

**RESTAURANTE ASADOR
GERARDO**

INDICE

APERITIVOS

SELECCIÓN DE CERVEZAS EN BOTELLA.....	Pág.2
VERMOUTH VERMOUTH BLANCO.....	Pág.2
VERMOUTH ROSADO.....	Pág.2
VERMOUTH ROJO.....	Pág.2
JEREZ Y MANZANILLAS.....	Pág.2

COCKTAILS GRUPO OTER

CON ALCOHOL.....	Pág.3
SIN ALCOHOL.....	Pág.3
D.O. CAVA.....	Pág.4
A.O.C. CHAMPAGNE.....	Pág.4

VINOS NACIONALES

VINOS BLANCOS

D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA (Vizcaya).....	Pág.5
D.O. CONÇA DEL BARBERA (Barcelona).....	Pág.5
D.O. COSTERS DEL SEGRE (Lérida).....	Pág.5
D.O. MADRID (Madrid).....	Pág.5
D.O. MONTERREI (Orense).....	Pág.5
D.O. NAVARRA (Navarra).....	Pág.5
D.O. PENEDÉS (Barcelona, Tarragona).....	Pág.5
D.O. RÍAS BAIXAS (Pontevedra).....	Pág.5
D.O. RIBEIRO (Orense).....	Pág.6
D.O. RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia).....	Pág.6
D.O.Ca. RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra).....	Pág.6
D.O. RUEDA (Valladolid, Segovia, Ávila).....	Pág.6
D.O. SOMONTANO (Huesca).....	Pág.6
D.O. TERRA ALTA (Tarragona).....	Pág.6
D.O. VALDEORRAS (Orense).....	Pág.7
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA.....	Pág.7

VINOS ROSADOS

D.O. MENTRIDA (Toledo).....	Pág.7
D.O. NAVARRA (Navarra).....	Pág.7
D.O. PENEDÉS (Barcelona, Tarragona).....	Pág.7
D.O.Ca. RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra).....	Pág.7
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA.....	Pág.7

VINOS TINTOS

D.O. ALICANTE (Alicante).....	Pág.8
D.O. BIERZO (León).....	Pág.8
D.O. CALATAYUD (Zaragoza).....	Pág.8
D.O. CASTILLA-LA MANCHA (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo).....	Pág.8
D.O. MONTSANT (Tarragona).....	Pág.8
D.O. NAVARRA (Navarra).....	Pág.8
D.O. PENEDÉS (Barcelona, Tarragona).....	Pág.8
D.O.Ca. PRIORATO (Tarragona).....	Pág.8
D.O. RIBEIRA SACRA (Valle del Miño, Valle del Sil).....	Pág.8
D.O. RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia).....	Pág.9
D.O.Ca. RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra).....	Pág.10-11
D.O. SOMONTANO (Huesca).....	Pág.11
D.O. TORO (Zamora, Valladolid).....	Pág.11
D.O. VINOS DE MADRID.....	Pág.11
VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA-LEÓN.....	Pág.11
VINOS DE LA TIERRA DE EXTREMADURA.....	Pág.11
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA (Tudela de Duero, Valladolid).....	Pág.11

RESTAURANTE ASADOR GERARDO

APERITIVOS

SELECCION DE CERVEZAS EN BOTELLA

MAHOU CINCO ESTRELLAS TERCIO 3,60€
Elaborada con variedades de lúpulo y levadura, destaca por su color dorado y su característico sabor moderado.

MAHOU CINCO ESTRELLAS SIN GLUTEN 3,60€
Nace como la cerveza apta para celíacos que mantiene intacto el sabor de su hermana Mahou Cinco Estrellas. Cremosa y consistente, Intenso y equilibrado capaz de satisfacer a los paladares más exigentes.

MAHOU MAESTRA..... 3,80€
Más de 125 años de experiencia y saber hacer inspiran hoy a los Maestros Cerveceros de Mahou para crear esta cerveza tostada, de doble lúpulo, gran cuerpo y sabor intenso.

