



PANORAMA

— RESTAURANTE & TAPAS —



Red Wine

(1/2 L) 8,50€
(1L) 14,00€



ALONE TINTO
D.O.P ALICANTE



Varietal:
Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Crianza: vino joven

Color: Cereza granate, con ribetes morados.
Nariz: fresco y afrutado, con notas de especias, frutos negros maduros y balsámicos.
Boca: equilibrio, con una entrada agradable y de sabor persistente

24,00€



FEUDI DI SAN GREGORIO
PRIMITIVO DI MANDURIA



Varietal:
100% Primitivo

Crianza: 7 meses acero sobre lias, 6 meses en botella

Color: Rojo rubí intenso.
Nariz: Aroma frutal a cereza y fresa, especias dulces y elegantes típicas del varietal.
Boca: Entra con cuerpo mineral en equilibrio con finos taninos, final cálido con recuerdos de fruta y canela.



PUGLIA

19,50€



FINA
NERO D' AVOLA



Varietal: 100% Nero d'Avola

Crianza: 6 meses en grandes tinas de Roble de 3000 litros

Color: Rojo Rubí intenso con reflejos violáceos.
Nariz: Intensa y envolvente complejidad frutal, ciruela pasa, cereza, mora y frambuesa.
Boca: Amplio y sedoso, muy estructurado y persistente, tanino austero y agradable. 14% de alcohol.



SICILIA

19,00€



TENUTA LA BADIOLA
"ACQUAGIUSTA"
ROSSO



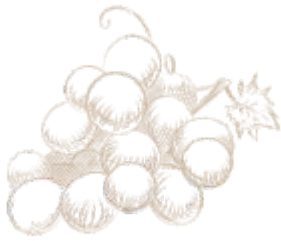
Varietal: 35% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Sirah

Crianza: 8 meses acero sobre lias

Color: Rojo rubí intenso.
Nariz: Perfume a pequeños frutos rojos con intensas notas especiadas y balsámicas.
Boca: Vigoroso y al mismo tiempo elegante y persistente. Excelente equilibrio entre alcohol y cuerpo. Buena estructura, persistencia larga y aromática. 13,5% de alcohol.



TOSCANA



PANORAMA

— RESTAURANTE & TAPAS —



Red Wine

20.50€



Tras la Yesca

Bio – 12 meses
DO. TORO



Varietal: 100% Tinta de Toro

Crianza: Doce meses en barricas de roble francés y americano

Color: Color de cereza brillante

Nariz: Aromas de frutas rojas y madura, muy bien matizados con un toque de regaliz

Boca: Amable, afrutado, silvestre con una entrada muy agradable. 14,0%



16.80€



LOPEZ DE HARO CRIANZA DO. RIOJA



Varietal: Tempranillo, Graciano

Crianza: 12 meses en Barricas de Roble Francés y Americano.

Color: Color cereza, con capa media, limpio y brillante.

Nariz: Notas de fruta madura con toques balsámica y torrefactos. Tonos de fondo de regaliz típicos de Tempranillo

Boca: Amplio, de noble tenacidad y final frutal y goloso. Alcohol 14%



23.00€



NUESTRO 15 DO. RIBERA DEL DUERO



Varietal: 100% Tempranillo

Crianza: 15 meses en roble francés

Color: Violáceo intenso y brillante

Nariz: Frutas negras maduras, concentradas con toques balsámicos y especiados, combinado con notas de cacao y regaliz

Boca: Sabroso, largo y con paso de boca muy agradable. Buena acidez, que aporta frescura y elegancia. Alcohol 14%



19.00€



NUESTRO 8 ROBLE DO. RIBERA DEL DUERO



Varietal: 100% Tinta del País

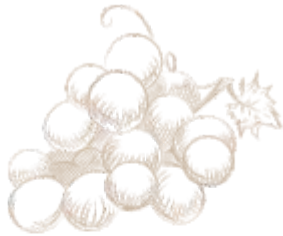
Crianza: 8 meses en roble

Color: Violáceo intenso y brillante

Nariz: Nariz intensa, con toques de frutos rojos, hierbas aromáticas y un sutil final tostado

Boca: Amplio y con buena estructura. Boca grasa con frutas rojas y toques minerales que nos muestran el terreno. La fruta domina sobre las notas de crianza. Alcohol 14%





PANORAMA

— RESTAURANTE & TAPAS —

Red Wine



21,00€



Lar De Barros

CRIANZA



Varietal: 100% Tempranillo.

