



**“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**.



**1 SOL**  
**Guía Repsol** 2024

**En Fisterra, domingo 14 de abril de 2024**

## Produtos / Productos / Products



**Tarjeta regalo 2 pax.**

**Precio: 150,00€**



**Aliño de pescado**

**Precio: 9,00€**

# #cOmpartir (CARTA)

#cOmpartir (CARTA) / #tOshare (MENU)

<b>Selección queixos pequenos artesáns galegos.....</b>	<b>18.00€</b>
Selección quesos pequeños artesanos gallegos / Selection of artisanal chesses from small producers	
<b>Paté de mexillón.....</b>	<b>10.00€</b>
Paté de mejillón / Mussel paté	
<b>Xarda en salgadura.....</b>	<b>14.00€</b>
Caballa en salazón / Salty mackerel	
<b>Caviar de ourizos de mar ó natural (25 g.).....</b>	<b>18.00€</b>
Caviar de erizos de mar al natural (20 g.) / Natural sea urchin (20 g.)	
<b>Volandeiras á tixola (10 u.).....</b>	<b>22.00€</b>
Volandeiras a la sartén (10 u.) / Variegated scallops to the pan (10 u.)	
<b>Ameixas babosas e salsa de viño “baixo velo de flor” (350 g.).....</b>	<b>25.00€</b>
Almejas babosas y salsa de vino “bajo velo de flor” (350 g.) / Clams and our wine sauce (350 g.)	
<b>Centola, pan e viño.....</b>	<b>25.00€</b>
Centolla, pan y vino/ Galician spider crab, bread and wine	
<b>Albacora, café e sésamo (POUCO FEITA).....</b>	<b>18.00€</b>
Bonito común, café y sésamo (POCO HECHA) / Common bonito, coffee and bread (MEDIUM RARE)	
<b>Rodaballo asado.....</b>	<b>35.00€</b>
Rodaballo asado / Roasted turbot	
<b>Tenreira Galega Suprema madurada (POUCO FEITA) .....</b>	<b>24.00€</b>
Ternera Gallega Suprema madurada (POCO HECHA) / Madurated supreme Galician veal (RARE)	

## **Importante! / Important!:**

**\*Se vostede ten algunha alerxia ou intolerancia, por favor, indíquenolo.**

**\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia, por favor, indíquenoslo.**

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

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

# O'floro

## **Pan artesán feito no restaurante**

Pan artesano hecho en el restaurante/ Artisan bread

**Petiscos (3) / Bocados (3) / Snacks (3) \*(Parcela Talai 2022)**

**Coliflor, guisantes bágoa e améndoa \*(Couto Mixto 2021)**

Coliflor, guisantes lágrima y almendra  
Coliflower, green peas and almond

**Volandeiras, Pil Pil de robaballo e azafrán \*(Vel' uveira 2021)**

Volandeiras, Pil Pil de rodaballo y azafrán  
Variegated scallops, Pil Pil sauce and saffron

**Albacora, café e sésamo (POUCO FEITA) \*(Namorado 2019)**

Bonito común, café y sésamo (POCO HECHA)  
Common bonito, coffee and sesame (RARE)

**Tenreira Galega Suprema madurada (POUCO FEITA) \*(Ladairo barrica 2019)**

Tenera Gallega suprema madurada (POCO HECHA)  
Madurated supreme Galician veal (RARE)

**Tarta de queixo de O Cebreiro ó forno \*(Tostado do Ribeiro)**

Tarta de queso de O Cebreiro al horno  
Baked cheesecake from O Cebreiro

**Bombóns (3)**

Bombones (3)  
Bonbons (3)

**Prezo, Precio, Price: 50.00€ p/pers.**

**¿Uns queixos...? ¿Unos quesos...? Some cheese...?: 5.00€ p/pers.**

**\*MARIDAXE, MARIDAJE, PAIRING: 40.00€ p/pers.**

**Mesa completa / Whole table**

# O' xanuario

## **Pan artesán feito no restaurante**

Pan artesano hecho en el restaurante/ Artisan bread

## **Petiscos (4) / Bocados (4) / Snacks (4) \*(Parcela Talai 2022)**

### **Percebes \*(Do Ferreiro Cepas Vellas 2022)**

Percebes  
Goose barnacles

### **Centola, pan e viño \*(Tino 2022)**

Centolla, pan y vino  
Galician spider crab, bread and wine

### **Volandeiras, Pil Pil de robaballo e azafrán \*(Ve' uveira 2021)**

Volandeiras, Pil Pil de rodaballo y azafrán  
Variegated scallops, Pil Pil sauce and saffron

### **Rodaballo asado \*(Altares de Postmarcos 2019)**

Rodaballo asado  
Roasted turbot

### **Cordeiro de “a costa da norte” escabechado \*(Ladairo barrica 2019)**

Cordero de “a costa da norte” escabechado  
Pickled Lamb from “a costa da morte”

