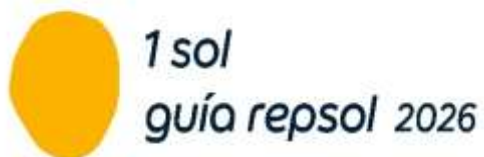




"Traballamos o que nos rodea, o que temos máis preto o que coñecemos..."

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**.



MICHELIN
2026

En Fisterra, luns 30 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€ ¡AGOTADO!

#cOmpartir /(CARTA)

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

Caviar de ourizos de mar ó natural (30g).....22.00€

Caviar de erizos de mar al natural (30g) / Natural sea urchin (30g)

Percebes (100 g).....18.00€

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

Tuétano asado e allo negro (ud.).....10.00€

Tuétano asado y ajo negro (ud.) / Grilled bone marrow and black garlic (unit)

Coliflor, guisante bágoa, trufa negra, améndoa e alga Codium.....18.00€

Coliflor, guisante lágrima trufa negra, almendra y alga Codium / Coliflower, vegetable caviar, black truffle, almond and Codium seaweed

Guiso negro de chopo.....22.00€

Guiso negro de sepia / Black cuttlefish stew

Volandeiras asadas (10 uds.).....24.00€

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

Lenguado (500 g.).....32.00€

Lenguado (500 g.) / Grilled sole (500 g.)

Robaliza asada, encurtidos e aliño suave.....34.00€

Lubina asada, encurtidos y aliño suave/ Grilled seabass, pickled vegetables and soft sauce

Filloa picante de millo, croca de tenreira madurada e bechamel (ud.).....14.00€

Filloa picante de maíz, croca de ternera madurada y bechamel (ud.) / Spicy corn crep, madurated veal (unit)

Solombo de tenreira galega suprema á grella (POUCO FEITO).....35.00€

Solomillo de ternera gallega suprema a la parrilla (POCO HECHO) / Grilled supreme Galician sirloin veal

¡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

Pan artesano hecho en el restaurante
Our artisanal homebread

Petiscos / Aperitivos / Snacks *(L' Ombre Bajo Velo 2017)

Coliflor, guisante bágoa, trufa negra, améndoa e alga Codium *(Xesteiriña 2023)

Coliflor, guisante lágrima, trufa negra, almendra y alga Codium
Coliflower, vegetable caviar, black truffle, almond and Codium seaweed

Guiso negro de chopo *(Pensares 2020)

Guiso negro de sepia
Black cuttlefish stew

Arroz (moi) meloso con volandeiras e queixo de ovella "O Rexo" *(Cortezada 2012)

Arroz (muy) meloso con volandeiras y queso de oveja "O Rexo"
Creamy queen scallops rice and sheep chesse "O Rexo"

Robaliza asada e aliño suave *(Luz 2023)

Lubina asada y aliño suave
Grilled seabass and soft sauce

Filloa picante de millo, croca de tenreira madurada e bechamel *(Ladairo B. 2022)

Filloa picante de maíz, croca de ternera madurada y bechamel
Spicy corn crep, madurated veal and béchamel sauce

Xeado de herbas aromáticas

Helado de hierbas aromáticas
Aromatics herbs ice cream

Pan de ovo e arandos *(Anxélica)

Pan de huevo y arándanos
Egg bread 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 artesáns / 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

Cremoso de choco branco e kiwi.....7.00€

Cremoso de choco blanco y kiwi / Creamy white chocolate and kiwi

Toda a mazá.....7.00€

Toda la manzana / The whole apple

Pan de ovo e os arandos.....8.00€

Pan de huevo y los arándanos / Egg bread and blueberries

Xeado de herbas aromáticas.....6.00€

Helado de hierbas aromáticas / Aromatics herbs ice cream

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 artesán 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 de vinos de otras zonas de España o del resto del mundo y con un perfil muy definido, escasa producción, trabajo en ecológico y/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 Valdeorras

- Val do Galir 2021.....5.00€

Uvas: mencia y otras. Ligero, fresco, mineral, fruta negra, 10 meses en barrica.

CERVEXAS / Cervezas / Beer

- Estrella Galicia grifo.....2.90€

- 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

Barbeito

- **Barbeito 10 Years Old Sercial Reserva Velha**.....12.00€/COPA

Uva: 100% Sercial. Ese maravilloso equilibrio entre el dulzor y la salinidad...

Bodegas González Byass

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

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

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.

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

Uva: touriga nacional y otras. Delicado y profundo a la vez, de aperitivo, con quesos azules, chocolate...

- **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.

- **Valverán 20 manzanas Sidra de hielo** (Sariego-Asturias).....10.00€/COPA

Uva: 11 variedades. Intensa, sedosa, equilibrada...miel, caramelo. ¡Adictiva!

- **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% sercial. Seco, cítricos maduros, floral, miel...¡adictivo!

Burbullas / Burbujas/ Bubbles

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!!!!

Corpinnat

- Júlia Bernet 2020 Brut Nature Rosat.....36,00€
uva: Xare-lo, garnatxa. Fresco y con cremosidad a la vez. Si buscas un rosado diferente...

