



"Traballamos o que nos rodea, o que temos máis preto o que coñecemos..."

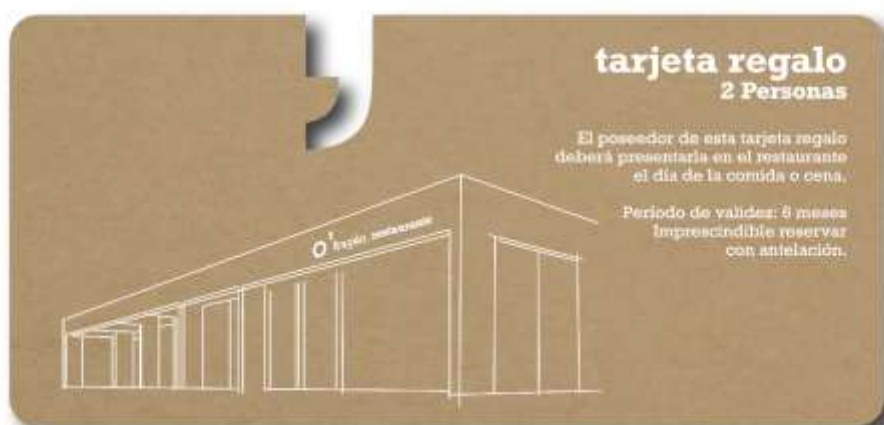
Cociña co mellor produto, ecolóxica, de mercado, de lonxa e de proximidade..."

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



En Fisterra, mércores 30 de xullo de 2025

¡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)

Sardiña do xeito asada (ud).....3.00€

Sardina de pesca artesanal asada (ud) / Grilled artesanal fishing sardine (unit)

Mexillóns en escabeche de cenoura.....14.00€

Mejillones en escabeche de zanahoria / Mussels with pickled carrot sauce

Percebes (100 g).....15.00€

Percebes (100 g) / Goose barnacles (100 g)

Longueiróns á tixola.....22.00€

Navajas finas a la sartén / Razor clams to the pan

Chipiróns de potera.....30.00€

Chipirones de pesca artesanal / Artisanal fishing small squids

“Ensaladilla” de lumbrigante.....36.00€

“Ensaladilla” de bogavante / Galician blue lobster Russian salad

Escarapote frito (2 uds).....18.00€

Gallineta frita (2 uds) / Fried red scorpion fish (2 units)

Bonito e queimada (POUCO FEITO).....26.00€

Bonito y queimada (POCO HECHO) / Albacore and burnt liquor (RARE)

Rape negro, algas e arroz con remolacha.....28.00€

Rape negro, algas y arroz con remolacha / Black monkfish, seaweeds and beetroot rice

Costela de tenreira galega madurada á grella26.00€

Costilla de ternera gallega madurada a la parrilla / Madurated grilled Galician veal rib

¡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^ON

Pan artesán feito no restaurante-Aceite infusionado con carbón vexetal

Pan artesano hecho en el restaurante-Aceite infusionado con carbón vexetal

Our artisanal homebread-Infused charcoal oil

Petiscos / Bocados / Snacks *(Os Esqueletes Ancestral)

“Ensaladilla” con lumbrigante *(Do Ferreiro C.V 2023)

“Ensaladilla” con bogavante

Galician blue lobster Russian salad

Sardiña do xeito asada *(Lugar da Balteira 2023)

Sardina de pesca artesanal asada

Grilled artisanal fishing sardine

Chipirón de potera *(O Figueiral 2020)

Chipirón de pesca artesanal

Artisanal fishing small squid

Escarapote frito *(Branco de Santa Cruz 2022)

Gallineta frita

Fried red Scorpions fish

Costela de tenreira galega madurada en mel á grella *(Ladairo B. 2022)

Costilla de ternera gallega madurada en miel a la parrilla

Grilled honey-aged Galician veal rib

Xeado de aromáticas, té verde e anís estrelado

Helado de aromáticas, té verde y anís estrelado

Aromatics herbs ice cream, green tea and star aniseed

Flan de herba mate *(A morena)

Flan de hierba mate

Yerba mate flan

Pequenos doces (3)

Pequeños dulces (3)

Bonbons (3)

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 cabra "A Meixoeira" (O Morrazo-Pontevedra).....8.00€

Queso semicurado de cabra "A Meixoeira" (O Morrazo-Pontevedra) / Semicured goat milk cheese "A Meixoeira"

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

A sobremesa de froitas de verán.....8.00€

El postre de frutas de verano / Summer fruits dessert

O flan de herba mate6.00€

Flan de hierba mate / Yerba mate flan

O xeadado de cítricos sen lactosa.....5.00€

Helado de cítricos sin lactosa / Lactose free citrust ice cream

O xeadado de aromáticas, té verde e anís estrelado.....6.00€

Helado de aromáticas, té verde y anís estrellado/ Aromatics herbs ice cream, green tea and star aniseed

[O'] Pan / Bread

Pan artesán feito no restaurante /

Aceite afumado con carbón de encina.....2.50€/pers.