### **Xeado de guisante bágoa**

Helado de guisante lágrima  
Tear Pea icecream

### **Tarta de queixo de O Cebreiro ó forno \*(Tostado do Ribeiro)**

Tarta de queso de O Cebreiro al horno  
Baked cheesecake from O Cebreiro

### **Bombóns (3)**

Bombones (3)  
Bonbons (3)

**Prezo, Precio, Price: 70.00€ p/pers.**

¿Uns Queixos...? ¿Unos Quesos...? Some Cheese...?: **5.00€ 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).....6.00€**

*Queso de vaca del País Dajosefa (Palas de rei-Lugo) / Cow cheese Dajosefa (Palas de rei-Lugo)*

**Queixo fresco de vaca "O Castelo" (O Cebreiro-Lugo).....6.00€**

*Queso fresco de vaca "O Castelo" (O Cebreiro-Lugo) / Fresh Cow cheese "O Castelo" (O Cebreiro-Lugo)*

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

*Queso madurado de vaca "Galmesán" (Arzúa-A Coruña) / Madurated cow cheese (Arzúa-A Coruña)*

**Queixo semicurado de cabra "A Meixoeira" (Moaña-Pontevedra).....8.00€**

*Queso semicurado de cabra "A meixoeira" (Moaña-Pontevedra) / Semi-cured goat cheese "A meixoeira"*

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

*Queso azul de vaca "Savel" (Chantada-Lugo) / Blue cow cheese "Savel" (Chantada-Lugo)*

## [O'] Doces / Postres / Desserts

**O doce de kiwi galego.....6.00€**

*Dulce de kiwi gallego / Sweet of Galician kiwi*

**A tarta de queixo de O Cebreiro ó forno.....7.00€**

*A Tarta de queso de O Cebreiro al horno / Baked cheesecake from O Cebreiro*

**O sorbete de cítricos sen lactosa.....5.00€**

*Sorbete de cítricos sin lactosa / Lactose free citrus sorbet*

**O xeadado de queixo azul "Savel" e froitos vermellos.....7.00€**

*Helado de queso azul "Savel" y frutos rojos / Blue cheese "Savel" Ice cream and red fruits*

## [O'] Pan / Bread

**Pan artesanán feito no restaurante .....2.50€/pers.**

*Pan artesano hecho en el restaurante / Artisanal homemade bread*

**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**

- Do Ferreiro 2022.....4.50€

Uvas: 100%. Albariño. El gran referente de la zona...inconfundible!

- Gorgola Brut Nature 2019.....6.00€

Uvas: 100%. Albariño. Posiblemente el mejor espumoso gallego.

#### **D.O Ribeiro**

- San clodio 2022.....3.50€

Uva: Treixadura, albariño, godello, Loureiro. Un clásico renovado.

#### **D.O Valdeorras**

- Alán de Val 2022.....3.50€

Uva: 100% Godello. Graso pero con cierta frescura, fácil de beber.

### **TINTO / Red wine**

#### **D.O Valdeorras**

- Muradal 2021.....3.50€

Uvas: Mencía y garnacha. Fruta negra y roja, cuerpo medio...

### **CERVEXAS / Cervezas / Beer**

- Estrella Galicia Especial (Grifo).....2.90€

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

- Estrella Galicia 0,0 (SIN ALCOHOL).....2.90€

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



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

### Bodegas Barbadillo

- Manzanilla en Rama Saca Estacional Ivierno 2022.....7.50€/COPA

Uva: 100% Palomino fino. Sutileza, rotundidad.

### Bodegas De La Riva

- Manzanilla Pasada Bilbaína Alta .....15.00€/COPA

Uva: 100% Palomino fino. ¡¡¡¡¡15 años de crianza biológica!!!! Extraordinario.

### Bodegas González Byass

- Fino TRES PALMAS.....15.00€/COPA

Uva: 100% Palomino fino. Potente, salino, largo. Extraordinario. Qué delicia...!

### Bodegas Primitivo Collantes

- Amontillado Fossi.....5.00€/COPA

Uva: 100% Palomino fino. Tostados, avellanas, delicado, sutil, muy gastronómico. Enorme calidad-precio.

### Bodegas Juan Piñero

- Oloroso VORS Piñero .....12.00€/COPA

Uva: 100% Palomino fino. Amplio, naranja escarchada, muy especiado, 25 años de edad media.

### Bodegas Antonio Barbadillo Mateos

- Amontillado Sacristía AB .....20.00€/COPA

Uva: 100% Palomino fino. ¡¡¡¡¡Más de 50 años de crianza!!!! Salino y punzante. Una Joya

### Bodegas Menade

- Adorado de menade.....15.00€/COPA

Uva: 50% Verdejo, 50% Palomino fino. Vino estilo rancio, oxidativo, salino...con mucha complejidad.

