



CASA
MANZAR






CARTA DE
VINOS







TINTOS CUENCA

Gran Calzadilla (Pago de Calzadilla)






52 €





-  Tempranillo, Cabernet Sauvignon
-  Arcilloso, calcáreo
-  Alc. 14,5°
-  18 meses roble americano y francés
-  Pago de Calzadilla (Huete)

-  Rojo cereza, capa alta
 -  Mora, grosella, regaliz, completo y mineral
 -  Potente, untuoso y elegante
 - 
-

Calzadilla Classic (Pago de Calzadilla)


37 €





-  Tempranillo, C. Sauvignon, Garnacha y Syrah
-  Franco-arenoso
-  Alc. 14,5°
-  12 meses roble americano y francés
-  Pago de Calzadilla (Huete)

-  Rojo picota, limpio
 -  Ciruela, grosella, níspero
 -  Balsámico, regaliz y ahumados
 - 
-

QUERCUS (D.O. Uclés)






49 €





-  Tempranillo
-  Calizo
-  Alc. 15,5°
-  20 meses roble francés
-  Bodega Dominio de Fontana (F. de Pedro Naharro)

-  Rojo rubí, intenso
 -  Goloso, fruta negra, especiada
 -  Equilibrado, complejo, aterciopelado
 - 
-

Quinta de Quercus (D.O. Uclés)






30 €





-  Tempranillo
-  Calcáreo, arcilloso, pedregoso
-  Alc. 14,5°
-  12 meses roble francés
-  Bodega Dominio de Fontana (F. de Pedro Naharro)

-  Cereza, cardenalicio
 -  Fruta madura, hierbas, especiada y balsámico
 -  Mineral, equilibrado, sabroso
 - 
-

Finca La Estacada Syrah - Merlot (D.O. Uclés)






30 €





-  Syrah, Merlot
-  Arcilloso, calcáreo
-  Alc. 14,5°
-  16 meses roble francés
-  Bodega Finca La Estacada (Tarancón)

-  Rojo picota
 -  Menta, pimienta roja, tomate
 -  Opulento, vigoroso, fruta compositada
 - 
-

Secua (D.O. Uclés)

37 €






-  Cabernet Sauvignon, Syrah
-  Arcilloso, pedregoso
-  Alc. 14,5°
-  12 meses roble americano
-  Bodega Finca La Estacada (Tarancón)




-  Rojo granate, capa alta
-  Complejo, ahumados, cacao
-  Fruta compositada, potente
- 

TINTOS CUENCA

Alcarrium (I.G.P. Tierra de Castilla)

34 €






-  Tempranillo
-  Calizo pedregoso. Ecológico
-  Alc. 15,0°
-  12 meses roble francés
-  Bodega Vinos Altomira (Mazarulleque)




-  Rubí, limpio, brillante
-  Fresca, arándanos, especias
-  Fresco, elegante, complejo



Volver (I.G.P. Tierra de Castilla)

35 €






-  Tempranillo
-  Arenoso, calizo
-  Alc. 15,0°
-  15 meses roble americano
-  Bodega Volver (Casas de los Pinos)




-  Rojo púrpura
-  Pan tostado, tierra, especiado, frutos negros
-  Tostados, moras, regaliz, cassis



Galea (I.G.P. Tierra de Castilla)

41 €






-  Tempranillo
-  Arcilloso, calizo
-  Alc. 14,0°
-  14 meses roble francés
-  Bodega Villa Iulia (Mota del Cuervo)




-  Rojo picota
-  Fruta negra, vainilla
-  Intenso, especiado, fruta madura, largo



Calizo Serapio (I.G.P. Tierra de Castilla)

35 €






-  Syrah
-  Calizo
-  Alc. 14,0°
-  6 meses roble americano
-  Bodega Serapio (Mota del Cuervo)




-  Rojo picota
-  Ligerero, frutal, herbáceo
-  Fruta fresca roja, moras, arándanos, especiado



Paeriza (Vino de España)

29 €






-  Tinta Velasco, Syrah, Airén
-  Arcilloso, calizo
-  Alc. 12,5°
-  Hormigón
-  Bodega Patio (Mota del Cuervo)




-  Granate
-  Fresco, frutal, natural
-  Expresivo, goloso



Cuerno del Diablo (Vino de España)

