

Restaurante

El Botánico

café



CARTA DE VINOS

CARTA DE VINOS

VINOS Blancos

D.O. RÍAS BAIXAS / CASTIÑEIRA (ALBARIÑO)

Elaborado con uva Albariño, destacan sus aromas albaricoque y piña con final cítrico. 21 €

D.O. RÍAS BAIXAS / MAR DE FRADES (ALBARIÑO)

Destacan sus aromas de fruta tropical, como también los cítricos y la fruta de hueso, su acidez nos muestra el carácter atlántico. 23 €

D.O. RIBEIRO / MISTERGODELLO (GODELLO)

De la comarca de Ribeiro, vino elaborado con uva Godello, grandes aromas, vuelta al origen de los grandes vinos gallegos. 23 €

D.O. VALDEORRAS / LOURO (GODELLO)

Blanco con crianza, con buena intensidad aromática, mineralidad, sabroso, perfecto en cualquier momento. 35 €

D.O. RUEDA / CIRCE (VERDEJO)

Verdejo atípico con unas ligeras notas de dulzor. 21 €

D.O. RUEDA / MARQUÉS DE RISCAL (RUEDA)

Verdejo orgánico, intensos aroma de hinojo, flores blancas, fresco y equilibrado para acompañar pescados y mariscos 21 €

PAY'S D'OC / LES FUMÉES BLANCHE (SAUVIGNON BLANC)

Aromática sauvignon blanco, aroma fruta de la pasión, notas herbáceas, hojas de grosella, alcanzando alta expresividad en boca. 26 €

VINOS Tintos

D.O. RIBERA DEL DUERO / FUENTESPINA (3 MESES) (TEMPRANILLO)

Tinta fina, vino con mucha carga frutal, rojos. 19 €

D.O. RIBERA DEL DUERO / ARZUAGA CRIANZA (TINTA FINA)

Tinta del país, buena estructura, notas de frutas rojas maduras, frutos negros, ideal para tomar carnes. 35 €

D.O. RIBERA DEL DUERO / PESQUERA CRIANZA (TINTA FINA)

Tinta del país, se distingue por su personalidad, modernidad y tradición. Notas de fruta negra, zarzamora... hacen que tenga boca golosa y sedosa. 35 €

D.O. RIBERA DEL DUERO / MALLEOLLUS (TEMPRANILLO)

Rojo cereza, destacan frutos rojos y notas balsámicas de cedro, potente, intenso, con pase amable en boca. 52 €

*D.O. RIOJA / SEÑORÍO DE VILLARRICA CRIANZA (TEMPRANILLO)
Rioja lleno de carácter y personalidad, con aromas de roble muy bien integrado
largo recorrido en boca. 19 €*

*D.O. RIOJA / RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA GARNACHA
Vino sedoso, elegante, valor seguro en mesa, destacando sus aromas de ciruela roja cereza. 26 €*

*D.O. RIOJA / MUGA CRIANZA (TEMPRANILLO, MAZUELO, GRACIANO)
Largo recorrido en boca, frutal, elegante, ideal para acompañar carne
embutidos y todo tipo de guisos. 37 €*

*D.O. RIOJA / MARQUÉS DE MURRIETA (TEMPRANILLO)
Un clásico de Rioja, destacan sus aromas de ciruela roja, fresa, notas herbáceas
con elegante paso en boca. 40 €*

VINOS Rosados

*D.O. CASTILLA Y LEÓN / NICTE (PRIETO PICUDO)
Su color rosa pálido, brillante, en boca fresco, ideal para acompañar pescados y mariscos,
arroz y pastas y como aperitivo. 21 €*

VINOS Dulces

*D.O. ALICANTE / CASTA DIVA COSECHA MIEL (MOSCATEL DE ALEJANDRÍA)
Aromas de almendra tostada, miel, piel de naranja, perfecto para acompañar postres. 25 €*

*D.O. JEREZ / NECTAR PX (PEDRO XIMÉNEZ)
Ideal para tomar con postres, helados y quesos. 20 €*

CAVAS, ESPUMOSOS

*D.O. SENSE PENEDÉS / CASTELL DÒRDALL BRUT
(XARELO, MACABEO, PARELLADA)
Un espumoso brut frutal, con notas de manzana, pera y melocotón
excelente opción para disfrutar en cualquier momento. 18 €*

*D.O. CAVA / JUVÉ & CAMPS RVA DE LA FAMILIA
(XARELO, PARELLADA, MACABEO)
De carácter frutal, notas mediterráneas, pan ligeramente tostado.
Destaca por su estilo brut matute, sin azúcar añadido,
carácter fresco y burbuja bien integrada. 37 €*

*D.O. CAVA / JUVÉ & CAMPS RVA DE LA FAMILIA ROSÉ CENTENARIO
(PINOT NOIR)*

*Una combinación de aromas de fresa silvestre, rosa y pan recién horneado.
cautiva con burbuja crujiente, con paso en boca elegante. 39 €*

D.O.P. FRANCIACORTA / BERLUCCHI 61 SATÉN (CHARDONNAY)

Fresco, fruta cítrica equilibrada, vibrante, cremoso. 43 €

CHAMPAGNE

AOC CHAMPAGNE / LAURENT PERRIER BRUT

(PINOT NOIR, PINOT MENOIR, CHARDONNAY)

Burbuja fina, persistente, notas de fruta blanca, acidez refrescante. 70 €

AOC CHAMPAGNE / LAURENT PERRIER ROSÉ (PINOT NOIR)

Largo en boca, gastronómico, ideal para cualquier momento. 87 €

Restaurante

El Botánico
café
