



**“Traballamos o que nos rodea, o que temos máis preto o que coñecemos...
Cociña co mellor produto, ecolóxica, de mercado, de lonxa e de proximidade...”**

o' fragón restaurante, agradece a todos aqueles,
homes e mulleres, que co seu esforzo diario,
fan posible este **proxecto gastronómico**.



En Fisterra, luns 9 de marzo de 2026

¡Regala o regálate gastronomía...!



Tarjeta regalo 2 pax.

Precio: 150,00€



Aliño de pescado
Precio: 9,00€



Aceite infusionado de bogavante
Precio: 22,00€

#cOmpartir / (CARTA)

#cOmpartir / (CARTA) / #tOshare / (MENU)

Albacora en salgadura e afumada.....14.00€
Albacora en salazón y ahumada / Salted and smoked skipjack

Coliflor, trufa negra, améndoa e alga Codium.....18.00€
Coliflor, trufa negra, almendra y alga Codium / Coliflower, black truffle, almond and Codium seaweed

Caviar de ourizos de mar ó natural (30g).....22.00€
Caviar de erizos de mar al natural (30g) / Natural sea urchin (30g)

Arroz (moi) meloso con berberechos e queixo de ovella “O Rexo”24.00€
Arroz (muy) meloso con berberechos y queso de oveja “O Rexo” / Creamy cockles rice and sheep chesse

Volandeiras asadas (10 uds.).....24.00€
Volandeiras asadas (10 uds.) / Grilled queen scallops (10 units)

Polbo á grella e allada.....28.00€
Pulpo a la parrilla y ajada / Grilled octopus and oil of paprika

Salmonete asado e pil pil.....28.00€
Salmonete asado y pil pil / Grilled red mullet and pil pil sauce

Pargo, grelos e aliño suave.....32.00€
Pargo, grelos y aliño suave/ Snapper, turni greens and soft sauce

Tuétano asado e ovo (ud.).....10.00€
Tuétano asado y huevo (ud.) / Grilled bone marrow and egg (unit)

Filloa picante de millo con croca de tenreira madurada (ud.).....12.00€
Filloa picante de maíz con croca de ternera madurada (ud.) / Spicy corn crep with madurated veal (unit)

¡Importante! / Important!:

***Se tes algunha alerxia ou intolerancia, por favor, indícanolo.**

***Si tienes alguna alergia o intolerancia, por favor, indícanoslo.**

***If you have any food allergies, please, inform us.**

#produtolocal #produtogalego #pescaartesanal #pescadebaixura #lonxa #mercado #eco #sostible

DEGUSTACI O,N

Pan artesán feito no restaurante-Aceite infusionado de lumbrigante

Pan artesano hecho en el restaurante-Aceite infusionado de bogavante
Our artisanal homebread-Infused Galician lobster oil

Petiscos / Aperitivos / Snacks *(Esqueletes Ancestral 2023)

Coliflor, trufa negra, améndoa e alga Codium *(Casa Río 2023)

Coliflor, trufa negra, almendra y alga Codium
Coliflower, black truffle, almond and Codium seaweed

Polbo á grella e allada *(Herdanza do vento 2023)

Pulpo a la parrilla y ajada
Grilled octopus and oil of paprika

Arroz (moi) meloso con berberechos e queixo de ovella "O Rexo" *(Pedras Líquidas 2022)

Arroz (muy) meloso con berberechos y queso de oveja "O Rexo"
Creamy cockles rice and sheep chesse"O Rexo"

Lenguado e cítricos *(L'Ombre Riesling 2021)

Lenguado e cítricos
Sole and citrus

Filloa picante de millo con costela de vaca madurada *(O Cabalín 2022)

Filloa picante de maíz con costilla de vaca madurada
Spicy corn crep with madurated rib cow

Toda a mazá

Toda la manzana
The whole apple

Cremoso de choco branco e arandos *(Anxélica)

Cremoso de choco blanco y arándanos
Cremy White chocolate and blueberries

Pequenos doces

Pequeños dulces
Bonbons

Prezo, Precio, Price: 70.00€ p/pers.

