

AIXERROTA

VINOS DULCES

PALO CORTADO REGENTE (JEREZ) 32

UN VINO GENEROSO CON NOTAS DE FRUTOS SECOS, MADERAS DE GRAN COMPLEJIDAD. IDEAL CON QUESOS CURADOS, GUISOS INTENSOS O FRUTOS SECOS.

AMONTILLADO NPU (JEREZ) 32

VINO DE JEREZ CON AROMAS A AVELLANA, ESPECIAS Y TOQUES SALINOS. PERFECTO CON JAMÓN IBÉRICO, CONSOMÉS Y QUESOS VIEJOS.

SIDRA BIZI GOXO SIDRA DE HIELO (GUIPUZKOA) 37,5

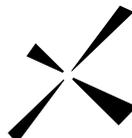
SIDRA DULCE DE HIELO, FRESCA, CON NOTAS DE MANZANA ASADA Y MIEL. ACOMPAÑA MUY BIEN POSTRES DE MANZANA, QUESOS AZULES O FOIE.

TAYLORS OPORTO 10 AÑOS (D.O PORTUGAL) 43

OPORTO DE CRIANZA, CON AROMAS A FRUTOS SECOS, CARAMELO Y ESPECIAS. EXCELENTE CON CHOCOLATE NEGRO, FRUTOS SECOS Y QUESOS FUERTES.

TOKAZI ASZU PUTTONYOS (HUNGRIA) 68

VINO DULCE HÚNGARO, COMPLEJO, CON NOTAS DE MIEL, ALBARICOQUE Y FRUTOS SECOS. IDEAL CON FOIE GRAS, QUESOS AZULES Y POSTRES CREMOSOS.



AIXERROTA

LA SUTILEZA DEL CHAMPAGNE

CHARPENTIER BRUT (A.O.D CHAMPAGNE) 39,5

CHAMPAGNE FRESCO Y EQUILIBRADO CON NOTAS DE CÍTRICOS Y FLORES BLANCAS. PERFECTO CON MARISCOS, PESCADOS Y APERITIVOS.

DRAPPIER BLANC DE BLANCS (A.O.D CHAMPAGNE) 65

ELEGANTE Y MINERAL, CON FRESCURA Y NOTAS DE CÍTRICOS Y MANZANA VERDE. IDEAL CON OSTRAS, SUSHI Y PESCADOS A LA PLANCHA.

BESSERAT DE BELLEFON BLUE BRUT (A.O.D CHAMPAGNE) 67

CHAMPAGNE VIVO CON AROMAS FLORALES Y FRUTALES. EXCELENTE CON CANAPÉS, QUESOS SUAVES Y PESCADOS BLANCOS.

MOET CHANDON BRUT IMPERIAL (A.O.D CHAMPAGNE) 70

EL CLÁSICO DE MOËT, FRESCO Y VIBRANTE, CON NOTAS DE MANZANA, CÍTRICOS Y FLORES. VERSÁTIL, IDEAL CON MARISCOS, PESCADOS Y APERITIVOS LIGEROS.

GOSSET GRAND RESERVE BRUT (A.O.D CHAMPAGNE) 80

COMPLEJO Y ELEGANTE, CON NOTAS DE FRUTAS MADURAS Y ESPECIAS. COMBINA CON AVES ASADAS, PESCADOS GRASOS Y QUESOS CREMOSOS.

PHILIPPONAT ROYALE BRUT (A.O.D CHAMPAGNE) 85

CHAMPAGNE ESTRUCTURADO CON AROMAS A FRUTAS ROJAS Y FLORES BLANCAS. PERFECTO CON CARNES BLANCAS, QUESOS SUAVES Y PESCADOS.

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT (A.O.D CHAMPAGNE) 75

UNO DE LOS CHAMPAGNES MÁS ICÓNICOS, CON NOTAS DE FRUTA BLANCA Y BRIOCHE. IDEAL CON MARISCOS, RISOTTOS Y PESCADOS GRASOS.

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT MAGNUM (A.O.D CHAMPAGNE) 150

VERSIÓN MAGNUM DEL CLÁSICO VEUVE, MÁS REDONDO Y CON EVOLUCIÓN EN BOTELLA. IDEAL PARA CELEBRACIONES, ACOMPAÑA MARISCOS, CARNES BLANCAS Y QUESOS SUAVES.