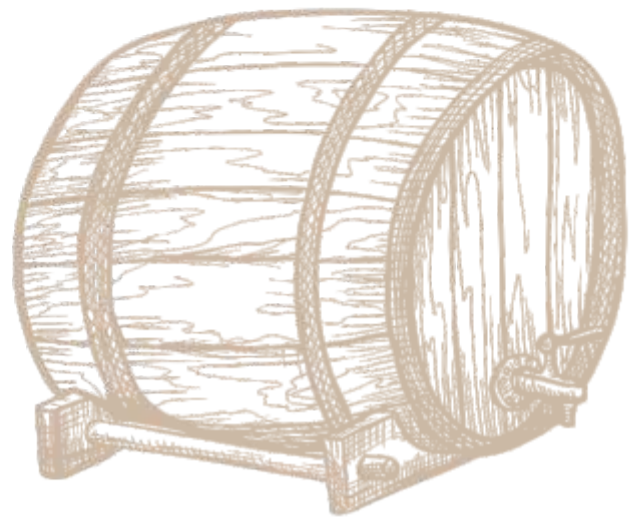
Crianza: 10 Meses en barricas de roble

Color: Vino Tinto limpio y brillante, capa alta con tonalidad roja

Nariz: Canela, sutiles aromas a tostados como vainilla, frutas negras y rojas.

Boca: Amplio, largo y con una intensidad que ha sido pulida con la crianza en botella. Alcohol 14%

RIBERA DEL GUADIANA
Denominación de Origen



38,00€

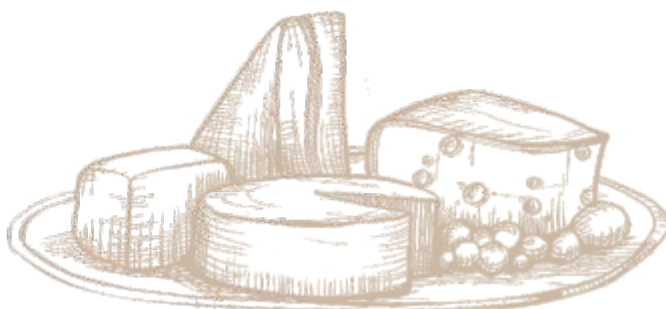
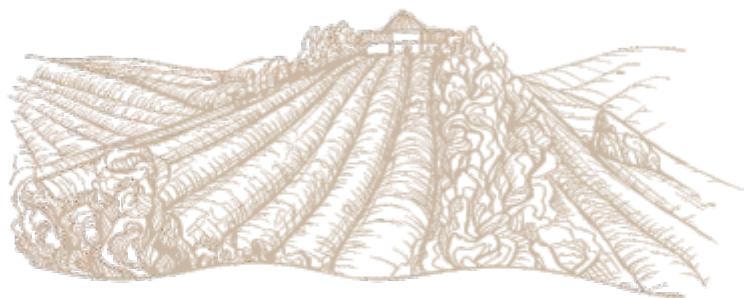
Rodríguez & Sanzo WhisBa

Criado en barricas de whisky
100% Tempranillo

- Cepas de más de 60 años
- Selección de la uva en cajas y posterior selección en mesa.
- Fermentación en tinos de madera
- Crianza de 18 meses en barricas en las que se ha criado whisky
- Reposo de 12 meses en botella antes de salir al mercado

¿Por qué en barricas de whisky?

El whisky ha eliminado gran parte de los taninos de la barrica nueva por dilución con el alcohol, por lo que las barricas, aunque nuevas, apenas tienen aporte tánico. De esta forma el vino no se endurece y se permiten crianzas más largas. Como la barrica queda aromatizada por el whisky, este sutil matiz le aporta complejidad al vino.