ALHAMBRA RESERVA 1925 3,80€
De carácter intenso y con mucho cuerpo, estilo Pilsen Bohemia, elaborada con la variedad de lúpulo 'Saaz', una de las más exclusivas del mundo que da por resultado su sabor profundo y exquisito.

Cervezas especiales CASIMIRO MAHOU

CERVEZA LAGER 4,40€
Color brillante y dorado de las maltas caramelizadas. Sabor equilibrado entre el dulce de las maltas y aun ligero amargor que permanece al final del trago. Es una cerveza suave en boca.

CERVEZA ALE..... 4,40€
Color cobrizo intenso y brillante y espuma fina. Cerveza de gran originalidad fruto de una cuidada elaboración.

CERVEZA EXTRA..... 4,40€
Su intenso sabor procede de una cuidada selección de maltas y lúpulos, como el Strissel Spalt, procedente de Metz, ciudad desde la que partió Casimiro Mahou con destino a Madrid.

CERVEZA DE TRIGO..... 4,40€
Nace inspirada en la recetas de Alemania. Sabor dulce a caramelo de miel con toques cítricos. Cerveza muy refrescante y fácil de beber.

VERMOUTH

VERMOUTH BLANCO

IZAGUIRRE RESERVA (Frambuesa y fresa) 3,60€
Se elabora por el método tradicional del norte de Italia. Es un vermut apasionante, único y femenino. Excelente equilibrio entre la nitidez y la crianza.

MARTINI BIANCO (Manzana)..... 3,60€
El Rey del vermouth. "El más blanco" con suaves notas de vainilla en su sabor. Multipremiada desde 1910, la bella dama de Pessione goza de la mejor consideración.

MARTINI RESERVA AMBRATO (Manzana) 4,70€
Elaborado según recetas tradicionales del maestro herborista, destaca por su sabor floral con toques de miel.

VERMOUTH ROJO

IZAGUIRRE (Naranja) 3,60€
De color caoba con reflejos anaranjados, presenta un aroma intenso con notas de hierbas aromáticas y especias.

MARTINI RESERVA RUBINO NARANJA..... 4,70€
De color rojo rubí brillante destaca por su sabor especiado, incluso un poco picante.

DOMINGO (Naranja) 4,70€
Elaborado de forma artesanal, vermut dulce sin empalagar, con unas notas ligeramente amargas.

MARTINI ROSSO (Naranja) 3,60€
"El Vermouth de Turín" es dueño de un bouquet único, producto de una selección de hierbas de alta calidad. Es un ingrediente clásico de varios cocktails debido a su delicado pero persistente sabor amargo.

JEREZ Y MANZANILLAS

MANZANILLA LA GUITA..... 3,60€
Vino generoso de Sanlúcar de Barrameda, elegante, con estructura y mineralidad. Es la Manzanilla por excelencia.

MANZANILLA SOLEAR 3,60€
Solear es una manzanilla con carácter, llena de elegancia y finura. Sus años de crianza bajo velo de flor la hacen única.

FINO TIO PEPE 3,60€
De color oro pajizo, limpio y brillante, elaborado con uva Palomino. Vino fino y muy seco.

FINO QUINTA..... 3,60€
Vino del Puerto de Santa María, ligeramente ácido y con un punto amargo. Ideal para aperitivo.

FINO TRADICIÓN 6,60€
Vino de plena madurez resultado de una cuidada crianza. Este es un fino de raza, puro, serio, tradicional. Fino viejo, que auna tradición y calidad única.

OLOROSO RIO VIEJO 3,60€
Profeta en su tierra, Río Viejo es un vino Oloroso seco especialmente apreciado en su cuna, Jerez de la Frontera. su larga crianza le otorga aromas de gran diversidad y elegancia

LEONOR PALO CORTADO..... 5,50€
Leonor es un Palo Cortado serio e intenso, con una crianza media de 12 años en botas de roble americano. Tiene la elegancia de un fino y la

RESTAURANTE ASADOR GERARDO

COCKTAILS

CON10,50€ **ALCOHOL**

AMERICANO - Campari, Vermouth rojo y soda.

