Restaurante

El Botánico

café



Todos los precios incluyen IVA

3 € por el pan y los aperitivos

En terraza: 10% de suplemento en la cuenta final (incluidas las bebidas)

All prices include VAT

3 € for bread and appetizers

Terrace: 10% surcharge on the final bill (including drinks)

CARTA DE VINOS

VINOS Blancos

D.O. RÍAS BAIXAS / CASTIÑEIRA (ALBARIÑO)
elaborado con uva Albariño, destacan sus aromas albaricoque, piña con final cítrico. 24 €

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. 29 €

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. 28 €

D.O. VALDEORRAS / LOURO (GODELLO)
Blanco con crianza, con buena intensidad aromática, mineralidad, sabroso, perfecto en cualquier momento. 39,50 €

D.O. RUEDA / CIRCE LOGO (VERDEJO)
Verdejo atípico con unas ligeras notas de dulzor. 23 €

D.O. RUEDA / MARQUÉS DE RISCAL (RUEDA)
Verdejo orgánico, intensos a alta. 24 €

PAY´S D´OC / LES FUMEES BLANCHE (SAUVIGNON BLANC)
Aromática sauvignon blanco, aroma fruta de la pasión, notas herbáceas, hojas de grosella, alcanzando alta expresividad en boca. 30 €

VINOS Tintos

D.O. RIBERA DEL DUERO / FUENTESPINA (3 MESES) (TEMPRANILLO)
Tinta fina, vino con mucha carga frutal, rojos. 21 €

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. 44 €

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. 42 €

D.O. RIBERA DEL DUERO / MALLEOLLUS (TEMPRANILLO)
Rojo cereza, destacan frutos rojos y notas balsámicas de cedro, potente, intenso, con pase amable. 62 €

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. 22 €

D.O. RIOJA / RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA GARNACHA
Vino sedoso, elegante, valor seguro en mesa, destacando sus aromas de ciruela roja cereza. 30 €

D.O. RIOJA / MUGA CRIANZA (TEMPRANILLO, MAZUELO, GRACIANO)
Largo recorrido en boca, frutal, elegante, ideal para acompañar carne
embutidos y todo tipo de guisos. 43 €

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. 43 €

VINOS Rosados

D.O. CASTILLA Y LEÓN / NICTE (PRIETO PICUDO)
Su color rosa pálido, brillante, en boca fresco, ideal para acompañar pescados y mariscos
arroces y pastas y como aperitivo. 24 €

VINOS Dulces

D.O. ALICANTE / CASTA DIVA COSECHA MIEL (MOSCATEL DE ALEJANDRÍA)
Aromas de almendra tostada, miel, piel de naranja, perfecto para acompañar postres. 32 €

D.O. JEREZ / NECTAR PX (PEDRO XIMÉNEZ)
Ideal para tomar con postres, helados y quesos. 24 €

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. 22 €

D.O. CAVA / JUVE Y CAMPS RVA DE LA FAMILIA
(XARELO, PARELLADA, MACABEO)
De carácter frutal, notas mediterráneas, pan ligeramente tostado.
Destaca por su estilo brut nature, sin azúcar añadido,
carácter fresco y burbuja bien integrada. 39 €

D.O. CAVA / JUVE Y CAMPS RVA DE LA FAMILIA ROSE CENTENARIO (PINOT NOIR)
Una combinación de aromas de fresa silvestre, rosa y pan recién horneado. Cautiva con burbuja crujiente, con paso en boca elegante. 41 €

D.O.P. FRANCIACORTA / BERLUCCHI 61 SATÉN (CHARDONNAY)
Fresco, fruta cítrica equilibrada, vibrante, cremoso. 55 €

CHAMPAGNE

AOC CHAMPAGNE / LAURENT PERRIER BRUT (PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY)
Burbuja fina, persistente, notas de fruta blanca, acidez refrescante. 110 €

AOC CHAMPAGNE / LAURENT PERRIER ROSE (PINOT NOIR)
Largo en boca, gastronómico, ideal para cualquier momento. 159 €

Restaurante
El Botánico
café