Vino de La Tierra de Castilla y León

Tempranillo

Criado en barricas de whisky

15% A.O.

Carnes rojas, guisos de cordero, quesos viejos y muy curados

VINEDO: Cepas de más de 60 años. El viñedo se encuentra situado en San Remán de Herrajo (Valledor) y La Herrero (Burgos) a una altitud media de 720m. Suelos franco arenosos con cantos rodados de gran tamaño.

CATA: Vino muy aromático, con matices de fruto negro maduro, especias, chocolate, matices tostados (heno). Estructurado en boca pero muy grueso y de taninos dulces, con mucho volumen y un agradable final.



PANORAMA

— RESTAURANTE & TAPAS —



White Wine

(1/2 L) 8.50€
(1 L) 14.00€



ALONE BLANCO SECO
D.O.P ALICANTE



Varietal:

50% Merseguera, 50% Macabeo

Crianza: vino joven

Color: Amarillo pajizo con tonos verdosos.
Nariz: aroma fino de fruta, flores y hierbas.
Boca: sabroso, equilibrio y ligero. Fresco, agradable de beber, perfecto para el consumo habitual.

(1/2 L) 8.50€
(1 L) 14.00€



ALONE BLANCO SEMIDULCE
D.O.P ALICANTE



Varietal:

Macabeo, Merseguera

Crianza: vino joven

Color: Amarillo pálido y cristalino.
Nariz: aromático, con notas a frutas tropicales y flores blancas como el jazmín.
Boca: equilibrado con una entrada agradable y sabor persistente.

17.50€


Premium Finca

NUUESTRO
VERDEJO
DO. RUEDA



Varietal: 100% Verdejo

Crianza: 4 meses acero sobre lías

Color: Amarillo pajizo y brillante
Nariz: Destacan los cítricos y notas de flores blancas. Aparecen frutas como la manzana y la pera, para finalizar con las notas minerales del terruño
Boca: Presenta una buena acidez que acentúa su carácter fresco y vibrante. Floral, cítrico y persistente. El paso por boca es largo y agradable.



19.40€



ZORZETTIG
PINOT GRIGIO



Varietal: 100% Pinot Grigio

Crianza: 6 meses acero sobre lías

Color: Amarillo con reflejos ámbar.
Nariz: Aroma intenso de fruta a pulpa blanca, floral con recuerdos de panadería.
Boca: Suave su entrada en el paladar, lleno y equilibrado; Puede acompañar ricas ensaladas, finger food, pescado y carnes blancas.

90+



FRIULI



PANORAMA

— RESTAURANTE & TAPAS —





White Wine

18.00€

BODEGAS 35



Blanco Seco

-  **FASE VISUAL:** Ambarlo pálido con tonos verdosos, limpio y brillante
-  **FASE OLFATIVA:** Intensidad media de frutas maduras, con notas cítricas
-  **FASE GUSTATIVA:** Sabroso, fresco y voluminoso. Final limpio y elegante

ALCOHOL: 11% vol
TEMPERATURA IDEAL DEL SERVICIO: 7-9°C



18.00€

BODEGAS 35



Blanco Afruitado

-  **FASE VISUAL:** Ambarlo pajizo pálido, con tintaciones verdosas muy brillantes y limpio
-  **FASE OLFATIVA:** Frutas tropicales muy intensas y persistentes, con ligeras notas herbáceas
-  **FASE GUSTATIVA:** Fresco y goloso con un toque de acidez, dejando una sensación de vino equilibrado

ALCOHOL: 11% vol
TEMPERATURA IDEAL DEL SERVICIO: 5-7°C



17.00€



**CASERE
CHARDONNAY**



Varietal: 100% Chardonnay

Crianza: 4 Meses en Acero sobre Lías

Color: Amarillo Pajizo con Brillantes Reflejos Verdosos.
Nariz: Aroma Limpio y Versátil de Media Intensidad.
Boca: Seco, Limpio, Suave y Fresco, Elegante y Equilibrado.
12% de alcohol.