El Americano es un coctel italiano, pero recibe su nombre en homenaje a los turistas norteamericanos que visitaban Italia a comienzos del siglo pasado y mostraban una especial predilección por este cóctel.

AMARETTO SOUR - Amaretto, jugo de limón, jarabe de goma y clara de huevo.

Este sofisticado cóctel, se hizo muy popular durante la década de los 40's en los Estados Unidos.

APEROL SPRITZ - Cava, Aperol y soda.

Los soldados austríacos acantonados en Venecia añadían agua con o sin gas a los vinos locales demasiado fuertes. Para "arreglar" esto el propietario de una destilería inventó la receta del Aperol que lleva infusiones de naranja amarga y dulce, mezcladas con hierbas e ingredientes secretos.

BELLINI - Zumo de melocotón y Champagne.

Creado por el dueño de Harry's Bar para momentos románticos y elegantes: suave, dulce, refrescante y con contenido alcohólico bajo. Bebida de color rosa, su nombre recuerda al pintor renacentista Giovanni Bellini, conocido por emplear rosas en sus pinturas.

BLOODY MARY - Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, tabasco, salsa Perrins, sal y pimienta.

El cóctel debe su nombre a la sangrienta reina de Inglaterra, María Tudor. Fue creado en el Harry's Bar de Paris en la década de 1920 y es considerado por muchos como el mejor remedio para la resaca.

CAIPIRINHA - Cachaça, lima cortada en cuñas y azúcar.

Nació en Brasil, en Sao Paulo. La elaboración de la caipirinha procede de las batidas de cachaça y fruta que se preparaban los esclavos brasileños para combatir el calor.

COSMOPOLITAN - Vodka, Cointreau, zumo de arándanos y zumo de lima.

Su nombre alude a lo variado del origen de sus ingredientes. Como la mayoría sabéis, es el cóctel favorito de la protagonista de Sexo en Nueva York, pero también de Madonna. Es el cóctel preferido de los actores y actrices.

DAIKIRI - Ron blanco, zumo de lima, almibar y corteza de lima.

Clásico cóctel cubano popularizado por Ernest Hemingway, quien pasaba muchas horas del día acodado en la barra del bar La Floridita de la Habana.

DRY MARTINI - Ginebra y Martini.

Su fama mundial se debe a uno de los grandes personajes de Hollywood, el único agente británico con licencia para matar: James Bond. Todo aquel que se quiera sentir como un 007 sabe que el Dry Martini es su bebida y, por supuesto, hay que pedirlo "mezclado, nunca agitado".

KIR/KIR ROYAL - Crema de cassis, vino blanco y Champagne.

Nació en Dijon, gracias al buen hacer de un camarero llamado Faivre, que combinó hábilmente dos productos locales: vino blanco seco y cassis. El Ayuntamiento empezó a servirlo en sus recepciones, adoptando el nombre de kir en 1951 en honor del ilustre canónigo Félix Kir, consumidor de esta bebida y alcalde de la ciudad. Poco tiempo después el vino fue sustituido por champán, por lo que recibió la categoría de real: royale.

MANHATTAN - Whisky canadiense, Vermouth seco y Angostura.

Se origina Club Manhattan de Nueva York, allá por el año 1874. Fue Jenny Jerome, (más tarde madre de Winston Churchill) quien organizó una fiesta en honor al nuevo gobernador del Estado, Samuel Tilden, y se creó este cóctel para la ocasión.

MARGARITA - Tequila reposado, Cointreau y zumo de limón.

Estamos en presencia del cóctel mexicano más internacional.

MIMOSA - Champagne, zumo de naranja natural, guinda y azúcar.

Se inventó en el Hotel Ritz de París, en el año 1925. El nombre procede de las flores de la planta de color amarillo que recibe la misma denominación, mimosa, y que destila una gran belleza por su color y forma.

MOJITO - Ron blanco, limón exprimido, azúcar moreno, hierbabuena y soda.

El cóctel cubano por excelencia, y uno de los más vendidos en el mundo. Fue creado en el famoso hotel Sevilla, en el corazón de la Habana.

