

# BOCADERO

RESTAURANT

## VINOS

### TINTOS

**Fernandez Gomez.** Joven de Maceración Carbónica. BDG Tierra Agrícola Labastida. (Rioja)  
Tempranillo y Viura. Franco e intenso, aromas de bayas silvestres, flores azules, hojarasca y balsámicos. Jugoso, frutal, fresco, sensaciones de frambuesa, mentoles y largo final. 12,50€

**Muriel Fincas de la Villa Crianza.** Muriel. (Rioja)  
Tempranillo. Amplio y elegante con aroma a vainilla, coco, frutas rojas y regaliz. 15€

**DC Crianza.** Diez Caballero. (Rioja)  
Tempranillo. Elegante, aromas especiales y sabores de fruta madura y vainilla. 16€

**El Primavera.** 9 meses en barrica. BDG Tierra Agrícola Labastida (Rioja)  
Tempranillo. Aroma a bayas silvestres, violetas, hierbas aromáticas, notas arcillosas y mentoladas. Sabroso, frutal. 17€

**Cune Crianza.** Cune. (Rioja)  
Tempranillo. Garnacha y Mazuelo. Los aromas de bayas rojas, eucalipto y pimientas se entremezclan con los de hoja de tabaco ofreciendo una nariz reconocible año tras año. 17€ 3/8 9,90€

**Muron Roble.** BDG Severino Sanz. (Ribera del duero)  
Tempranillo. Aroma a fruta madura, hierbas silvestres, moras y arándanos con ligeros toques a torrefactos. En boca es equilibrado, con tanino suave y frutal. Facil de beber. 18€

**JME.** Muriel. (Rioja)  
Tempranillo. Sus aromas de frutos rojos (moras, ciruelas) acompañados de un sutil recuerdo a regaliz, se envuelven de un toque de madera nueva americana que aporta más complejidad. 18,50€

**Jardín Rojo Crianza.** Viñedos Singulares. (Rioja)  
Juvenil, fresco y afortunado. Ideal para Sangría y Kalimotxo. 19€

**Muriel Fincas de la Villa Reserva.** Muriel. (Rioja)  
Tempranillo. Clásico, fino y equilibrado. Un vino muy elegante de nariz compleja y recuerdos a fruta madura en boca. 22€

**Entre lobos.** Viñedos Singulares. (Ribera del Duero)  
Tinto fino. Perfecto equilibrio en nariz entre fruta silvestre y cremoso aroma tostado, goloso paso frutal y cremoso en boca que expresa potencia y carnosidad. 22€

**Tierra.** Crianza. BDG Tierra Agrícola Labastida. (Rioja)  
Tempranillo. Picota granate. De notable intensidad, aromas de arándanos, moras, cacao caramelo rojo. Bien estructurado, equilibrado. 24€

**Dido.** La Universal. (Monsant)  
Garnacha, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon. La garnacha de suelos graníticos se expresa a través de una explosión de fruta. Crianza en ánforas de arcilla. 27€

**Belleruche Rouge.** M. Chapoutier. (Cotes du Rhone, Francia)  
Syrah y Ganarcha. Con uvas de cuatro comarcas distintas, es un vino complejo, de aromas a frutas rojas y negros, pimienta y regaliz. Su estructura en boca es amplia y firma pero la suavidad de sus taninos lo hace accesible. Mineral y de final jugoso. 27€

**AN/2 Crianza.** Anima Negra. (Mallorca)  
Callet, Mantonegro, Fogoneu y Syrah. Aromas de fruta madura fresca, cerezas, fresas, notas dulces, de fresa dulce, notas balsámicas y un fondo mineral de piedras secas. Muy fresco. 34€

**Carmelo Rodero Crianza.** Carmelo Rodero. (Ribera del Duero)  
Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Fruta negra, caracter, frescor y amabilidad. Recuerdos a regaliz, café y vainilla. Elegante y complejo. 35€

**Imperial Reserva.** Cune. (Rioja)  
Tempranillo, Graciano y Mazuelo. Exhibe una nariz clásica, con mucha fruta madura y jugosa, ciruelas y fruta roja, sutil dulzor, una presencia mineral y un elegante fondo balsámico, unas notas de eucalipto, muy cautivadoras, y con un agradable fondo de caramelo. En boca es muy jugoso, buen cuerpo y estructura. 39€

