

# 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€

**La Tarea 2019** Verdejo D.O. Rueda.....3,80€

### 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€

## Con Burbujas

### Casi Dulce

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

### Secos

	<b>Vegalfaro Brut Nature Reserva 2014.</b> D.O. Cava Vegalfaro.	Chardonnay y Macabeo	24,00€
Rosado	<b>Xarel.lo Vermell Brut 2017.</b> CORPINNAT. Vins i Caves Castellroig. (Penedés).	Xarel.lo Vermell	23,00€
	<b>Gramona Imperial Brut G. Rva 2014.</b> CORPINNAT. Gramona (Penedés).	Macabeo, Xarel.lo y Parellada	29,00€
Rosado	<b>Gaidoz-Forget Brut Rosé.</b> A.O.C. Champagne. Gaidoz-Forget, Vigneron Independent. Ludes, Premier Cru.	Pinot Noir	35,00€
	<b>Bauchet Signature.</b> A.O.C. Champagne. Bauchet. Vignerons desde 1920. Grauves y Bisseuli. Premier Cru	Chardonnay y Pinot Noir	44,00€
Rosado	<b>Claude Cazals Rosé 2016.</b> A.O.C. Champagne. Claude Cazals, Grand Cru	Chardonnay y Pinot Noir	48,50€

### Muy Secos

	<b>Chozas Carrascal Brut Nature 2015.</b> D.O. Cava. Chozas Carrascal (Requena).	Macabeo y Chardonnay	19,50€
	<b>Gramona III Lustrós 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. Terra d'art.	Merseguera	18,50€
<b>Blanc d' Enguera 2018.</b> D.O. Valencia. Bodega Enguera.	Verdil, Chardonnay, Viogner y Sauvignon Blanc.	14,70€
<b>Nimi Tossal 2015.</b> D.O. Vinos de Alicante. Joan de la Casa Viticultor.	Moscatel de Alejandría DTO 25% (Elaboración Orange Wine)	23,00€ (17,25€)
<b>Rascaña 2018.</b> D.O. Valencia. Baldozar 923.	Merseguera y Macabeo DTO 25% (Elaboración Orange Wine)	24,00€ (18,00€)
<b>Pureza 2018.</b> D.O. Vinos de Alicante. Pepe Mendoza Casa Agrícola.	Moscatel de Alejandría con crianza en Tinajas	26,00€
<b>Finca Calvestra 2018.</b> Bodegas Mustiguillo (Utiel)	Merseguera DTO 25%	26,50€ (19,90€)
<b>Micalet 2018.</b> D.O. Valencia. Javi Revert Viticultor.	Tortosí, Trepadell, Malvasía, Merseguera y Verdil	29,00€

## Rueda y V.T. Castilla y León

<b>La Tarea 2019.</b> Bodegas Álvarez y Díez	Verdejo	19,00€
<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 Dto 25%	27,00€ (20,25€)
<b>Belondrade y Lurton 2017.</b> Bodegas Belondrade.	Verdejo con crianza >10 meses en barrica de roble	37,50€
<b>Barco del Corneta 2015.</b> Bodega Barco del Corneta.	Verdejo con crianza de 8 meses en barrica	26,00€

---

# Blancos

## 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>Paco y Lola 2019.</b> Paco y Lola.	Albariño	19,00€
<b>Albamar PAI 2016.</b> Bodegas Albamar.	Albariño	24,50€
<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€

## Otras denominaciones

<b>Pardevalles 2016.</b> Tierra de León.	Albarín Blanco	16,00€
<b>Txacolí Uno 2016.</b> D.O. Arabako Tkakolina. Bodega Goiana.	Hondarribi Zuri, Hondarribi Zuri Zerratia y algo de Riesling	18,50€
<b>Can Sumoi 2017.</b> D.O. Penedés. Raventós i Blanc.	Xarel.lo DTO 25%	22,00€ <b>(16,50€)</b>
<b>Filitas y Lutitas 2016.</b> D.O. Sierras de Málaga. Viñedos Verticales	Moscatel y Pedro Ximénez DTO 25%	22,00€ <b>(16,50€)</b>
<b>Cosmonauta en el Barranco del Agua 2016.</b> D.O. Ca Rioja. El Mozo Wines.	Malvasía y Viura DTO 25%	22,50€ <b>(16,90€)</b>
<b>La Maca 2017.</b> D.O. Penedés. Gramona.	Macabeo	23,00€
<b>Socaire 2016.</b> V.T. Cádiz. Socaire.	Palomino Fino	24,00€
<b>LaLume 2016.</b> D.O. Ribeira Sacra. Dominio do Bibeí.	Treixadura DTO 25%	25,00€ <b>(18,75€)</b>
<b>Ceibo 2017.</b> D.O. Valdeorras. Bodega Albamar.	Godello DTO 40%	25,50€ <b>(15,30€)</b>
<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

