



Barra *fina*

SANTERRA

Seleccionamos individualmente cada uno de los vinos ofertados en nuestra barra, con el fin de tener una oferta completa y un maridaje propio a cada sección de nuestra carta.

Desde grandes bodegas a productores locales, damos presencia a una gran variedad de sabores y procedencias.

Una barra castiza de siempre en la que la tradición, la técnica y el buen producto son la base.

Si quieres ver la carta completa del Restaurante usa este QR:



Vermouths

Copa

Nacionales blancos

61 Vermouth. 4 Rayas, Valladolid.	3,5
Nordesía. Galician Original Drinks, A Coruña.	3,5
La Copa Blanco. Gonzalez Byass, Cádiz.	4,5

Nacionales rojos

Pureta. Rodríguez de Vera, Almansa.	4
Yzaguirre reserva. Izaguirre, Tarragona.	4
Lacuesta Reserva. Martínez Lacuesta, Rioja.	4
Carvajal Rosso Oloroso. Carvajal, San Lúcar de Barrameda.	4,5
La Copa Rojo. Gonzalez Byass, Cádiz.	4,5

Internacionales blancos

Martini Ambrato. Martini & Rossi, Piamonte (Italia).	4,5
---	-----

Internacional rosado

Lillet Rosé. Lillet Frères, Burdeos (Francia).	5
---	---

Internacionales rojo

Carpano. Fratelli Branca Distillerie, Milán (Italia).	3,5
Martini Rubino. Martini & Rossi, Piamonte (Italia).	4,5
Caperitif. A.A. Badenhorst Family Wines (Sudáfrica)	5,5

Precios en Euros. IVA incluido.

“El vino es una especie de poesía que se encuentra embotellada”

Tintos

	Copa	Botella
Sierra Cantabria Crianza 2016 , D.O. Rioja (Tempranillo)	4,5	24
Finca La Rana 2014 , D.O. Toro (Tinta de Toro)	4,25	23
Martín Berdugo Barrica 2018 , D.O. Ribera del Duero (Tinta del País)	4,25	23
Salía de Finca Sandoval 2013 , D.O. Manchuela (Syrah y Garnacha)	5	26
Jumenta 2018 , D.O. Almansa (Merlot, Syrah y Garnacha tintorera)	4	21
Don Ventura 2018 , D.O. Ribeira Sacra (Mencía)	4	22
Verum Tosca 2014 , V.T. de Castilla (Merlot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon)		21
M. Pérez 2017 , <i>Vino de Autor</i> . Cuenca (Syrah)		21
El Hombre Bala 2017 , D.O. Madrid (Garnacha)		29
Graciano de Guzque 2012 , <i>Vino de Pago</i> . (Graciano con crianza)		30
Forlong Ánfora 2018 , V.T. Cádiz. (Tintilla de Rota con crianza en ánfora de barro)		29
PSI 2018 , D.O. Ribera del Duero. (Tinto Fino y Garnacha)		50

Precios en Euros. IVA incluido.

Generosos

	Copa
D.O. Manzanilla de San Lúcar de Barrameda	
Manzanilla Papyrusa Lustau	3,5
Manzanilla Pasada Pastrana	4,5
D.O. Jerez – Xérés – Sherry	
Fino Tío Pepe	3,5
Fino en Rama Tío Pepe	4
Amontillado Viña AB 12 Años	4
Oloroso seco Alfonso	4
Palo Cortado Leonor 12 años	5

Precios en Euros. IVA incluido

Espumosos

	Copa	Botella
D.O. Cava		
Terrer La Creu Brut Nature. (Macabeu, Xarel·lo y Parellada)	5	23
Mas Xarot Rosat Reserva. (Pinot Noir y Chardonnay)		27
A.O.C. Champagne		
Bruno Paillard Première Cuvée 2019. (Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay)		61
Billecart Salmon Brut Rosé. (Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Menunier)		85
Bruno Paillard Blanc de Blancs 2012. (Chardonnay)		104
Otros espumosos		
Verum Gran Cueva Brut Nature (D.O. La Mancha). (Chardonnay)		27
Eugenia Txomin Etxaniz (D.O. Getariako Txakolina). (Ondarrabi Zuri)		29

Precios en Euros. IVA incluido.

Blancos

	Copa	Botella
Verum 2019, V.T. de Castilla. (Malvasía)	3,75	20
Alma de Blanco 2020, D.O. Monterrei. (Godello)	3,75	20
Candium, D.O. Rueda. (Verdejo)	3,5	19
Veiga Serantes 2017, D.O. Rias Baixas. (Albariño)	4,5	25
Idoia 2019, D.O. Cataluña. (Xarel·lo, Garnacha Blanca, Chardonnay y Macabeo)	4,2	23
Blas Muñoz 2019, D.O. La Mancha. (Chardonnay)	4,5	25
M. Perez 2020, Vino de Autor. Cuenca. (Sauvignon Blanc)		21
La Encina del Inglés 2017, D.O. Sierra de Málaga. (Moscatel Morisco, Pedro Ximénez y Doradilla)		23
Forlong Amigo Imaginario 2017, V.T. Cádiz. (Palomino crianza de 10 meses en bota de oloroso)		32
Belondrade y Lurton 2019, D.O. Rueda. (Verdejo fermentado en barrica)		49
Trimbach Sélection de Vieilles Vignes 2016, Alemania. (Riesling)		43
Tenuta Sant' Helena 2018, Italia. (Pinot Grigio)		29

Precios en Euros. IVA incluido.