

INDICE

APERITIVOS

SELECCIÓN DE CERVEZAS EN BOTELLA.....	Pág.2
VERMOUTH VERMOUTH BLANCO.....	Pág.2
VERMOUTH ROSADO	Pág.2
VERMOUTH ROJO	Pág.2
JEREZ Y MANZANILLAS.....	Pág.2

COCKTAILS GRUPO OTER

CON ALCOHOL	Pág.3
SIN ALCOHOL.....	Pág.3

CAVAS, CHAMPAGNES Y VINOS

D.O. CAVA.....	Pág.4
A.O.C. CHAMPAGNE.....	Pág.4

VINOS NACIONALES

VINOS BLANCOS

D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA (Vizcaya).....	Pág.5
D.O. CONÇA DEL BARBERA (Barcelona).....	Pág.5
D.O. COSTERS DEL SEGRE (Lérida).....	Pág.5
D.O. MADRID (Madrid).....	Pág.5
D.O. MONTERREI (Orense).....	Pág.5
D.O. NAVARRA (Navarra).....	Pág.5
D.O. PENEDÉS (Barcelona, Tarragona).....	Pág.5
D.O. RÍAS BAIXAS (Pontevedra).....	Pág.5
D.O. RIBEIRO (Orense).....	Pág.6
D.O. RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia).....	Pág.6
D.O. Ca. RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra).....	Pág.6
D.O. RUEDA (Valladolid, Segovia, Ávila).....	Pág.6
D.O. SOMONTANO (Huesca).....	Pág.6
D.O. TERRA ALTA (Tarragona).....	Pág.6
D.O. VALDEORRAS (Orense).....	Pág.7
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA.....	Pág.7

VINOS ROSADOS

D.O. NAVARRA (Navarra).....	Pág.7
D.O. PENEDÉS (Barcelona, Tarragona).....	Pág.7
D.O. Ca. RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra).....	Pág.7
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA.....	Pág.7

VINOS TINTOS

D.O. ALICANTE (Alicante).....	Pág.8
D.O. BIERZO (León).....	Pág.8
D.O. CALATAYUD (Zaragoza).....	Pág.8
D.O. CASTILLA-LA MANCHA (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo).....	Pág.8
D.O. JUMILLA (Albacete y Murcia).....	Pág.8
D.O. MONTSANT (Tarragona).....	Pág.8
D.O. NAVARRA (Navarra).....	Pág.8
D.O. PENEDÉS (Barcelona, Tarragona).....	Pág.8
D.O. Ca. PRIORATO (Tarragona).....	Pág.8
D.O. RIBEIRA SACRA (Valle del Miño, Valle del Sil).....	Pág.8
D.O. RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia).....	Pág.9
D.O. Ca. RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra).....	Pág.10-11
D.O. SOMONTANO (Huesca).....	Pág.11
D.O. TORO (Zamora, Valladolid).....	Pág.11
D.O. VINOS DE MADRID	Pág.11
VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA-LEÓN	Pág.11
VINOS DE LA TIERRA DE EXTREMADURA.....	Pág.11
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA (Tudela de Duero, Valladolid).....	Pág.11

VINOS DEL MUNDO

VINOS BLANCOS

ALEMANIA	Pág.12
FRANCIA	
BOURDEAUX.....	Pág.12
BOURGOGNE.....	Pág.12
SAUTERNES.....	Pág.12
NUEVA ZELANDA.....	Pág.12
HUNGRÍA.....	Pág.12

VINOS TINTOS

FRANCIA		
BORDEAUX	Pág.12	
BOURGOGNE.....	Pág.12	
COTES DU ROUSILLON.....	Pág.12	
EE.UU.		
CALIFORNIA	Pág.12	
ARGENTINA.....	Pág.12	
ITALIA		
D.O.C.G. BRUNELLO DI MONTALCINO	Pág.12	

APERITIVOS

SELECCION DE CERVEZAS EN BOTELLA

MAHOU CINCO ESTRELLAS TERCIO.....3,25€
Elaborada con variedades de lúpulo y levadura, destaca por su color dorado y su característico sabor moderado.

MAHOU CINCO ESTRELLAS SIN GLUTEN3,25€
Nace como la cerveza apta para celíacos que mantiene intacto el sabor de su hermana Mahou Cinco Estrellas. Cremosa y consistente, Intenso y equilibrado capaz de satisfacer a los paladares más exigentes.

MAHOU MAESTRA.....3,50€
Más de 125 años de experiencia y saber hacer inspiran hoy a los Maestros Cerveceros de Mahou para crear esta cerveza tostada, de doble lúpulo, gran cuerpo y sabor intenso.