Pan artesano hecho en el restaurante/ Aceite ahumado con carbón de encina

Artisanal bread made in the restaurant / Smoked oil with holm oak charcoal

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

- Mitylus 2023.....4.00€

Uvas: 100% albariño. Salino, intenso, cítricos.

D.O O Ribeiro

- San Clodio 2022.....5.00€

Uva: treixadura, albariño, godello, loureira. Fruta de hueso, flores blancas, delicioso clasicismo.

D.O Monterrei

- Vía Arxénteia 2024.....4.00€

Uva: 50% godello, 50% treixadura. Sabroso, disfrutón...

TINTO / Red wine

D.O Ribeira Sacra

- Pizarras y Esquistos 2022.....5.00€

Uvas: 100% mencia. Especiada, fruta negra, mineral, regaliz, tostados...

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. Como aperitivo o al final de una comida...¡UNA JOYA! ¡Consúltanos!

Equipo Navazos

- **La Bota 130 Manzanilla Pasada**.....12.00€/COPA **AGOTADO!**

Uva: 100% palomino fino. Edad media 14 años, complejo e intenso...elegantes notas oxidativas.

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

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

- **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 Lagar de los Frailes

- **Amontillado en rama Lagar de los Frailes (25 años)**15.00€/COPA

Uva: 100% pedro Ximénez. Complejo, intenso, frutos secos, naranja amarga, cacao... **AGOTADO!**

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).....6.00€/COPA

Uva: 100% albariño. Concentración, dulzor y acidez. **AGOTADO!**

- **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.

- **Sitta Pereiras Dulce** (Dena- Pontevedra).....12.00€/COPA

Uva: 100% albariño. Naturalmente dulce. Perfecto equilibrio acidez/dulzor. ¡Muy escaso!

- **La Bota 76 de Pedro Ximénez**.....12.00€/COPA

Uva: 100% pedro ximénez. Edad media 30 años, ¡¡¡un postre en si mismo!!!

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

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

- **Selbach Oster Zeltinger Sonnenuhr 2017 Auslese** (Mosel-Alemania).....18.00€/COPA

Uva: 100% riesling. Naturalmente dulce. Un perfecto equilibrio entre la acidez, dulzor y elegancia.

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

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

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!!!!

Hure Freres L'Insouciance Rosé Brut Nature.....62,00€ última bot.!
uva: 45% pinot noir, 35% meunier, 10% chardonnay. Un gran rosado a un gran precio.

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, brióche, fresco, mineral.

L'Ascendent Brut Nature.....81,00€ última bot.!
uva: 60% pinot noir, 40% chardonnay. Ligero, vibrante...muy, muy gastronómico.

Christian Gosset Rosé A05 Grand Cru 202085,00€
uva: 87% pinot noir, 13% chardonnay. Aromático, poderoso pero elegante. ¡Gran descubrimiento!

Clandestine Boreal Brut Nature.....85,00€
uva: 100% pinot noir. Gran equilibrio entre frescura y cremosidad.

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

B&C Ponsart La D.S Extra Brut Blanc de Noirs.....90,00€ última bot.!
uva: 100% pinot meunier. No filtrado, no clarificado...¡joven proyecto.

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 vigneron más deseados. ¡Muy exclusivo!

Ulysse Collin Les Perrières Blanc de Blancs.....210,00€
uva: 100% Chardonnay. Uno de los vigneron 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 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% albariño. Burbuja fina y elegante ¡¡¡Frescura desbordante!!!!