OLD FASHIONED - Whisky, Angostura, azúcar y soda.

Nació en la barra del Pendennis Club de Kentucky. Por entonces ya había quien prefería que le prepararan un cóctel "a la antigua usanza", que es lo que significa "old fashioned".

PIÑA COLADA - Ron blanco, Malibú, Mangaroca, zumo de piña y leche condensada.

Se cuenta que a inicios del siglo XIX "El Pirata Cofresí", Roberto Cofresí, convidaba a su tripulación con una bebida que les animara a seguir. Preparada con coco, piña y ron blanco. Con su muerte la receta se perdió.

WHISKY SOUR - Whisky, zumo de limón y azúcar.

El famoso cocktail Whisky Sour o Whiskey Sour nació en Chile, en el puerto de Iquique. Un lugar idóneo para la creación de un cocktail ya que Iquique significa "lugar de descanso".

RESTAURANTE ASADOR
GERARDO

Precio para llevar
Precio para consumir en

¡TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE
PUEDEN LLEVAR,
LE PRESENTAMOS LOS PRECIOS DE

D.O. CAVA

ANNA DE CODORNIU Blanc de Blancs 4,10€ Copa 13,75€ 21,45€

Bodega: Codorniu

Variedad: Chardonnay 70 %, Macabeo 10%, Parellada 10%, Vinos de reserva 10%

CODORNIU PINOT NOIR, Brut Rosado 18,10€ 25,80€

Bodega: Codorniu

Variedad: Pinot Noir 100%

GRAMONA BRUT IMPERIAL 22,55€ 30,25€

Bodega: Cavas Gramona

Variedad: Xarel .lo 50%, Macabeo 40% y Chardonnay 10%

JUVE Y CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA. Brut Nature 17,00€ 24,70€

Bodega: Juve&Camps

Variedad: Macabeo 35%, Parellada 35%, Xarel .Lo 30%

A.O.C. CHAMPAGNE

BOLLINGER SPECIAL CUVEÉ 66,00€ 73,70€

Bodega: Bollinger

Variedad: Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier

CUVEE DOM PERIGNON BRUT VINTAGE 140,80€ 148,50€

Bodega: Moët Chandon

Variedad: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

G.H. MUMM CORDON ROUGE 8,80€ Copa 35,70€ 43,40€

Bodega: Mumm

Variedad: Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 25% y Chardonnay 30%

