

# Carta de vinos

***lalola***

restaurante, barrio del carmen

---

# 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>Llopart Rosé Brut Reserva 2020.</b> CORPINNAT. Llopart.	Garnacha, Monastrell y Pinot Noir	22,50€
<b>Gramona Imperial Brut G. Rva 2015.</b> CORPINNAT. Gramona (Penedés).	Macabeo, Xarel.lo y Parellada	30,00€

## Muy Secos

<b>Chozas Carrascal Brut Nature 2018.</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 2020.</b> D.O. Utiel Requena. Chozas Carrascal	Macabeo, Sauvignon Blanc y Chardonnay	15,00€
<b>Bon Homme Blanco 2020.</b> D.O. Valencia. Rafa Cambra	Malvasía	16,50€
<b>Flor de Ahillas 2020.</b> D.O. Valencia. Terra d'art.	Merseguera	18,50€
<b>Pureza 2020.</b> D.O. Vinos de Alicante. Pepe Mendoza Casa Agrícola.	Moscatel de Alejandría con crianza en Tinajas	26,00€
<b>Finca Calvestra 2019.</b> Bodegas Mustiguillo (Utiel)	Merseguera	26,50€
<b>Micalet 2020.</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 2020.</b> Bodegas Álvarez y Díez	Verdejo	19,00€
<b>Cantayano 2020.</b> Isaac y Manuel Cantalapiedra	Verdejo	19,50€

# Blancos

---

## D.O. Rías Baixas

<b>Carallán 2020. Bodegas Terrae.</b>	Albariño	19,50€
<b>Rodrigo Méndez Cíes 2020.</b> Bodegas y viñedos Rodrigo Méndez.	Albariño	22,50€

## Otras denominaciones

<b>Diez Dias de Marzo 2020.</b> Granada Bodega Vilaplana.	Jaén Blanca y Macabeo	18,50€
<b>Font Juli 2016.</b> D.O. Penedés. Bodega Gramona.	Xarel-lo	20,00€
<b>Agoreira 2020.</b> D.O.P. Valdeorras, Bodegas Terrae.	Godello	20,50€
<b>Ramon do Casar 2020.</b> D.O.P. Ribeiro. Bodega Ramon do Casar	Treixadura	21,50€
<b>Louro 2020.</b> D.O. Valdeorras. Rafael Palacios.	Godello y Treixadura	23,00€
<b>La Maca 2017.</b> D.O. Penedés. Gramona.	Macabeo	23,00€
<b>Artadi Viñas de Gaín 2014.</b> Rioja Alavesa. Bodegas y Viñedos Artadi.	Viura fermentada en barrica	28,00€
<b>Remelluri 2018.</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 2020.</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)	18,00€
<b>Trimbach 2016.</b> Alsacia, Francia. F.E. Trimbach.	Gewürztraminer	29,00€

# Rosados

---

<b>Hacienda Grimón 2020.</b> D.O.P. Rioja Hacienda Grimón.	Garnacha	17,00€
<b>Rosae 2020.</b> Ribera del Duero. Bodegas Arzuaga.	Tempranillo	22,00€
<b>TorrAlbenc 2020.</b> Menorca. Torrealbenc.	Monastrell	24,00€

# Tintos

## Comunidad Valenciana

<b>Las dos Ces 2020.</b> D.O. Utiel-Requena. Chozas Carrascal.	Bobal	15,00€
<b>Del Moro 2020.</b> D.O. Valencia. La Comarcal Viticultores.	Syrah, Bobal y Garnacha	19,00€
<b>Sentada sobre la Bestia 2018.</b> D.O. Valencia. Bodega Fil.loxera & Cia	Monastrell, Tempranillo, Garnacha Tintorera y Malvasía	19,00€
<b>Maduressa 2019.</b> D.O.Valencia. Celler del Roure.	Monastrell y Cariñena	26,00€
<b>Carmen 2019.</b> D.O. Valencia. La Comarcal Viticultores.	Bobal	27,00€
<b>Pago de los Balagüeses 2018.</b> Pago de los Balagüeses.	Syrah	30,00€
<b>Mujer Caballo Blau 2018.</b> D.O. València. Fil.loxera & Cía.	Arco	33,00€
<b>Estrecho 2018.</b> D.O. Alicante. Enrique Mendoza Viticultor.	Monastrell	35,00€
<b>Finca Terrerazo 2019.</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€

## D.O.Q. Priorat

<b>Lo Petit de la Casa 2018.</b> Trossos del Priorat.	Garnacha y Cabernet Sauvignon	22,50€
<b>Sagesse 2014.</b> Les Cousins "Marc & Adrià".	Cariñena y Garnacha	35,00€

# Tintos

---

## D.O.Ca. Rioja

<b>La Montesa 2018.</b> Bodegas Palacio Remondo.	Garnacha, Tempranillo y Mazuelo.	21,50€
<b>Terruño 2015.</b> Bodega La Emperatriz.	Tempranillo	27,00€
<b>Pancrudo 2017.</b> Gómez Cruzado.	Garnacha	43,50€

## De la Ribera del Duero

<b>Balandro Roble 2019.</b> 6 meses en barrica	Tempranillo	18,00€
<b>Caranorte 2018.</b> Bodegas Montebaco.	Tempranillo	24,50€
<b>Arzuaga Crianza 2018.</b> Bodega Arzuaga Navarro.	Tinta Fina, Cabernet y Merlot.	32,00€
<b>Amaya Arzuaga.</b> Bodegas Arzuaga Navarro.	Tempranillo y Albillo	84,00€
<b>Flor de Pingus 2012.</b> Bodega Pingus.	Tempranillo	169,00€

# Tintos

---

## Otros orígenes

<b>Las Moradas de San Martín</b> Inicio 2011. D.O. Vinos de Madrid. Bodega Santa Cecilia	Garnacha	20,50€
<b>Sotorrondero 2019.</b> Jiménez Landi. D.O. Méntrida.	Garnacha y Syrah	22,00€
<b>A Torna dos Pasás 2016.</b> Luís Anxo Rodríguez Vázquez. D.O. Ribeiro.	Brancellao, Ferrol y Caiño Tinto	23,00€
<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. Despaigne-Rapin. Montagne- Saint-Émilion. Burdeos.	Cabernet Franc y Merlot	31,00€
<b>LaCima 2014.</b> D.O. Ribeira Sacra. Dominio do Bibei.	Mencia	47,00€

---