



• 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.

Cava

Kripta (Agustí Torelló Mata) 40,00€
El cava más icónico que hay. La botella en forma de ánfora ya lo dice todo: aquí no se viene a hacer lo mismo que los demás.

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

-  Sers Blanqué (Chardonnay) (3,50€) 22,00€
Toques tropicales y un punto de mantequilla y bizcocho.
- Mistral (Riesling) (3,50€) 22,00€
En nariz fruta madura, golosa. Fresco en boca, con una acidez muy viva que lo hace ligero y largo. Ideal para pescados, arroces o aperitivos.
- 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.
- La Sangonera Chardonnay barrica 38,00€
Sin filtrar, vino maduro y complejo. Toques de membrillo y almíbar.
-  Sentif Blanco (Riesling de Bospén) 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.

Valdeorras

- Valdesil Lías (Godello) 35,00€
Sedoso, profundo y mineral. Godello de referencia.
- O Luar do Sil (Godello Joven) (4,00€) 25,00€
Blanco gallego fresco y mineral. Melocotón blanco, cítricos, salinidad.

Lanzarote

Malvasía volcánica 28,00€

Salino, maduro, directo, complejo.

Muestra muy bien su zona de procedencia.

Piamonte

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

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

Alsacia

Hugel Gewürztraminer (4,00€) 35,00€

Muy aromático y exótico. Floral y especiado.

Hugel Riesling (Riesling) 30,00€

Seco, elegante y gastronómico. Acidez impecable.

Rueda

Cantayano (4,50€) 25,00€

Cantalapiedra Viticultores. Verdejo de viñas viejas. Sin artificios, sin maquillaje. Para quien quiere un blanco con carácter de verdad.

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.

12 Lunas Rosado 21,50€

Aromas a frutas rojas y pinceladas de cereza picota, con un agradable toque a golosina. Sus matices violetas son propios de la syrah, pues el vino está elaborado a partir del sangrado de mostos con los que también se elabora Grillo.

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€
*Variedad 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.
- Negiro** 45,00€
*Un tinto aragonés de altura, de un viticultor que rescata la moristel,
variedad casi perdida del Pirineo. Ligero, salino y con mucha energía.
Nada que ver con el Somontano de siempre. El nombre es origen al revés.*
-  **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.

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.*

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.

Área Pequeña (García Quintana) 32,00 €

Selección de viñedos viejos que representan el vino de pueblo de Labastida.

Cárabo Dolmen Viejo 40,00€

Tinto de viñas viejas con carácter y profundidad. Fruta oscura, tierra.

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.

Carmelo Rodero Crianza 38,00€

Tempranillo con paso por roble: cereza, vainilla, especias.

Valduero Una Cepa 45,00€

Tempranillo puro de una sola viña. Concentrado, directo, sin artificios.

Un Sueño en las Alturas 60,00€

El vino más alto de Pago Capellanes, literalmente.

Viñedo en altura, donde las noches frías alargan la maduración y dan una fruta más fina y elegante.

Capellanes El Nogal 75,00€

Elegante, frutal con toque mineral. Más fino que potente, un Ribera con clase.

Pago de Carraovejas 'Cuesta de las Liebres' 175,00€

Parcela de tempranillo 100% para el vino más singular de esta ya mítica bodega.

Bierzo

Sangarida Pico Tuerto (Mencia) 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.

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.*

