



Menú

Luz de Led

Experiencia Vino de Autor

Para compartir

Ensalada Templada de codorniz en escabeche casero

Individual

Concha gratinada de vieiras y gambas con parmesano tostado

*Hamburguesa de ternera con reducción de mostaza ensalada y patatas
con pimiento de piquillo*

ó

Entrecote

ó

Merluza con salsa de pistachos

Un dulce final

Elección de nuestros postres caseros

Bodega

Degustación de Vino tinto Samitier Roble D.O. Calatayud

Bacchus de Oro 2013, Zarcillo de Oro 2013, Medalla de Oro en el Concurso

de las Garnachas del Mundo 2014 y 2015

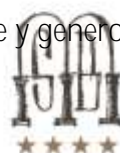
Guía Peñín 2015: 90 puntos Robert Parker (The wine advocate): 90 puntos

Bodegas Augusta Bilbilis

Croft Original Sherry un Jerez diferente

D. O. Jerez-Manzanilla está elaborado con las variedades Pedro Ximénez y Palomino, con un equilibrio medido entre un fino seco de gran calidad con profundidad y cuerpo. Obtenemos así un Pale Cream, blanco, dulce y generoso.

Bodegas González Byass



Carta de Vinos

Luz de Led

Vinos blancos y rosados

Viñas de Miedes semi seco D.O. Calatayud	8,00
Baltasar Gracián Blanco D.O. Calatayud	9,00
Albada Macabeo Blanco D.O. Calatayud	9,50
Frizzante 5.5 blanco Viñas de Miedes	9,00
Protos Verdejo D.O. Rueda	12,00
Viñas del Vero Gewurztraminer D.O. Somontano .	15,00
Baltasar Gracián Rosado	9,00
Lambrusco rosado Frizzante	8,00

Vinos tintos

Samitier Roble Garnacha D.O. Calatayud	13,00
Baltasar Gracián Garnacha D.O. Calatayud	10,00
Baltasar Gracián Garnacha Viñas Viejas D.O. Calatayud	13,00
Albada D.O. Calatayud	9,50
Protos Roble D.O. Ribera del Duero	14,00
Ramón Bilbao Crianza. D.O. Rioja	13,00
Luis Cañas Crianza D.O. Rioja	14,00
Muga Crianza D.O. Rioja	22,00
Pago Carraovejas Crianza	34,00

Cavas y Champagne

Cava Reyes de Aragón Brut Nature	11,00
Moët Chandon	29,00