G.H. MUMM ROSÉ BRUT 43,40€ 51,10€

Bodega: Mumm

Variedad: Pinot Noir 60%, Pinot Meunier 18% y Chardonnay 22%

MOËT CHANDON (BRUT IMPERIAL) 10,45€ Copa 46,20€ 53,90€

Bodega: Moët Chandon

Variedad: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

RUINART BLANC DE BLANCS 68,20€ 75,90€

Bodega: Ruinart

Variedad: Chardonnay 100%

TAITINGER 46,75€ 54,45€

Bodega: Taitinger

Variedad: Pinot Noir y Chardonnay

RESTAURANTE ASADOR
GERARDO

	Precio para llevar	Precio para consumir en
VINOS BLANCOS		
D.O.: BIZKAIKO TXAKOLINA (Vizcaya)		
GORKA IZAGIRRE	10,50€	18,20€
Bodega: Gorka Izaguirre Variedad: Hondarrabi Zuri (50%) y Hondarrabi Zerratia (50%).		
D.O.: CONÇA DE BARBERA (Barcelona)		
MILMANDA, -Fermentado en barrica	62,70€	70,40€
Bodega: Bodegas Miguel Torres Variedad: Chardonnay 100 % 12 meses en crianza		
D.O.: COSTERS DEL SEGRE (Lérida)		
EKAM	25,00€	32,70€
Bodega: Bodegas Castell de Encus Variedad: Riesling,Albariño		
D.O.: MADRID (Madrid)		
TAGONIUS BLANC	3,60€ Copa	12,10€
Bodega: Bodegas Tagonius Variedad: Malvar		
D.O.: MONTERREI (Orense)		
MARA MOURA	12,65€	20,35€
Bodega: Bodegas Martin Codax Variedad: Godello 100%		
D.O.: NAVARRA (Navarra)		
CHIVITE COLECCIÓN 125 ANIVERSARIO	57,20€	64,90€
Bodega: Julián Chivite Variedad: Chardonnay 100 % Fermentado en barrica		
D.O.: PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)		
VIÑA ESMERALDA	10,40€	18,10€
Bodega: Miguel Torres Variedad: Moscatel 85%, Gewürztraminer 15%		
WALTRAUD	18,70€	26,40€
Bodega: Miguel Torres Variedad: Riesling 100%		
D.O.: RÍAS BAIXAS (Pontevedra)		
DO FERREIRO	18,10€	25,80€
Bodega: Gerardo Méndez Variedad: Albariño 100%.		
FILLABOA	13,70€	21,40€
Bodega: Fillaboa Variedad: Albariño 100%.		
MAIOR DE MENDOZA SOBRE LIAS	13,70€	21,40€
Bodega: Maior de Mendoza Variedad: Albariño 100% sobre lías		
NORA DA NEVE	25,80€	33,50€
Bodega: Viñas del Nora Variedad: Albariño 100 %		
PACO Y LOLA	13,70€	21,40€
Bodega: Paco y lola Variedad: Albariño 100%.		
PAZO DE BARRANTES,	4,40€ Copa	13,70€
Bodega: Marqués de Murrieta Variedad: Albariño 100 %		
PAZO SAN MAURO	4,40€ Copa	13,70€
Bodega: Pazo San Mauro Variedad: Albariño 100 %		

**RESTAURANTE ASADOR
GERARDO**

	Precio para llevar	Precio para consumir en
D.O.: RÍBEIRO (Orense)		
MARIA ANDREA 4,10€ Copa	13,20€	20,90€
Bodega: Eduardo Peña Variedad: Treixadura 100 %		
D.O.: RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia)		
VALDUERO GARCIA VIADERO	12,65€	20,35€
Bodega: Valduero Variedad: Albillo100%		
D.O.Ca.: RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra)		
CAPELLANIA	24,75€	32,45€
Bodega: Bodegas Marqués de Murrieta Variedades: Viura 100% 18 meses en barrica		
D.O.: RUEDA (Valladolid, Segovia, Ávila)		
CASERIO DE DUEÑAS	15,90€	23,60€
Bodega: Caserío de Dueñas Variedad: Verdejo 100%		
ERRE DE HERRERO	3,85€ Copa	9,90€ 17,60€
Bodega: Bodega Herrero Variedad: Verdejo 100%		
JAVIER SANZ VITICULTOR	3,85€ Copa	9,90€ 17,60€
Bodega: Bodegas Javier Sanz Variedad: Verdejo 100%		
JOSE PARIENTE	13,20€	20,90€
Bodega: José Pariente Variedad: Verdejo 100%		
MARQUÉS DE RISCAL Sauvignon	13,70€	21,40€
Bodega: Vinos Herederos del Marqués de Riscal Variedad: Sauvignon Blanc 100%		
NAIA	3,85€ Copa	9,90€ 17,60€
Bodega: Naia Variedad: Verdejo 100%		
OSSIAN	33,50€	41,20€
Bodega: Ossian Vides y Vinos Variedad: Verdejo 100 % 4 meses en barrica		
FINCA LA COLINA	9,90€	17,60€
Bodega: Sanz Variedad: Verdejo 100 %		
D.O.: SOMONTANO (Huesca)		
12 LUNAS CHARDONNAY	12,90€	20,60€
Bodega: El Grillo y la Luna Variedad: Chardonnay 100 %, Gewürztraminer 20%		
VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER	12,90€	20,60€
Bodega: Cia Vitivinícola Aragonesa Viñas del Vero Variedad: Gewürztraminer 100%		
D.O.: TERRA ALTA (Tarragona)		
LA FOU ELS AMELERS	15,40€	23,10€
Bodega: Lafou Celler Variedad: Garnacha Blanca 100% 3 meses de crianza		