### 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

- **A Morena** (S/D.O Abegondo-A Coruña).....7.00€/COPA

Uva: Branco Lexítimo, Godello, Agudelo. Un semidulce cerca de A Coruña y de esta calidad....Pues si!

- **Armán Doce** (S/ D.O Ribeiro).....7.00€/COPA

Uva: 100% Moscatel de Grao Miúdo. Fruta de hueso, largo, amplio... Naturalmente Dulce.

- **Tostado de Costeira** (D.O Ribeiro).....10.00€/COPA

Uva: 100% Treixadura. Mielles, fruta confitada, equilibrada acidez...delicioso!

- **Alambre** (D.O Setúbal/ Portugal).....6.00€/COPA

Uva: 100% Moscatel Roxo. Miel, piel de naranja, orejones.

- **Niepoort 10 Years Old Tawny** (D.O.C Porto).....8.00€/COPA

Uva: Touriga Nacional y otras. Con Chocolate, Queso Azul o solo...Extraordinario!

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

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

- **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.

- **Ganevat Vin de Paille 2014** (Cotes du Jura- Francia).....20.00€/COPA

Uva: 100% Chardonnay. Naturalmente dulce. Una joya de muy, muy escasa producción.

# ESCUMOSO GALEGO

ESPUMOSO GALLEGO  
GALICIAN SPARKLING WINE

## D.O RIAS BAIXAS

- Gorgola 2019 Brut Nature.....44,00€  
uva: 100% Albariño. 36 meses en rima...varietal, fino, elegante.

## S/D.O (Noalla-Pontevedra)

- Burbullas das Bateas 2015.....46,00€  
uva: 100% Albariño. Mínimo 30 meses en rima, salino y muy complejo. ¡Escasísimo!

## S/D.O (Castrelo-Pontevedra)

- Albamar Ancestral.....29,00€  
uva: 100% Albariño. Burbuja fina, fresco, varietal, para beberse cajas...!

# ROSADO GALEGO

ROSADO GALLEGO  
ROSÉGALICIAN WINE

## S/D.O (Tomíño-Pontevedra)

- Rosa dos Ventos 2022.....29,00€  
uva: Sousón, brancellao, castañal.... ¡¡¡Frescura desbordante!!!! Prod: 350 bot.

# VIÑOS BRANCOS

VINOS BLANCOS

WHITE WINES

(GALICIA)

# D.O RÍAS BAIXAS

(Subzona val de O Salnés )

- Albamar 2022 .....21.00€  
uva: 100% albariño. El básico de Xurxo Alba...iplacer absoluto!
  
- Do Ferréiro 2023.....23.00€  
uva: 100% albariño. Inconfundible!!!! El gran referente de la D.O
  
- Don Olegario 2007.....38.00€  
uva: 100% albariño. Qué complejidad...! Para meditar...bebiendo.
  
- Goliaro A Telleira 2021.....38.00€  
uva: 100% albariño. 12 meses en barricas de 750 l. Enorme frescura, añada ya muy bebible...!
  
- Gran Vino Pazo de Barrantes 2019.....42.00€  
uva: 100% albariño. Cítricos, laurel, fruta de hueso, y un sutil toque de madera....larguíiiiiisimo!
  
- Vindel 2017.....44.00€  
uva: 100% albariño. Amplio, complejo, fruta de hueso, hierbas, largo...!
  
- 69@ 2020.....44.00€  
uva: 100% albariño. Afilado, muy gastronómico, vino de guarda que ya se puede disfrutar...!
  
- Tras da Viña 2021.....50.00€  
uva: 100% albariño. un bebé que se hará muy grande, pero que ahora ya se puede disfrutar...!
  
- Tras los Muros 2018 .....54.00€  
uva: 100% albariño. Fruta blanca, de hueso, madera bien integrada. ¡qué espectáculo de vino...!
  
- Fefiñanes III Año 2020 .....55.00€  
uva: 100% albariño. ¡Qué elegancia de vino...! Fruta, cítricos, mineralidad...Maravilloso.
  
- Señoráns Añada 2014 .....62.00€  
uva: 100% albariño. Lo tiene todo...iiiiy todavía está joven!!!!!!
  
- Pezium 2017.....90.00€  
uva: 100% albariño. Sumergido en el mar 1 año a 20 mts. **Biodinámico.**  
**Escasísimo...¡Extarordinario!**

(Subzona O Rosal)

- Quinta do Coucelo 2015 Selección.....35.00€  
uva: Albariño, caíño branco, Loureiro. Cítricos, hierbas aromáticas, punto salino...i

(Subzona Condado do Tea)

- Veigamoura 2021.....32.00€  
uva: 100% Albariño. Untuoso y con frescura a la vez, largo, muy largo.

(Subzona Ríbeiras do Ulla)

- Sin Palabras F1982 2018.....42.00€  
uva: 100% Albariño. Selección de viñas de más de 50 años, herbal, fruta madura...Gran vino!!!