35 €

-  T. Velasco, P. Verdot, Garnacha, Cab. S., Graciano
-  Arenoso, calcáreo, pedregoso
-  Alc. 14,5°
-  14 m. roble F. y A. Fermentación por separado
-  Bodega Ibicea (Los Hinojosos)






-  Rojo picota intenso
-  Fresca, cereza, especias, regaliz
-  Redonda, franco, largo







TINTOS CUENCA

Mikaela (I.G.P. Tierra de Castilla)






45 €





-  Bobal
-  Arcilloso, canto rodado, roca calcárea
-  Alc. 14,5°
-  18 meses roble francés y hormigón
-  Bodega Mikaela Rubio (La Alberca de Záncara)

-  Cereza, brillante
 -  Fruta madura, especiado, tostados, retama
 -  Equilibrado, persistente, cacao
 - 
-

El Reflejo de Mikaela (I.G.P. Tierra de Castilla)






32 €





-  Bobal
-  Arenoso, canto rodado, viñas viejas
-  Alc. 14,5°
-  14 meses roble francés y gres
-  Bodega Mikaela Rubio (La Alberca de Záncara)

-  Cardenalicia, cereza
 -  Fruta madura, hierbas silvestres
 -  Especies, equilibrado, sabroso
 - 
-

Cánfora (D.O. La Mancha)






42 €





-  Tempranillo
-  Arcilloso, calcárea, pie franco
-  Alc. 14,5°
-  14 meses roble francés
-  Bodega Campos Reales (El Provencio)

-  Capa alta, oscuro
 -  Frutal, regaliz y monte bajo
 -  Floral, especias dulces y equilibrado
 - 
-

Pago de La Jaraba (Pago de La Jaraba)






33 €





-  Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
-  Calizo, pedregoso
-  Alc. 14,0°
-  12 meses roble francés
-  Pago de La Jaraba (El Provencio)

-  Rojo picota, brillante
 -  Fruta madura, cacao, intenso
 -  Equilibrado, complejo, aterciopelado, tostados
 - 
-

Vega Moragona “La del Pino” (D.O. Ribera del Júcar)






41 €





-  Tempranillo, viñas viejas
-  Calizo, pedregoso
-  Alc. 14,5°
-  14 meses roble francés
-  Cooperativa La Magdalena (Casas de Haro)

-  Rojo picota, capa alta
 -  Fruta negra, fresco, especiado
 -  Complejo, carnoso, regaliz
 - 
-

Milcantos (D.O. Ribera del Júcar)

45 €






-  Bobal, Airén
-  Arenoso, arcilloso, canto rodado
-  Alc. 14,5°
-  20 meses roble francés y americano
-  Bodega Valtravieso (Casas de Benítez)




-  Rojo picota, capa alta
-  Fruta madura, especiado
-  Amplio, fresco, equilibrado
- 

TINTOS CUENCA

Primigenio (I.G.P. Tierra de Castilla)

37 €






-  Bobal, Pardilla
-  Arcilloso, calizo
-  Alc. 14,0°
-  12 meses en roble francés
-  Bodega Ícala (Casas de Benítez)




-  Rojo intenso, capa alta
-  Fruta roja, monte bajo
-  Mineral, expresivo



Finca Perón Selecc. Familia. (I.G.P. Tierra de Castilla)

31 €






-  Bobal, Tempranillo
-  Arcilloso, calcáreo
-  Alc. 14,5°
-  12 meses de roble americano muy tostada
-  Bodega Ícala (Casas de Benítez)




-  Rojo picota
-  Recio, rotundo
-  Tostados, frutos secos



Los Bobalistas Clásico (D.O. Ribera del Júcar)

32 €






-  Bobal
-  Arcilloso, canto rodado
-  Alc. 14°
-  10 meses roble francés
-  Bodega Casa Illana (Pozoamargo)




-  Rojo rubí, violáceo
-  Fruta y flores rojas, balsámico
-  Goloso, fresco y ateciopelado



Clemencia (I.G.P. Tierra de Castilla)

30 €






-  Bobal y Rojal
-  Calizo, arenoso en Hoces del Cabriel
-  Alc. 14,0°
-  7 meses roble americano y 7 meses tinaja
-  Bodega Siete Lindes (Villalpardo)