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

***Nota:** Consultar antes de decidirse por uno.

- Buce 2023 (Sin D.O / Quiroga-Ribeira Sacra)31,00€
uvas: 100% godello. Con cuerpo, pero con frescura, 5 meses en madera...ligerito perfil oxidativo.
- Roico 2023 (O Rosal-Pontevedra)32,00€
uvas: 100% albariño. Vino naranja, fermentado con sus pieles y sin filtrar.
- Dama Xoana 2021 (S/DO- Castrelo-Pontevedra)36,00€ última botella!
uvas: 100% albariño. Mínima intervención, fresco, perfilado, suaves notas oxidativas.
- Komokabras Amarillo 2017 (I.X.P Barbanza e Iría)36,00€
uvas: 100% albariño. Especiado, buena madurez. ¡En un gran momento! última botella!
- O Cabaleiro de París 2022 (I.X.P Terras do Navia)36,00€
uvas: 100% verdello do Navia. Seco, con nervio, joven todavía 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..
- Salvaxe 2022 (S/DO -O Ribeiro)36,00€
uvas: treixadura y otras. Cepas viejas, cultivo ecológico, amplio, profundo y muy largo.
- Xesteirinha 2023 (Sin DO / Castrelo-Rias Baixas)36,00€
uvas: 100% albariño. Pureza, con nervio, todavía muy joven pero ya se puede disfrutar...
- Pizcos 2020 (I.X.P Terras do Navia)38,00€
uvas: 100% branco lexítimo. Hidrocarburos, fruta de hueso, gran boca...¡infinito!
- Ollos de Roque 2022 (Rioboo/ O Ribeiro)38,00€
uvas: Díf. variedades. Biónico certificado, profundo, mineral.
- Xábrega 2021 (Sin D.O / Amandi-Ribeira Sacra)42,00€
uvas: Díf. Variedades. Fresco, ligero, complejo... apto para personas veganas.
- Bajo Velo 2016 (Sin D.O / Monterrei)54,00€ última botella!
uvas: 100% treixadura. Sutil crianza biológica, otra genialidad de J.L Mateo.
- Heaven & Hell 2017 Magnum (1.5 L) (Sin DO / O Ribeiro)72,00€
uvas: treixadura, godello, albariño. Biónico, viñas viejas... ¡Fantástico!

D.O RÍAS BAÍXAS

(Subzona val de O Salnés)

- Mitylus 202419.00€
uva: 100% albariño. Perfil salino, cítricos, fresco.
- Fulcro "O Equilibrio" 2023.....32.00€
uva: 100% albariño. Esa maravillosa sensación de cremosidad, frescura y amplitud.
- Soverribas 2020.....44.00€
uva: 100% albariño. ¡¡¡¡En un momento perfecto!!! **última botella!**
- Do Ferreiro Cepas Vellas 2023.....46.00€
uva: 100% albariño. Redondo, disfrutón, viñas sobre suelos de arena, escasa producción.
- Lagar de Pintos "Pé Franco" 2022.....46.00€
uva: 100% albariño. Cítricos, fruta de hueso, salino...Pureza. **última botella!**
- Goliaro A Telleira 2020.....48.00€
uva: 100% albariño. 12 meses en barricas de 750 l. ¡Enorme ...!. **última botella!**
- Vindel 2017.....48.00€
uva: 100% albariño. Amplio, complejo, fruta de hueso, hierbas, largo...! **última botella!**
- 69@ 2020.....49.00€
uva: 100% albariño. Afilado, muy gastronómico, vino de guarda que ya se puede disfrutar...!
- O Balado 2021.....54.00€
uva: 100% albariño. un bebé que se hará muy grande, pero que ahora ya se puede disfrutar...!
- Tras los Muros 201854.00€
uva: 100% albariño. Fruta blanca, de hueso, madera bien integrada. ¡qué espectáculo de vino...!
- Fefiñanes III Año 202055.00€
uva: 100% albariño. ¡qué elegancia de vino...! mineralidad...Maravilloso.
- Señoráns Añada 201464.00€
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)

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

(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

- San Clodio 2022.....21.00€
uvas: treixadura, godello, loureira, albariño. Clasicismo en estado puro.
- Ramón do Casar 2024.....21.00€
uvas: 100% treixadura. Redondo, equilibrado, flores y fruta en armonía.
- UGH 2022.....34.00€
uvas: 80% treixadura, 20% branco lexítimo. Crianza en huevo de gres 9 meses...
- El Paraguas Atlántico 2024.....35,00€
uvas: treixadura, albariño, godello. Fruta blanca, floral, equilibrado.
- O Figueiral 2020.....38.00€
uvas: treixadura, albariño, godello, lado. Profundo, mucha fruta, punto amielado...
- Teira X 2020.....38.00€ **última botella!**
uvas: treixadura, alvella do avia, albariño, loureiro. Mineral, cítricos, ien un momento óptimo!
- Finca Viñoa Paraje Penaboa 2017.....42.00€
uvas: 90% treixadura, 5% albariño, 3% godello, 2% loureiro. ¡intensidad y elegancia...!
- Finca Os loureiros 2022 (Adegas Casal de Armán).....42,00€
uvas: 100% treixadura. Amplio, sabroso, tímido...6 meses en barrica.
- Viña de Martín "Escolma" 2018.....72.00€
uvas: treixadura, albariño, torrontés, 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!
- Emilio Rojo 2020.....90.00€ **última botella!**
uvas: 80% treixadura, 20% otras. Un vino mítico, muy exclusivo...!!!!
- Faí un Sol de Carallo 2022.....95.00€ **última botella!**
uvas: treixadura, godello, albariño. ¡Excepcional!...**Aconsejamos abrirlo con antelación.**