S/DO (Rías Baixas)

- O Bocoí Vello 2020.....23.00€  
uva: 100% albariño. uva pisada, sin filtrar, sin desfangar, barrica de castaño...

- Soverribas 2020 .....36.00€  
uva: 100% albariño. Elegante, largo, cítricos, complejo.

## D.O Ribeiro

- San Clodio 2022.....19.00€  
uva: Treixadura, godello, albariño, Loureiro. Perfil clásico pero con más frescura...
- Ramón do Casar 2022.....21.00€  
uva: 100 % Treixadura. Graso, amplio, sabroso.
- Tino 2022.....27.00€  
uvas: 100% Alvilla do Avia. Una variedad casi extinguida, en una zona histórica!
- Laudes 2020.....31.00€  
uvas: caíño branco, albariño, godello. Mineral, cítricos, la madera muy sutil...
- Finca Viñoa Paraje Penaboa 2020.....36.00€  
uvas: 90% treixadura, 5% albariño, 3% godello, 2% loureiro. ¡ intensidad y elegancia...!
- Norte y Sur 2017 Ánfora.....33.00€  
uvas: Treixadura, torrontés, loureira. Un perfil más fresco, austero.
- Cuvée UGH 2022.....34.00€  
uvas: 80% Treixadura, 20% branco lexítimo. Fermentación en huevo de gres. Escasísimo.
- Finca Os loureiros 2020 (Adega Casal de Armán).....36.00€  
uvas: 100% Treixadura. Amplio, sabroso, tímido...6 meses en barrica.
- Adega do Moucho 2018.....38.00€  
uvas: 90% Treixadura, 10% otras. Sápido, punto graso, largo, muuuuyy largo...
- Cuñas Davia Barrica 2015 (1,45L-MAGNUM).....54.00€ **última botella.**  
uvas: 80% Treixadura, 20% albariño. Fruta de hueso, con cuerpo, vainilla, tostados.
- Viña de Martín "Escolma" 2014.....68.00€  
uvas: Treixadura, albariño, torrontés, lado. Terruño, mineralidad.....**AQOTADO!**
- Emilio Rojo 2019.....90.00€  
uvas: 80% Treixadura, 20% otras. Un vino mítico, muy exclusivo...!!!!

## D.O Valdeorras

- Alán do Val 2023.....17.00€  
uva: 100% Godello. Redondo sin pesadez, con una punta de frescor que lo hace muy agradable.
  
- Louro 2022.....26.00€  
uva: 92% Godello, 8% Treixadura. Un Bestseller que nunca falla...
  
- Godeval Cepas Vellas 2022.....29.00€  
uva: 100% Godello. Profundo, mineral, muy joven todavía, pero ya demuestra lo que lleva dentro.
  
- A Asadoría 2018.....34.00€  
uva: 100% Godello. Un godello criado en huevos de Horniégón...? Sí, lo tenemos! **AGOTADO!**
  
- Branco de Santa Cruz 2020.....44.00€  
uva: Godello y otras. Frescura y volumen en armonía...
  
- As Sortes 2021.....80.00€  
uva: 100% Godello. Sin duda, uno de los mejores vinos blancos de España...!!!
  
- Sorte Antiga 2020.....160.00€  
uva: 100% Godello. Viña de 1920, vino único, amplío, potente, sabroso, UNA JOYA!  
**ÚLTIMA BOTELLA!**  
**AGOTADO!**
  
- O Soro 2020.....300.00€  
uva: 100% Godello. i  
El primer vino gallego en conseguir los 100 puntos Parker. Mítico, histórico...!  
**AGOTADO!**



## Bodega Valdesil (MUY EXCLUSIVO)

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

- Pedrouzos 2010 MAGNUM (1.5L)..... 210.00€  
uva: 100% Godello. Vino mítico, de viñas imposibles. 300 Botellas/ Año

- Pedrouzos 2011 MAGNUM (1.5L).....210.00€  
uva: 100% godello. Vino mítico, de viñas imposibles. 300 Botellas/Año

- Pedrouzos 2012 MAGNUM (1.5L).....210.00€  
uva: 100% godello. Vino mítico, de viñas imposibles. 300 Botellas/Año

- Pedrouzos 2014 MAGNUM (1.5L).....190.00€  
uva: 100% godello. Vino mítico, de viñas imposibles. 300 Botellas/Año

- Pedrouzos 2016 MAGNUM (1.5L).....190.00€  
uva: 100% godello. Vino mítico, de viñas imposibles. 300 Botellas/Año

## D.O Ribeira Sacra

- Vel'auveyra 2021.....25.00€  
uvas: 100% Godello. Seco, intenso, mineral, crianza en barrica.

- Anadeliá 2015.....44.00€  
uvas: Godello y Treixadura. Untuoso, fruta de hueso, repostería...muy largo !!! **última botella!!!**

## D.O Monterrei

- Vía Arxénteá 2023.....17.00€  
uvas: 50% Godello, 50% Treixadura. Fruta de hueso, amplio, disfrutón...