ALHAMBRA RESERVA 19253,50€
De carácter intenso y con mucho cuerpo, estilo Pilsen Bohemia, elaborada con la variedad de lúpulo 'Saaz', una de las más exclusivas del mundo que da por resultado su sabor profundo y exquisito.

Cervezas especiales CASIMIRO MAHOU

CERVEZA LAGER.....4,00€
Color brillante y dorado de las maltas caramelizadas. Sabor equilibrado entre el dulzor de las maltas y aun ligero amargor que permanece al final del trago. Es una cerveza suave en boca.

CERVEZA ALE4,00€
Color cobrizo intenso y brillante y espuma fina. Cerveza de gran originalidad fruto de una cuidada elaboración.

CERVEZA EXTRA4,00€
Su intenso sabor procede de una cuidada selección de maltas y lúpulos, como el Strissel Spalt, procedente de Metz, ciudad desde la que partió Casimiro Mahou con destino a Madrid.

CERVEZA DETRIGO4,00€
Nace inspirada en la recetas de Alemania. Sabor dulce a caramelo de miel con toques cítricos. Cerveza muy refrescante y fácil de beber.

VERMOUTH

VERMOUTH BLANCO

IZAGUIRRE RESERVA (Frambuesa y fresa).....3,25€
Se elabora por el método tradicional del norte de Italia. Es un vermut apasionante, único y femenino. Excelente equilibrio entre la nitidez y la crianza.

MARTINI BIANCO (Manzana)3,25€
El Rey del vermouth. "El más blanco" con suaves notas de vainilla en su sabor. Multipremiada desde 1910, la bella dama de Pessione goza de la mejor consideración.

MARTINI RESERVA AMBRATO (Manzana).....4,25€
Elaborado según recetas tradicionales del maestro herborista, destaca por su sabor floral con toques de miel.

VERMOUTH ROSADO

IZAGUIRRE ROSADO (Piña y lima).....3,25€
Aperitivo ligero y sofisticado. Original en su formulación y esencia, combina cerca de 80 hierbas y especias para darle ese toque tan especial.

MARTINI ROSATO (Hoja de hierbabuena).....3,85€
El Martini Rosato es fuerte en aroma y color, muy sabroso y también fresco. Tiene mucho estilo, elegancia y personalidad.

VERMOUTH ROJO

IZAGUIRRE (Naranja).....3,25€
De color caoba con reflejos anaranjados, presenta un aroma intenso con notas de hierbas aromáticas y especias.

MARTINI RESERVA RUBINO NARANJA.....4,25€
De color rojo rubí brillante destaca por su sabor especiado, incluso un poco picante.

DOMINGO (Naranja).....4,25€
Elaborado de forma artesanal, vermut dulce sin empalagar, con unas notas ligeramente amargas.

MARTINI ROSSO (Naranja)3,25€
"El Vermouth de Turín" es dueño de un bouquet único, producto de una selección de hierbas de alta calidad. Es un ingrediente clásico de varios cocktails debido a su delicado pero persistente sabor amargo.

JEREZ Y MANZANILLAS

MANZANILLA LA GUITA3,25€
Vino generoso de Sanlúcar de Barrameda, elegante, con estructura y mineralidad. Es la Manzanilla por excelencia.

MANZANILLA SOLEAR3,25€
Solear es una manzanilla con carácter, llena de elegancia y finura. Sus años de crianza bajo velo de flor la hacen única.

FINO TIO PEPE.....3,25€
De color oro pajizo, limpio y brillante, elaborado con uva Palomino. Vino fino y muy seco.

FINO QUINTA3,25€
Vino del Puerto de Santa María, ligeramente ácido y con un punto amargo. Ideal para aperitivo.

FINO TRADICIÓN.....6,00€
Vino de plena madurez resultado de una cuidada crianza. Este es un fino de raza, puro, serio, tradicional. Fino viejo, que auna tradición y calidad única.

OLOROSO RIO VIEJO3,25€
Profeta en su tierra, Río Viejo es un vino Oloroso seco especialmente apreciado en su cuna, Jerez de la Frontera. su larga crianza le otorga aromas de gran diversidad y elegancia

LEONOR PALO CORTADO.....5,00€
Leonor es un Palo Cortado serio e intenso, con una crianza media de 12 años en botas de roble americano. Tiene la elegancia de un fino y la redondez de un oloroso.

COCKTAILS

CON ALCOHOL.....9,50€

AMERICANO - Campari, Vermouth rojo y soda.

El Americano es un cóctel italiano, pero recibe su nombre en homenaje a los turistas norteamericanos que visitaban Italia a comienzos del siglo pasado y mostraban una especial predilección por este cóctel.

AMARETTO SOUR - Amaretto, jugo de limón, jarabe de goma y clara de huevo.

Este sofisticado cóctel, se hizo muy popular durante la década de los 40's en los Estados Unidos.