¿Uns Queixos...? ¿Unos Quesos...? Some Cheese...?: **10.00€ p/pers.**

***Maridaxe, Maridaje, Pairing: 45.00€ p/pers.**

Mesa completa / Whole table

[O'] Queixos galegos artesanais / Quesos / Cheese

Queixo de vaca do país "Dajosefa" (Palas de rei-Lugo).....7.00€

Queso de vaca del País "Dajosefa" (Palas de rei-Lugo) / Dajosefa cow milk cheese (Palas de rei-Lugo)

Queixo madurado de vaca "Galmesán" (Arzúa-A Coruña)8.00€

Queso madurado de vaca "Galmesán" (Arzúa-A Coruña) / Galmesán madurated cow milk cheese (Arzúa-A Coruña)

Queixo semicurado de ovella "O Rexo" (Allariz-Ourense).....8.00€

Queso semicurado de cabra "O Rexo" (Allariz-Ourense) / Semicured sheep chesse "O Rexo" (Allariz-Ourense)

Queixo azul de vaca "Savel" (Chantada-Lugo)10.00€

Queso azul de vaca "Savel" (Chantada-Lugo) / Savel blue cow milk cheese (Chantada-Lugo)

[O'] Sobremesas / Postres / Desserts

O cremoso de choco branco e arandos.....7.00€

El cremoso de choco blanco y arándanos / Cremo white chocolate and blueberries

Toda a mazá.....7.00€

Toda la manzana / The whole apple

O xeado de herbas aromáticas.....5.00€

Helado de hierbas aromáticas / Aromatics herbs ice cream

O xeado de queixo azul Savel, Porto Tawny e améndoa.....9.00€

Helado de queso azul Savel, Oporto Tawny y almendra/ Savel's blue chesse ice cream, tawny Port and almond

[O'] Pan / Bread

Pan artesan feito no restaurante / Aceite infusionado con lumbrigante.....2.50€/pers.

Pan artesano hecho en el restaurante/ Aceite infusionado con bogavante

Artisanal bread made in the restaurant / Infused Galician blue lobster oil

IVA 10% Engadido / 10% Incluido / 10% Vat Included

VIÑOS

VINOS

WINES

Nuestra “**Selección de vinos**”, está centrada fundamentalmente en Galicia, pero también disponemos vinos de otras zonas de España o del resto del mundo y con de un perfil muy definido, **trabajo en ecológico o biodinámico**.

Nos gustaría que así como se busca la enorme calidad de nuestros pescados, mariscos o carnes, también descubramos los grandes vinos que se están elaborando en Galicia, y que maridan a la perfección con esos productos...esta Selección se actualiza diariamente... de vez en cuando, dispondremos de vinos de otras Denominaciones de Origen... siempre con el objetivo de buscar vinos auténticos...

Disponemos también, fuera de nuestra selección, botellas que ya no se encuentran en el mercado, añadas únicas...nuestros tesoros mejor guardados.

* **Si lo deseas, puedes comprar tu vino para llevar**, se te aplicará un descuento del **20%** sobre el precio establecido en nuestra selección de vinos.

***¡Escolle o teu viño e lévao!**

***¡Escoge tu vino y llévatelo!**

***Choose your wine and take away it...!**

“O que disfruta co viño, disfruta da vida...”

Viños por copas / Vinos por copas / Wines by the glass

BRANCO / Blanco / White wine

D.O Rias Baixas

- A Pedreira 2024.....5.00€

Uvas: 100% albariño. Cítricos, fruta de hueso, salino.

D.O O Ribeiro

- La Viñoa 2024.....5.00€

Uvas: Treixadura, albariño, godello, loureira. Redondo, equilibrado y muy sabroso.

D.O Monterrei

- Fraga do Corvo 2024.....5.00€

Uva: 100% godello. Redondo, anisados, fresco, fruta de hueso.

TINTO / Red wine

D.O Ribeira Sacra

- Pizarras y Esquistos 2023.....5.00€

Uvas: 100% mencía. Mineral, fruta negra, ligero pasa por barrica.

CERVEXAS / Cervezas / Beer

- 1906 Reserva Especial (33 cl).....3.20€

- Estrella Galicia 0,0 Tostada (SIN ALCOHOL 33 cl).....3.50€

D.O Ribeiro/ D.O Manzanilla / D.O Jerez / D.O Montilla-Moriles / DOC Douro

Adegas Cuñas Davia

- **Anxélica Augardente de Tostado**.....15.00€/COPA

Uva: 100% treixadura. Cómo aperitivo o al final de una comida...¡UNA JOYA! ¡Consúltanos!