VEUVE CLICQUOT ROSÉ (A.O.D CHAMPAGNE) 90

ROSADO ELEGANTE CON NOTAS DE FRUTOS ROJOS Y CÍTRICOS. COMBINA CON PESCADOS, PLATOS DE ATÚN O POSTRES DE FRUTAS ROJAS.

GOSSET BLANC DE BLANCS (A.O.D CHAMPAGNE) 110

CHAMPAGNE FRESCO, MINERAL, CON NOTAS DE CÍTRICOS Y MANZANA VERDE. PERFECTO CON OSTRAS, MARISCOS Y PESCADOS BLANCOS.

LAURENT PERRIER ROSÉ (A.O.D CHAMPAGNE) 132

FAMOSO ROSADO DE LAURENT PERRIER, FRESCO Y AFRUTADO. EXCELENTE CON SALMÓN, ATÚN Y PLATOS ESPECIADOS.

RUINART BLANC DE BLANCS (A.O.D CHAMPAGNE) 146

CHAMPAGNE 100% CHARDONNAY, ELEGANTE, FRESCO Y FLORAL. IDEAL CON MARISCOS, SUSHI Y PESCADOS BLANCOS.

DOM PERIGNON VINTAGE (A.O.D CHAMPAGNE) 305

UNO DE LOS CHAMPAGNES MÁS PRESTIGIOSOS, COMPLEJO Y CON GRAN ENVEJECIMIENTO. PERFECTO CON CAVIAR, LANGOSTA Y COCINA DE ALTA GASTRONOMÍA.

KRUG GRAND CUVEE (A.O.D CHAMPAGNE) 354

CHAMPAGNE ICÓNICO, INTENSO, CON NOTAS DE FRUTOS SECOS, MIEL Y ESPECIAS. EXCELENTE CON AVES, FOIE GRAS Y QUESOS CURADOS.

DOM PERIGNON ROSÉ (A.O.D CHAMPAGNE) 539

ROSADO EXCLUSIVO, PROFUNDO, CON NOTAS DE FRUTOS ROJOS Y MINERALES. IDEAL CON PLATOS DE ALTA COCINA, CAZA MENOR O POSTRES DE FRUTAS.

AIXERROTA

CAVAS Y ESPUMOSOS DEL MUNDO

LLOPART BRUT NATURE (D.O CAVA) 28,5

CAVA SECO Y FRESCO, CON NOTAS CÍTRICAS Y TOQUES DE PAN TOSTADO. IDEAL CON APERITIVOS, MARISCOS Y PESCADOS BLANCOS.

GRANDIN GRAND RESERVE BRUT (CREMANT DE LOIRE) 26,5

ESPUMOSO FRANCÉS ELEGANTE, CON AROMAS A FRUTAS BLANCAS Y FLORES. PERFECTO CON ENSALADAS FRESCAS, SUSHI O QUESOS SUAVES.

JUVE CAMPS RESERVA FAMILIA (D.O CAVA) 35

CAVA DE REFERENCIA, COMPLEJO Y CON NOTAS DE BRIOCHE Y MANZANA. EXCELENTE CON MARISCOS, ARROCES Y PLATOS MEDITERRÁNEOS.

ARS COLLECTA BLANC DE BLANC (D.O CAVA) 32,5

ELEGANTE CAVA DE UVAS BLANCAS, FRESCO Y MINERAL. COMBINA CON PESCADOS, MARISCOS Y ENTRANTES LIGEROS.

ARS COLLECTA GRAND ROSÉ (D.O CAVA) 32,5

CAVA ROSADO CON NOTAS DE FRUTOS ROJOS FRESCOS Y FLORES. IDEAL CON PLATOS DE ATÚN, SUSHI O POSTRES DE FRUTAS.

ARS COLLECTA BLANC DE NOIRS (D.O CAVA) 32,5

CAVA ESTRUCTURADO DE UVAS TINTAS, CON AROMAS A FRUTA MADURA. PERFECTO CON CARNES BLANCAS, PASTAS Y QUESOS SEMICURADOS.