APEROLS PRITZ - Cava, Aperol y soda.

Los soldados austriacos acantonados en Venecia añadían agua con o sin gas a los vinos locales demasiado fuertes. Para "arreglar" esto el propietario de una destilería inventó la receta del Aperol que lleva infusiones de naranja amarga y dulce, mezcladas con hierbas e ingredientes secretos.

BELLINI - Zumo de melocotón y Champagne.

Creado por el dueño de Harry's Bar para momentos románticos y elegantes: suave, dulce, refrescante y con contenido alcohólico bajo. Bebida de color rosa, su nombre recuerda al pintor renacentista Giovanni Bellini, conocido por emplear rosas en sus pinturas.

BLOODY MARY - Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, ta basco, salsa Perins, sal y pimienta.

El cóctel debe su nombre a la sangrienta reina de Inglaterra, María Tudor. Fue creado en el Harry's Bar de París en la década de 1920 y es considerado por muchos como el mejor remedio para la resaca.

CAIPIRINHA - Cachaça, lima cortada en cuñas y azúcar.

Nació en Brasil, en Sao Paulo. La elaboración de la caipirinha procede de las batidas de cachaça y fruta que se preparaban los esclavos brasileños para combatir el calor.

COSMOPOLITAN - Vodka, Cointreau, zumo de arándanos y zumo de lima.

Su nombre alude a lo variado del origen de sus ingredientes. Como la mayoría sabéis, es el cóctel favorito de la protagonista de Sexo en Nueva York, pero también de Madonna. Es el cóctel preferido de los actores y actrices.

DAIKIRI - Ron blanco, zumo de lima, almíbar y corteza de lima.

Clásico cóctel cubano popularizado por Ernest Hemingway, quien pasaba muchas horas del día acodado en la barra del bar La Floridita de la Habana.

DRY MARTINI - Ginebra y Martini.

Su fama mundial se debe a uno de los grandes personajes de Hollywood, el único agente británico con licencia para matar: James Bond. Todo aquel que se quiera sentir como un 007 sabe que el Dry Martini es su bebida y, por supuesto, hay que pedirlo "mezclado, nunca agitado".

GIMLET - Ginebra, cordial de lima, soda y limón exprimido.

El origen de esta bebida se remonta al año 1879, cuando el cirujano de la Marina Real Británica Sir Thomas D. Gimlette, lo inventó y sirvió a los marinos para aumentar el consumo vitamina C en las tripulaciones que atendía.

GIN FIZ - Ginebra, zumo de limón, azúcar líquida y soda.

Este cóctel tiene una textura suave y un sabor refrescante, ideal para los amantes de la ginebra.

KIR/KIR ROYAL - Crema de cassis, vino blanco y Champagne.

Nació en Dijon, gracias al buen hacer de un camarero llamado Faivre, que combinó hábilmente dos productos locales: vino blanco seco y cassis. El Ayuntamiento empezó a servirlo en sus recepciones, adoptando el nombre de kir en 1951 en honor del ilustre canónigo Félix Kir, consumidor de esta bebida y alcalde de la ciudad. Poco tiempo después el vino fue sustituido por champán, por lo que recibió la categoría de real: royale.

MANHATTAN - Whisky canadiense, Vermouth seco y Angostura.

Se origina Club Manhattan de Nueva York, allá por el año 1874. Fue Jenny Jerome, (más tarde madre de Winston Churchill) quien organizó una fiesta en honor al nuevo gobernador del Estado, Samuel Tilden, y se creó este cóctel para la ocasión.

MARGARITA - Tequila reposado, Cointreau y zumo de limón.

Estamos en presencia del cóctel mexicano más internacional.

MIMOSA - Champagne, zumo de naranja natural, guinday azúcar.

Se inventó en el Hotel Ritz de París, en el año 1925. El nombre procede de las flores de la planta de color amarillo que recibe la misma denominación, mimosa, y que destila una gran belleza por su color y forma.

MOJITO - Ron blanco, limón exprimido, azúcar moreno, hierbabuena y soda.

El cóctel cubano por excelencia, y uno de los más vendidos en el mundo. Fue creado en el famoso hotel Sevilla, en el corazón de la Habana.

OLD FASHIONED - Whisky, Angostura, azúcar y soda.

Nació en la barra del Pendennis Club de Kentucky. Por entonces ya había quien prefería que le prepararan un cóctel "a la antigua usanza", que es lo que significa "old fashioned".

PIÑA COLADA - Ron blanco, Malibú, Mangaroca, zumo de piña y leche condensada.

Se cuenta que a inicios del siglo XIX "El Pirata Cofresí", Roberto Cofresí, convidaba a su tripulación con una bebida que les animara a seguir. Preparada con coco, piña y ron blanco. Con su muerte la receta se perdió.