Equipo Navazos

- **La Bota 116 de Oloroso Montilla**.....12.00€/COPA

Uva: 100% palomino fino. Edad media 35 años. Recomendamos servirlo sobre 12/13 °C

- **La Bota 118 de Palo Cortado “Pata de Gallina”**.....20.00€/COPA

Uva: 100% palomino fino. Edad media 30 años, muy complejo, cítrico y esa enorme elegancia...!

Bodegas Pérez-Barquero

- **Fino en Rama Gran Barquero**.....8.00€/COPA

Uva: 100% pedro ximénez. Redondo, largo...y salado

Bodegas González Byass

- **Fino TRES PALMAS**.....15.00€/COPA

Uva: 100% palomino fino. Potente, salino, largo. Extraordinario.

Bodegas Willians & Humbert

- **Amontillado “Crujía” 2011**.....15.00€/COPA

Uva: 100% palomino fino. Crianza estática y sin segundo encabezado. Qué delicia...!

Bodegas Fernando de Castilla

- **Amontillado Antique**.....15.00€/COPA

Uva: 100% Palomino Fino. Elegante, complejo, punzante, frutos secos...

Bodega Niepoort

- **Ururabo Flor 2019**.....15.00€/COPA

Uva: 100% gouveio. ¡12 meses bajo velo en el Douro...! Otra genialidad de Dirk Niepoort.

Viño doce / Vino dulce / Sweet wine

- **Golpe a Golpe Semidoce** (Tremoedo-Pontevedra).....7.00€/COPA

Uva: 100% albariño. Concentración, dulzor y acidez.

- **A Morena** (S/D.O Abegondo-A Coruña).....8.00€/COPA

Uva: branco lexítimo, godello, agudelo. Un semidulce cerca de A Coruña y de esta calidad....Pues si!

- **Armán Doce** (S/ D.O Ribeiro).....8.00€/COPA

Uva: 100% moscatel de grano menudo. Fruta de hueso, largo, amplio... Naturalmente Dulce.

- **Sidra de Xeo Lía** (Noia-A Coruña).....7.00€/COPA

Manzanas de diferentes variedades. Miel, menbrillo, fruta confitada...deliciosa!

- **Guitián Vendimia Tardía** (D.O Valdeorras).....9.00€/COPA

Uva: 100% godello. Naturalmente dulce. Fruta de hueso, cítricos, hinojo...delicioso y muy, muy largo.

- **Au Capceau 2023** (Jurançon AOC).....9.00€/COPA

Uva: 100% petit manseng. Naturalmente dulce. Perfecto equilibrio acidez/dulzor.

- **Dulce de Samuel Párraga** (Axarquía-Málaga).....12.00€/COPA

Uva: 100% moscatel. Ecológico, naturalmente dulce, pasificado, pisado, prensado y ferm. en ánfora.

- **Barbeiro 10 years** (D.O.P Madeira).....12.00€/COPA

Uva: 100% verdelho. Seco, cítricos maduros, floral, miel...¡adictivo! **AGOTADO!**

- **Niepoort 2017 Vintage** (D.O.C Porto).....28.00€/COPA

Uva: touriga nacional y otras. ¡¡¡¡¡Joya enológica!!!! **AGOTADO!**

AOC CHAMPAGNE

¡En la victoria lo mereces, en la derrota lo necesitas...! _Napoleón Bonaparte.

Barrat Masson Fleur de Craie56,00€ última bot.!
uva: 100% chardonnay. Delicado, elegante, para beberse cajas...a un precio imbatible!!!!

Miniere Influence Rosé Brut69,00€ última bot.!
uva: 28% pinot noir, 41% meunier, 31% chardonnay. Elegante, fresco, delicioso.

Lassaigne Vignes de Montgueux Extra brut.....80,00€ última bot.!
uva: 100% chardonnay. Cítrico, brioche, fresco, mineral.

Larmandier-Bernier Latitude Blanc de Blancs85,00€ última bot.!
uva: 100% chardonnay. Profundo, intenso, el básico uno de los grandes de la zona.

Olivier Horiot- 5 Sens 2019.....90,00€
uva: 5 variedades, 5 barricas, 5 parcelas. Asentándose como uno de los más valorados en la zona.