PAGO DE THARSYS MILLESIME ROSÉ (D.O CAVA REQUENA) 34

ROSADO ESPUMOSO ELEGANTE, CON NOTAS DE FRESAS Y CEREZAS. EXCELENTE CON TAPAS, QUESOS FRESCOS Y PLATOS ESPECIADOS.

PAGO DE THARSYS CERÁMICA BRUT NATURE (D.O CAVA REQUENA) 52

CAVA EXCLUSIVO, COMPLEJO Y DE LARGA CRIANZA. IDEAL CON PLATOS DE ALTA COCINA, FOIE GRAS O PESCADOS GRASOS.

ROGER GOULART GRAN RESERVA JOSEP VALLS (D.O CAVA) 27

CAVA CON CRIANZA, ELEGANTE Y CON AROMAS DE PANADERÍA Y FRUTA MADURA. PERFECTO CON PESCADOS, CARNES BLANCAS Y ARROCES.



AIXERROTA

FRESCURA DE GALICIA

LA VAL ALBARIÑO (RIAS BAIXAS) 22,5

ALBARIÑO FRESCO Y FRUTAL, CON NOTAS CÍTRICAS Y FLORALES. IDEAL CON MARISCOS, PESCADOS Y ARROCES LIGEROS.

VAL DO GALIR GODELLO (VALDEORRAS) 23

GODELLO ELEGANTE Y EQUILIBRADO, CON NOTAS DE FRUTA BLANCA Y MINERALES. PERFECTO CON PESCADOS GRASOS, QUESOS SUAVES Y MARISCOS AL VAPOR.

LA DUDA GODELLO (MONTERREY) 23

BLANCO EXPRESIVO, CON AROMAS A MANZANA VERDE Y TOQUES FLORALES. ACOMPAÑA BIEN PESCADOS AL HORNO, ENSALADAS Y MARISCOS.

LA VAL TREIXADURA (RIBEIRO) 21,5

VINO FRESCO Y AROMÁTICO, CON NOTAS DE FRUTA BLANCA Y FLORES. IDEAL CON PULPO, PESCADOS Y QUESOS GALLEGOS.

A COROA GODELLO (VALDEORRAS) 21,5

GODELLO REDONDO, CON FRESCURA Y TOQUES DE FRUTA MADURA. PERFECTO CON PLATOS DE PESCADO, MARISCOS Y CARNES BLANCAS SUAVES.

BRANCO SANTA CRUZ (VALDEORRAS) 56

BLANCO DE GRAN CARÁCTER, CON CRIANZA Y COMPLEJIDAD MINERAL. EXCELENTE CON ALTA COCINA, PESCADOS GRASOS Y PLATOS DE CAZA MENOR.

O GODELLO PONTE DA BOGA (D.O RIBEIRA SACRA) 22

VINO FRESCO Y MINERAL, CON NOTAS DE FRUTA BLANCA Y HIERBAS. IDEAL CON PESCADOS A LA BRASA, MARISCOS Y QUESOS FRESCOS.

RAMÓN DO CASAR TREIXADURA (RIBEIRO) 22

BLANCO AROMÁTICO Y FRESCO, CON EQUILIBRIO Y NOTAS DE FRUTA BLANCA. PERFECTO CON MARISCOS, PULPO Y PLATOS LIGEROS.

TERRAS GAUDA (RIAS BAIXAS) 23

ALBARIÑO EXPRESIVO CON Matices FLORALES Y MINERALES. EXCELENTE CON ARROCES DE MARISCO Y PESCADOS DEL ATLÁNTICO.

TERRAS GAUDA MAGNUM (RIAS BAIXAS) 47

VERSIÓN EN FORMATO MAGNUM, MÁS REDONDO Y CON EVOLUCIÓN EN BOTELLA. IDEAL PARA COMPARTIR EN COMIDAS CON PESCADOS Y MARISCOS.

CUNQUEIRO TERCER MILENIO (RIBEIRO) 27

BLANCO COMPLEJO Y ELEGANTE, CON NOTAS CÍTRICAS Y FLORALES. PERFECTO CON PESCADOS AL HORNO, QUESOS Y MARISCOS.