WHISKY SOUR - Whisky, zumo de limón y azúcar.

El famoso cocktail Whisky Sour o Whiskey Sour nació en Chile, en el puerto de Iquique. Un lugar idóneo para la creación de un cocktail ya que Iquique significa "lugar de descanso".

SIN ALCOHOL.....7,50€

MOJITO SIN - Zumo de limón, lima, azúcar moreno, hierbabuena y soda.

El hecho de no beber alcohol, no significa que no puedas beber cócteles deliciosos, como el clásico mojito.

Todos nuestros productos se pueden llevar, le presentamos los precios de venta en tienda y el precio de consumo en restaurante.

D.O. CAVA

ANNA DE CODORNIU Blanc de Blancs 3,75€ Copa 13,50€ 20,50€
 Bodega: Codorniu
 Variedad: Chardonnay 70 %, Macabeo 10%, Parellada 10%, Vinos de reserva10%

CODORNIU PINOT NOIR, Brut Rosado 17,50€ 24,50€
 Bodega: Codorniu
 Variedad: Pinot Noir 100%

GRAMONA BRUT IMPERIAL..... 20,50€ 27,50€
 Bodega: Cavas Gramona
 Variedad: Xarel .lo 50%, Macabeo 40% y Chardonnay 10%

JUVE Y CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA. Brut Nature 16,50€ 23,50€
 Bodega: Juve&Camps
 Variedad: Macabeo 35%, Parellada 35%, Xarel .Lo 30%

TORELLO GRAN RESERVA Brut Nature 18,00€ 25,00€
 Bodega: Torello
 Variedad: Macabeo-Parellada y Xarel.lo

A.O.C. CHAMPAGNE

BOLLINGER SPECIAL CUVEÉ..... 60,00€ 67,00€
 Bodega: Bollinger
 Variedad: Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier

CUVEE DOM PERIGNON BRUT VINTAGE..... 128,00€ 135,00€
 Bodega: Moët Chandon
 Variedad: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

G.H. MUMM CORDON ROUGE..... 8,00€ Copa 32,50€ 39,50€
 Bodega: Mumm
 Variedad: Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 25% y Chardonnay 30%

G.H. MUMM ROSÉ BRUT 39,50€ 46,50€
 Bodega: Mumm
 Variedad: Pinot Noir 60%, Pinot Meunier 18% y Chardonnay 22%

LAURENT-PERRIER BRUT..... 40,00€ 47,00€
 Bodega: Laurent Perrier
 Variedad: Chardonnay 45 % Pinot Noir 40%, Pinot Meunier15%

MOËT CHANDON (BRUT IMPERIAL)..... 9,50€ Copa 42,50€ 49,50€
 Bodega: Moët Chandon
 Variedad: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

RUIART BLANC DE BLANCS 62,00€ 69,00€
 Bodega: Ruinart
 Variedad: Chardonnay 100%

TAITINGER 42,50€ 49,50€
 Bodega: Taitinger
 Variedad: Pinot Noir y Chardonnay

VINOS BLANCOS

D.O.: BIZKAIKOTXAKOLINA (Vizcaya)

GORKA IZAGIRRE..... 9,50€ 16,50€
 Bodega: Gorka Izaguirre
 Variedad: Hondarrabi Zuri (50%) y Hondarrabi Zerratia (50%).

D.O.: CONÇA DE BARBERA (Barcelona)

MILMANDA, -Fermentado en barrica..... 57,00€ 64,00€
 Bodega: Bodegas Miguel Torres
 Variedad: Chardonnay 100 %
 12 meses en crianza

D.O.: COSTERS DEL SEGRE (Lérida)

EKAM..... 22,75€ 29,75€
 Bodega: Bodegas Castell de Encus
 Variedad: Riesling, Albariño

D.O.: MADRID (Madrid)

TAGONIUS BLANC..... 3,25€ Copa 11,00€ 18,00€
 Bodega: Bodegas Tagonius
 Variedad: Malvar

D.O.: MONTERREI (Orense)

MARA MOURA..... 11,50€ 18,50€
 Bodega: Bodegas Martin Codax
 Variedad: Godello 100%

PAZO DE MONTERREY..... 3,50€ Copa 10,00€ 17,00€

Bodega: Bodegas Pazos del Rey
 Variedad: Godello 100%

D.O.: NAVARRA (Navarra)

CHIVITE COLECCIÓN 125 ANIVERSARIO 52,00€ 59,00€
 Bodega: Julián Chivite
 Variedad: Chardonnay 100 %
 Fermentado en barrica

D.O.: PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)

VIÑA ESMERALDA..... 9,50€ 16,50€
 Bodega: Miguel Torres
 Variedad: Moscatel 85%, Gewürztraminer 15%

WALTRAUD..... 17,00€ 24,00€

Bodega: Miguel Torres
 Variedad: Riesling 100%

D.O.: RÍAS BAIXAS (Pontevedra)

DO FERREIRO..... 16,50€ 23,50€
 Bodega: Gerardo Méndez
 Variedad: Albariño 100%.