Vouette et Sorbee Blanc d'Argile Blanc de Blancs.....120,00€ última bot.!
uva: 100% chardonnay. Una viña, orientación Oeste, maduración lenta...¡¡¡excepcional!!!

Ulysse Collin Les Maillons Blanc de Noir.....190,00€
uva: 100% Pinot Noir. Uno de los vignerons más deseados. ¡Muy exclusivo!

Ulysse Collin Les Perrieres Blanc de Blancs.....210,00€
uva: 100% Chardonnay. Uno de los vignerons más deseados. ¡Muy exclusivo!

Don Perignon Vintage 2010.....290,00€
uva: chardonnay, pinot noir. La Cuvée más famosa del mundo, Mítico, único....! última bot.!

ESCUMOSO GALEGO

ESPUMOSO GALLEGO
GALICIAN SPARKLING WINE

D.O RIAS BAIXAS

- Gorgola 2015 Brut Nature (1,5 L.) Magnum.....120,00€
uva: 100% albariño. 9 años en rima... ¡Joya enológica!

S/DO (Gondes-Pontevedra)

- Vidalma Brut Nature.....36,00€
uva: 100% albariño. Burbuja fina, delicado, sávido.

S/DO (Tomíño-Pontevedra)

- Os Esqueletes Ancestral.....38,00€
uva: 100% loureiro. Fresco, placentero. ¡Para beberse cajas...! Prod: 300 bot.

S/D.O (Castrelo-Pontevedra)

- Albamar Ancestral.....32,00€
uva: 100% albariñoa. Burbuja fina y elegante ¡¡¡Frescura desbordante!!!

VIÑOS BRANCOS

VINOS BLANCOS

WHITE WINES

(GALICIA)

IXP's / Sin D.O / (Muy escasa producción)

*Nota: Consultar antes de decidirse por uno.

- Bucce 2024 (Sin D.O / Quiroga-Ribeira Sacra).....31,00€
uvas: 100% godello. Con cuerpo, pero con frescura, 5 meses en madera...ligerito perfil oxidativo.
- L'Ombre 2017 (Lentille-Ourense)34,00€
uvas: 100% treixadura. Criado bajo velo de flor en una única barrica. Punzante, salino..imuy escaso!
- Mix 2021 (Galicia-Portugal)34,00€
uvas: treixadura, albariño. Selección de uvas de Galicia y Portugal, ¿resultado? Un gran vino.
- O Cabaleiro de París 2022 (I.X.P Terras do Navia)36,00€
uvas: 100% verdello do Navia. Seco, con nervio, joven todavia pero ya muy disfrutable!
- O Barreiro 2023 (S/DO -O Ribeiro).....34,00€
uvas: Godello, albariño, loureira. Equilibrio dulzor-acidez, tipo Auslese, miel, fruta de hueso..
- Xesteiriña 2023 (Sin DO / Castrelo-Rias Baixas)36,00€
uvas: 100% albariño. Pureza, con nervio, todavia muy joven pero ya se puede disfrutar...
- Nesta Ourela Casa do Rio 2023 (I.X.P Terras do Navia).....38,00€
uvas: 100% branco lexítimo. Complejísimo, aromático...iínfinito!
- Ollos de Roque 2022 (Rioboo/ O Ribeiro).....38,00€
uvas: Díf. variedades. Biodinámico certificado, profundo, mineral.
- Salvaxe 2021 (S/DO -O Ribeiro)39,00€
uvas: treixadura y otras. Cepas viejas, cultivo ecológico, amplio, profundo y muy largo.
- Xábrega 2021 (Sin D.O / Amandi-Ribeira Sacra).....44,00€
uvas: Díf. Variedades. Fresco, ligero, complejo... apto para personas veganas.
- Rosalia 2023 (Magnum 1,5 L) (S/DO- Castrelo-Pontevedra)46,00€
uvas: 100% albariño. Mínima intervención, fresco, perfilado, suaves notas oxidativas.
- As viñas 2019 (S/DO -O Ribeiro).....54,00€ AGOTADO!
uvas: Díf. variedades. Si la nariz ya te da una pista de lo grande que es...la boca te lo confirma.
- Bajo Velo 2016 (Sin D.O / Monterrei).....54,00€ AGOTADO!
uvas: 100% treixadura. Sutil crianza biológica, otra genialidad de J.L Mateo.

