



• 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 (5,00€)
Recuerda a un vino especiado italiano, muy especial.

Montilla Moriles

Vermú Rojo Alvear (5,00€)
Uva Px 100% amable y goloso.

Poley Oloroso (6,00€)
Crianza oxidativa de Px.

Poley Palo Cortado (7,50€)
Crianza biológica y oxidativa de Px.

Espumosos



Somontano

 Alodia Brut Nature 28,00€
De fina burbuja, en el que destacan sus aromas frutales y florales.

Conca del Riu Anoia

Raventós i Blanc la Finca 35,00€
Maduro con toques cítricos muy frescos.

Txakoli

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

Champagne

André Clouet Grande Réserve 48,00€
Método y mezcla tradicional de Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.

André Clouet "Chalky" (100% Chardonnay) 65,00€
Champagne fino y elegante. Mineral y muy limpio.

Louis Roederer Brut Reserve 72,00€
Una de las casas pioneras en la prestigiosa zona de Champagne.

Blancos

(♀)



Somontano y Vignerons

12 Lunas (Gewürztraminer) (3,50€) 23,00€
Floral, seco y directo.

💡 Sers Blanqué (Chardonnay) (3,50€) 22,00€

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.

💡 Alodia Alcañón (Alcañón) 26,00€

Variedad autóctona muy poco común. Fruta blanca y frescor muy limpio.

💡 Diaples Blanco (Coupage de variedades blancas) . 32,00€

Aromático y expresivo. Punto goloso y final limpio.

Ribeira Sacra

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

Cremoso, largo, complejo y sabroso.

Rioja

Villota Blanco 2019 (Viura) 33,00€

Voluminoso, largo y elegante.

Ondipuerko Blanco) 33,00€

(Viura + Tempranillo Blanco + Maturana Blanca + Chardonnay + Sauvignon Blanc)

Fresco y con buena acidez. Blanco complejo pero fácil de beber.

200 Monges Reserva Blanco

(Viura + Malvasía + Garnacha Blanca) 70,00€

Blanco serio y complejo. Barrica fina, cremoso y largo.

Tondonia Blanco Reserva 2006 195,00€

Hecho con variedades autóctonas y una larga crianza oxidativa.

Simplemente un ícono.

Rías Baixas

Attis Lías Albariño (Albariño) 34,00€

Más cuerpo por las lías. Elegancia salina y gran equilibrio.

Bierzo

Sangarida La Yegua (Godello + Doña Blanca) (4,50€) 30,00€

Fresca, mineral y equilibrada. Perfecta para maridajes variados.

Valdeorras

Valdesil Lías (Godello) 35,00€

Sedoso, profundo y mineral. Godello de referencia.

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) (4,00€) 25,00€
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.

Alemania

Hugel Gewürztraminer (Gewürztraminer) 35,00€
Muy aromático y exótico. Floral y especiado.
Hugel Riesling (Riesling) 30,00€
Seco, elegante y gastronómico. Acidez impecable.

Rueda

Pandora Sauvignon Blanc Barrica 28,00€
Sauvignon diferente, con volumen. Cítrico y cremoso gracias a la barrica.

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.

Tintos

(♀)



Somontano y Vignerons

💡 Vispius Tinto	(Moristel/Tempranillo/Garnacha) (3,50€) 21,00€
	<i>Vino fresco y afrutado hecho mayoritariamente con variedades autóctonas.</i>
💡 Sers Singular Parraleta 25,00€
	<i>Variedad autóctona recuperada del Somontano.</i>
	<i>Suave y sutil.</i>
💡 Sed Blend (Garnacha/Mazuelo/Syrah) 30,00€
	<i>Goloso, potente, gran vino.</i>
Enate Merlot Merlot 33,00€
	<i>Vino muy elegante y profundo. Goloso, potente y fino.</i>
	<i>Un gran exponente del Somontano.</i>
12 Lunas Tinto (3,50€) 23,00€
	<i>(Garnacha + Tempranillo + Syrah)</i>
	<i>Afrutado y amable. Tinto para todos los públicos.</i>
La Tejería (Garnacha) 30,00€
	<i>Expresivo y equilibrado. Fruta viva sin excesos.</i>
El Grillo y la Luna 43,00€
	<i>Vino de guarda y culto en Somontano, maduro y potente.</i>
Entremón (Syrah) 45,00€
	<i>Vino de mínima intervención que respeta y ensalza la variedad syrah.</i>
💡 Montesnegros (Mazuelo) 50,00€
	<i>Potente, directo y profundo.</i>