FILLABOA..... 12,50€ 19,50€

Bodega: Fillaboa
 Variedad: Albariño 100%.

MAIOR DE MENDOZA SOBRE LIAS..... 12,50€ 19,50€

Bodega: Maior de Mendoza
 Variedad: Albariño 100% sobre lías

NORA DA NEVE 23,50€ 30,50€

Bodega: Viñas del Nora
 Variedad: Albariño 100 %

PACO Y LOLA..... 12,50€ 19,50€

Bodega: Paco y lola
 Variedad: Albariño 100%.

PAZO DE BARRANTES..... 4,00€ Copa 12,50€ 19,50€

Bodega: Marqués de Murrieta
 Variedad: Albariño 100 %

PAZO SAN MAURO 4,00€ Copa 12,50€ 19,50€

Bodega: Pazo San Mauro
 Variedad: Albariño 100 %

PAZO DE SEÑORANS SELECCIÓN DE AÑADA 32,50€ 39,50€

Bodega: Pazo de Señorans
 Variedad: Albariño 100 %
 36 meses en depósito sobre lías

RESTAURANTE EL TELÉGRAFO

	Precio para llevar	Precio para consumir en
D.O.: RÍBEIRO (Orense)		
MARIA ANDREA 3,75€ Copa	12,00€	19,00€
Bodega: Eduardo Peña Variedad: Treixadura 100 %		
D.O.: RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia)		
VALDUERO GARCIA VIADERO	11,50€	18,50€
Bodega: Valduero Variedad: Albillo 100%		
D.O. Ca.: RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra)		
CAPELLANIA	22,50€	29,50€
Bodega: Bodegas Marqués de Murrieta Variedades: Viura 100% 18 meses en bodega		
D.O.: RUEDA (Valladolid, Segovia, Ávila)		
BELONDRADE Y LURTON	32,50€	39,50€
Bodega: Belondrade Variedad: Verdejo 100%. Fermentado en bodega		
CASERIO DE DUEÑAS	14,50€	21,50€
Bodega: Caserío de Dueñas Variedad: Verdejo 100%		
ERRE DE HERRERO 3,50€ Copa	9,00€	16,00€
Bodega: Bodega Herrero Variedad: Verdejo 100%		
FINCA LA COLINA	9,00€	16,00€
Bodega: Sanz Variedad: Verdejo 100 %		
JAVIER SANZ VITICULTOR 3,50€ Copa	9,00€	16,00€
Bodega: Bodegas Javier Sanz Variedad: Verdejo 100%		
JOSE PARIENTE	12,00€	19,00€
Bodega: José Pariente Variedad: Verdejo 100%		
NAIA 3,50€ Copa	9,00€	16,00€
Bodega: Naia Variedad: Verdejo 100%		
MARQUÉS DE RISCAL Sauvignon	12,50€	19,50€
Bodega: Vinos Herederos del Marqués de Riscal Variedad: Sauvignon Blanc 100%		
OSSIAN	30,50€	37,50€
Bodega: Ossian Vides y Vinos Variedad: Verdejo 100 % 4 meses en bodega		
D.O.: SOMONTANO (Huesca)		
12 LUNAS CHARDONNAY	11,75€	18,75€
Bodega: El Grillo y la Luna Variedad: Chardonnay 100 %, Gewürztraminer 20%		
VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER	11,75€	18,75€
Bodega: Cia Vitivinícola Aragonesa Viñas del Vero Variedad: Gewürztraminer 100%		
D.O.: TERRA ALTA (Tarragona)		
LA FOU ELS AMELERS	14,00€	21,00€
Bodega: Lafou Celler Variedad: Garnacha Blanca 100% 3 meses de crianza		

Precio para llevar Precio para consumir en

D.O.: VALDEORRAS (Orense)

RESTAURANTE EL TELÉGRAFO

LOURO DO BOLO 15,00€ 22,00€
Bodega: Rafael Palacios
Variedad: Godello 100%

GODEVAL..... 3,50€ Copa 9,50€ 16,50€
Bodega: Godeval
Variedad: Godello 100%

FERNANDO GONZALEZ..... 16,50€ 23,50€
Bodega: Fernando Gonzalez
Variedad: Godello 100%

