



Uncork & Unwind



WEST
garden
WEST
END

MENÚ DE VINO

DELEITASE CON LA GRAN VARIEDAD DE NUESTROS VINOS ESPAÑOLES

servidos por copas individuales

Nada nos complace mas que poder ofrecer nuestra gran variedad seleccionada especialmente para usted de nuestros vinos españoles. Viaje con nosotros por las regiones vinícolas más influyentes de España. Deguste de nuestros vinos en copas individuales.

ESPECIALIDADES PARA ACOMPAÑAR NUESTROS VINOS

Tabla de Jamón Ibérico	16,50
Tabla de queso	11,00
Tabla de Cecina de León	11,00
Tabla mixta (Jamón Ibérico, queso y cecina)	14,50

VINO DE LA CASA

Copa 0,2l / Botella 0,75l

BLANCO

Montespina Verdejo 3,50 / 14,00

100% Verdejo (Rueda)

Una de las uvas mas famosas en España con un toque cítrico, manzana verde, kiwi y pera y un final ligeramente amargo.

Recomendado con: Mariscos, verduras y ensaladas con vinagreta de balsámico.

ROSADO

Armas de Guerra 3,50 / 14,00

100% Mencía (Bierzo)

Sabor de pomelo con un post gusto de frutos rojos.

Recomendado con: Pescados azules, salmón, ternera y costillas.

TINTO

Mosaic 3,50 / 14,00

Mantenegro, Callet, Syrah (Mallorca)

Un vino vibrante, donde destacan las frambuesas y los arándanos.

Recomendado con: Carnes, ternera, cerdo y costillas.

Todos los precios en € y I.V.A. incluida.

All prices are in € and VAT included.

SELECCIÓN 18,00

Copa 0,2l / Botella 0,75l

BLANCO

Montespina Sauvignon Blanc 4,50 / 18,00

100% Sauvignon Blanc (Rueda)

Este es un vino fresco y afrutado, pero no dulce, destaca la fruta tropical.

Recomendado con: Mariscos, verduras, ensaladas y queso de cabra.

Val Do Xuliana 4,50 / 18,00

100% Albariño (Rias Baixes)

Un vino joven y fresco con mucha fruta.

Recomendado con: Pintxos, tapas, carne de cerdo y mariscos.

Miguel Oliver Muscat 4,50 / 18,00

100% Muscat (Mallorca)

Muy afrutado y floral en nariz, un post gusto elegante y seco.

Recomendado con: Pescados como atún o salmón y costillas.

ROSADO

Bestue 4,50 / 18,00

100% Garnacha (Somontano)

Una Bodega antigua del año 1640. Garnacha, una amante del sol, con aromas de fresa y frambuesa y un post gusto de pimienta.

Recomendado con: Tapas, cerdo y ternera.

TINTO

Fuentespina, Roble 4,50 / 18,00

100% Tinta Fina (Ribera del Duero)

Un vino tinto clásico, lleno de frutos rojos con notas de vainilla y tabaco.

Recomendado con: Ternera y cordero.

Zuazo Gaston, Crianza 4,50 / 18,00

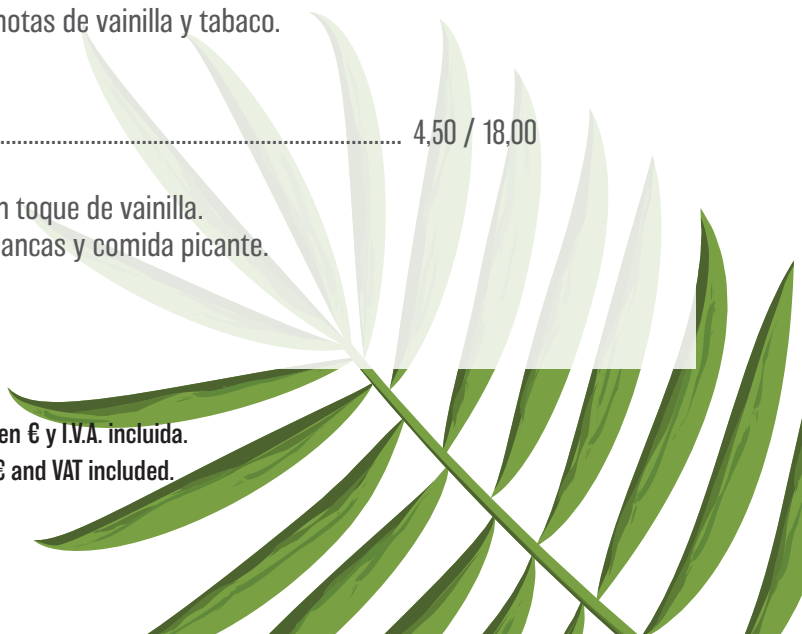
Tempranillo, Garnacha (Rioja)

Un vino con aromas de cereza, frutos rojos y un toque de vainilla.