- Luxuria 2022.....26.00€  
uvas: 90% Godello, 10% Loureira. Qué delicia de vino, joven pero ya muy bebible!

- Alto do Bocelo 2021.....29.00€  
uvas: 100% Treixadura. Selección de viñedos viejos y altitud de 700 mts...

- Ladaíro 2021.....29.00€  
uvas: 70% Godello y 30% Treixadura. Profundo, intenso, la barrica está pero no domina...largo.

- Couto Míxto 2021.....32.00€  
uvas: Dona branca, Verdello. Pisado en lagar de piedra, natural, sin filtrar.  
Añada con un perfil más fresco.

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

Nota: Consultar antes de decidirse por uno.

- A Veigüña 2019 (Sin D.O / Valdeorras).....27,00€  
Uvas: 100% Godello. ¡Elaborado en ánfora...! Un perfil más afilado de esta uva.
- A Chaira 2020 (Sin D.O / Larouco-valdeorras).....28,00€  
Uvas: 100% Colgadeira. Vino natural, criado en ánfora. Te gusta probar cosas nuevas-viejas?
- O Pando 2021 (Sin D.O / Larouco-valdeorras).....31,00€  
Uvas: 100% Godello. Vino natural, criado en ánfora. Te gusta probar cosas nuevas-viejas?
- Mímosa 2022 (Sin D.O / Ribeira Sacra-Quiroga).....32,00€  
Uvas: 100% Godello. Ecológico. Gran equilibrio entre la madera y la fruta. Prod: 650 bot.
- Ferro 2021 (Sin D.O / Ribeira Sacra-Quiroga).....33,00€  
Uvas: 95% Godello, 5% dona branca. Fresco, floral. Mínima intervención.
- Fazenda Agrícola Crianza Biológica 2020 (Sin D.O / O Ribeiro).....34,00€  
Uvas: 100% Treixadura. Seco, profundo, una rareza en la zona, biodinámico.
- El Incomprendido 2018 (Sin D.O / Santo André/Rivadavia-Ourense)..29,00€  
Uvas: 100% Treixadura. Fermentación y crianza con sus pieles 6 meses...!
- Altares de Postmarcos 2019 (I.X.P Barbanza e Iria) .....29,00€  
Uvas: 100% Albariño. Extraordinario ejemplo de vino de guarda, salino, tostados, ¡larguísimo!
- Pepe Cabanas 2019 (I.X.P Barbanza e Iria) .....32,00€  
Uvas: 100% Albariño. Ligeros tostados, con volumen y frescura... muy largo
- Nesta Ourela 2022 (I.X.P Terras do Navia).....34,00€  
Uvas: 100% Branco lexítimo. Amplio, con frescura, una nariz complejísima. Muy escaso.
- Máis Alá 2022.....34,00€  
Uvas: 100% Godello. Frescura, cremosidad.. en una unión muy gastronómica...!
- Salvaxe 2022 (Sin D.O / O Ribeiro) .....36,00€  
Uvas: Treixadura y otras. Cepas viejas, cultivo ecológico, amplio, profundo y muy largo.
- Riberas de Armea 2018 Crianza Oxidativa (IXP / Betanzos) .....54,00€  
Uvas: 100% Agudelo. Sí, en Betanzos. ¡Una joya...! ¡iiiiiiiiEscasísimo.....!!!!

## AOC CHAMPAGNE

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

### (Vignerons) (BIO)

Barrat Masson Fleur de Craie .....52,00€  
Uva: 100% Chardonnay. Delicado, elegante, para beberse cajas...a un precio imbatible!!!!

Hure Freres L'Insouciance Rosé Brut Nature.....58,00€  
Uva: 45% Pinot Noir, 35% Meunier, 10% Chardonnay. Un gran rosado a un gran precio.

Miniere Influence Rosé Brut .....66,00€  
Uva: 28% Pinot Noir, 41% Meunier, 31% Chardonnay. Elegante, fresco, delicioso.

Lassaigne Vignes de Montgueux Extra brut.....75,00€  
Uva: 100% Chardonnay. Cítrico, brioche, fresco, mineral.

L'Ascendent Brut Nature.....78,00€  
Uva: 60% Pinot Noir, Chardonnay. Ligero, vibrante...muy, muy gastronómico.

Hure Freres Memoire Extra Brut.....80,00€  
Uva: 45% Pinot Noir, 45% Meunier y 10% de Chardonnay. Elaborado con vinos de la solera reserva de la bodega desde 1982 hasta 2015...Qué decir...? Hay que probarlo.

Larmandier-Bernier Latitude Blanc de Blancs .....80,00€  
Uva: 100% Chardonnay. Profundo, intenso, el básico uno de los grandes de la zona.

R.H Coutier Millesime 2012 Brut.....85,00€  
Uva: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay. Maravillosa acidez, mineral, cítricos...