VALDESIL..... 14,00€ 21,00€
Bodega: Valdesil
Variedad: Godello 100%

VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA

HABLA DE TI..... 11,00€ 18,00€
Bodega: HABLA
Variedad: Sauvignon Blanc 100%

VALLEGARCIA VIOGNER 16,50€ 23,50€
Bodega: Pago de Villagarcía
Variedad: Viogner 100 %
4 meses en barrica

VINOS ROSADOS

D.O.: NAVARRA (Navarra)

GRAN FEUDO 3,00€ Copa 7,50€ 14,50€
Bodega: Julián Chivite
Variedad: Garnacha 100 %

D.O.: PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)

TORRES DE CASTA 8,20€ 15,20€
Bodega: Miguel Torres
Variedad: Garnacha y Mazuelo

D.O. Ca.: RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra)

LARROSA..... 3,00€ Copa 7,50€ 14,50€
Bodega: Izadi
Variedad: Garnacha 100 %

VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA

PAGO DEL VICARIO PETIT VERDOT 8,20€ 15,20€
Bodega: Pago del Vicario
Variedad: Petit Verdot 100 %

VINOS TINTOS

Precio
para
llevar

Precio para
consumir en

RESTAURANTE EL TELÉGRAFO

D.O.: ALICANTE (Alicante)

ENRIQUE MENDOZA SHIRAZ CRIANZA (Finca El Chaconero)..... 15,50€ 22,50€

Bodega: Enrique Mendoza

Variedad: Shiraz 100%

Fermentado 13 meses en barricas nuevas de roble francés.

D.O.: BIERZO (León)

PETALOS DEL BIERZO..... 14,50€ 21,50€

Bodega: Herederos de J. Palacios

Variedad: Mencía 100%

D.O. CALATAYUD (Zaragoza)

HONORO VERA GARNACHA..... 3,25€ Copa 9,00€ 16,00€

Bodega: Atteca

Variedad: Garnacha 100%

4 meses en barrica

D.O.: CASTILLA-LA MANCHA (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo)

EL VINCULO, - Crianza 14,00€ 21,00€

Bodega: Alejandro Fernández

Variedad: Tempranillo 100%

D.O.: JUMILLA (Albacete y Murcia)

JUAN GIL MONASTRELL..... 11,00€ 18,00€

Bodega: Juan Gil

Variedad: Monastrell 100%.

D.O.: MONTSANT (Tarragona)

EL SENAT DEL MONTSANT..... 12,00€ 19,00€

Bodega: 7Manífics

Variedad: Garnacha, Samsó (Mazuela o Cariñena) y Syrah.

10 meses en barrica

D.O.: NAVARRA (Navarra)

CHIVITE COLECCION 125 ANIVERSARIO, -Reserva..... 27,00€ 34,00€

Bodega: Julián Chivite

Variedad: Tempranillo 66%, Merlot 20%, Cabemet Sauvignon 14%

D.O.: PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)

JEAN LEON 3055 MERLOT- PETIT VERDOT..... 11,00€ 18,00€

Bodega: Miguel Torres

Variedad: Merlot, Petit-Verdot

D.O. Ca.: PRIORATO (Tarragona)

CAMINS DEL PRIORAT..... 5,00€ Copa 19,50€ 26,50€

Bodega: Álvaro Palacios

Variedad: Samsó 60%, Garnacha 30%, Cabemet Sauvignon y Syrah 10%

8 meses en barrica

FINCA DOFÍ 78,00€ 85,00€

Bodega: Álvaro Palacios

Variedad: Garnacha 55%, Cabernet Sauvignon 22,5%, Syrah 22,5%

14 meses en barrica

D.O.: RIBEIRA SACRA (Valle del Miño, Valle del Sil)

DOÑA VENTURA..... 9,00€ 16,00€

Bodega: Losada Fernández

Variedad: Mencía 100%

D.O.: RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia)