Calatayud

Lajas (Garnacha) 31,50€
	<i>La máxima expresión de la garnacha bilbilitana.</i>

Campo de Borja

Veratón Garnacha 34,00€
	<i>Fruta madura, tostados, largo y poderoso.</i>
Barambán (Tempranillo + Garnacha) 29,00€
	<i>Cálido, goloso y equilibrado; un vino redondo y amable en boca.</i>

Rioja

Paco García Crianza (3,50€) 23,00€
	<i>Gran exponente de la "nueva Rioja", fresco y serio a su vez.</i>
Viña Cubillo 30,00€
	<i>Tradición y cultura para este gran productor en los vinos finos de la Rioja.</i>
Ostatu Escobal (Tempranillo) 28,50€
	<i>Ecológico y muy fresco. Fruta pura y viva.</i>
Sedal (Tempranillo + Garnacha + Viura) 35,00€
	<i>Elegante y gastronómico. Tanino suave y paso fácil.</i>

Fincas de Genuza	45,00€
(Tempranillo con parte de Graciano, según añada)	
<i>Rioja de prestigio. Profundo, equilibrado y con madera fina.</i>	
La Nieta	165,00€

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

Ribera del Duero

Arrocal Los Colmenares	(4,00€) 25,00€
<i>Vino frutal y directo de los hermanos Calvo, grandes exponentes de la Ribera emergente.</i>	
Viña Sastre Crianza	35,00€
<i>Vino serio, maduro y con madera bien integrada.</i>	
Bosque de Matasnos Syrah	40,00€
<i>Color vivo, nariz y boca vibrantes. Potente y balsámico.</i>	
Milsetentayseis	65,00€
<i>Cota más alta de la ribera, hecho con la producción de 96 parcelas distintas. Uno de los grandes nuevos riberas.</i>	
Pago de Carraovejas Cuesta de las Liebres	175,00€
<i>Parcela de tempranillo 100% para el vino más singular de esta ya mítica bodega.</i>	

Priorat

Ferrer Bobet Viñas Viejas (Cariñena/Garnacha) ..	53,00€
<i>Vino con tanino sedoso y elegante con un carácter muy mineral conferido por las pizarras del priorato.</i>	

Bierzo

Sangarida Pico Tuerto (Mencía)	33,00€
<i>Tinto atlántico ligero. Fruta roja fresca y fácil de tomar.</i>	

Ribeira Sacra

Lalama	29,00€
<i>Vino heroico en su producción, muy fresco y complejo a su vez.</i>	

Mendoza

El Enemigo (Malbec)	34,00€
<i>Goloso, potente y elegante.</i>	

Côte de Nuits-Villages

Louis Latour (Pinot Noir)	45,00€
<i>Vino fino, tánico, elegante y fresco.</i>	

Vinos dulces

Victoria N° 2 (MoscateL de Alejandría) (6,00€)
Vino muy fresco y con acidez marcada de la sierra de Málaga.

Alvear Pedro Ximénez 1927 (Montilla-Moriles) (6,00€)
PX tradicional conseguido desde uvas pasificadas. Un néctar.

Harsányi Szamorodni Tokaji (Hungría) (6,00€)
Vinificado con uvas botritizadas , lo que le confiere matices muy particulares.



*Carta de vinos por descorchado.
Entre paréntesis, los vinos que pueden ser solicitados por copa.
(IVA incluido)*



*Pregunta a nuestro personal
por vinos en sugerencia.*