J.M Labruyere Blanc de Blancs 2016 Brut Nature.....95,00€  
Uva: 100% Chardonnay. Grand Cru de Verzenay, me encanta este tipo de Blanc de Blancs!

Jacques Selosse Initial Brut .....235,00€  
Uva: 100% Chardonnay. Vigneron de culto, un revolucionario...Un mito. ¡AGOTADO!

### (Grandes Maisons)

Louis Roederer Brut vintage Rosé.....120,00€  
Uva: 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay. La sutileza, la elegancia y el prestigio...!

Don Perignon Vintage 2010.....240,00€  
Uva: Chardonnay, Pinot Noir. La Cuvée más famosa del mundo, Mítico, Único...!

# VIÑOS BRANCOS

VINOS BLANCOS

WHITE WINES

(MUNDO/WORLD)

- Bret Brothers 2021 Climat Les Vernayes (Macon-Igé/ Bourgogne/ Francia).....34,00€  
Uvas: 100% Chardonnay. Excelente relación calidad precio, cremoso, sabroso.
  
- Jules Desjourneys Bois de la Croix 2019 (AOC Pully- Fuisse/ Francia)..... 39,00€  
Uvas: 100% Chardonnay. Cremoso, carnosos, con cuerpo, tiza, ligero toque picante.
  
- Roto (D.O Bierzo/ España).....44,00€  
Uvas: 100% Palomino. Punzante, salino, ligero velo de flor.
  
- Pricum Valdemuz 2012 (D.O Tierra de León/España).....46,00€  
Uvas: 100% Albarin. Seco, sabroso, frutos secos y una complejidad desbordante...
  
- Cabé Sehr Nett 2017 (Mosel/ Alemania).....46,00€  
Uvas: 100% Riesling. Familia Niepoort en Alemania...espérate un gran vino!!!!
  
- Pierre Frick 2019 Grand cru Steinert (AOC Alsacia/ Francia).....46,00€  
Uvas: 100% Riesling. Enorme complejidad, notas minerales, florales, larguíssimo!
  
- Ganevat Montferrand 2018 (Cotes du Jura/ Francia).....68,00€  
Uvas: 100% Savagnin. Graso, intenso, uno de los elaboradores más buscados de Jura. **AGOTADO!**
  
- Coche 2019 (DOC Douro/ Portugal).....80,00€  
Uvas: Arinto, códega, rabigato. Cepas de más de 80 años, perfecto equilibrio. iiiiiiEnorme!!!

# VIÑOS TINTOS

VINOS TINTOS

RED WINES

(GALICIA)

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

Nota: Consultar antes de decidirse por uno.

- Eido da Salgosa 2018 (Tomíño-Pontevedra).....25.00€  
uva: Multitud de variedades. Tinto atlántico...!
  
- Teixugo 2020 (Leiro-Ourense).....34.00€  
uvas: Caiño tinto, Sousón. Qué elegancia, frescura maravillosa, con una madera muy sutil!
  
- Coleiro Rúbrica 2020 (Portomarín-Lugo).....36.00€  
uvas: diferentes variedades. Fluido, fresco, afrutado. Muy escaso!
  
- A Barra 2016 (IXP Viño da Terra de Betanzos).....36.00€  
uvas: 95% mencía, 5% otras. 300 botellas de un proyecto muy chulo!
  
- VX Cuvee Caco 2006 (Gomariz-Ourense).....38.00€  
uvas: variedades autóctonas. Profundo, mineral, sabroso, tostados.
  
- La Perdida O Fillo da Pedra 2022 (Valdeorras).....34.00€  
uvas: 100% Garnacha tintorera. Vino de supervivencia, de honestidad... ¡AGOTADO!
  
- A Senda Vermella 2019 (Cambados-Pontevedra).....34.00€  
uva: 84% Caiño, 16% Mencía. Ligero, fruta fresca, Ecológico. ¡última bot.!
  
- Azos do Pobo 2019 (Manzaneda).....38.00€  
uva: Diferentes variedades autóctonas y otras sin identificar. Producción: 1300 bot.
  
- Xábrega 2018 (Amandi).....39.00€  
uvas: Mencía, Garnacha y otras. Elegante, fresco... Otra joya de Silíce. Prod: 296 botellas.
  
- A Espiña 2017 (Tremoezo-Pontevedra) ..... 42.00€  
uvas: Caiño tinto, sousón, castañal. Elegante, fresco.... Prod: 960 bot.
  
- Mirando ao Chao SouEsp 2019 (Rioboo-O Ribeiro).....44.00€  
uva: Sousón, Espadeiro. Profundo pero con frescura ...largo, muy largo. 500 bot.
  