Precio para llevar
Precio para consumir en
Página | 8

RESTAURANTE EL TELÉGRAFO

AALTO ,	32,50€	39,50€	
Bodega: Aalto Bodegas Variedad: Tinto Fino 100% 24 meses en barrica			
ALION ,	50,00€	57,00€	
Bodega: Bodegas y Viñedos Alion Variedad: Tinto Fino 100% 13 meses en barrica			
BOSQUE DE MATASNOS	27,00€	34,00€	
Bodega: Bosque de Matasnos Variedad: Tinto Fino 95%, Merlot 5% 12 Meses en barrica			
CARMELO RODERO, -Crianza	20,50€	27,50€	
Bodega: Bodegas Rodero Variedad: Tinto Fino 90%, Cabernet Sauvignon 10%,			
CONDE DE SAN CRISTÓBAL	4,00€ Copa	16,00€	23,00€
Bodega: Bodegas y Viñedos del Conde de San Cristóbal Variedad: Tempranillo 80%, Cabemet Sauvignon 10%, Merlot 10%			
EMILIO MORO -Crianza	19,00€	26,00€	
Bodega: Emilio Moro Variedad: Tinto Fino 100% 12 meses en barrica			
FINCA VILLACRECES	25,50€	32,50€	
Bodega: Izadi Variedad: Tinto fino 100% 14 meses en barrica			
FLOR DE PINGUS	143,00€	150,00€	
Bodega: Dominio de Pingus Variedad: Tempranillo 100%			
LA CELESTINA, - Crianza	3,50€ Copa	7,50€	16,50€
Bodega: Bodegas Atalaya de Golban Variedad: Tempranillo 100%, 12 meses en barrica			
MATARROMERA	23,75€	29,75€	
Bodega: Bodegas Matarromera Variedad: Tempranillo 100%, 12 meses en barrica			
PAGO DE CARRAOVEJAS, - Crianza	31,00€	38,00€	
Bodega: Bodegas Pago de Carraovejas Variedad: Tinto Fino 100%			
PAGO DE CAPELLANES Crianza	27,00€	34,00€	
Bodega: Bodegas Pago de Capellanes Variedad: Tinto Fino 100%			
PINGUS	890,00€	900,00€	
Bodega: Dominio de Pingus Variedad: Tinto Fino 100% 23 meses en barrica			
PRUNO	3,50€ Copa	10,50€	17,50€
Bodega: Finca Villacreces Variedad: Tinto Fino 90%, Cabernet Sauvignon 10%			
VALBUENA 5º AÑO	91,00€	98,00€	
Bodega: Vega Sicilia Variedad: Tinto Fino 85%, Merlot 7,5%; Malbec 7,5% 26 meses en barrica			
VALDUERO CRIANZA	18,75€	25,75€	
Bodega: Valduero Variedad: Tinto fino 100% 12 meses en barrica			
VEGA SICILIA ÚNICO	203,00€	210,00€	
Bodega: Vega Sicilia Variedad: Tempranillo 85 %, Cabernet Sauvignon 2 %, Merlot & Malbec 13%			
VIÑA PEDROSA-Crianza	16,50€	23,50€	
Bodega: Bodegas Pérez Pascuas Variedad: Tinto Fino 100%			

Precio
para
llevar

Precio para
consumir en

Página | 9

RESTAURANTE EL TELÉGRAFO

ALLENDE, RESERVA	18,00€	25,00€
Bodega: Bodegas Finca Allende Variedad: Tempranillo 90%, Graciano 5%, y Garnacha 5%		
BARON DE CHIREL	62,00€	69,00€
Bodega: Vinos Herederos del Marqués de Riscal Variedad: Tempranillo 54%, Otras 46%		
BARON DE LEY, RESERVA	9,50€	16,50€
Bodega: Bodegas Baron de Ley Variedad: Tempranillo 100%		
BERONIA GRACIANO	10,00€	17,00€
Bodega: Beronía Variedad: Graciano 100%.		
CARLOS MORO	16,50€	23,50€
Bodega: Bodegas Carlos Moro Variedad: Tempranillo 100%		
COSME PALACIOS	12,50€	19,50€
Bodega: Palacios Variedad: Tempranillo 100% 14 Meses en barrica		
EL PUNTIDO	34,50€	41,50€
Bodega: Viñedos de Paganos Variedad: Tempranillo 100% 18 meses en barrica		
FINCA LA EMPERATRIZ -Crianza	11,00€	18,00€
Bodega: Bodegas La emperatriz Variedad: Tempranillo 100%,		
FINCA VALDEPOLEO	16,00€	23,00€
Bodega: Bodegas Pujanza Variedad: Tempranillo 100%,		
IMPERIAL, -Reserva	19,50€	26,50€
Bodega: C.V.N.E. Variedad: Tempranillo 85%, Cabemet Sauvignon 5%, Mazuelo 5%, Graciano 10% 36 meses en barrica		
IZADI Crianza	3,50€ Copa	9,00€
Bodega: Bodegas y Viñedos Izadi Variedad: Tempranillo 100%, 14 meses en barrica		
LA MONTESA HERENCIA REMONDO, -Crianza	3,50€ Copa	11,00€
Bodega: Bodegas Palacio de Remondo Variedad: Garnacha, 70%, Tempranillo 25%, Mazuelo 5%		
MARQUÉS DE MURRIETA, -Reserva	4,00€ Copa	15,00€
Bodega: Marqués Murrieta Variedad: Tempranillo 88%, Mazuelo 4 %, Garnacha 8%		
MARQUÉS DE VARGAS, -Reserva	4,00€ Copa	16,00€
Bodega: Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas Variedad: Tempranillo 75%, Otras 10 %, Mazuelo 10%, Gamacha 5%		
MUGA, -Crianza	16,00€	23,00€
Bodega: Muga Variedad: Tempranillo 70%, Garnacha 20%, Mazuelo 5%, Graciano 5%		
PREDICADOR	19,50€	26,50€
Bodega: Bodegas Benjamin Romeo Variedad: Tempranillo 100%		
RODA	35,00€	42,00€
Bodega: Roda Variedad: Tempranillo 100% 16 meses en barrica		
SAN VICENTE	36,50€	43,50€