Recomendado con: Cordero, ternera, carnes blancas y comida picante.

Todos los precios en € y I.V.A. incluida.

All prices are in € and VAT included.



SELECCIÓN 22,00

Copa 0,2l / Botella 0,75l

BLANCO

Sebastian Pastor blanco 5,50 / 22,00

Prensal blanc y Chardonnay (Mallorca)

Parecido a un clásico Pinot Grigio, equilibrado entre dulce y seco con notas de pera, melón y cítricos.

Recomendado con: Mariscos, carnes blancas, verduras y ensaladas.

Margalida Blanc 5,50 / 22,00

Malvasia, Prensal blanc (Mallorca)

Muy afrutado en nariz con un post gusto elegante y seco.

Recomendado con: Mariscos, carnes blancas, verduras y ensaladas.

ROSADO

Suara 5,50 / 22,00

Cabernet, Syrah, Merlot (Mallorca)

Un vino fresco y afrutado con una nota suave de morras y arándanos.

Recomendado con: Pintxos, tapas, cerdo, ensaladas y verduras.

TINTO

Suara 5,50 / 22,00

100% Cabernet Sauvignon (Mallorca)

Un vino intenso con cuerpo y profundidad. Bien equilibrado entre taninos y acidez.

Recomendado con: Cordero, ternera, carnes blancas, y comida picante.

Baltos 5,50 / 22,00

100% Mencia (Bierzo)

Un vino cálido e intenso con notas frescas de frutos rojos y negros.

Recomendado con: Carnes blancas y costillas.

Pruno 5,50 / 22,00

100% Tempranillo (Ribera del Duero)

En este vino de post gusto elegante y amable se encuentran notas de frutos rojos y caramelo con una buena integración de la madera.

Recomendado con: Cordero, ternera y costillas.

Todos los precios en € y I.V.A. incluida.

All prices are in € and VAT included.

SELECCIÓN 28,00

Copa 0,2l / Botella 0,75l

BLANCO

Twenty Twelve Blanco 7,00 / 28,00

Moscatel Alejandra, Moscatel Malaga, Prensal blanc (Mallorca)

Las características de la uva Moscatel se encuentra en notas de melocotón, albaricoque y miel con un toque de pimienta rosa y jengibre en el post gusto.

Recomendado con: Mariscos, verduras, ensaladas y queso de cabra.

Cuveé Blanc 7,00 / 28,00

Chardonnay, Moscatel, Viognier (Mallorca)

Un vino ligero y fresco con aromas frutales de lima y cítricos.

Recomendado con: Mariscos, verduras, ensaladas y queso de cabra.

Coa Negra 7,00 / 28,00

Malvasia, Prensal blanc (Mallorca)

Los aromas de frutas blancas y naranja hacen de este un vino especial.

Un corte diferente a los vinos de Mallorca.

Recomendado con: Mariscos, verduras y ensaladas.

ROSADO

Blanc de Negre 7,00 / 28,00

Merlot, Cabernet, Syrah (Mallorca)

Un vino excepcional. Lleno de aromas frutales pero seco, con un post gusto elegante y ligero.

Recomendado con: Pescado, ternera y costillas.

Twenty Twelve Rosado 7,00 / 28,00

Callet, Mantenegro, Cabernet, Merlot, Syrah (Mallorca)

Este vino seco con su intenso color destaca en notas de fresas y cerezas con un toque de vainilla.

Recomendado con: Cordero, ternera, carnes blancas y comida picante.

Todos los precios en € y I.V.A. incluida.
All prices are in € and VAT included.



SELECCIÓN 28,00

Copa 0,2l / Botella 0,75l

TINTO

Obac 7,00 / 28,00

Mantenegro, Callet, Merlot, Cabernet, Syrah (Mallorca)

Mas ligero que un Cabernet Sauvignon pero mas complejo que un Pinot Noir.

Notas de frutos negros y tostados de madera..

Recomendado con: Ternera y carnes blancas.

Prados 7,00 / 28,00

100% Syrah (Campo de Borja)

En la boca elegante y suave con aromas a violeta, este vino ofrece notas

de frutos rojos combinado con especies típicas mediterráneas.

Recomendado con: Cordero y ternera.

Estel 7,00 / 28,00

Callet, Gorgollasa, Manto Negro, Cabernet, Merlot (Mallorca)

Este vino con intenso aroma de arándanos y cerezas maduras finaliza

con un bouquet terroso y de chocolate.

Recomendado con: Ternera y carnes.

CAVA Y CHAMPAGNE

Copa 0,2l / Botella 0,75l

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Imperial 65,00

Solo por bottela

Moët & Chandon Brut Imperial Rosé 75,00

Solo por bottela

CAVA

Raventos Roig Brut 3,50 / 18,00

(Catalunia)

Raventos Roig Brut Rose 4,50 / 24,00

(Catalunia)

Todos los precios en € y I.V.A. incluida.

All prices are in € and VAT included.