D.O Valdeorras

- Alán de val 2023 2023.....18.00€
uva: 100% godello. Redondo sin pesadez, con una punta de frescor que lo hace muy agradable.
- Louro 2023.....28.00€
uva: 92% godello, 8% treixadura. Ya un referente en esta D.O... un bestseller.
- Godeval Cepas Vellas 2022.....31.00€
uva: 100% godello. Profundo, mineral, muy joven todavía, pero ya demuestra lo que lleva dentro.
- Luz de Outarelo 2023.....34.00€
uva: 100% godello. Seco, punzante, salino...un perfil diferente de esta gran uva.
- Avancia 2022.....34.00€
uva: 100% godello. Viñas muy viejas. Potente pero con frescura, mineral, largo...muy largo!!!!
- 200 Cestos 2017.....44.00€ **última botella!**
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

- Lar de Ricobao 2023.....18.00€
uvas: godello, treixadura, branco lexítimo. Seco, mineral, amplio, fruta de hueso.
- Almalarga 2023.....22.00€
uvas: 100% godello. Muy serio, nariz tímida para esta variedad..
- Lapola 2021.....36.00€
uvas: 83% godello, resto albariño, treixadura, branco lexítimo. imprescindible!
- Anadelia 2015.....44.00€
uvas: godello y treixadura. untuoso, fruta de hueso...muy largo !!! **última botella!!!**
- Pedras Líquidas 2022.....48.00€
uvas: 100% godello. Viñedos de más de 80 años, perfil fresco, mineral, fruta blanca...

D.O Monterrei

- Vía Arxénteá 2024.....17.00€
uvas: 50% godello, 50% treixadura. Fruta de hueso, amplio, disfrutón...
- Alto do Bocelo 2021.....29.00€
uvas: 100% treixadura. Selección de viñedos viejos y altitud de 700 mts...
- Ladaíro 2021.....29.00€ **AGOTADO!**
uvas: 70% godello y 30% treixadura. Profundo, intenso, la barrica está pero no domina...largo.
- Couto Mixto 2021.....32.00€ **AGOTADO!**
uvas: dona branca, verdello. Pisado en lagar de piedra, natural, sin filtrar.
Añada con un perfil más fresco.
- Luxuria 2020 Magnum (1,5 L).....58.00€
uvas: 90% godello, 10% loureira. Seco, ligeros tostados, anisados...ien un momento extraordinario!

VIÑOS TINTOS

VINOS TINTOS

RED WINES

(GALICIA)

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

Nota: Consultar antes de decidirse por uno.

- As Salamancas 2022 (Santa Mariña do Monte-Lugo).....23.00€
uva: mencia y syrah. Nuevo proyecto, con una mezcla de uvas única.
- Eido da Salgosa 2018 (Tomíño-Pontevedra).....25.00€
uva: Multitud de variedades. Tinto atlántico pero con más cuerpo...!
- AAA 2023 (Ribadumia-Pontevedra).....34.00€
uvas: Díf. variedades. Ligero, elegante, muy fresco... ¡para beberse cajas y cajas!
- Lousas Viñas de Aldea 2023 (A Teixeira-Ourense).....36.00€
uvas: mencia y otras. Afrutado, elegante, muy fresco... un referente de la zona.
- Teixugo 2020 (Leiro-Ourense).....38.00€
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!
- Pensares 2020 (s/DO-Castrelo-Pontevedra).....42.00€
uvas: 100% espadeiro. Floral, sutil, elegante, fresco... ¡Solo se elabora 1 barrica de 500 L!
- Cuvee Caco 2020 (Gomariz-Ourense) 44.00€
uvas: díf. Variedades autóctonas. Profundo, mineral, tostados. Prod: 2500 bot.
- O Pacío 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.
- Aliaxe Fabaiños 2019 (Aíos-SanXenxo)80.00€ **última bot.!**
uva: 100% espadeiro. Este es el camino de esta gran uva. Especiada, balsámico, sutil...