D.O RÍAS BAIXAS

(Subzona val de O Salnés)

- A Pedreira 2024.....25.00€
uva: 100% albariño. Cítricos, fruta de hueso, salino.

- Nanclares 2021.....29.00€
uva: 100% albariño. Salino, mineral, sabroso, largo...!en un momento perfecto! **AGOTADO!**

- Fulcro "O Equilibrio" 2023.....32.00€
uva: 100% albariño. Esa maravillosa sensación de cremosidad, frescura y amplitud.

- Lagar de Pintos "Pie Franco" 2023.....46.00€
uva: 100% albariño. Cítricos, fruta de hueso, salino...Pureza.

- Goliardo A Telleira 2020.....48.00€
uva: 100% albariño. 12 meses en barricas de 750 l. ¡Enorme ...!. **Última botella!**

- 69@ 2020.....49.00€
uva: 100% albariño. Afilado, muy gastronómico, vino de guarda que ya se puede disfrutar...!

- O Balado 2018.....54.00€
uva: 100% albariño. Viñedos muy viejos, plantados en pie franco. **Última botella!**

- Do Ferreiro Cepas Vellas 2017.....54.00€
uva: 100% albariño. Redondo, disfrutón, viñas de + de 200 años. **Última botella!**

- Fefiñanes III Año 202055.00€
uva: 100% albariño. ¡Qué elegancia de vino...! mineralidad...Maravilloso.

- Señoráns Añada 201574.00€
uva: 100% albariño. Lo tiene todo y todavía está joven. **Muy, muy grande!**

- Nas Dunas 2018110.00€
uva: 100% albariño. Viñas viejas, suelos de arena, redondo, amplio. ¡escasísimo! **¡última botella!**

(Subzona O Rosal)

- Quinta de Couso 2024 Rosal.....24.00€
uva: 90% albariño, 5 % caíño, 5% loureira. Clacísimo en estado puro. **AGOTADO!**

- Eidos da Salgosa 202126.00€
uva: 100% albariño. Fresco, ligeros tostados, muy gastronómico...!!! **AGOTADO!**

(Subzona Condado do Tea)

- Veigamoura 2023.....36.00€
uva: 100% albariño. untuoso y con frescura a la vez, largo, muy largo.

(Subzona Ribeiras do Ulla)

- Sin Palabras V186 2018.....38.00€
uva: 100% albariño. Selección de viñas de más de 50 años, herbal, mineral...Gran vino!!!

S/DO (Rías Baixas)

- Tres Vellas 202348.00€
uva: 100% albariño. 3 parcelas, viñedos muy viejos, mínima intervención. Prod: 1093 bot.

- Soverribas 2022 (Magnum 1,5 L).....84.00€
uva: 100% albariño. Qué añada tan fantástica. Pureza. **última botella!**

D.O Ríbeiro

- La Viñoa 2024.....23.00€
uvas: treixadura, albariño, godello, loureira. Fruta fresca, floral, punto ahumado.
- Ramón do Casar 2024.....24.00€
uvas: 100 % treixadura. Redondo, equilibrado y muy sabroso.
- Mauro Estévez 2024.....24.00€
uvas: treixadura, albariño, godello, lado, loureira. ¡Todo en perfecta armonía! **AGOTADO!**
- Tino 2023.....26.00€
uvas: 100% Alvilla do Avia. Variedad autóctona y exclusiva de la zona.
- UGH 2022.....34.00€
uvas: 80% treixadura, 20% branco lexítimo. Crianza en huevo de gres 9 meses...**última bot.**!
- O Figueiral 2020.....38.00€
uvas: treixadura, albariño, godello, lado. Profundo, mucha fruta, punto amielado...
- Finca Viñoa Paraje Penaboa 2017.....42.00€
uvas: 90% treixadura, 5% albariño, 3% godello, 2% loureiro. ¡Intensidad y elegancia...!
- Finca Misenhora 2023 (Adega Casal de Armán).....42,00€
uvas: 95% treixadura, 5 % godello, 5% albariño. Untuoso pero sin pesadez, final largo.
- Finca Os loureiros 2022 (Adega Casal de Armán).....42,00€
uvas: 100% treixadura. Amplio, sabroso, tímido...8 meses en barrica. **AGOTADO!**
- Viña de Martín "Escolma" 2018.....72.00€
uvas: treixadura, albariño, turrón, lado. Terruño, mineralidad...Uno de los más grandes!
- A Vía 2018 Magnum.....82.00€
uvas: 100% treixadura. Elegancia, frescura y complejidad, crianza en ánforas. ¡Extraordinario!
- Fai un Sol de Carallo 2022.....95.00€ **última botella!**
uvas: treixadura, godello, albariño. ¡Excepcionali...**Aconsejamos abrirlo con antelación.**
- Emilio Rojo 2021.....160.00€ **última botella!**
uvas: 80% treixadura, 20% otras. Un vino mítico, muy exclusivo...!!!!