GRAN BAZÁN ÁMBAR (RIAS BAIXAS) 28,5

ALBARIÑO ESTRUCTURADO, CON NOTAS DE FRUTA MADURA Y FRESCURA. EXCELENTE CON MARISCOS, ARROCES Y PESCADOS BLANCOS.

TERRAS GAUDA ETIQUETA NEGRA (RIAS BAIXAS) 40,5

ALBARIÑO ESPECIAL, CON CRIANZA PARCIAL, COMPLEJO Y ELEGANTE. IDEAL CON PLATOS DE ALTA COCINA, PESCADOS GRASOS Y MARISCOS.

PAZO BARRANTES GRAN VINO (RIAS BAIXAS) 58

ALBARIÑO DE PRESTIGIO, CON COMPLEJIDAD Y GRAN FINURA. PERFECTO CON MARISCOS, PESCADOS NOBLES Y PLATOS DE AUTOR.



AIXERROTA

TXAKOLIS

GORKA IZAGIRRE (D.O BIZKAIKO TXAKOLINA) 19

TXAKOLI FRESCO, CON NOTAS CÍTRICAS Y HERBÁCEAS.
IDEAL CON PESCADOS, MARISCOS Y COCINA VASCA
TRADICIONAL.

GORRONDONA (D.O BIZKAIKO TXAKOLINA) 19,5

BLANCO VIBRANTE, CON ACIDEZ MARCADA Y AROMAS DE
MANZANA VERDE. PERFECTO CON ANCHOAS, MARISCOS Y
ENSALADAS.

DONIENE (D.O BIZKAIKO TXAKOLINA) 20,5

TXAKOLI EQUILIBRADO, FRESCO Y CON CARÁCTER MINERAL.
EXCELENTE CON PESCADOS BLANCOS Y QUESOS SUAVES.

G22 (D.O BIZKAIKO TXAKOLINA) 24,5

BLANCO ELEGANTE DE GORKA IZAGIRRE, CON MÁS
ESTRUCTURA Y COMPLEJIDAD. IDEAL CON PLATOS DE
PESCADO MÁS GRASOS Y MARISCOS AL HORNO.

ILUN TXAKOLI TINTO (D.O BIZKAIKO TXAKOLINA) 21,5

TXAKOLI POCO COMÚN EN VERSIÓN TINTA, FRESCO Y
LIGERO. PERFECTO CON CARNES BLANCAS, EMBUTIDOS Y
TAPAS.

ONDAREA (D.O BIZKAIKO TXAKOLINA) 23,5

TXAKOLI CON CRIANZA, MÁS ESTRUCTURADO Y COMPLEJO.
EXCELENTE CON PLATOS ELABORADOS DE PESCADO Y
MARISCO.

K5 2021 (D.O GETARIAKO TXAKOLINA) 35

TXAKOLI DE ALTA GAMA, ELEGANTE Y CON CARÁCTER
MINERAL. IDEAL CON MARISCOS, PESCADOS NOBLES Y
COCINA DE AUTOR.

ZURA GORKA IZAGIRRE (D.O BIZKAIKO TXAKOLINA) 33

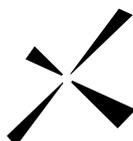
TXAKOLI FERMENTADO EN BARRICA, CON COMPLEJIDAD Y
NOTAS TOSTADAS. PERFECTO CON PESCADOS AL HORNO,
ARROCES Y QUESOS CURADOS.

AMA GORKA IZAGIRRE (D.O BIZKAIKO TXAKOLINA) 50

TXAKOLI EXCLUSIVO Y DE LARGA CRIANZA, COMPLEJO Y
ELEGANTE. IDEAL CON PLATOS DE ALTA COCINA, MARISCOS
Y PESCADOS GRASOS.

KAIAREN 2016 (D.O GETARIAKO TXAKOLINA) 64

TXAKOLI DE PRESTIGIO, CON CRIANZA Y CARÁCTER MINERAL
INTENSO. PERFECTO CON MARISCOS FINOS, PESCADOS
NOBLES Y COCINA GOURMET.



AIXERROTA

BLANCOS DE RUEDA Y CASTILLA

PORTIA VERDEJO (D.O RUEDA) 19

VERDEJO FRESCO, LIGERO Y AROMÁTICO, CON NOTAS CÍTRICAS Y HERBÁCEAS. IDEAL CON ENSALADAS, PESCADOS BLANCOS Y MARISCOS.