-  Rojo picota limpio
-  Ciruela, cereza, fruta roja
-  Monte bajo, balsámico, canela



Rayuelo (D.O. Manchuela)

31 €






-  Bobal
-  Calizo, pedregoso
-  Alc. 14,0°
-  8 meses roble francés y ánfora
-  Bodega Altoladón (Landete)




-  Intenso, picota
-  Fruta roja madura, balsámico, golosina
-  Fruta fresca, especias blancas, amable



Carril Cruzado petit Verdot (D.O. Manchuela)

37 €

-  Petit Verdot
-  Arcilloso, Arenoso
-  Alc. 14,0°
-  12 meses roble francés
-  Bodega Carril Cruzado (Villagarcía del Llano)






-  Rojo rubí, limpio, brillante
-  Fino, elegante, balsámicos, cacao
-  Sabroso, buena acidez, largo







TINTOS CUENCA

PF (D.O. Manchuela)






35 €





-  Bobal, cepas viejas
-  Arenoso, pie franco
-  Alc. 13,0°
-  10 meses roble francés
-  Bodegas y Viñedos Ponce (Villanueva de la Jara)

-  Rojo vivo
-  Fruta negra madura, herbáceo, mineral
-  Fresco, mineral, complejo, redondo
- 

Ildania (D.O. Manchuela)

40 €






-  Bobal indígena, viñas viejas
-  Calcáreo, arcilloso
-  Alc. 14,0°
-  18 meses en tinaja de barro
-  Bodega La Niña de Cuenca (Ledaña)





-  Rojo picota, limpio
-  Untoso, cardamomo, curry
-  Fruta roja madura, potente, complejo
- 

BLANCOS CUENCA

Aromas Ilusión (I.G.P. Tierra de Castilla)






29 €





-  Gewürztraminer
-  Arcilloso, arenoso
-  Alc. 13,5°
-  8 meses sobre lías
-  Bodega Coronado (La Alberca de Zancara)

-  Amarillo verdoso, limpio
-  Herbáceo, flores blancas, especiado
-  Maracuyá, suave
- 

Serapio Risco (I.G.P. Tierra de Castilla)






34 €





-  Sauvignon Blanc
-  Franco arenoso con piedra
-  Alc. 13,0°
-  Fermentación y crianza en barrica de roble francés
-  Bodega Serapio (Mota del Cuervo)

-  Amarillo brillante pajizo
-  Elegante, cítrico y bollería
-  Fresco, intenso y untuoso
- 

Ponce (D.O. Manchuela)






33 €





-  Albilla Manchuela. Vendimia temprana
-  Granítico, arcilloso
-  Alc. 13,5°
-  8 meses sobre lías
-  Bodegas y Viñedos Ponce (Villanueva de la Jara)

-  Amarillo limpio
-  Salinos, floral, mineral, complejo
-  Fino dulzor, cremoso, lima
- 

Ponce Selección Albilla (D.O. Manchuela)






50 €





-  Albilla Manchuela
-  Granítico, arcilloso
-  Alc. 13°
-  Fermentación y crianza en roble francés
-  Bodegas y Viñedos Ponce (Villanueva de la Jara)

-  Amarillo pajizo
-  Sutil, fruta verde, flores blancas
-  Estructurado, complejo, mineral y cítrico
- 

Orovelo (D.O. Manchuela)






34 €





-  Albillo Manchuela
-  Calcáreo arcilloso
-  Alc. 12,5°
-  7 meses sobre lías en tinaja
-  Bodega La Niña de Cuenca (Ledaña)

-  Amarillo pajizo
-  Mineral, flores, fruta blanca
-  Untuoso, amplio, profundo
- 

Doña Leo (D.O. Manchuela)

27 €






-  Moscatel de Alejandría
-  Calizo, pobre. Parcelas en altura
-  Alc. 13,0°
-  4 meses sobre lías
-  Bodega Altoladón (Landete)





-  Amarillo pajizo
-  Flores blancas, rosas
-  Graso, fresco, buena acidez
- 

BLANCOS CUENCA

Bobalistas Blanc de Noirs (D.O. Ribera del Júcar)