D.O Valdeorras

- Louro 2024.....28.00€
uva: 92% godello, 8% treixadura. Ya un referente en esta D.O... ¡Fantástico!
- Godeval Cepas Vellas 2022.....36.00€
uva: 100% godello. Profundo, mineral, sabroso.
- Luz de Outarelo 2023.....36.00€
uva: 100% godello. Seco, punzante, salino...un perfil diferente de esta gran uva.
- Avancia 2022.....36.00€ **última botella!**
uva: 100% godello. Viñas muy viejas. Potente pero con frescura, mineral, largo...muy largo!!!!
- 200 Cestos 2017.....44.00€ **AGOTADO!**
uva: 100% godello. Fruta de hueso, anisados, amplio. Muy escaso.
- Branco de Santa Cruz 2022.....46.00€
uva: godello y otras. Frescura y volumen en armonía...
- As Sortes 2022.....80.00€
uva: 100% godello. Sin duda, uno de los mejores vinos blancos de España...!!!
¡Consultar añadas anteriores!
- O Soro 2020.....300.00€ **AGOTADO!**
uva: 100% godello. ¡El primer vino gallego en conseguir los 100 puntos Parker. Mítico, histórico...!

Bodega Valdesil (MUY EXCLUSIVO)

- Pedrouzos 2009 MAGNUM (1.5L).....220.00€ **AGOTADO!**
uva: 100% godello. Vino mítico, de viñas imposibles. 300 Botellas/Año.

- Pedrouzos 2010 MAGNUM (1.5L)..... 250.00€
uva: 100% godello. Vino mítico, de viñas imposibles. 300 Botellas/ Año

- Pedrouzos 2011 MAGNUM (1.5L).....240.00€
uva: 100% godello. Vino mítico, de viñas imposibles. 300 Botellas/Año

- Pedrouzos 2012 MAGNUM (1.5L).....240.00€
uva: 100% godello. Vino mítico, de viñas imposibles. 300 Botellas/Año

- Pedrouzos 2014 MAGNUM (1.5L).....210.00€
uva: 100% godello. Vino mítico, de viñas imposibles. 300 Botellas/Año

- Pedrouzos 2016 MAGNUM (1.5L).....210.00€
uva: 100% godello. Vino mítico, de viñas imposibles. 300 Botellas/Año

D.O Ribeira Sacra

- Lapola 2021.....36.00€
uvas: 83% godello, resto albariño, treixadura, branco lexítimo. ¡Imprescindible!
- Cortezada 2012.....44.00€
uvas: godello, albariño, treixadura. En un momento extarordinario...¡¡¡muy largo!!!
- Pedras Líquidas 2022.....48.00€
uvas: 100% godello. Viñedos de más de 80 años, perfil fresco, mineral, fruta blanca...

D.O Monterrei

- Fraga do Corvo 2024.....23.00€
uvas: 100% godello. Fruta hueso, floral, con cierta frescura.
- Alto do Bocelo 2021.....29.00€
uvas: 100% treixadura. Selección de viñedos viejos y altitud de 700 mts...

VIÑOS ROSADOS

VINOS ROSADOS

ROSÉ WINES

(GALICIA)

D. O Ribeira Sacra

(Subzona riberas do miño)

- Raíola 2021 (Magnum 1,5 L).....78,00€

uva: 100% Caiño. Elegancia, sutileza, frutos rojos, muy largo. ¡Escasísimo!

VIÑOS TINTOS

VINOS TINTOS

RED WINES

(GALICIA)

IXP's / Sin D.O / (Muy escasa producción)

Nota: Consultar antes de decidirse por uno.