**RESTAURANTE ASADOR
GERARDO**

	Precio para llevar	Precio para consumir en
D.O.: VALDEORRAS (Orense)		
LOURO DO BOLO	16,50€	24,20€
Bodega: Rafael Palacios Variedad: Godello 100%		
GODEVAL	3,85€ Copa	10,40€
Bodega: Godeval Variedad: Godello 100%		
VALDESIL	15,40€	23,10€
Bodega: Valdesil Variedad: Godello 100%		
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA		
VALLEGARCIA VIOGNER	18,15€	25,85€
Bodega: Pago de Villagarcia Variedad: Viogner 100 % 4 meses en barrica		
HABLA DE TI	12,10€	19,80€
Bodega: HABLA Variedad: Sauvignon Blanc 100 %		
<u>VINOS ROSADOS</u>		
D.O.: MENTRIDA (Toledo)		
ARRAYAN	8,80€	16,50€
Bodega: Bodegas Arrayan Variedad: Merlot 60% y Syrah 40%		
D.O.: NAVARRA (Navarra)		
GRAN FEUDO	3,30€ Copa	8,20€
Bodega: Julián Chivite Variedad: Garnacha 100 %		
D.O.: PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)		
TORRES DE CASTA	9,00€	16,70€
Bodega: Miguel Torres Variedad: Garnacha y Mazuelo		
D.O.Ca.: RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra)		
LARROSA	3,30€ Copa	8,20€
Bodega: Izadi Variedad: Garnacha 100 %		
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA		
PAGO DEL VICARIO PETIT VERDOT	9,00€	16,70€
Bodega: Pago del Vicario Variedad: Petit Verdot 100 %		

RESTAURANTE ASADOR
GERARDO

	Precio para llevar	Precio para consumir en
VINOS TINTOS		
D.O.: ALICANTE (Alicante)		
ENRIQUE MENDOZA PINOT NOIR	12,10€	19,80€
Bodega: Enrique Mendoza Variedad: Pinot Noir 100% Fermentado 11 meses en barricas nuevas de roble francés.		
D.O.: BIERZO (León)		
PETALOS DEL BIERZO	15,90€	23,60€
Bodega: Herederos de J. Palacios Variedad: Mencía 100%		
D.O.: CALATAYUD (Zaragoza)		
HONORO VERA GARNACHA	5,80€ Copa	9,90€
Bodega: Attecal Variedad: Garnacha 100%. 4 meses en barrica		
D.O.: CASTILLA-LA MANCHA (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo)		
EL VINCULO, - Crianza	15,40€	23,10€
Bodega: Alejandro Fernández Variedad: Tempranillo 100 %		
D.O.: MONTSANT (Tarragona)		
EL SENAT DEL MONTSANT	13,20€	20,90€
Bodega: 7Manifics Variedad: Garnacha, Samsó (Mazuela o Cariñena) y Syrah. 10 meses en barrica		
D.O.: NAVARRA (Navarra)		
CHIVITE COLECCION 125 ANIVERSARIO, -Reserva	29,70€	37,40€
Bodega: Julián Chivite Variedad: Tempranillo 66%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 14%.		
D.O.: PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)		
JEAN LEON 3055 MERLOT- PETIT VERDOT	12,10€	19,80€
Bodega: Miguel Torres Variedad: Merlot, Petit-Verdot		
D.O.Ca.: PRIORATO (Tarragona)		
CAMINS DEL PRIORAT,	5,50€ Copa	21,40€
Bodega: Álvaro Palacios Variedad: Samsó 60%, Garnacha 30%, Cabernet Sauvignon y Syrah 10% 8 meses en barrica		
D.O.: RIBEIRA SACRA (Valle del Miño, Valle del Sil)		
DON VENTURA	9,90€	17,60€
Bodega: Losada Fernández Variedad: Mencía 100%		