PROTOS VERDEJO CUVÉE (D.O RUEDA) 19

VERDEJO CON MAYOR COMPLEJIDAD, FRUTA TROPICAL Y UN TOQUE MINERAL. PERFECTO CON MARISCOS, ARROCES DE PESCADO Y QUESOS SUAVES.

CARABALLAS VERDEJO ECOLÓGICO (V.T CASTILLA Y LEÓN) 21

VERDEJO ECOLÓGICO FRESCO Y EQUILIBRADO, CON NOTAS CÍTRICAS. EXCELENTE CON PESCADOS A LA PLANCHA, MARISCOS Y TAPAS.

FINCA MONTICO MARQUÉS DE RISCAL (D.O RUEDA) 22,5

VERDEJO DE FINCA SINGULAR, CON ELEGANCIA, VOLUMEN Y MINERALIDAD. IDEAL CON PESCADOS AL HORNO, ARROCES Y MARISCOS.

CARABALLAS SECTOR 2.8 VIOGNIER (V.T CASTILLA Y LEÓN) 36

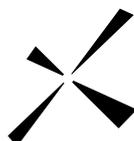
VIOGNIER AROMÁTICO, CON NOTAS FLORALES Y FRUTA BLANCA MADURA. PERFECTO CON PLATOS EXÓTICOS, PESCADOS GRASOS Y CARNES BLANCAS.

BARÓN DE CHIREL VIÑAS CENTENARIAS (V.T CASTILLA Y LEÓN) 60

BLANCO EXCLUSIVO DE VIÑAS MUY VIEJAS, COMPLEJO Y ELEGANTE. EXCELENTE CON ALTA COCINA, MARISCOS NOBLES Y PESCADOS DE ROCA.

CARABALLAS VERDEJO ECOLÓGICO MAGNUM (V.T CASTILLA Y LEÓN) 40,5

VERSIÓN MAGNUM DEL VERDEJO ECOLÓGICO, IDEAL PARA COMPARTIR.
PERFECTO CON MARISCOS, ENSALADAS Y PESCADOS BLANCOS.



AIXERROTA

BLANCOS DE OTRAS ZONAS

NATUREO MOSCAT VINO 0,0 (PENEDÉS) 19

VINO SIN ALCOHOL, FRESCO Y AROMÁTICO, CON NOTAS DE UVA MOSCATEL. IDEAL CON APERITIVOS, ENSALADAS Y PLATOS LIGEROS.

VIÑA ESMERALDA MOSCATEL GEWÜRZTRAMINER (D.O CATALUÑA) 19

BLANCO AROMÁTICO, FLORAL Y AFRUTADO. PERFECTO CON COMIDA ASIÁTICA, MARISCOS Y QUESOS SUAVES.

ENATE 234 CHARDONNAY (D.O SOMONTANO) 20

CHARDONNAY JOVEN, FRESCO Y FRUTAL. EXCELENTE CON PESCADOS, ENSALADAS Y MARISCOS.

ENATE GEWÜRZTRAMINER (SOMONTANO) 24,5

BLANCO MUY AROMÁTICO, CON NOTAS FLORALES Y ESPECIADAS. IDEAL CON PLATOS EXÓTICOS Y QUESOS AZULES.

CLOS FARENA PRIORAT GARNACHA BLANCA (PRIORAT) 20,5

GARNACHA BLANCA CON CUERPO, MINERALIDAD Y FRESCURA. PERFECTO CON CARNES BLANCAS Y PESCADOS GRASOS.

ALBILLO REAL LAS MORADAS (MADRID) 21,5

VINO SINGULAR DE ALBILLO REAL, CON TEXTURA Y ELEGANCIA. EXCELENTE CON PLATOS TRADICIONALES Y QUESOS CURADOS.

BIDEONA LAS PARCELAS BLANCO VIURA (RIOJA ALAVESA) 22,5

VIURA FRESCA Y VIBRANTE, CON CARÁCTER RIOJANO. IDEAL CON MARISCOS Y PESCADOS BLANCOS.