- AAA 2023 (Ribadumia-Pontevedra).....34.00€
uvas: Díf. variedades. Ligero, elegante, muy fresco... ¡para beberse cajas y cajas!
- Teixugo 2022 (Leiro-Ourense).....36.00€
uvas: caíño tinto, sousón. Elegante, fresco, madera muy sutil! **última bot.!**
- A Senda Vermella 2019 (Cambados-Pontevedra).....38.00€
uva: 84% caíño, 16% mencia. Ligero, fruta fresca, Ecológico. **¡última bot.!**
- A Marcada 2023 (IXP Terras do Navia).....38.00€
uva: 55% merenzao, 40% albarín tinto, 5% mencia. Aconsejamos decantar esta joya. ¡Escasísimo!
- Eixe 2019 (Seadur-Ourense).....39.00€
uva: merenzao, albarello, moratón. Elegante, sutil, jugoso, ligero...delicioso.
- Lousas Viñas de Aldea 2017 (A Teixeira-Ourense).....42.00€ **última bot.!**
uvas: mencia y otras. Afrutado, elegante, muy fresco...un referente de la zona.
- Pensares 2020 (Castrelo-Pontevedra).....42.00€
uvas: 100% espadeiro. Floral, sutil, elegante, fresco... ¡Solo se elabora 1 barrica de 500 L!
- Scintilla 2018 (Portomarín-Lugo) 44.00€ **última bot.!**
uvas: 100% pinto noir. Elegante, sutil, fruta roja, especiada... ¡escasísimo!
- O Pacio 2018 (A Peroxa-Ourense) 44.00€
uvas: brancellao, merenzao, caíño, Mencia Balsámico, capa baja,... Prod: 2000 bot. **última bot.!**
- Mirando ao Chao Sou/Esp 2019 (Rioboo-Ourense).....44.00€ **última bot.!**
uva: sousón, espadeiro. Profundo pero con frescura ...largo, muy largo. 500 bot.
- Cuvee Primo 2018 (Gomariz-Ourense) 68.00€
uvas: díf. variedades autóctonas. Mucha complejidad en nariz, en boca aterciopelado y largo.
- Alixe Fabaiños 2019 (Aíos-SanXenxo)90.00€ **última bot.!**
uva: 100% espadeiro. Este es el camino de esta gran uva. Especiada, balsámico, sutil...

D.O Ribera Sacra

(Subzona Amandi)

- Prémio Singular 2022.....24.00€ **AGOTADO!**
uva: 100% mencia. Intenso, profundo, con la madera marcada pero sin pesadez.
- Ibio 2017.....31.00€
uva: 100% mencia. Mineral, fruta negra y roja en sazón, tabaco...
- Lobishome Fincas 2020.....44.00€
uva: 100% mencia. Nuevo proyecto, viñas viejas, fresco, fruta y madera en sintonía.
- Mundin 2020.....44.00€
uva: 80% mencia, 20% otras. Mineral, fruta roja, sutileza, equilibrio... **última bot.!**
- Serradelo 2018.....48.00€
uva: 100% brancellao. Ahumados, balsámico, mineralidad, elegancia.
- Finca Pombéiras 2020.....72.00€ **última bot.!**
uva: mencia y otras. Solo 800 bot. de auténtico placer...! Vino de clase Mundial...!
- Finca Capeliños 2020.....72.00€ **última bot.!**
uva: mencia y otras. Solo 800 bot. de auténtico placer...! Vino de clase Mundial...!
- Dolio 2019.....95.00€ **última bot.!**
uva: mencia y otras. ¡¡¡Un unicornio ha aparecido en Ribeira sacra...!!! ¡Muy exclusivo!
- Algueira Pizarra 2012 (Magnum 1,5 L).....120.00€ **última bot.!**
uva: 100% mencia. ¡¡¡Uno de los mejores tintos de Galicia, en una gran añada y en Magnum!!!

S/DO (Amandi) MAGNUM

- Sílice 2017 MAGNUM (1.5 L).....64.00€ **última bot.!**
uva: mencia y otras. No busques un tinto potente, aquí tendrás elegancia y frescor.