36 €





-  Bobal
-  Arcilloso, canto rodado
-  Alc. 12,5°
-  Crianza sobre lías
-  Bodega Casa Illana (Pozoamargo)

-  Amarillo pálido, limpio
-  Flores blancas, notas herbáceas
-  Gran frescura, elegante y largo
- 

Petit Cuerno (Vino de España)






33 €





-  Malvasía
-  Franco arcilloso
-  Alc. 12,0°
- 
-  Bodega Ibicea (Los Hinojosos)

-  Amarillo intenso
-  Aromático, afrutado, floral
-  Cítrico, estructurado, redondo
- 

Atia (I.G.P. Tierra de Castilla)






37 €





-  Sauvignon Blanc
-  Franco calcáreo
-  Alc. 12,5°
-  8 meses en roble francés
-  Bodega Villa Iulia (Mota del Cuervo)

-  Oro claro, reflejos dorados
-  Frutal, aromas a vainilla
-  Complejo, salino, fresco
- 

Finca La Estacada Semidulce (D.O. Uclés)

29 €






-  Sauvignon Blanc
-  Arcilloso, calcáreo
-  Alc. 11,5°
- 
-  Bodega Finca La Estacada (Tarancón)





-  Amarillo dorado
-  Melocotón y manzana
-  Cítrico y dulce
- 

TINTOS CASTILLA- LA MANCHA

Vallegarcía (Pago Vallegarcía)






43 €





-  Syrah
-  Arenoso, cuarcita, pizarra
-  Alc. 15,5°
-  12 meses roble francés
-  Pago Vallegarcía (Retuerta del Bullaque)

-  Rojo rubí, brillante
-  Regaliz, guindas de licor, endrinas
-  Potente, amplio, mineral
- 

Dehesa del Carrizal (Pago Dehesa del Carrizal)






37 €





-  Petit Verdot
-  Pedregoso
-  Alc. 14,5°
-  12 meses barrica y 14 botella
-  Pago Dehesa del Carrizal (Retuerta del Bullaque)

-  Cereza intenso
-  Fruta negra, licor, balsámico
-  Equilibrado, maduro y envolvente
- 

Chema (Mino de España)






37 €





-  Tinta Velasco
-  Franco limoso
-  Alc. 12,5°
-  8 meses en inox.
-  Bodega Indar (Socuéllamos)

-  Rojo rubí, brillante
-  Frutas del bosque, monte bajo
-  Buena acidez, fruta roja crujiente, elegante y ligero
- 

Verum Ulterior Graciano (I.G.P. Tierra de Castilla)






38 €





-  Graciano
-  Calizo
-  Alc. 13,5°
-  8 meses en tinaja de barro
-  Bodega Verum (Tomelloso)

-  Rojo cereza, cardenalicio
-  Intenso, floral, cacao
-  Goloso, fruta negra, persistente
- 

César Lucendo (I.G.P. Tierra de Castilla)






38 €





-  Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
-  Pedregoso, calizo
-  Alc. 14,5°
-  16 meses roble francés y americano
-  Bodega Lucendo (Valdepeñas)

-  Morado, cardenalicio
-  Fruta negra, cacao, regaliz
-  Carnoso, elegante, largo, uva madura
- 

La Autóctona (I.G.P. Tierra de Castilla)

39 €






-  Dámpana Blanca
-  Pie franco, franco arenoso
-  Alc. 14,0°
-  15 meses en roble americano
-  Bodega GarageWine (Quintanar de la Orden)





-  Granate, capa media-alta
-  Frutos rojos, panadería
-  Amable, postgusto largo
- 

TINTOS CASTILLA- LA MANCHA

Montehigueras (I.G.P. Tierra de Castilla)






31 €





-  Tempranillo
-  Arenoso, arcilloso
-  Alc. 14,0°
-  6 meses roble francés
-  Bodega Alberto Calleja (Corral de Almaguer)

-  Rojo intenso, limpio
-  Frutos rojos, especias, balsámicos
-  Fruta roja madura, pimienta negra, vainilla
- 

Chacón (I.G.P. Tierra de Castilla)

46 €





-  Tempranillo
-  Arenoso, arcilloso, pie franco
-  Alc. 14,0°
-  12 meses roble francés
-  Bodega Alberto Calleja (Corral de Almaguer)