### CAVAS Y ESPUMOSOS

**Louis Roederer Premier.** Champagne. (Francia)  
Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier. De estructura elegante, fresco, fino y complejo. 48€

**Mas Macia Brut Nature Reserva.** Cava. (Conca del l'Anoia)  
Xarel-lo y Parallada, domina la fruta blanca, sobre ligeros tostados. 18€

**Mas Macia Brut Nature Gran Reserva.** Cava. (Conca del l'Anoia)  
Xarel-lo, Macabeo, Parallada, Chardonnay. Aromas complejos y burbuja fina. De alta mineralidad y sutil dulzor en boca. 26€

**La Modenese Bianco Frizzante.** Moscato (Italia)  
Aroma a fruta madura, hierbas silvestres, moras y arándanos con ligeros toques a torrefactos. En boca es equilibrado, con tanino suave y frutal. Facil de beber. 12€

**Gavioli Frizzante Rosado.** Lambrusco (Italia)  
Lambrusco del Emilia. Frutas rojas con un punto ácido y agradable dulzor. 12€

### BLANCOS

**Atino.** Erre de Herrero. (Rueda)  
Verdejo. Amplio, fresco y vivo, aromas a fruta y notas de cítricos. 14€

**La Fresca.** 7 Pasos. (Rioja)  
Viura. Armonioso con aromas a manzana, toques cítricos y fondo de frutos secos. 15,50€

**La Lianta.** 7 Pasos. (Navarra)  
Chardonnay. Criado sobre lías, atrevido, aromático y complejo. Notas de fruta tropicales, manzana ácida y melocotón. 15,50€

**Afortunado.** Viñedos Singulares. (Rueda)  
Verdejo. Intenso y brillante. Goloso y fresco con notas de fruta tropical y final envolvente. 17€

**Itsas Mendi.** Itsas Mendi. (Bizkaiko Txakolina)  
Hondarribi Zuri. Equilibrio en boca, fresco, armonioso y persistente. 18,95€

**Katxiña.** Bodega Katxiña. (Getariako Txakolina)  
Hondarribi Zuri. Fresco, vibrante, afrutado y con notas a brisa del mar. 19€

**Barbuntin.** Bodegas Quinta do Couselo. (Rias Baixas)  
Albariño. Delicioso, aromático y fresco, divertido y facil de beber. Notas de fruta cítricos y fruta de hueso. Buena acidez y paso en boca equilibrado. 21€

**Fragas do Lecer.** Fragas do Lecer. (Monterrei)  
Godello, Treixadura y Dona Branca. Aroma intenso a frutas (melocotón, pera, pomelo)  
Vino seco y suave. 21€

**Luna Creciente.** Viñedos Singulares. (Rias Baixas)  
Albariño. Delicioso, aromático y fresco, divertido y facil de beber. Notas de fruta fresca en pulpa blanca, pera, citronella y algunos matices florales. 22€

**Ardeche Chardonnay.** Louis Latour. (Coteaux de l'Ardèche)  
Vino equilibrado, refinado y fresco, con aromas a pera y melocotón. 23€

**Casa Agrícola de Pepe Mendoza.** (Alicante)  
Moscatel de Alejandría, Macabeo y Airén. Afinado sobre lías. Artesano y personal, notas de jazmín flor de azahar, hinojo y cítricos con notas calcáreas y salinas. 26€

### ROSADOS

**Muriel Rosado.** Bodegas Muriel. (Rioja)  
Garnacha. Fresco y brillante con aroma a fresas, cerezas, rosa y regaliz. 9,50€

**Alex Sensacion Rosé.** Viñedos de Calidad. (Navarra)  
Garnacha. Aroma intenso a fresas, frambuesas y matices de melocotón. Goloso. 11€

**Dominio de Unx.** Rosado de Lágrima. BDG San Martín. (Navarra)  
Garnacha. Frutal, goloso, con un paso sedoso pero a la vez fresco y ligero. 16€

**Belleruche Rosé.** M. Chapoutier. (Cotes de Rhône)  
Garnacha, Cinsault y Syrah. Aromas a frutos rojos y cítricos. Noble equilibrado y fresco. 24€