

# Carta de vinos

***lalola***

restaurante, barrio del carmen

---

# Vinos por copa

---

## Blancos:

**Las 2 ces 2019.** D.O. Utiel Requena. Macabeo, Sauvignon blanc y Chardonnay.....3,50€

## Tintos:

**Las 2 ces 2016.** D.O. Utiel Requena. Bobal.....3,50€

**La Montesa 2017.** D.O. Ca. Rioja. Garnacha, Tempranillo y Mazuelo.....3,80€

## Rosado:

**Artazuri 2019.** D.O. Navarra. Garnacha.....3,50€

## Cava:

**Chozas Carrascal Brut Nature 2015.** Requena. Macabeo y Chardonnay....5,00€

### Generosos:

<b>Fino Hidalgo.</b> Jerez-Xèrés-Sherry. Palomino Fino.....	3,00€
<b>Manzanilla Pasada Aurora.</b> Sanlúcar de Barrameda. Palomino Fino.....	3,50€
<b>Oloroso Gran Barquero.</b> Montilla-Moriles. Pedro Ximénez.....	3,50€
<b>Fino 1882.</b> Jerez-Xèrés-Sherry. Palomino Fino.....	4,00€
<b>Palo Cortado Lustau.</b> Jerez-Xèrés-Sherry. Palomino Fino.....	4,00€
<b>Manzanilla Velo Flor.</b> Sanlúcar de Barrameda.....	4,00€
<b>Amontillado 1882.</b> Jerez-Xèrés-Sherry. Palomino Fino.....	5,00€
<b>Palo Cortado 1882.</b> Jerez-Xèrés-Sherry. Palomino Fino.....	6,00€

### Semidulce:

<b>Cream El Trovador.</b> Jerez-Xèrés-Sherry.....	2,50€
---	-------

### Dulces:

<b>MR 2014.</b> Sierras de Málaga Moscatel de Alejandría.....	4,50€
<b>Dolç de Mendoza 2012.</b> Alicante Monastrell.....	4,50€

# Con Burbujas

---

## Casi Dulce

<b>Alice Bel Colle 2017.</b> Brachetto d'Acqui D.O.C.G. Cantina Bel Colle.	Brachetto	19,00€
--	-----------	--------

## Secos

Rosado

<b>Pago de Tharsys Millésimé Rosé 2015.</b> D.O. Cava. Pago de Tharsys (Requena).	Garnacha	25,00€
---	----------	--------

Rosado

<b>Xarel.lo Vermell Brut 2017.</b> CORPINNAT. Vins i Caves Castellroig. (Penedés).	Xarel.lo Vermell	25,00€
--	------------------	--------

<b>Gramona Imperial Brut G. Rva 2014.</b> CORPINNAT. Gramona (Penedés).	Macabeo, Xarel.lo y Parellada	29,00€
---	-------------------------------	--------

Rosado

<b>Gaidoz-Forget Brut Rosé. A.O.C.</b> Champagne. Gaidoz-Forget, Vignerons Independent. Ludes, Premier Cru.	Pinot Noir	35,00€
---	------------	--------

## Muy Secos

<b>Chozas Carrascal Brut Nature 2015.</b> D.O. Cava. Chozas Carrascal (Requena).	Macabeo y Chardonnay	19,50€
--	----------------------	--------

<b>Gramona III Llustros Gran Rva. 2011.</b> CORPINNAT. Gramona (Penedés)	Xarel.lo y Macabeo	39,00€
--	--------------------	--------

# Blancos

---

## Comunidad Valenciana

<b>Las 2 Ces 2019.</b> D.O. Utiel Requena. Chozas Carrascal	Macabeo, Sauvignon Blanc y Chardonnay	15,00€
<b>Flor de Ahillas 2019.</b> D.O. Valencia.	Merseguera	21,50€
<b>Nimi Tossal 2015.</b> D.O. Vinos de Alicante. Joan de la Casa Viticultor.	Moscatel de Alejandría	23,00€
<b>Rascaña 2018.</b> D.O. Valencia. Baldovar 923.	Merseguera y Macabeo	24,00€
<b>Finca Calvestra 2018.</b> Bodegas Mustiguillo (Utiel)	Merseguera	26,50€

