

*Para empezar, una invitación a brindar.*

**Nuestra selección de vinos nace del mismo respeto por el origen y el producto que define nuestra cocina.**

**Aquí encontrarás referencias que acompañan, realzan y elevan cada plato: desde la frescura del Mediterráneo hasta la profundidad de grandes bodegas.**

**Déjate guiar, descubre y brinda sin prisa.**

**El vino es parte del viaje.**



LLAÜT



# *Champagnes y Cavas*

**William Saintot rosado 72,00 €**

**Oriol Rossell 22,00 €**

**Ariadna 32,00 €**

**Moët Chandon 70,00 €**

**Veuve Clicquot 80,00 €**

**Maxime Blin 76,00 €**

**Coutier Blanc de Blancs 72,00 €**

**Ruinart Blanc de Blancs 120,00 €**

**Dom Perignon 260,00 €**

## *Rosados*

**Magali 26,00 €**

**Arzuaga Rosae 22,00 €**



# *Blancos (España)*

<b>La Trucha</b>	<b>22,00€</b>
<b>Laudes</b>	<b>30,00€</b>
<b>Ultreia</b>	<b>26,00€</b>
<b>Valmica</b>	<b>24,00€</b>
<b>Lapola</b>	<b>31,00€</b>
<b>Le Blanc</b>	<b>32,00€</b>
<b>La Emperatriz</b>	<b>40,00€</b>
<b>Pago de Cirsus</b>	<b>22,00€</b>
<b>Nieva Pie Franco</b>	<b>24,00€</b>
<b>Gorka Izaguirre G22</b>	<b>24,00€</b>
<b>Supernova</b>	<b>24,00€</b>
<b>Ossian</b>	<b>54,00€</b>
<b>Mauro Godello</b>	<b>74,00€</b>
<b>Quintaluna</b>	<b>26,00€</b>



## *Tintos (España)*

<b>Carabibas</b>	<b>24,00€</b>
<b>Ultreia</b>	<b>26,00€</b>
<b>Lalama</b>	<b>27,00€</b>
<b>Fincas de Ganuza</b>	<b>40,00€</b>
<b>Las Cenizas</b>	<b>32,00€</b>
<b>Gabaxo</b>	<b>28,00€</b>
<b>Dominio de Adrada</b>	<b>34,00€</b>
<b>Tresmano</b>	<b>40,00€</b>
<b>Senda de los Olivos</b>	<b>26,00€</b>
<b>Numanthia</b>	<b>70,00€</b>
<b>Supernova</b>	<b>24,00€</b>
<b>El Terroir</b>	<b>30,00€</b>
<b>Sotorrondero</b>	<b>32,00€</b>
<b>Pago de los Balagueses</b>	<b>32,00€</b>
<b>Dehesa del Carrizal</b>	<b>28,00€</b>
<b>Carraovejas</b>	<b>61,00€</b>
<b>Mauro Crianza</b>	<b>63,00€</b>
<b>PSI</b>	<b>75,00€</b>
<b>Pícaro del Águila</b>	<b>45,00€</b>
<b>Carraovejas El Anejón</b>	<b>140,00€</b>



# *Internacionales*

<b>Bersan “Les Ouches”</b>	<b>42,00€</b>
<b>D. de Pouilly “1er Cru Au Clos”</b>	<b>58,00€</b>
<b>A. Cailbourdin “Nanogyra”</b>	<b>39,00€</b>
<b>Zusslin “Bollenberg”</b>	<b>32,00€</b>
<b>Hermann Dönnhoff</b>	<b>34,00€</b>
<b>Peter Jakob Kühn “Quarzit”</b>	<b>44,00€</b>
<b>Guado al Taso</b>	<b>30,00€</b>
<b>Cloudy Bay</b>	<b>56,00€</b>
<b>D. Villeneuve “Les Vieilles Vignes”</b>	<b>70,00€</b>
<b>Les Jardins D’Édina</b>	<b>38,00€</b>
<b>Badia a Passignano</b>	<b>70,00€</b>
<b>Le Difese</b>	<b>42,00€</b>
<b>Bocca di Lupo</b>	<b>80,00€</b>
<b>Bric Turot Barbaresco</b>	<b>68,00€</b>
<b>Prunotto Barolo</b>	<b>60,00€</b>