VENETO

24.00€

**FEUDI DI
SAN GREGORIO
FIANO DI AVELLINO**



Varietal: 100% Fiano

Crianza: 4 meses acero sobre lías

Color: Amarillo pajizo intenso con reflejos verdosos.
Nariz: Aromas de flores frescas, melocotón y naranja confitada.
Boca: Gusto suave típico del varietal, grande frescura y mineralidad.



CAMPANIA





PANORAMA

— RESTAURANTE & TAPAS —



White Wine

16.00€



Marqués de Ardoza



Varietal: Sauvignon Blanc

Crianza: Vino joven

Color: Amarillo verdosos con tonos dorados.

Nariz: Intenso con fruta tropical como piña y plátano

Boca: Ligero y refrescante con aromas tropicales



21.00€



FINA GRILLO
"KEBRILLA"

Varietal: 100% Grillo

Crianza: 20% del mosto fermenta l
afina en barricas durante 5 meses



Color: Amarillo pajizo brillante.
Nariz: Intensas sensaciones
minerales y balsámicas.
Boca: Evidente salinidad, grande
estructura y persistencia.
13,5% de alcohol.



SICILIA

21.00€



Corral Del Marqués
DO. MONTERREI



Varietal: 75% Godello 25% Treixadura

Crianza: Vino joven

Color: Amarillo pálido con reflejos
verdes y almonadados.

Nariz: Aromas de frutas blancas,
manzana, melocotón y
mango; notas cítricas y de
membrillo, laurel y holarasca.

Boca: buena estructura y ligera
textura grasa, envolvente y
glicérico, con un punto goloso
y muy bien equilibrado, buena
acidez y postgusto largo y
afrutado. 13% Alcohol



23.00€



O do AVO
MARCELO
Rías Baixas



Varietal: 100% Albariño

Crianza: 4 meses acero sobre lías

Color: Amarillo pajizo, limpio y brillante
con reflejos verdosos.

Nariz: Tiene una intensidad alta, es
muy fragante, frutal y floreal
recordando a fruta de balsa

Boca: Gusto su vino muy potente,
limpio, sézoso y glicérico con
una acidez muy bien integrada.
Tiene una buena estructura y
untuosidad. 12% Alcohol



GALICIA



21.00€



Clos de Lóm
Malvasia
DO. VALENCIA



Varietal: 100% Malvasia

Crianza: 4 meses acero sobre lías

Color: Amarillo brillante intenso
con reflejos verdosos.

Nariz: Aromas de flores maduras,
tropicals con un fondo floral
de jasmín y azúcar

Boca: Frutos más maduros, cremoso
con buena estructura, destaca
por su frescura propia de su
suelo calizo, acidez equilibrada
y un final de boca largo y
sabroso. 13% Alcohol





PANORAMA

— RESTAURANTE & TAPAS —



Sparkling

15.50€



**CHIARLI "MIO"
LAMBRUSCO ROSATO
AMABILE**



Varietal:
100% Grasparossa

Crianza: Rosado Frizzante Joven

Color: Rosado brillante con
espuma blanca.
Nariz: Frutal a Fresa y Frambuesa
Boca: Afrutado y goloso,
Muy agradable y simpático.
7,5% de alcohol.



EMILIA ROMAGNA

24.00€



**TERRA VIZINA
PROSECCO ROSÈ
EXTRA DRY**



Varietal: 85% Prosecco(Glera),
15% Pinot Noir

Crianza: Rosado Espumoso Joven

Color: Rosa Pálido con Reflejo Coral,
Perlage Fino y Persistente,
Espuma Cremosa.
Nariz: Elegante y Sensual sensación
a Pétalo de Rosa y Pequeños
Frutos del Bosque.
Boca: Suave y Equilibrado, Fresco y
Agradable Final Goloso.
11,5% de alcohol.