(Subzona Ribeiras do Miño)

- O Címbro 201936.00€
uva: 100% merenzao. Fruta roja, especiados, regalíz, ligero y largo.

(Subzona Ribeiras do Sil)

- Pízaras y Esquístos 2022.....23.00€
uvas: 100% mencia. Mineral, fruta negra, ligero paso por barrica.
- Caprícho de Sousón 2018.....38.00€ AGOTADO!
uvas: 100% sousón. Rusticidad, potencia, de una uva que no suele elaborarse sola.

(Subzona Chantada)

- Castrofiz 2022.....17.00€ AGOTADO!
uvas: mencia, garnacha tintureira, aráuza. Fresco, muy fácil de beber, agricultura sostenible,....!

(Subzona Quiroga-Bibeí)

- Tolo do Xisto 2020.....31.00€
uva: 100% mencia. Intenso, mineral, fresco...equilibrio fruta/madera.

D.O RÍAS BAIXAS

- Detrás de la casa larga 2019.....27.00€ **AGOTADO!**
uva: mencía, brancellao, espadeiro. Fermentación en lagar de hormigón, písado, iqué rico!
- O raio da vella 202236.00€
uva: 100% espadeiro, Fresco, afrutado, punto salino...
- O Esteiro 2017.....42.00€
uva: caíño, espadeiro, Mencía. No lo bebas con prisa.. !!!!! **Última bot.!**
- Castiñeiro 202050.00€
uva: 100% espadeiro. Sutileza, balsámicos, fresco...Prod: 654 bot. **AGOTADO!**

D.O Ríbeiro

- Sunne 2021.....24.00€
uvas: 100% brancellao. Fresco, atlántico, fruta roja. Una rareza!
- Amphora 2022.....38.00€
uvas: garnacha, ferrón, caíño, sousón. Una vieja muy vieja, una ánfora antigua. 428 bot.
- Super Héroe 202338.00€
uvas: dif. Variedades de cepas muy viejas. Maduro, concentrado pero sin pesadez, frutal.
- Son de Arriero Añadas44.00€
uvas: dif. Variedades. 4 añadas, intenso pero con frescura, redondo, ligeros ahumados.
- Caste Brancellao 202268.00€
uvas: 100% brancellao. Sutil, ligero, elegante...Crianza en vasija de gres. Prod: 290 bot.
- A Torna dos Pasás "Escolma" 2015.....78.00€
uvas: brancellao, caíño longo, ferrol, caíño redondo. El maestro Luís Anxo en escena!

D.O Valdeorras

- Traste 2023.....34.00€
uva: 100% Garnacha. Viñas viejas, maduro, intenso, deja que se exprese !!!! **Última bot.!**
- O Cabalín 2020.....36.00€
uvas: mencia y otras. Frescura y elegancia en una botella, territorio, historia....!
- Ladeira Vella 2019.....41.00€
uvas: 95% garnacha tintorera, 5% otras. Poderoso, estructurado, fruta negra,...muy, muy largo.
- Domus 2016 Magnum (1,5L).....46.00€
uvas: Sousón, albarello, mencia. Mineral, fruta negra...ien un momento espectacular!.
- Taté 2021.....54.00€
uvas: garnacha tintorera, Mencia, brancellao, merenzao. Ligero, fresco, elegante...iMUY TOP!
- As Caborcas 2022.....86.00€
uvas: Dif. variedades. Elegante, equilibrado, con una complejidad desbordante...!!Muy exclusivoiii.

D.O Monterrei

- Ladaíro 2022 Barrica.....28.00€
uvas: mencia, arauxa. Buena fruta, tostados, vainilla, regaliz, muy sabroso.
- Via Arxénteá 2021 Barrica.....33.00€
uvas: 100% mencia. Punto fresco, equilibrado, amplio...
- Couto Míxto 2020.....34.00€
uvas: 40% mencia, 30% bastardo, 30% caíño t. Ecológico, ligero, balsámico...
- Triay 38 202236.00€
uvas: Sousón, mencia, Pisado en tinaja de barro y posterior crianza en roble. Prod: 800 bot.
- Alanda 2018.....45.00€
uvas: bastardo, mencia, garnacha. Seco, mineral, ligeros tostados, largo...
- El Plieque 201565.00€
uvas: dif. variedades. Ligero, mineral, complejo, tostados...ipara disfrutar sin prisas!