

SAVANNA

VINOS



APERITIVOS Y ESPUMOSOS

BRUT NATURE VERA DE ESTENAS. FÉLIX MARTÍNEZ. CHARDONNAY FERMENTADA Y CRIANZA ROBLE FRANCÉS Y MACABEO. LA PORTERA. REQUENA. VALENCIA. D.O. CAVA.	21,90
PINOT NOIR ROSÉ BRUT GIRÓ DEL GORNER. GABRIEL GIRÓ. PINOT NOIR + 20 MESES. PENEDÉS. D.O. CAVA.	29,90
PEDRO XIMENEZ DEL PINO. MANUEL JIMÉNEZ. DULCE GENEROSO, UVAS PASAS ENCABEZADAS Y CRIADAS 2 AÑOS EN TINAJAS CENTENARIAS. D.O. MONTILLA-MORILES.	3,90
AMONTILLADO BODEGA SANTA MARÍA, DEL PINO. MANUEL JIMÉNEZ. PEDRO XIMÉNEZ + 15 AÑOS EN BOTA. BODEGA HIJOS DE MANUEL DEL PINO. D.O. MONTILLA-MORILES.	4,90
FINCA ANTIGUA MOSCATEL. BODEGA FINCA ANTIGUA. ZONA LA MANCHA. BOTELLA 37,5CL	16,40

BLANCOS

ESTILETE. VERDEJO. BODEGA CUATRO RAYAS. D.O. RUEDA.	3,25
PAJARETE. JUANMI DE LA CRUZ. VERDEJO SEMIDULCE DE VENDIMIA TARDÍA. VINO NATURAL. VINO DE PARAJE. VILLAROBLEDO. IGP VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA.	19,90
NAVE SUR. VERDEJO. BODEGA CUATRO RAYAS. D.O. RUEDA.	19,90
LES FLEVRIS DV MAL. JAVIER CARAVACA. GEWÜRZTRAMINER DE CEPAS VIEJAS. VILLAROBLEDO.	26,90
GABA DO XIL GODELLO. TELMO RODRÍGUEZ. 4 MESES SOBRE LÍAS. BODEGAS TELMO RODRÍGUEZ. D.O. VALDEORRAS.	28,90
DULAS. FÁTIMA CEBALLOS. 100% PEDRO XIMÉNEZ SECO. 12 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS EN SUS LÍAS FINAS CON BATONNÂGE. BODEGA LAGAR DE LA SALUD. MONTILLA. D.O. MONTILLA-MORILES.	26,90
VALLEGARCÍA VIOGNIER. VIOGNIER. ALFONSO HORNOS. CRIANZA SOBRE LÍAS. PAGO DE VALLEGARCÍA D.O.P. RETUERTA DEL BULLAQUE. CIUDAD REAL.	35,90
LA COLOMBERA. DERTHONA. COLLI TORTONESI. TIMORASSO 100%. D.O. PIAMONTE.	34,00
GRECO DI TUFO DOCG. MASTROBERARDINO. BLANCO. UVA GRECO. CRIANZA DE 6 MESES EN BOTELLA.	6,40 28,90

ROSADOS

CAN SUMOI LA ROSA. PEPE RAVENTÓS. COUPAGE 100% AUTÓCTONO DE UVAS DE SUMOLL, PARELLADA Y XAREL·LO. ECOLÓGICO. BODEGA CAN SUMOI. D.O. PENEDÉS.	22,90
---	-------

SAVANNA

VINOS



TINTOS

CARPETANO DE VALQUEJIGOSO. RAÚL PÉREZ. GARNACHA NEGRA 100%. VITICULTURA ORGÁNICA. DEPÓSITO INOXIDABLE Y 12 MESES EN FUDRES DE ROBLE FRANCÉS DE 4000 LITROS. VINO DE MADRID.		27,90
MEDIEVO. TEMPRANILLO, GARNACHA, GRACIANO Y MAZUELO. CRIANZA DE 12 MESES, 70% BARRICA DE ROBLE AMERICANO Y 30% DE ROBLE FRANCÉS. BODEGAS DEL MEDIEVO. D.O. CA RIOJA.	4,50	22,90
LA MONTESA. ÁLVARO PALACIOS. GARNACHA. CRIANZA 12 MESES EN BARRICA. BODEGA PALACIOS REMONDO. D.O. CA RIOJA.		28,90
VIÑA SOLORCA. JOSÉ VÍCTOR BALBÁS. TEMPRANILLO. 9 MESES EN BARRICA DE ROBLE AMERICANO. BODEGAS SOLORCA. D.O. RIBERA DEL DUERO.	4,50	22,90
HACIENDA SOLANO VIÑAS VIEJAS. SOPHIE KHÜN Y TONI SARRIÓN. TINTO FINO 98%, ALBILLO MAYOR 2%. CRIANZA EN BARRICA 19 MESES. BODEGA HACIENDA SOLANO. D.O. RIBERA DEL DUERO.		38,90
BRUJIDERA. JESÚS TOLEDO Y JULIÁN AJENJO. BRUJIDERA. VINO ARTESANAL DE BAJA PRODUCCIÓN. BODEGA TOLEDO & AJENJO, #GARAGEWINE. QUINTANAR DE LA ORDEN. TOLEDO.		30,90
HIPPERIA. CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT, PETIT VERDOT. ALFONSO HORNOS. CRIANZA SOBRE LÍAS. PAGO DE VALLEGARCÍA D.O.P. RETUERTA DEL BULLAQUE. CIUDAD REAL.		43,90
ARX. TINTILLA DE ROTA, SYRAH, PETIT VERDOT, CABERNET SAUVIGNON. 12 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS. BODEGA TESALIA. LA JOYA DEL SUR. VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ.		32,00
TESALIA. PETIT VERDOT, SYRAH, TINTILLA DE ROTA, CABERNET SAUVIGNON. 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. BODEGA TESALIA. LA JOYA DEL SUR. VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ.		44,00
BAROLO DOCG. FERDINANDO PRINCIPIANO. NEBBIOLO 100%. COMUNA SERRALUNGA.	10,60	48,00