-  Rubí intenso, limpio
-  Intenso, frutas del bosque, torrefactos
-  Carnoso, equilibrado, largo
- 

Quinta de Aves (D.O. Campo de Calatrava)






30 €





-  Tempranillo
-  Volcánico
-  Alc. 14,5°
-  Bodega Quinta de Aves (Campo de Calatrava)

-  Rojo violáceo, brillante
-  Frutas del bosque, regaliz, vainilla
-  Sedoso, estructurado, largo
- 

La Loma (D.O. Campo de Calatrava)






38 €





-  Cabernet Sauvignon
-  Volcánico, franco arcilloso
-  Alc. 14,5°
-  14 meses en roble francés y austriaco
-  Bodega Calar (Granátula de Calatrava)

-  Rojo intenso, cardenalicio
-  Complejo, fresco, pimienta verde
-  Intenso, delicado, agradable
- 

Noc Tempranillo (I.G.P. Tierra de Castilla)






34 €





-  Tempranillo
-  Arcilloso
-  Alc. 15,5°
-  16 meses en roble francés
-  Bodega Noc (Manzanaque)

-  Intenso, rojo picota
-  Fruta roja madura, especiada
-  Equilibrado, carnosos, final largo
- 

Arrayán Graciano (D.O. Mérida)

42 €






-  Graciano
-  Arenoso
-  Alc. 13,5°
-  12 meses en roble francés
-  Bodega Arrayán (Santa Cruz del Retamar)




-  Rojo cereza
-  Frutas negras, especiada
-  Suave, pulido, largo
- 

TINTOS CASTILLA- LA MANCHA

La Viña Escondida (D.O. Mérida)

45 €






-  Garnacha tinta
-  Pizarroso, granítico
-  Alc. 14,5°
-  18 meses en fudre de roble francés
-  Bodega Canopy (Camarena)




-  Rojo rubí, brillante, vivaz
-  Complejo, elegante, fruta roja
-  Sedoso, fresco y persistente



Tres Patas (D.O. Mérida)

32 €






-  Garnacha tinta
-  Granítico
-  Alc. 14,5°
-  12 meses en roble francés
-  Bodega Canopy (Camarena)




-  Rojo picota
-  Muy expresivo, fruta roja madura
-  Intenso, fresco, final largo



Los Losares (D.O. Almansa)

35 €






-  Garnacha tintorera
-  Calizo, calcáreo, pie franco
-  Alc. 14,5°
-  14 meses roble francés
-  Bodega Piqueras (Almansa)




-  Cereza intensa, carmesí
-  Fruta negra madura, pasas, canela y monte bajo
-  Potente, elegante



Cerro del Buey (D.O. Almansa)

32 €






-  Garnacha tintorera
-  Arcilloso, arenoso, calcáreo
-  Alc. 14°
-  6 meses roble francés
-  Bodega Tintoralba (Higuera)




-  Violeta intenso
-  Fruta roja madura, balsámico
-  Equilibrada, suave, sabroso



Finca Élez Syrah (Pago Finca Élez)

38 €






-  Syrah
-  Franco Arcilloso
-  Alc. 14°
-  14 meses roble francés
-  Pago Finca Élez (El Bonillo)




-  Rubí brillante
-  Frutos rojos, pimienta y romero
-  Complejo y equilibrado



La Rabera Monastrell (I.G.P. Tierra de Castilla)

30 €

-  Monastrell
-  Calcáreo
-  Alc. 13°
- 
-  Bodega María de la Recueja (La Recueja)






-  Rojo picota
-  Fruta roja fresca
-  Fresco, expresivo, buena acidez







TINTOS CASTILLA- LA MANCHA

Vega Tolosa Bobal (D.O. Manchuela)






36 €





-  Bobal, viñas viejas
-  Calcáreo
-  Alc. 14°
-  28 meses roble francés
-  Bodega Vega Tolosa (Casas Ibáñez)

-  Intenso, rojo picota
-  Fruta negra, balsámico, especiado
-  Fresco, carnoso, buena acidez
- 

Matas Altas (D.O. Jumilla)






33 €





-  Monastrell
-  Calcáreo
-  Alc. 14°
-  11 meses en barrica
-  Bodega Cerrón (Fuente Álamo)

