oloroso ..... (5,00€)  
*Crianza oxidativa de Px.*

Poley Palo Cortado ..... (7,00€)  
*Crianza biológica y oxidativa de Px.*

# Espumosos



## Somontano

🍷 Alodia Brut Nature ..... 26,00€  
*De fina burbuja, en el que destacan sus aromas frutales y florales.*

## 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.*

## 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.*

GB (Garnacha blanca) Vinos Errantes ..... 23,50€  
*Vino monovarietal de garnacha blanca muy fiel a la variedad y al territorio del Somontano. Fresco, perfumado y cremoso.*

## 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€  
*Cremoso, 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) ..... 33,00€  
*Voluminoso, largo y elegante.*

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

## Costers del Segre

Castell d'Encús Ekam (Riesling/Albariño) ..... 35,00€  
*Mezcla espectacular de dos grandes variedades que, como resultado, dan un vino muy particular y especial.*

## 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) ..... 30,00€

*Cremoso, 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.*

## Tierra de Castilla

Antonio Serrano Las Marianas (Marisancho) ..... 28,00€

*Solo 6000 cepas en España que confieren a este vino un aroma y un posgusto realmente especial.*

## Manchuela

Biodiverso (Petit Maseng) ..... 34,00€

*Su crianza con velo flor en ánfora de barro lo hace profundo y cremoso.*

*Su variedad lo hace elegante y poderoso.*

Enfoque (Godello/Garnacha blanca) ..... (3,50€) 21,00€

*Muy frutal en nariz pero tenso y directo en boca.*

## 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

Mil Historias Rosé (Bobal) ..... 20,50€

*Pura fruta y golosidad en nariz y con un final amable y fresco en boca.*



## 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.*
- 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.*
- Entremón (Syrah)** ..... 45,00€  
*Vino de mínima intervención que respeta y ensalza la variedad syrah.*
- 
**Montesnegros (Mazuelo)** ..... 50,00€  
*Potente, directo y profundo.*

## 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.*

## Tierra de Castilla

- Antonio Serrano Etiqueta Negra**  
 (Tempranillo/Garnacha tintorera/Monastrell) ..... 30,00€  
*Especiado, largo y honesto.*

## 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 Nieta ..... 165,00€

*Parcelario de los Eguren, la máxima expresión de la Tempranillo de la Rioja alavesa.*

## Ribera del Duero

Arrocal Los Colmenares ..... (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 ..... 38,50€

*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.*

## Priorat

Ferrer Bobet Viñas Viejas (Cariñena/Garnacha) .. 53,00€

*Vino con tanino sedoso y elegante con un carácter muy mineral conferido por las pizarras del priorato.*

## 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) ..... 45,00€

*Vino fino, tánico, elegante y fresco.*

# Vinos dulces

Victoria N° 2 (Moscatel de Alejandría) ..... (5,00€)

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

Alvear Pedro Ximénez 1927 (Montilla-Moriles) .... (5,00€)

*PX tradicional conseguido desde uvas pasificadas. Un néctar.*

Harsányi Szamorodni Tokaji (Hungría) ..... (5,00€)

*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.*

