



• 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€
Varietal autóctona muy poco común. Fruta blanca y frescor muy limpio.
-  Diaples Blanco (Coupaje de variedades blancas) . 32,00€
Aromático y expresivo. Punto goloso y final limpio.
-  Sentif Blanco (Riesling de Bespén) 42,00€
Cálido y con volumen. Fruta blanca madura y ligeros toques tostados aportados por la barrica de roble francés.

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 icono.*

Rías Baixas

- Attis Lías Albariño (Albariño) 30,00€
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) (4,50€) 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€
Vino fresco y afrutado hecho mayoritariamente con variedades autóctonas.
-  **Sers Singular Parraleta** 25,00€
*Varietal autóctona recuperada del Somontano.
Suave y sutil.*
-  **Sed Blend (Garnacha/Mazuelo/Syrah)** 30,00€
Goloso, potente, gran vino.
- Enate Merlot Merlot** 33,00€
*Vino muy elegante y profundo. Goloso, potente y fino.
Un gran exponente del Somontano.*
- 12 Lunas Tinto** (3,50€) 23,00€
(Garnacha + Tempranillo + Syrah)
Afrutado y amable. Tinto para todos los públicos.
- La Tejería (Garnacha)** 30,00€
Expresivo y equilibrado. Fruta viva sin excesos.
- Grillo (El Grillo y la Luna)** 43,00€
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.
- Barambán (Tempranillo + Garnacha)** 29,00€
Cálido, goloso y equilibrado; un vino redondo y amable en boca.

Rioja

- Paco García Crianza (3,50€) 23,00€
Gran exponente de la "nueva Rioja", fresco y serio a su vez.
- Viña Cubillo 30,00€
Tradición y cultura para este gran productor en los vinos finos de la Rioja.
- Ostatu Escobal (Tempranillo) 28,50€
Ecológico y muy fresco. Fruta pura y viva.
- Sedal (Tempranillo + Garnacha + Viura) 35,00€
Elegante y gastronómico. Tanino suave y paso fácil.
- Fincas de Ganuza 45,00€
(Tempranillo con parte de Graciano, según añada)
Rioja de prestigio. Profundo, equilibrado y con madera fina.
- La Nieta 165,00€
Parcelario de los Eguren, la máxima expresión de la Tempranillo de la Rioja alavesa.

Ribera del Duero

- Arrocal Los Colmenares (4,50€) 25,00€
Vino frutal y directo de los hermanos Calvo, grandes exponentes de la Ribera emergente.
- Viña Sastre Crianza 35,00€
Vino serio, maduro y con madera bien integrada.
- Bosque de Matasnos Syrah 40,00€
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.

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

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

Ribeira Sacra

- Lalama 29,00€
Vino heroico en su producción, muy fresco y complejo a su vez.

Mendoza

- El Enemigo (Malbec) 34,00€
Goloso, potente y elegante.

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.

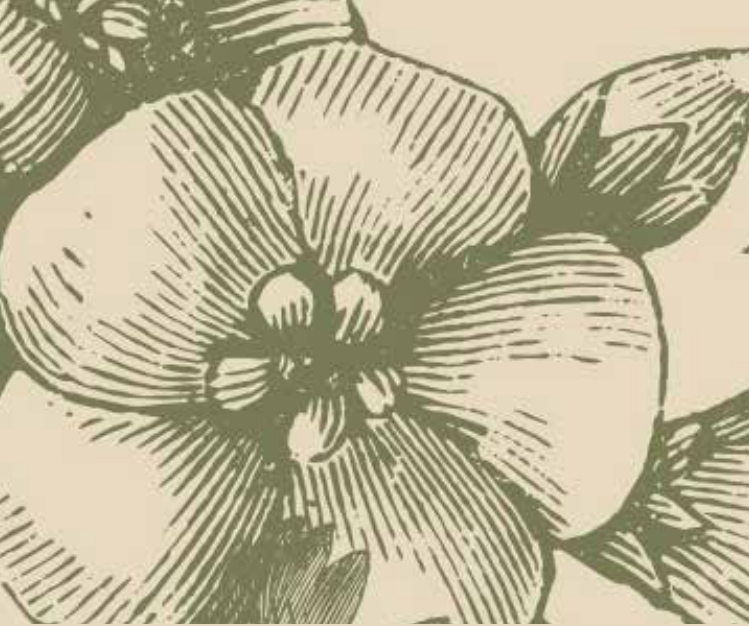
Harsányi Szamorodni Tokaji (Hungría) (6,00€)

Vinificado con uvas botritizadas , lo que le confiere matices muy particulares.



Carta de vinos por descorche.

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



*Pregunta a nuestro personal
por vinos en sugerencia.*