## Rueda

<b>Cantayano 2018.</b> Cantalapiedra Viticultores.	Verdejo con crianza sobre lías 8 meses	19,50€
<b>Máquina &amp; Tabla 2015.</b> Máquina & Tabla. (V.T. Castilla y León).	Verdejo y otras con crianza 12 meses en barrica de roble	27,00€
<b>Belondrade y Lurton 2017.</b> Bodegas Belondrade.	Verdejo con crianza >10 meses en barrica de roble	37,50€

## D.O. Rías Baixas

<b>Pazo Señorans 2018.</b> Pazo Señorans.	Albariño 50 cl.	15,00€
<b>Valmiñor 2018.</b> Adegas Valmiñor.	Albariño	18,00€
<b>Albamar PAI 2016.</b> Bodegas Albamar.	Albariño	24,50€
<b>Paco &amp; Lola Vintage 2013.</b> Paco&Lola	Albariño	28,00€
<b>Leirana Finca Genoveva 2018.</b> Forjas del Salnés.	Albariño, viñas >150 años. (Crianza 12 meses en fudres de roble)	30,00€
<b>Pazo Señorans Selección de Añada 2009.</b> Pazo Señorans.	Albariño, viñas >45 años. (Crianza 30 meses con sus lías en inox.)	45,00€

---

# Blancos

---

## Otras denominaciones

<b>Pardevalles 2016.</b> Tierra de León.	Albarín Blanco	16,00€
<b>Gómez Cruzado 2018.</b> D.O. Ca. Rioja. Bodegas G. Cruzado.	Viura parcialmente fermentada en barrica	19,50€
<b>LaLume 2016.</b> D.O. Ribeira Sacra. Dominio do Bibei.	Treixadura	25,00€
<b>Ceibo 2017.</b> D.O. Valdeorras. Bodega Albamar.	Godello	25,50€
<b>Artadi Viñas de Gaiñ 2014.</b> Rioja Alavesa. Bodegas y Viñedos Artadi.	Viura fermentada en barrica	30,00€
<b>Remelluri 2016.</b> D.O.Ca. Rioja. Granja Nuestra Señora de Remelluri.	Garnacha Blanca, Chardonnay, Viognier, Roussanne, Sauvignon Blanc y Marsanne	63,00€

## Blancos Internacionales

<b>Dr. Loosen Gray Slate 2016.</b> Mosel, Alemania. Loosen Bros.	Riesling (feinherb-semi seco)	18,00€
<b>L'Orange 2018.</b> Domaine de Courbissac. Languedoc-Roussillon.	Marsanne, Grenache Gris y Muscat (Orange wine)	25,50€
<b>Trimbach 2015.</b> Alsacia, Francia. F.E. Trimbach.	Gewürztraminer	29,00€

# Tintos

---

## Comunidad Valenciana

<b>Las dos Ces 2018.</b> D.O. Utiel-Requena. Chozas Carrascal.	Bobal	15,00€
<b>Manzán 2017.</b> D.O. Valencia. Casa lo Alto.	Bobal	22,50€
<b>Casalabor 2017.</b> D.O. Valencia. Rafael Cambra.	Arco	24,00€
<b>Mujer Caballo Blau 2018.</b> D.O. València. Fil·loxera & Cía.	Arco	33,00€
<b>Chozas Carrascal 2012.</b> D.O. Pago Chozas Carrascal.	Cabernet Franc	34,00€
<b>Estrecho 2015.</b> D.O. Alicante. Enrique Mendoza Viticultor.	Monastrell	35,00€
<b>Finca Terrerazo 2016.</b> D.O. Pago El Terrerazo. Bodegas Mustiguillo.	Bobal	41,00€
<b>Quincha Corral 2016.</b> D.O. Pago El Terrerazo. Bodegas Mustiguillo.	Bobal	140,00€