RESTAURANTE ASADOR
GERARDO

	Precio para llevar	Precio para consumir en
D.O.: RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia)		
AALTO ,	35,70€	43,40€
Bodega: Aalto Bodegas Variedad: Tinto Fino 100% 24 meses en barrica		
BOSQUE DE MATASNOS	29,70€	37,40€
Bodega: Bosque de Matasnos Variedad: Tinto Fino 95%, Merlot 5% 12 Meses en barrica		
CARMELO RODERO, -Crianza	22,55€	30,25€
Bodega: Bodegas Rodero Variedad: Tinto Fino 90%, Cabernet Sauvignon 10%,		
CONDE DE SAN CRISTÓBAL	4,40€ Copa	17,60€
Bodega: Bodegas y Viñedos del Conde de San Cristóbal Variedad: Tempranillo 80%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 10%		
EMILIO MORO -Crianza	20,90€	28,60€
Bodega: Emilio Moro Variedad: Tinto Fino 100% 12 meses en barrica		
FINCA VILLACRECES	28,00€	35,70€
Bodega: Izadi Variedad: Tinto fino 100% 14 meses en barrica		
LA CELESTINA, - Crianza	3,85€ Copa	10,40€
Bodega: Bodegas Atalaya de Golban Variedad: Tempranillo 100%, 12 meses en barrica		
MATARROMERA	25,00€	32,70€
Bodega: Bodegas Matarromera Variedad: Tempranillo 100%, 12 meses en barrica		
PAGO DE CARRAOVEJAS, - Crianza	34,10€	41,80€
Bodega: Bodegas Pago de Carraovejas Variedad: Tinto Fino 100%		
PAGO DE CAPELLANES Crianza	29,70€	37,40€
Bodega: Bodegas Pago de Capellanes Variedad: Tinto Fino 100%		
PRUNO	3,85€ Copa	11,50€
Bodega: Finca Villacreces Variedad: Tinto Fino 90%, Cabernet Sauvignon 10%		
VALBUENA 5º AÑO	100,10€	107,80€
Bodega: Vega Sicilia Variedad: Tinto Fino 85%, Merlot 7,5%; Malbec 7,5% 26 meses en barrica		
VALDUERO CRIANZA	20,60€	28,30€
Bodega: Valduero Variedad: Tinto fino 100% 12 meses en barrica		
VEGA SICILIA ÚNICO	223,30€	231,00€
Bodega: Vega Sicilia Variedad: Tempranillo 85 %, Cabernet Sauvignon 2 %, Merlot & Malbec 13%		
VIÑA PEDROSA-Crianza	18,10€	25,80€
Bodega: Bodegas Pérez Pascuas Variedad: Tinto Fino 100%		

RESTAURANTE ASADOR
GERARDO

	Precio para llevar	Precio para consumir en
D.O.Ca.: RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra)		
ALLENDE, RESERVA	19,80€	27,50€
Bodega: Bodegas Finca Allende Variedad: Tempranillo 90%, Graciano 5%, y Garnacha 5%		
BARON DE LEY, RESERVA	10,40€	18,10€
Bodega: Bodegas Baron de Ley Variedad: Tempranillo 100%		
BERONIA GRACIANO	11,00€	18,70€
Bodega: Beronía Variedad: Graciano 100%.		
CARLOS MORO	18,10€	25,80€
Bodega: Bodegas Carlos Moro Variedad: Tempranillo 100%		
COSME PALACIOS	13,70€	21,40€
Bodega: Palacios Variedad: Tempranillo 100% 14 Meses en barrica		
EL PUNTIDO	37,90€	45,60€
Bodega: Viñedos de Paganos Variedad: Tempranillo 100% 18 meses en barrica		
FINCA LA EMPERATRIZ -Crianza	12,10€	19,80€
Bodega: Bodegas La emperatriz Variedad: Tempranillo 100%,		
FINCA VALDEPOLEO	17,60€	25,30€
Bodega: Bodegas Pujanza Variedad: Tempranillo 100%,		
IMPERIAL, -Reserva	21,40€	29,10€
Bodega: C.V.N.E. Variedad: Tempranillo 85%, Cabernet Sauvignon 5%, Mazuelo 5%, Graciano 10% 36 meses en barrica		
IZADI Crianza	3,85€ Copa	9,90€ 17,60€
Bodega: Bodegas y Viñedos Izadi Variedad: Tempranillo 100%, 14 meses en barrica		
LA MONTESA HERENCIA REMONDO, -Crianza	3,85€ Copa	11,00€ 18,70€
Bodega: Bodegas Palacio de Remondo Variedad: Garnacha,70%, Tempranillo 25%, Mazuelo 5%		
MARQUÉS DE MURRIETA, -Reserva	5,20€ Copa	20,40€ 27,20€
Bodega: Marqués Murrieta Variedad: Tempranillo 88%, Mazuelo 4 %, Garnacha 8%		
MARQUÉS DE RISCAL, -Reserva	4,40€ Copa	18,70€ 25,30€
Bodega: Herederos de Marqués de Riscal Variedad: Tempranillo 90%, Graciano 7% y Mazuelo 3%		
MARQUÉS DE VARGAS, -Reserva	5,20€ Copa	20,40€ 27,00€
Bodega: Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas Variedad: Tempranillo 75%, Otras 10 %, Mazuelo 10%, Garnacha 5%		
MUGA, -Crianza	17,60€	25,30€
Bodega: Muga Variedad: Tempranillo 70%, Garnacha 20%, Mazuelo 5%, Graciano 5%		
PREDICADOR	25,50€	32,10€
Bodega: Bodegas Benjamin Romeo Variedad: Tempranillo 100%		