- Recaredo Terrers Brut Nature 2019.....41,00€
uva: xare-lo, macabeu, parellada, monastrell. Larga crianza, fresco, crujiente. Muy gastronómico.

Ancestral

- Mañana 2024 Ancestral36,00€
uva: 100% Palomino. Cítrico, mineral, salino, burbuja fina.

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!!!!

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

Lassaigüe 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 vigneronos más deseados. ¡Muy exclusivo!

Essentielle Blanc de Noirs 2022 Brut Nature **MAGNUM**.....195,00€ última bot.!
uva: 100% pinot noir. Muy gastronómico, mínima intervención y en formato grande.

Sans Année Brut Nature **MAGNUM**.....210,00€ última bot.!
uva: 60% meunier, 40% chardonnay. Fresco, perfil más actual de una bodega centenaria.

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

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

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

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

- Buce 2024 (Sin D.O / Quiroga-Ribeira Sacra).....31,00€
uvas: 100% godello. Con cuerpo, pero con frescura, 5 meses en madera...ligeramente oxidativo.
- L'Ombre 2017 (Lentille-Ourense)34,00€
uvas: 100% treixadura. Criado bajo velo de flor en una única barrica. Punzante, salino...muy 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 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..
- Xesteirina 2023 (Sin DO / Castrelo-Pontevedra).....36,00€
uvas: 100% albariño. Pureza, con nervio, todavía muy joven pero ya se puede disfrutar...
- Nesta Ourela Casa do Río 2023 (I.X.P Terras do Navia).....38,00€
uvas: 100% branco lexítimo. Complejísimo, aromático...¡¡¡infinito!
- 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.
- Dama Xoana 3er año (Sin D.O / Castrelo-Pontevedra).....44,00€
uvas: 100% albariño. Crianza en damajuana, bajo velo. Salino, intenso...¡Escasísimo...!
- 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€
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 Pescuda 2024.....23.00€
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.

- Goliaro 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 % caiño, 5% loureira. Clasicismo 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 Ribeiro

- 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 (Adegas Casal de Armán).....42.00€
uvas: 95% treixadura, 5% godello, 5% albariño. Untuoso pero sin pesadez, final largo.

- Finca Os Loureiros 2022 (Adegas Casal de Armán).....42.00€
uvas: 100% treixadura. Amplio, sabroso, tímido...8 meses en bodega. **AGOTADO!**

- Viña de Martín "Escolma" 2018.....78.00€
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!

- Fai un Sol de Carallo 2022.....95.00€ **última botella!**
uvas: treixadura, godello, albariño. ¡Excepcional!...**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€ **AGOTADO!**

uva: 100% godello. Viñas muy viejas. Potente pero con frescura, mineral, largo...muy largo!!!!

- 200 Cestos 2021.....44.00€ **Última bot.!**

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 Ríbeira 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 extraordinario...¡¡¡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 Ríbeira 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.
- Aliaxe Fabaiños 2019 (Aíos-SanXenxo)90.00€ **última bot.!**
uva: 100% espadeiro. Este es el camino de esta gran uva. Especiada, balsámico, sutil...

D.O Ríbera Sacra

(Subzona Amandí)

- 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.
- Mundín 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 (Amandí) 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)

- Vel'uveyra 2020.....23.00€
uvas: Mencía, garnacha, mouratón. Balsámico, fruta roja, ligero paso por barrica.
- Pízaras y Esquístos 2022.....23.00€ **AGOTADO!**
uvas: 100% mencía. Mineral, fruta negra, ligero paso por barrica.

(Subzona Chantada)

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

(Subzona Quiroga-Bibei)

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

D.O RÍAS BAÍXAS

- Detrás de la casa larga 2019.....27.00€ **AGOTADO!**
uva: mencia, brancellao, espadeiro. Fermentación en lagar de hormigón, pisado, iqué rico!
- O raio da vella 202236.00€
uva: 100% espadeiro, Fresco, afrutado, punto salino...
- O Esteiro 2017.....42.00€
uva: caíño, espadeiro, Mencia. 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

- Val do Galir 2021.....19.00€
uva: mencia y otras. Ligero, fresco, sabroso... ¡Espectacular calidad-precio!
- 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€ **última bot.!**
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... ¡en un momento espectacular!
- Taté 2021.....59.00€
uvas: garnacha tintorera, Mencia, brancellao, merenzao. Ligero, fresco, elegante... ¡última bot.!
- 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.
- Vía Arxénteá 2021 Barrica.....33.00€
uvas: 100% mencia. Punto fresco, equilibrado, amplio...
- Couto Mixto 2020.....34.00€
uvas: 40% mencia, 30% bastardo, 30% caíño t. Ecológico, ligero, balsámico...
- Father 1943 2023.....44.00€
uvas: mencia, arauxa, merenzao. Potente, mineral, fruta negra, tostados.
- Alanda 2018.....45.00€
uvas: bastardo, mencia, garnacha. Seco, mineral, ligeros tostados, largo... **última bot.!**
- El Pliego 201575.00€
uvas: dif. variedades. Ligero, mineral, complejo, tostados... ¡para disfrutar sin prisas! **última bot.!**