# Tintos

---

## D.O.Ca. Rioja

<b>Corriente 2016.</b> Compañía de Vinos Telmo Rodríguez.	Tempranillo, Garnacha y Graciano	19,00€
<b>La Montesa 2017.</b> Bodegas Palacios Remondo.	Garnacha, Tempranillo y Mazuelo 37,5 cl. 75 cl.	13,00€
		21,00€
<b>Gómez Cruzado Reserva 2012.</b> Gómez Cruzado.	Tempranillo	29,00€
<b>Terruño 2014.</b> Bodega La Emperatriz.	Tempranillo	31,00€
<b>Contino Reserva 2014.</b> Viñedos del Contino.	Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano	40,00€
<b>Pancrudo 2016.</b> Gómez Cruzado.	Garnacha	43,50€

## De la Ribera del Duero

<b>Semele 2017.</b> Bodegas Montebaco.	Tempranillo y Merlot	19,00€
<b>Cepa 21 2015.</b> Emilio Moro.	Tempranillo	26,00€
<b>Alonso del Yerro 2014.</b> Alonso del Yerro.	Tempranillo	28,00€
<b>Mauro 2016.</b> Bodegas Mauro (V.T. Castilla).	Tempranillo y Syrah	44,00€
<b>Amaya Arzuaga Colección 2012.</b> Bodegas Arzuaga Navarro.	Tempranillo y Albillo	84,00€
<b>Flor de Pingus 2012.</b> Bodega Pingus.	Tempranillo	169,00€

## D.O.Q. Priorat

<b>Lo Món 2013.</b> Trossos del Priorat.	Garnacha, Cariñena, Cabernet S. y Syrah	26,00€
<b>Sagesse 2010.</b> Les Cousins "Marc & Adrià".	Cariñena y Garnacha	35,00€
<b>Vinyes Velles 2013.</b> Ferrer Bobet.	Cariñena y Garnacha	47,00€
<b>Cims de Porrera Clàssic 2010.</b> Cims de Porrera.	Cariñena	59,00€

---



# Tintos

---

## Otros orígenes

<b>Sotorrondero 2016.</b> D.O. Méntrida. Jiménez-Landi.	Garnacha y Syrah	20,00€
<b>Las Moradas de San Martín Iníto 2011.</b> D.O. Vinos de Madrid. Bodega Santa Cecilia	Garnacha	20,50€
<b>Laderas de Leonila 2015.</b> V.T. Castilla y León. Máquina & Tabla.	Mencia	21,00€
<b>A Torna dos Pasás 2016.</b> Luís Anxo Rodríguez Vázquez. D.O. Ribeiro.	Brancellao, Ferrol y Caiño Tinto	26,00€
<b>La Lama 2015.</b> D.O. Ribeira Sacra. Dominio do Bibei.	Mencia, Brancellao, Mouratón, Sousón y Garnacha	29,00€
<b>Las Sabias 2014.</b> D.O. Toro. Dominio del Bendito.	Tinta de Toro	29,00€
<b>Les Piliers de Maison Blanche 2015.</b> Despagne-Rapin. Montagne-Saint-Émilion. Burdeos.	Cabernet Franc y Merlot	31,00€
<b>Art 2013.</b> D.O. Bierzo. Luna Beberide.	Mencia	32,00€
<b>San Román 2012.</b> D.O. Toro. Bodegas Maurodos.	Tinta de Toro	34,00€
<b>LaCima 2014.</b> D.O. Ribeira Sacra. Dominio do Bibei.	Mencia	47,00€

# Rosados

---

<b>Artazuri 2019.</b> D.O. Navarra. Bodegas y Viñedos Artadi.	Garnacha	15,00€
<b>Les Prunes 2018.</b> D.O. Valencia. Celler del Roure.	Mandó	17,50€
<b>Rosae 2018.</b> Ribera del Duero. Bodegas Arzuaga.	Tempranillo	22,00€
<b>Lalomba 2018.</b> Bodegas Ramón Bilbao.	Garnacha y Viura	27,00€

---