- Fazenda Prádío O PACIO 2018 (A Peroxa).....44.00€  
uva: Brancellao, Merenzao, Caiño Longo, Mencía. Ecológico, elegancia, frescura. **AGOTADO!**
  
- Aliaxe Fabaiños 2019 (Aíos-Sansenzo) .....54.00€  
uva: 100% Espadeiro. Este es el camino de esta gran uva. Especiada, balsámico, sutil...
  
- Quinta da Muradella 2015 (Monterrei) .....58.00€  
uvas: 100% Garnacha Tintorera. Una auténtica locura...! **AGOTADO!**



# D.O Ribera Sacra

## (Subzona Amandi)

- Prómíne Singular 2022.....24.00€  
Uva: 100% Mencía. Intenso, profundo, con la madera marcada pero sin pesadez.
- Ibio 2017.....24.00€  
Uva: 100% Mencía. Potente, mineral, fruta negra y roja en sazón, tabaco...
- Mundín 2020.....29.00€  
Uva: 80% Mencía, 20% otras. Tímido, joven, sabroso, aconsejamos jarrear.
- San Pedro 2020.....29.00€  
Uva: 80% Mencía, 20% otras. Elegante, fresco, todavía joven, pero muy, muy placentero.
- Lobishome Fincas 2020.....35.00€  
Uva: 100% Mencía. Nuevo proyecto, viñas viejas, fresco, fruta y madera en sintonía.
- Risco 2016.....45.00€  
Uva: 100% Merenzao. Mineral, fruta roja, sutileza, equilibrio...
- Finca Pombéiras 2019.....70.00€  
Uva: Mencía y otras. Solo 800 bot. de auténtico placer...! Vino de clase Mundial...!
- Finca Capeliños 2019.....70.00€  
Uva: Mencía y otras. Solo 800 bot. de auténtico placer...! Vino de clase Mundial...!
- Dolío 2019.....95.00€  
Uva: Mencía y otras. ¡¡¡Un unicornio ha aparecido en Ribeira sacra...!!! ¡Muy exclusivo!

## S/DO (Amandi) MAGNUM

- Sílice 2015 MAGNUM (1.5 L).....48.00€  
Uva: Mencía y otras. No busques un tinto potente, aquí tendrás elegancia y frescor.
- Sílice 2016 MAGNUM (1.5 L).....44.00€  
Uva: Mencía y otras. No busques un tinto potente, aquí tendrás elegancia y frescor.
- Sílice 2017 MAGNUM (1.5 L).....44.00€  
Uva: Mencía y otras. No busques un tinto potente, aquí tendrás elegancia y frescor.

### (Subzona Ribeiras do Miño)

- Ribera de los Naranjos 2019.....26.00€  
Uva: Mencía, sousón, aráuxa, garnacha. Frescura, equilibrio fruta y madera.
- O Címbro 2019 .....34.00€  
Uva: 100% merenzao. Fruta roja, especiados, regalíz, largo.

### (Subzona Ribeiras do Sil)

- Expresión Histórica 2017.....26.00€  
Uvas: Sousón, mencía, brancellao, merenzao. Especiado, fruta negra, tostados...
- Capricho de Sousón 2018.....32.00€  
Uvas: 100% Sousón. Rusticidad, potencia, de una uva que no suele elaborarse sola.

### (Subzona Chantada)

- Castrofiz 2022.....17.00€ **AGOTADO!**  
Uvas: mencía, garnacha tintureira, aráuxa. Fresco, muy fácil de beber, agricultura sostenible,....!

### (Subzona Quiroga-Bibeí)

- Corga 2021.....16.00€  
Uva: 100% Mencía. Ecológico, muy fresco, con baja graduación alcohólica.
- Lalama 2019.....27.00€ **AGOTADO!**  
Uva: 90% mencía y otras ! Regular año tras año, redondo, fruta y madera en equilibrio.

### S/ DO (Quiroga-Bibeí)

- La Denostada 2014.....28.00€ **AGOTADO!**  
Uva: 100% Garnacha. Fruta negra, tostados, largo, cómo nos gustan estos proyectos...!

## D.O RÍAS BAÍXAS

- Detrás de la casa larga 2019.....23.00€  
uva: Mencía, brancellao, espadeiro. Fermentación en lagar de hormigón, pisado, iqué rico!
- O Esteiro 2017.....34.00€  
uva: Caiño, Espadeiro, Mencía. No lo bebas con prisa, elegante rusticidad !!!!!
- Cabana das Bolboretas 2017 (MAGNUM 1.5 L).....38.00€  
uva: 100% Caiño. Vino de trago largo, ligero, con carácter, fresco...!
- Attís 2016 .....49.00€  
uva: 100% Espadeiro. Elegante rusticidad, todavía joven, pero ya bebible...! TOP!!!!
- Castiñeiro 2020 .....50.00€  
uva: 100% Espadeiro. Sutileza, balsámicos, fresco...Prod: 654 bot.

