



# TABLAO DE LA VILLA

tradición flamenca

## Blancos

### D.O.P. Rueda

Botón de Gallo. <b>Verdejo</b>	24.00€
Pámpano. <b>Verdejo</b>	20.00€
José Pariente. <b>Verdejo, Sauvignon Blanc</b>	24.00€

### D.O.P. Valdeorras

Memoria de Ventura. <b>Godello</b>	23.00€
------------------------------------	--------

### D.O.C. Rioja

La Mateo. <b>Tempranillo Blanco</b>	33.00€
-------------------------------------	--------

### D.O.P. Rias Baixas

Troupe. <b>Albariño</b>	24.00€
Troupe Magnum. <b>Albariño</b>	40.00€

## Rosados

Botón de Gallo. <b>Tempranillo</b>	22.00€
------------------------------------	--------

## Espumosos

Lalier Brut R019. <b>Chardonnay, Pinot Noir</b>	53.00€
Lalier Gran Cru Rosé. <b>Chardonnay, Pinot Noir</b>	70.00€
Sanger. <b>Chardonnay, Pinot Noir</b>	44.00€
Canals Nadal Nature. <b>Macaëbo, Xarel-lo, Parellada</b>	25.00€
Moët Chandon. <b>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</b>	65.00€





# TABLAO DE LA VILLA

tradición flamenca

## Tintos

### D.O.C. Rioja

La Mateo Selección. <b>Tempranillo</b>	30.00€
Makal Vendimia. <b>Tempranillo</b>	20.00€
Viña Ardanza. <b>Tempranillo, Garnacha</b>	42.00€
Selección Especial Muga. <b>Garnacha, Cariñera, Syrah</b>	49.00€
Predicador. <b>Tempranillo</b>	35.00€
Makal Crianza. <b>Tempranillo</b>	24.00€

### D.O.C. Ribera del Duero

Flores de Callejo. <b>Tempranillo</b>	24.00€
Flores de Callejo Magnum. <b>Tempranillo</b>	44.00€
Valduero 1 Cepa. <b>Tempranillo</b>	42.00€
Pesquera. <b>Tempranillo</b>	39.00€
Valtravieso VT. <b>Tinta Fina, Cabernet Sauvignon, Merlot</b>	42.00€
Majuelos de Callejo. <b>Tinta Fina</b>	48.00€
Félix Callejo. <b>Tempranillo</b>	120.00€

### D.O.C. Vinos de Madrid

Moralacha. <b>Garnacha</b>	24.00€
----------------------------	--------

### V.P El Terrerazo

Mestizaje. <b>Bobal, Garnacha, Syrah</b>	24.00€
--	--------

### D.O.P. Bierzo

Pago de Valdonaje. <b>Mencía</b>	22.00€
----------------------------------	--------

### D.O.P. Toro

Discolo. <b>Tinta de Toro</b>	32.00€
-------------------------------	--------





# TABLA DE LA VILLA

tradición flamenca

## Carta de Vinos

### Vinos por Copa

<u>Tinto</u>	<u>D.O.C.</u>		<u>Blanco</u>	<u>D.O.C.</u>	
Flores de Callejo. <b>Tempranillo</b>	Ribera del Duero	4.00€	Troupe. <b>Albariño</b>	D.O.P. Rias Baixas	4.00€
Makal Vendimia. <b>Tempranillo</b>	Rioja	4.00€	Pámpano. <b>Verdejo</b>	Rueda	4.00€
Pagos de Valdonaje. <b>Mencía</b>	D.O.P. Bierzo	4.00€			

### Rosados

Botón de Gallo. **Tempranillo** 4.00€

### Espumosos

Canals Nadal Nature. **Macabeo Xarel-lo, Parellada** 6.00€

### Generosos

Micaela Fino. <b>Palomino Fino</b>	4.00€	Xixarito Pedro Ximenes. <b>PX</b>	5.00€
Micaela Moscatel. <b>Moscatel</b>	4.00€	Xixarito Oloroso. <b>Palomino Fino</b>	5.00€
Micaela Palo Cortado. <b>Palomino Fino</b>	5.00€	Xixarito Amontillado. <b>Palomino Fino</b>	6.00€
Micaela Manzanilla. <b>Manzanilla</b>	4.00€	Xixarito Cream. <b>Palomino Fino, PX</b>	6.00€
		Soluqua Manzanilla Pasada. <b>Manzanilla</b>	5.00€

### Vermouths

Zarro Taberna. 4.00€

