

## VINOS TINTOS



**JUST MALBEC PLEASE BOD. BLANCO** 3,00€ 16,00€

**MALBEC MENDOZA, ARGENTINA**  
Color púrpura en la copa, en nariz con matices de grosellas negras y matices balsámicos. Malbec y SOLOMILLO DE TERNERA, siéntate y disfruta de Mendoza.



**BENJAMÍN BODEGAS NIETO SANETINER** 3,50€ 18,00€

**MALBEC 12 M. BARRICA MENDOZA, ARGENTINA**  
Vino de perfil definido e intenso, de color rojo profundo. Notas de frutos rojos que junto al toque de la madera, le dan elegancia. BENJAMIN es ARGENTINO el ENTRECOT AL CORTE también. Cuando llega el Messías se arrodillan los Cristianos.



**LA LINDA, BODEGAS LUIGI BOSCA** 22,00€

**MALBEC MENDOZA, ARGENTINA**  
Color rojo violáceo brillante, de aromas muy expresivos que recuerdan a frutas rojas y especias. Vino sabroso para las sabrosas MOLLEJAS. Seamos felices...



**CALLEJÓN DEL CRIMEN, VIÑEDOS DE LA LUAZ** 23,00€

**MALBEC MENDOZA, ARGENTINA**  
Limpio y brillante con intensidad alta y color rojo púrpura con ribetes granates. Lo que es un crimen es no tomar este vino con el CHULETÓN DE UN Kg de nuestra carta.



**LA IRIDE, BODEGAS LA IRIDE** 20,00€

**MALBEC MENDOZA, ARGENTINA ARGENTINA**  
Color rojo rubí límpido, con matices bordo y algo de violáceo. Aroma intenso ahumado, que recuerda a guindas, café y algo de vainilla. A este Malbec le va la PICAÑA DE TERNERA, un misterio sin descifrar, que esperamos que alguien lo resuelva.



**ALAMOS, BODEGAS ALAMAS** 19,00€

**CABERNET SAUVIGNON MENDOZA, ARGENTINA**  
Rojo púrpura, profundo, reflejos rubí. Aromas frutales, fruta negra madura, pimienta, tabaco, cuero. Alamos es el vino que se piden los que les gusta el VACÍO CALLEGO, por algo será.



**LA IRIDE, BODEGAS LA IRIDE** 20,00€

**CABERNET SAUVIGNON MENDOZA, ARGENTINA**  
Color rojo rubí con matices violáceos. Muy especiado, destacando también frutas rojas, especialmente ciruela madura. Es un Cabernet Sauvignon Argentino y estás en BACACAY, pide Carne ché



**RUTINI, BODEGAS RUTINI** 39,00€

**CABERNET SAUVIGNON, MALBEC MENDOZA**  
Rojo intenso, con matices azulados. En nariz, se presenta frutado, con notas de ciruela, vainilla. Vamos a la DEGUSTACIÓN DE CARNE SELECTA CON RUTINI, y que sea lo que Maradona quiera.

## VINOS TINTOS



**ESTANCIA MENDOZA** 19,00€

**SYRAH MENDOZA, ARGENTINA**  
De color rojo violáceo, muy vivaz. Notas de ciruela y mora maduras, pasas de uva, higos secos y mermeladas de frutas rojas. Syrah de mi ENTRAÑA, como estás tan bueno.



**MATADOR DE KEMPES** 25,00€

**65% MALBEC y 35% PETIT VERDOT MENDOZA, ARGENTINA**  
Vino tinto color rojo violáceo. En nariz notas de frutos rojos y negros, menta, vainilla y especias. Matador es este vino con el TOMAHAWK POLACO.



**ONDALAN JOVEN** 3,00€ 16,00€

**TEMPRANILLO, DOC RIOJA**  
Vino limpio y brillante, con tonalidad púrpura muy intenso con reflejos brillantes. Intensidad aromática muy alta. Notas muy directas de fruta fresca. Sólo o con LA PICADA CRIOLLA, no deberías dejar de beberlo.



**LA VANIDOSA GARNACHA** 20,00€

**GARNACHA 15M. DOC RIOJA**  
Vivo, brillante y profundo, con capa media alta. NARIZ intenso y madura, con toque especiado, típico de la garnacha. A esta GARNACHA le va EL ENTRECOT ARGENTINO como el agua a la sed.