## D.O RÍBEIRO

- A Torna dos Pasás 2019 .....24.00€ **AGOTADO!**  
uvas: Brancellao, Ferrol, Caiño Longo, Caiño Redondo. Fresco, especiado, fruta roja.
- Sunne 2020.....26.00€  
uvas: 100% Brancellao. Fresco, atlántico, fruta roja. Una rareza!
- Big Bang 2020.....28.00€  
uvas: Brancellao, caiño, sousón, ferrón. Equilibrio entre fruta y madera, ya muy bebible!
- Chanselús 2015.....48.00€  
uvas: Amplísima variedad de uvas autóctonas gallegas. Biodinámico, escasísimo...
- A Torna dos Pasás "Escolma" 2015.....52.00€  
uvas: Brancellao, Caiño longo, Ferrol, Caiño Redondo. El maestro Luís Anxo en escena!

### Fuera D/O (Cenlle-O Ríbeiro)

- Mirando ao Chao 2019.....58.00€  
uvas: Sousón, Espadeiro. Profundo, mineral...Muy exclusivo. Una auténtica joya!

## D.O Valdeorras

- Escada 2020.....23.00€  
Uvas: 100% Garnacha Tintorera. Intenso, con cuerpo, crianza en barrica 9 meses
- Traste 2017.....26.00€  
Uvas: 75% Mencía, 25% Garnacha Tintorera. Potente, fruta roja, viñedos viejos.
- El Maldito 2016.....29.00€  
Uva: 85% Mencía de viñas viejas y otras. Maduro, balsámico, deja que se exprese !!!!
- Viladequinta 2018.....36.00€  
Uvas: Mencía y otras. Frescura y elegancia en una botella, territorio, historia....!
- Avancia 2020.....41.00€  
Uvas: 100% Mencía. Poderoso, sabroso, fruta negra, mineral,...muy, muy largo.

## D.O Monterrei

- Quérote 2018 .....23.00€  
Uvas: Mencía, arauxa. Nueva añada y perfil más fresco, fruta roja, menos alcohol.
- Ladaíro 2020 BARRICA.....28.00€  
Uvas: Mencía, arauxa. Buena fruta, tostados, vainilla, regaliz, muy sabroso.
- Couto Mixto 2018.....27.00€  
Uvas: Mencía, Bastardo, Caiño, sousón. Mucha complejidad, balsámico, monte bajo...**AGOTADO!**
- Father 1943 (2019).....33.00€  
Uvas: Mencía, Araúxa. Intenso, mineral, fruta en compota pero sin pesadez, tostados...
- Alanda 2018.....38.00€  
Uvas: Bastardo, mencía, garnacha. Seco, mineral, ligeros tostados, largo...

# VIÑOS TINTOS

VINOS TINTOS

RED WINES

(MUNDO/WORLD)

- Chiara Condello Tre Vigne 2021 (DOC Emilia Romagna/ Italia).....29,00€  
Uvas: 100% Sangiovese. Profundo, con carácter..mínimal
  
- Ficomontanino La Mondeuse 2021 (IGT Tuscany/ Italia).....31,00€  
Uvas: 100% Mondeuse noir. Ligereza y elegancia poco habitual en esta variedad.
  
- Clos des Treilles 2021 (AOC Anjou/ Francia).....31,00€  
Uvas: 100% Cabernet Franc. Fruta negra, vegetal, delicado final.
  
- Zusslin Ophrys 2022 (AOC Alsacia/ Francia).....34,00€  
Uvas: 100% Pinot Noir. Elegante, sutil, fruta roja, especias.
  
- Ami Bourgogne Albin 2021 (AOC Bourgogne/ Francia) .....46.00€  
Uvas: 100% Pinot noir. Carnoso, fruta madura pero con fresura...apto para veganos.
  
- Petit Roy Monthele Les Crays 2021 (Chorey-Les-Baune/ Borgogne/ Francia)...54.00€  
Uvas: 100% Pinot Noir. Frutos negros y rojos, especiados...Los sueños se hacen realidad.
  
- Alain Grillot La Guiraude 2020 (Crozes-Hermitage-Rhone/ Francia) .....54.00€  
Uvas: 100% Syrah. La elegancia y complejidad de esta variedad hecha vino.
  
- Roty Marzannay Rouge 2020 (Marzannay-Bourgogne/ Francia) .....54.00€  
Uvas: 100% Syrah. La elegancia y complejidad de esta variedad hecha vino.
  
- El Rapolao la vizcaína 2016 (D.O Bierzo/ España ).....54,00€  
Uvas: Bastardo, mencia, garnacha tintorera. Terroso, mineral, cueros...y con fresura!!!
  
- El Barredo 2011 (Bierzo s/DO/ España).....54,00€  
Uvas: Pinot Noir y mencia. Raúl Pérez y Rodrigo Méndez en acción...!!!!
  
- Charme 2015 (DOC Douro/ Portugal).....84,00€  
Uvas: Tinta roriz, touriga franca y otras. Lagar de piedra, raspón, frescura, elegancia...