-  Rubí intenso
-  Complejo, fruta roja madura
-  Aterciopelado, equilibrado, mineral
- 

Cerro del Lobo (Pago Finca Río Negro)

42 €






-  Syrah
-  Franco arcilloso, canto rodado
-  Alc. 15°
-  12 meses roble francés
-  Pago Finca Río Negro (Cogolludo)





-  Rojo cardenalicio
-  Muy expresivo, fruta negra, balsámico, tostados
-  Potente, sabroso y persistente
- 

BLANCOS CASTILLA- LA MANCHA

Finca Río Negro (Pago Finca Río Negro)






34 €





-  Gewürztraminer
-  Franco arcilloso, canto rodado
-  Alc. 14,0°
-  4 meses sobre lías
-  Pago Finca Río Negro (Cogolludo)

-  Amarillo pajizo, limpio
-  Intenso, complejo, floral, tropical
-  Intenso, sedoso, untuoso
- 

Vallegarcía (Pago Vallegarcía)






38 €





-  Viognier
-  Pizarroso, cuarcita
-  Alc. 13,0°
-  6 meses en roble francés
-  Pago Vallegarcía (Retuerta de Bullaque)

-  Amarillo dorado
-  Flores blancas, hierbas, fruta de hueso, manzanilla
-  Fresco, con buena acidez
- 

Marta Cibelina (I.G.P. Tierra de Castilla)






32 €





-  Viognier, Chardonnay
-  Franco arenoso
-  Alc. 13°
-  5 meses sobre lías
-  Bodega Lucendo (Valdepeñas)

-  Amarillo intenso
-  Fruta tropical, cítricos, pomelo
-  Fresco, buena acidez, con cuerpo
- 

Ecce Vinum (D.O. La Mancha)






30 €





-  Verdejo
-  Arcilloso, calcáreo
-  Alc. 12,5°
-  4 meses sobre lías
-  Bodega Moisés Casas (Miguel Esteban)

-  Amarillo pálido
-  Melocotón, limón, tomillo y hinojo
-  Persistente, panadería y tropical
- 

Noc Viognier (I.G.P. Tierra de Castilla)






30 €





-  Viognier
-  Arcilloso
-  Alc. 14°
-  5 meses sobre lías en inox.
-  Bodega Noc (Manzanique)

-  Amarillo brillante
-  Intenso, frutal, fruta de hueso
-  Goloso, complejo, largo
- 

Finca Élez (Pago Finca Élez)

38 €


-  Chardonnay
-  Arcilloso, arenoso
-  Alc. 13,5°
-  6 meses sobre lías
-  Pago Finca Élez (El Bonillo)


-  Dorado
-  Fruta blanca y tropical
-  Elegante, frutal, mineral y equilibrado
- 


BLANCOS CASTILLA- LA MANCHA

La Rabera Macabeo (I.G.P. Tierra de Castilla)


30 €

 Macabeo


 Calcáreo


 Alc. 13,5°



 Bodega María de la Recueja (La Recueja)

 Amarillo pálido

 Fresco, cítrico


 Buena acidez, persistente



La Rabera Orange (I.G.P. Tierra de Castilla)


33 €


 Macabeo


 Calcáreo


 Alc. 13°



 Bodega María de la Recueja (La Recueja)

 Ámbar anaranjado

 Intenso, frutas de hueso






 Con cuerpo, fresco, mineral






BURBUJAS Y ROSADOS

Velvet & Stone (D.O. Manchuela)

30 €






-  Bobal
-  Arcilloso, calcáreo
-  Alc. 13,0°
-  6 meses en tinaja
-  Bodega La Niña de Cuenca (Ledaña)




-  Salmón
-  Frutal, mineral
-  Intenso, untuoso



Viña Virginia (D.O. Manchuela)

28 €






-  Bobal
-  Calcáreo, franco arcilloso
-  Alc. 12,5°
-  6 meses en tinaja
-  Bodega Moratalla (Villanueva de la Jara)




-  Rosa pálido
-  Frutas maduras, anisados
-  Ligero, buena acidez, persistente



Ángel Brut (D.O. Manchuela)