**PAGOS DE VALCERRACÍN** 17,00€

**TEMPRANILLO 10M. DOP RIBERA DEL DUERO**  
Limpio, brillante, de intenso color granate con destellos púrpura. Maridaje imbatible de nuestro SECRETO DE LA CASA A LA PARRILLA



**DÍAZ BAYO 8** 3,50€ 16,00€

**TEMPRANILLO, DOC RIOJA**  
**TEMPRANILLO 8M. DOP RIBERA DEL DUERO** Limpio y brillante con intensidad alta y color rojo púrpura con ribetes granates. Hecho para LA COSTILLA DE CERDO A LA BARBACOA de nuestra carta.



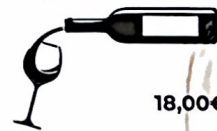
**MARTIN BERDUGO CRIANZA** 23,00€

**TEMPRANILLO 12-14M DOP RIBERA DEL DUERO**  
Para LAS CHULETILLAS DE CORDERO, de paseo por Castillas y León.



**GREGAL** 18,00€

**DOP ALICANTE MONASTRELL.**  
**FERMENTACIÓN Y CRIANZA EN ÁNFORA DE BARRO.**  
Color cereza picota intenso, de capa ligera. Nariz muy intensa y frutal. Aromas a frutos rojos. Somos mediterráneos como el viento GREGAL y la PARRILLADA DE CARNE.



## VINOS ROSADOS



### JUST ROSE PLEASE BOD. BLANCO

PINOT NOIR Y MALBEC MENDOZA, ARGENTINA  
Rosa fresca vivo. Just Rosé Please es un vino con complejos aromas frutales de cereza fresca.

En boca es estructurado, persistente y equilibrado.

Queríamos no ser tan sinceros pero es que a la HAMBURGUESA VEGANA le cae muy bien. Y a las ensalada BACACAY también.

3,00€ 15,00€



### LETARGO ROSADO

GARNACHA DOC. RIOJA (ORIENTAL)

Rosa salmón pálido, brillante y muy atractivo.

Nariz fresco, goloso e intenso, con sutiles notas vegetales y florales.

Muéstrale de lo que es capaz a la PARRILLA DE VERDURAS.

2,20€ 13,50€

## VINOS BLANCOS



### ALAMOS

TORRONTES SIN CRIANZA SALTA, ARGENTINA

De color oro pálido brillante, presenta aromas a manzanas y peras junto con deliciosas notas de limón, disfrútalo con las GAMBAS AL AJILLO, y siéntete picante.

20,00€



### LA IRIDE

CHARDONAY SIN CRIANZA MENDOZA, ARGENTINA

Dorado, con reflejos verde pálidos. Aroma intenso donde predominan frutas como la piña, la banana y las de carozo.

También agradables notas cítricas. Tómallo con nuestro

MATRIMONIO y disfrútalo como un trío.

3,50€ 18,00€



### MAIRENA

CHARDONAY SIN CRIANZA MENDOZA, ARGENTINA

De color amarillo brillante con tintes verdosos. Aroma frescos de pomelo y espárgagos.

Seco en boca con una acidez placentera.

Dáselo a compartir al SALMÓN y será un MAIRENAJE.

18,00€



### VIORE

VERDEJO, DOP RUEDA

Blanco fresco, ligeramente dulce y suave.

Viaja a Milán con la MILANESA DE POLLO y créete más.

3,00€ 13,00€



### ESCARCHA

MALVASIA Y MERSEGUERA DOP ALICANTE

Amarillo pajizo pálido, con borde ambarino muy suave.

Limpio en nariz, fruta blanca, ligera hierba. Buena acidez

en boca, persistente, suave y rico. Vino dorado para nuestra DORADA

18,00€



### TABU GODELLO

GODELLO 5 MESES CRIANZA DOP MONTERREI

Brillante y limpio. Amarillo pajizo de tonos verdosos, intensidad alta.

Equilibrio entre la acidez y el alcohol que invita a repetir.

Sabroso vino Gallego para la PICADA MEDITERRÁNEA.

17,50€