**RESTAURANTE ASADOR
GERARDO**

	Precio para llevar	Precio para consumir en
SAN VICENTE	40,10€	47,80€
Bodega: Señorío de San Vicente Variedad: Tempranillo 100% 20 meses en barrica		
VIÑA ARDANZA, -Reserva	23,10€	30,80€
Bodega: La Rioja Alta Variedad: Tempranillo 80%, Garnacha 20% 36 meses en barrica		
VIÑA SALCEDA - Reserva	4,10€ Copa	13,20€
Bodega: Viña Salceda Variedad: Tempranillo 85%, Graciano y Mazuelo 18 meses en barrica de roble Americano		
D.O.: SOMONTANO (Huesca)		
VIÑAS DEL VERO MERLOT	9,90€	17,60€
Bodega: Cía. Vitivinícola Aragonesa Viñas del Vero Variedad: Merlot 100%		
D.O.: TORO (Zamora, Valladolid)		
ALMIREZ	19,80€	27,50€
Bodega: Bodegas Teso de la Monja Variedad: Tinto de Toro 100% 13 meses en barrica		
NUMANTHIA	41,80€	49,50€
Bodega: Numantia Variedad: Tinta de Toro 100% 18 meses en barrica nueva de roble francés		
SAN ROMAN	35,70€	43,40€
Bodega: Maurodas Variedad: Tinta de Toro 100% 22 meses en barrica		
D.O.: VINOS DE MADRID (Madrid)		
EL REGAJAL	19,80€	27,50€
Bodega: Viñas El Regajal Variedad: Tempranillo 45%, Cabernet Sauvignon 25%, Syrah 20%, Merlot 10%		
TAGONIUS	4,40€ Copa	14,00€
Bodega: Bodegas Tagonius Variedad: Tempranillo ,Cabernet Sauvignon ,Syrah ,Merlot		
TEJONERAS	14,00€	21,70€
Bodega: Nueva Valverde Variedad: Mertot ,Cabernet Sauvignon ,Syrah ,Garnacha		
VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA-LEON		
ABADIA RETUERTA SELECCION ESPECIAL	24,70€	32,40€
Bodega: Abadía Retuerta Variedad: Tempranillo 75 %, Cabernet Sauvignon 25%		
MÁS DE LEDA	12,90€	20,60€
Bodega: Bodegas Leda Variedad: Tinta fina 100%		
VINOS DE LA TIERRA DE EXTREMADURA		
HABLA DEL SILENCIO	12,10€	19,80€
Bodega: Bodegas Habla Variedad: Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo		
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA (Tudela de Duero, Valladolid)		
MAURO	31,30€	39,00€
Bodega: Mauro Variedad: Tinto Fino 90 % y Syrah 10 % 15 meses en barrica		