36 €






-  Macabeo
-  Calcáreo, franco arcilloso
-  Alc. 12°
-  36 meses en rima
-  Bodega Moratalla (Villanueva de la Jara)




-  Amarillo pajizo, brillante
-  Repostería, manzana verde
-  Sabroso, burbuja fina, miel



MicMac (Vino de España)

33 €






-  Airén, Moscatel
-  Calcáreo, calizo
-  Alc. 12,0°
-  Vino ancestral
-  Bodega Patio (Mota del Cuervo)




-  Amarillo pajizo
-  Vivo, fruta blanca madura, goloso
-  Floral, sidra



Semblantes (Vino de España)

35 €






-  Airén, Malvar y Verdoncho
-  Granítico, arenoso
-  Alc. 12,5°
-  Crianza sobre lías
-  Bodega Recuero&Co (Villanueva de Alcardete)




-  Ámbar limpio
-  Mineral, sutil y frutal
-  Seco, chispeante y final ajerezado



Noc Prestige (I.G.P. Tierra de Castilla)

41 €

-  Viognier, Chardonnay
-  Arcilloso
-  Alc. 12°
-  14 meses en rima
-  Bodega Noc (Manzanaque)






-  Brillante, dorado
-  Fruta fresca, albaricoque
-  Equilibrado, burbuja delicada






ANDALUCÍA TRADICIÓN

Oloroso Juan Piñero VORS (D.O. Jerez)

8 € / 45 €






-  Palomino fino
-  Albariza
-  Alc. 22°
-  40 - 45 años criaderas y soleras
-  Bodega Juan Piñero (Sanlúcar de Barrameda)




-  Ámbar oscuro
-  Incienso, orégano y madera
-  Voluminoso, elegante y largo



Fino Tradición (D.O. Jerez)






6 € / 46 €




-  Palomino fino
-  Albariza
-  Alc. 15°
-  10 años de velo de flor
-  Bodega Tradición (Jerez de la Frontera)

-  Brillante, dorado, verdoso
-  Hierba seca, almendra amarga
-  Salino, sutil y persistente



Manzanilla De La Riva (D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barr.) 5,50 € / 35 €




-  Palomino fino
-  Albariza
-  Alc. 16°
-  18 años de velo de flor
-  Bodega De La Riva (Sanlúcar de Barrameda)




-  Amarillo pajizo
-  Complejo, especiado, frutos secos, bollería
-  Envoltente, seco y equilibrado



Palma Cortada (D.O. Jerez)






8 € / 44 €




-  Palomino fino
-  Albariza
-  Alc. 14,5°
-  Bajo velo de flor
-  Bodega Primitivo Collantes (Chiclana de la Frontera)

-  Ámbar, dorado
-  Complejo, especiado
-  Persistente, elegante y equilibrado



Amontillado Gran Barquero (D.O. Montilla-Moriles) 6 € / 41 €

-  Pedro Ximénez
-  Albariza
-  Alc. 19°
-  10 años de crianza biológica y 15 oxidativa
-  Bodega Pérez Barquero (Montilla-Moriles)






-  ámbar, dorado
-  Intenso, avellana y especias
-  Estructurado, cálido y elegante







DULCE FINAL

Dulce Enero Ice Wine (D.O. Manchuela)



8 € / 35 €





-  Garnacha, Merseguera
-  Arcilloso, pedregoso
-  Alc. 12,5°
-  12 meses en roble francés
-  Bodega Altolandón (Landete)

-  Amarillo ámbar
-  Piel de naranja, albaricoque, fruta escarchada
-  Cítrico, tánico, vegetal, miel
-  12 meses en roble francés

Sigilo Vendimia Tardía (I.G.P. Tierra de Castilla)

8€ / 33 €

-  Brujidera
-  Arcilloso, arenoso
-  Alc. 14,0°
-  12 meses en roble francés
-  Bodega Recuero&Co (Villanueva de Alcardete)

-  Cobrizo, capa baja
-  Pasas, floral
-  Dulce, goloso, acidez bien integrada
-  12 meses en roble francés

VERMUT Y APERITIVOS

Spritz Aperol	10 €
Negroni	12 €
Bloody Mary	10 €
Tom Collins	9 €
Vermut de la casa	6 €
Sugerencia Casa Manzar	S/M



CASA
MANZAR