---

### 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) <b>DTO. 25%</b>	25,50€ <b>(15,30€)</b>
<b>Famille Hugel Classic 2015.</b> Alsacia, Francia. Famille Hugel.	Gewürztraminer	25,50€
<b>Chablis Faiveley 2017.</b> Domaine Faiveley. Bourgogne.	Chardonnay	26,00€
<b>Trimbach 2015.</b> Alsacia, Francia. F.E. Trimbach.	Gewürztraminer	29,00€
<b>Chablis Domaine Corinne et Grossot 2017.</b> Domaine Jean-Pierre Grossot. Bourgogne.	Chardonnay	30,00€

# Tintos

---

## Comunidad Valenciana

<b>Las dos Ces 2018.</b> D.O. Utiel-Requena. Chozas Carrascal.	Bobal	15,00€
<b>Del Moro 2019.</b> D.O. Valencia La Comarcal.	Garnacha	19,00€
<b>Sentada sobre la Bestia 2016.</b> D.O. Valencia. Bodega Fil.loxera & Cia	Monastrell, Tempranillo, Garnacha Tintorera y Malvasía	19,00€
<b>Manzán 2018.</b> D.O. Valencia. Casaloalto.	Bobal	22,50€
<b>Rocha Candéal 2018.</b> D.O. Valencia. Casaloalto.	Garnacha	22,50€
<b>Maduressa 2018.</b> D.O.Valencia. Celler del Roure.	Monastrell y Cariñena	26,00€
<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	21,50€
<b>Luis Cañas 2017.</b> Luis Cañas.	Tempranillo	21,00€
<b>Ángeles de Amaren 2014.</b> Bodega Amaren.	Tempranillo y Graciano. DTO 25%	26,00€ <b>(19,50€)</b>
<b>Gómez Cruzado Reserva 2012.</b> Gómez Cruzado.	Tempranillo DTO 25%	29,00€ <b>(21,75€)</b>
<b>Terruño 2014.</b> Bodega La Emperatriz.	Tempranillo DTO 25%	31,00€ <b>(23,25€)</b>
<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	20,70€
<b>Alonso del Yerro 2014.</b> Alonso del Yerro.	Tempranillo	28,00€
<b>Emilio Moro Crianza 2018.</b> Emilio Moro.	Tempranillo	33,00€
<b>Matarromera 2019.</b> Bodega Matarromera.	Tempranillo	35,00€
<b>Pícaro del Aguila.</b> Dominio del Aguila.	Tempranillo, Blanca del País, Garnacha y Bobal	35,50€
<b>Pago de los Capellanes 2017.</b> Pago de los Capellanes.	Tempranillo	38,00€
<b>Mauro 2018.</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€



## Rosados

---

<b>Les Prunes 2018.</b> D.O. Valencia. Celler del Roure.	Mandó	15,50€
<b>Artazuri 2019.</b> D.O. Navarra. Bodegas y Viñedos Artadi.	Garnacha	18,00€
<b>Rosae 2018.</b> Ribera del Duero. Bodegas Arzuaga.	Tempranillo	22,00€
<b>Lalomba 2018.</b> Bodegas Ramón Bilbao.	Garnacha y Viura DTO 25%	27,00€ <b>(20,25€)</b>

# Tintos

---

## D.O.Q. Priorat

<b>Lo Petit de la Casa 2017.</b> Trossos del Priorat.	Garnacha y Cabernet Sauvignon	22,50€
<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>Torroja Vi de Vila 2015.</b> Terroir al limit.	Cariñena y Garnacha	40,50€
<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>Las Moradas de San Martín</b> Inicio 2011. 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 DTO 50%	21,00€ (10,50€)
<b>Ultreia 2015.</b> Raul Pérez bodegas y viñedos. D.O. Bierzo.	Mencia	23,50€
<b>Sotorrondero 2017.</b> Jiménez Landi. D.O. Méntrida.	Garnacha y Syrah DTO 25%	25,00€ (18,75€)
<b>Aciano 2017.</b> Bodega Álvar de Dios. D.O. Toro	Tinta de Toro, Garnacha y Mencia	25,50
<b>A Torna dos Pasás 2016.</b> Luís Anxo Rodríguez Vázquez. D.O. Ribeiro.	Brancellao, Ferrol y Caiño Tinto DTO 25%	26,00€ (19,50€)
<b>Domaine Antoine Sanzay 2017.</b> A.O.C Saumur-Champigny (Loira).	Cabernet Franc	26,50€
<b>AMI Gaminot 2017.</b> Borgoña.	Gamay, Pinot Noir, Chardonnay y Aligoté	28,00€
<b>El Jorco 2016.</b> Viñedos el Jorco. Cebreros.	Garnacha DTO 25%	28,50€ (21,40€)
<b>La Lama 2015.</b> D.O. Ribeira Sacra. Dominio do Bibei.	Mencia, Brancellao, Mouratón, Sousón y Garnacha	29,00€
<b>Georges 2017.</b> Côtes du Rhône. Crozes-Hermitage (Ródano)	Syrah	30,00€
<b>Les Piliers de Maison Blanche</b> 2015. 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 DTO 25%	34,00€ (25,50)
<b>LaCima 2014.</b> D.O. Ribeira Sacra. Dominio do Bibei.	Mencia	47,00€

---



---