D.O R bera Sacra

(Subzona Amand )

- Pr mine S ngular 2022.....24.00 
uva: 100% mencia. Intenso, profundo, con la madera marcada pero sin pesadez.
- Ib o 2020.....24.00 
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.
- Mund n 2020.....44.00 
uva: 80% mencia, 20% otras. Mineral, fruta roja, sutileza, equilibrio...  ltima bot.!
- Finca Pomb iras 2020.....72.00  última bot.!
uva: mencia y otras. Solo 800 bot. de auténtico placer...! V no de clase Mundial...!
- Finca Capeli os 2020.....72.00  última bot.!
uva: mencia y otras. Solo 800 bot. de auténtico placer...! V no de clase Mundial...!
- Dol o 2019.....95.00  última bot.!
uva: mencia y otras. iiiun unicorn o ha aparecido en R bera sacra...!!! iMuy exclusivo!
- Algueira P zarra 2012 (Magnum 1,5 L).....120.00  última bot.!
uva: 100% mencia. iiiuno de los mejores tintos de Galicia, en una gran añada y en Magnum!!!

S/ DO (Amand ) MAGNUM

- Sílice 2017 MAGNUM (1.5 L).....64.00  última bot.!
uva: mencia y otras. No busques un t nto 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)

- Caprícho de Sousón 2018.....38.00€ Última bot.!
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-Bibei)

- Corga 2017 Barrica.....28.00€
uva: 100% brancellao. Ecológico, especiado, delicado, fresco.
- Tolo do Xisto 2020.....31.00€
uva: 100% mencia. Intenso, mineral, fresco...equilibrio fruta/madera.

D.O RÍAS BAÍXAS

- Detrás de la casa larga 2019.....27.00€ **última bot.!**
uva: mencia, brancellao, espadeiro. Fermentación en lagar de hormigón, pisado, iqué rico!
- O Esteiro 2017.....38.00€
uva: caíño, espadeiro, Mencia. No lo bebas con prisa.. !!!!! **última bot.!**
- Attís 201649.00€ **AGOTADO!**
uva: 100% espadeiro. Elegante rusticidad, todavía joven, pero ya bebible...! TOP!!!!
- 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.
- Son de Arriero Añadas44.00€
uvas: dif. variedades. 4 añadas, intenso pero con frescura, redondo, ligeros ahumados.
- Boas Vides 2022 Magnum.....64.00€
uvas: Amplía variedad de uvas autóctonas gallegas. Un paseo por el monte gallego....
- Caste Brancellao 202268.00€
uvas: 100% brancellao. Sutil, ligero, elegante...Cría 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

- Castes Nobres 2019.....25.00€
uvas: brancellao, caíño, sousón 6 meses en barrica, redondo, sabroso...
- El Maldito 2016.....32.00€
uva: 85% cencia de viñas viejas y otras. Maduro, balsámico, deja que se exprese !!!!
- Casal Novo 2022.....32.00€
uva: 100% merenzao. Especiado, elegante, fruta roja, balsámico...muy serio!
- 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.
- Taté 2021.....54.00€
uvas: garnacha tintorera, Mencia, brancellao, merenzao. Ligero, fresco, elegante...¡MUY TOP!
- As Caborcas 2022.....86.00€
uvas: Dif. variedades. Elegante, equilibrado, con una complejidad desbordante...!!Muy exclusivoiii.

D.O Monterrei

- Fraga do Corvo 2023.....21.00€
uvas: 100% mencia. Fruta negra y roja, monte bajo, mineral....
- Ladaíro 2022 Barrica.....28.00€
uvas: mencia, arauxa. Buena fruta, tostados, vainilla, regaliz, muy sabroso.
- Couto Mixto 2020.....34.00€
uvas: 40% mencia, 30% bastardo, 30% caíño t. Ecológico, ligero, balsámico...
- Father 1943 (2019).....36.00€
uvas: mencia, aráuixa. Intenso, mineral, fruta en compota pero sin pesadez, tostados... **AGOTADO!**
- Alanda 2018.....45.00€
uvas: bastardo, mencia, garnacha. Seco, mineral, ligeros tostados, largo...
- El Pliegue 201565.00€
uvas: dif. variedades. Ligero, mineral, complejo, tostados...¡para disfrutar sin prisas!