Precio para
llevar

Precio para
consumir en
Página | 10

RESTAURANTE EL TELÉGRAFO

Bodega: Señorío de San Vicente
Variedad: Tempranillo 100%
20 meses en barrica

VIÑA ARDANZA -Reserva..... 21,00€ 28,00€
Bodega: La Rioja Alta
Variedad: Tempranillo 80%, Garnacha 20%
36 meses en barrica

VIÑA SALCEDA - Reserva..... 3,75€ Copa 12,00€ 19,00€
Bodega: Viña Salceda
Variedad: Tempranillo 85%, Graciano y Mazuelo
18 meses en barrica de roble Americano

D.O.: SOMONTANO (Huesca)

VIÑAS DEL VERO MERLOT 9,00€ 16,00€
Bodega: Cía. Vitivinícola Aragonesa Viñas del Vero
Variedad: Merlot 100%

D.O.: TORO (Zamora, Valladolid)

ALMIREZ..... 18,00€ 25,00€
Bodega: Bodegas Teso de la Monja
Variedad: Tinto de Toro 100%
13 meses en barrica

NUMANTHIA..... 38,00€ 45,00€
Bodega: Numanthia
Variedad: Tinta de Toro 100%
18 meses en barrica nueva de roble francés

SAN ROMAN 32,50€ 39,50€
Bodega: Maurodas
Variedad: Tinta de Toro 100%
22 meses en barrica

D.O.: VINOS DE MADRID (Madrid)

EL REGAJAL..... 18,00€ 25,00€
Bodega: Viñas El Regajal
Variedad: Tempranillo 45%, Cabemet Sauvignon 25%, Syrah 20%, Merlot 10%

TAGONIUS..... 4,00€ Copa 12,75€ 19,75€
Bodega: Bodegas Tagonius
Variedad: Tempranillo ,Cabemet Sauvignon ,Syrah ,Merlot

TEJONERAS 12,75€ 19,75€
Bodega: Nueva Valverde
Variedad: Mertot ,Cabernet Sauvignon ,Syrah ,Garnacha

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA-LEON

ABADIA RETUERTA SELECCION ESPECIAL 22,50€ 29,50€
Bodega: Abadía Retuerta
Variedad: Tempranillo 75 %, Cabernet Sauvignon 25%

MÁS DE LEDA..... 11,75€ 18,75€
Bodega: Bodegas Leda
Variedad: Tinta fina 100%

VINOS DE LA TIERRA DE EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO 11,00€ 18,00€
Bodega: Bodegas Habla
Variedad: Syrah, Cabemet Sauvignon y Tempranillo

VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA (Tudela de Duero, Valladolid)

MAURO..... 28,50€ 35,50€
Bodega: Mauro
Variedad: Tinto Fino 90 % y Syrah 10 %
15 meses en barrica

Precio para llevar
Precio para consumir en
Página | 11

RESTAURANTE EL TELÉGRAFO

VINOS BLANCOS

ALEMANIA

STALLMANN HIESTAND- Riesling Spatlese 13,50€ 20,50€

FRANCIA

BORDEAUX

SAUTERNES LAMONTHE..... 48,90€ 55,90€

BOURGOGNE

LOUIS LATOUR - CHABLIS, Premier Cru..... 31,40€ 38,40€

SAUTERNES

CHATEAU RAIMOND LAFOND,..... 58,20€ 65,20€

NUEVA ZELANDA

CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC..... 21,00€ 28,00€

HUNGRIA

"TOKAY" - DISZNOKO 4..... 26,90€ 33,90€

VINOS TINTOS

FRANCIA

BORDEAUX

CHATEAU CROIX. Moutón..... 16,00€ 23,00€

BOURGOGNE

J.M CONFURON BOURGOGNE..... 21,50€ 28,50€

COTES DU ROUSSILLON

CLOS DES FEES LES SOCIERES..... 12,50€ 21,50€

EE. UU.

CALIFORNIA

MERRYVALE-STAR MONT CABERNET SAUVIGNON. Napa Valey 35,00€ 42,00€

ARGENTINA

TERRAZAS DE LOS ANDES SELECCION MALBEC 12,50€ 19,50€

ITALIA

D.O.C.G. BRUNELLO DI MONTALCINO

CASTELLO BANFI 43,85€ 50,85€

Estos precios no incluyen IVA