VENETO



16.50€



**CHIARLI "MIO"
LAMBRUSCO ROSSO
AMABILE**



Varietal:
100% Grasparossa

Crianza: Tinto Frizzante Joven

Color: Rojo intenso con
espuma violeta.
Nariz: Frutal y vinoso.
Boca: Afrutado, vinoso, amable,
Muy agradable y simpático.
7,5% de alcohol.



EMILIA ROMAGNA



PANORAMA

— RESTAURANTE & TAPAS —



Sparkling

24.00€



ANDREOLA
PROSECCO SUPERIORE
"DIRUPO" EXTRA DRY

Varietal: 90% Prosecco(Glera),
 5% Bianchetta, 5% Perera

Crianza: Blanco Espumoso Joven

Color: Amarillo pálido
 con Fino Perlage.
 Nariz: Aroma a Fruta Blanca,
 Pera, Manzana, Melocotón.
 Boca: Agradables Amable,
 Senaciones Frutales y toque Citrico,
 Elegante su Burbuja, Cremoso.
 11% de alcohol.
 Azúcares Residuales 17 g/l.



VENETO



16.50€

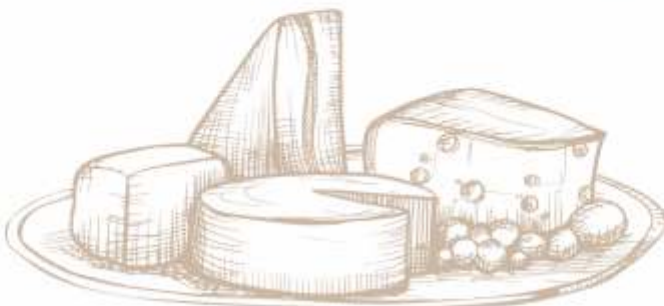


Dibón Brut Reserva
Marrugat
DO. CAVA

Varietal: Macabeo, Parellada, Xarel·lo

Fermentado a Baja Temperatura

Color: Brillante, con un considerable
 desprendimiento de
 burbujas. Su color es amarillo
 paja.
 Nariz: Intenso. Aromas a terciarios
 de segunda fermentación
 como bollería se combinan
 con los aromas de primera
 fermentación
 Boca: Suave y sedoso, su carbónico le
 da frescura y vivacidad,
 manteniendo su persistencia
 en boca durante largo tiempo.
 Alcohol 11,5%





PANORAMA

— RESTAURANTE & TAPAS —



Pink Wine

(1/2 L) 8.50€
(1 L) 14.00€



ALONE ROSADO
D.O.P ALICANTE



Varietal:
Monastrell

Crianza: vino joven

Color: Rosáceo con matices fresa.
Nariz: intenso con matices frutales.
Boca: Equilibrio, con una entrada agradable y sabor fresco y persistente

21.00€



Clos de Lôm
Monastrell
DO. VALENCIA



Varietal: 100% Monastrell

Crianza: 4 meses acero sobre lias

Color: Rosa pálido con reflejos de oro rodado
Nariz: Intenso, complejo, con explosión aromática de fruta como piña, pomelo, plátano, manzana
Boca: Sabor amplio, con un buen peso de fruta en boca, acidez viva y fresca y un final de boca fruttoso e intenso. 13% Alcohol



19.40€



ZORZETTIG
ROSATO



Varietal: Cabernet Sauvignon,
Pinot Noir

Crianza: 6 Meses en Acero sobre Lías

Color: Bonito Rosado Brillante.
Nariz: Aroma a Pequeños Frutos Rojos y Flores.
Boca: Fresco y Crujiente con Curiosas Sensaciones a Sandía y Melón.
12,5% de Alcohol.



FRIULI

19.40€



PETRA
"BELVENTO VELAROSA"
€ 21,50



Varietal: 100% Garnacha

Crianza: 6 meses acero sobre lias

Color: Rosado pálido piel de cebolla.
Nariz: Elegante a flores, frambuesa, naranja y sensaciones balsámicas.
Boca: Fresco y agradablemente afrutado, no dulce, balsámico con final salino.
13% de alcohol.



TOSCANA