

Tintos, del rock&roll a la montaña

Tintos con identidad, desde los más fluidos, a los más profundos

Los canallas y fluidos (fáciles de beber)

Viña Zorzal Crianza (Corella) · Garnacha y Graciano Fresco, elegante y peligrosamente fácil de beber.	3,5€ / 16,5€
Nekeas La Fuente (Añorbe) · Cabernet, Tempranillo y Merlot Elegancia y estructura en armonía. El clásico moderno de Añorbe que siempre cumple.	17,5€
Biurko La Vendimia (Bargota) · Tempranillo y Graciano  Rioja de nueva generación. Sin postureo, sin maderas y sin sulfitos.	17€
Aristu Sustrai Berri (Lumbier) · Tempranillo BIO  Pura raíz navarra. Tinto ecológico, fresco, silvestre y muy vivo.	21€
Bikote LMT Wines (Tirapu/Larraga) · Garnacha y Graciano Alma de rock & roll y cuerpo de seda. Descorcharlo es empezar bien la noche.	28€

Con carácter y terruño

El Piano de Gonzalo Celayeta (San Martín de Unx) · Garnacha 12 meses de bodega para un vino goloso, equilibrado y muy noble.	19,5€
Aseginolaza&Leunda Birak (Olite/Dicastillo) · Garnacha y Tempranillo Un viaje por el paisaje de Navarra. Garnacha fluida, elegante y con mucha clase.	19,5€
Nekeas El Chaparral (Añorbe) · Garnacha Estilo elegante, fresco y contemporáneo. El equilibrio perfecto entre el ayer y el hoy.	20€
Unsi Terrazas (Olite) · Garnacha Vino serio de montaña, con estructura, pero con una “bebibilidad” asombrosa.	19€

Los “Pesos Pesados” (elegancia y potencia)

Guerinda El Máximo (San Martín de Unx) · Garnacha y Cabernet La esencia de la montaña. Garnacha profunda, elegante y eterna.	20€
Alzania Los Almendros (Los Arcos) · Syrah Coloso, equilibrado y muy disfrutón. Un Syrah navarro que enamora.	23€
Viña Zorzal Golerga (Lerga) · Garnacha Un tinto vertical, eléctrico y con toda la frescura del Prepirineo. Elegancia en estado puro.	28€
Domaines Lupier El Terroir (San Martín de Unx) · Garnacha Garnachas viejas, reconocimiento mundial y una elegancia que emociona.	30,5€

Rosados, el alma de Navarra

Porque el rosa es una actitud

- Aliaga (Corella)** · Garnacha 3,2€ / 15,5€
Floral, afrutado y terriblemente versátil. Cosechador de premios internacionales.
- La huella de Aitana (San Martín de Unx)** · Garnacha 20€
El rosado navarro de actualidad. Sutil, elegante y con reflejos de seda.


Blancos, frescura y textura

De la chispa del norte al trópico navarro

- Aliaga (Corella)** · Sauvignon blanc 3,6€ / 18€
Un viaje tropical, explosión de fruta de la pasión y alma de verano. El aperitivo definitivo.
- Viña Zorzal (Corella)** · Garnacha blanca 18€
Coloso y sorprendente. La prueba de que la garnacha blanca tiene mucho que decir.
- Huracán Daniela (San Martín de Unx)** · Coupage de Garnacha blanca 20€
Salvaje y sin filtros. Textura cremosa, frescura eléctrica y un blanco con cuerpo de tinto.
- Gorka Izagirre Cosecha (Bizkaia)** · Hondarrabi Zuri y Zerratia 21€
Txakolí atlántico, mineral y muy directo. ¡Txako-SÍ!
- Pazo Cilleiro (Rías Baixas)** · Albariño 18€
Divertido, versátil y una garantía absoluta del Salnés.
- Viña Somoza "Neno" (Valdeorras)** · Godello 26€
Vibrante, equilibrado y simplemente TOP. Elegancia gallega.
- Chivite Finca Legardeta (Villatuerta)** · Chardonnay 26,5€
El "niño mimado" de la familia. Complejo y con un paso por boca que parece seda.

Burbujas y Sidra, el final (o principio) perfecto

Porque cualquier momento es bueno para celebrar que estamos aquí ¡Salud!

- Sottomarino Frizzante (Los Arcos)** · Viura y Chardonnay 2,7€ / 13,5€
Fresco, cítrico y con un toque dulce que lo convierte en el rey absoluto del aperitivo.
- Llopart Brut Nature (Corpinnat)** · Coupage 31,5€
Burbuja fina y seria para los momentos que merecen un brindis de verdad.
- Orbaibar Sagarraleku (Sidra de Autor)** · Manzana 100% navarra  10€
Sidra con "pedigree". Elegante, fina y con sabor a tradición renovada.