RAIMAT TURONS DE LA PLETA (D.O COSTERS DEL SEGRE) 25,5

CHARDONNAY DE FINCA, CON VOLUMEN Y NOTAS FRUTALES MADURAS. PERFECTO CON PLATOS CREMOSOS Y PESCADOS AL HORNO.

BAIGORRI FERMENTADO EN BARRICA (D.O RIOJA ALAVESA) 25,5

BLANCO CON CRIANZA EN BARRICA, COMPLEJO Y ELEGANTE. IDEAL CON PESCADOS GRASOS, ARROCES Y QUESOS.

LOS LOROS LISTÁN BLANCO (TENERIFE) 31 MONOPOLE CLÁSICO RESERVA (RIOJA) 30

HISTÓRICO BLANCO RIOJANO CON CRIANZA, ELEGANTE Y GASTRONÓMICO. PERFECTO CON GUISOS DE PESCADO Y MARISCOS.

WALTRAUD RIESLING (PENEDÉS) 31

RIESLING AROMÁTICO, FRESCO Y MINERAL. IDEAL CON COCINA ASIÁTICA, MARISCOS Y QUESOS SUAVES.

CONTINO BLANCO (D.O RIOJA) 36

BLANCO RIOJANO ELEGANTE Y ESTRUCTURADO, CON CRIANZA. EXCELENTE CON PESCADOS NOBLES Y PLATOS ELABORADOS.

LA DOMAINE ABADÍA RETUERTA (D.O.P ABADÍA RETUERTA) 45

BLANCO EXCLUSIVO, COMPLEJO Y ELEGANTE. PERFECTO CON MARISCOS DE CONCHA Y COCINA GOURMET.

DOMINIO DEL PIDIO (RIBERA DEL DUERO) 60

BLANCO DE RIBERA, CON FRESCURA Y COMPLEJIDAD MINERAL. IDEAL CON PLATOS DE PESCADO AL HORNO Y CARNES BLANCAS.

CAPELLANÍA DE MARQUÉS DE MURRIETA (D.O RIOJA ALTA) 110

BLANCO ICÓNICO DE LARGA CRIANZA, ELEGANTE Y CON GRAN PERSONALIDAD. EXCELENTE CON COCINA DE AUTOR, MARISCOS NOBLES Y PESCADOS GRASOS.

AIXERROTA

TINTOS DE RIOJA

MALPASTOR (RIOJA) 20

TINTO JOVEN Y EXPRESIVO, CON FRUTA ROJA FRESCA Y SUAVIDAD EN BOCA. IDEAL CON TAPAS, CARNES BLANCAS Y EMBUTIDOS.

JARDÍN DE L'EMPERATRIZ TINTO (RIOJA) 21

VINO ELEGANTE, CON NOTAS DE FRUTOS ROJOS Y TOQUES ESPECIADOS. PERFECTO CON CARNES ASADAS, PASTAS Y QUESOS SEMICURADOS.

SIERRA CANTABRIA CRIANZA (RIOJA ALAVESA) 21

CRIANZA EQUILIBRADO, CON FRUTA MADURA Y UN TOQUE DE MADERA. EXCELENTE CON GUISOS TRADICIONALES Y CARNES A LA BRASA.

CAMPILLO CRIANZA (RIOJA ALAVESA) 20,5

VINO REDONDO Y SUAVE, CON NOTAS DE FRUTA NEGRA Y ESPECIAS. IDEAL CON LEGUMBRES ESTOFADAS, AVES Y QUESOS CURADOS.

CAMPILLO CRIANZA MAGNUM (RIOJA ALAVESA) 40

VERSIÓN MAGNUM DEL CRIANZA, PERFECTA PARA COMPARTIR. ACOMPAÑA BIEN CARNES ROJAS Y ASADOS.

BAIGORRI CRIANZA (RIOJA ALAVESA) 21

CRIANZA MODERNO, FRESCO Y CON BUENA ESTRUCTURA. PERFECTO CON CARNES A LA BRASA Y GUISOS TRADICIONALES.

LAS PARCELAS TINTO (RIOJA ALAVESA) 22,5

TINTO CON PERSONALIDAD, FRESCO Y EQUILIBRADO. EXCELENTE CON CORDERO ASADO Y PLATOS DE CUCHARA.

LINDES DE REMELLURI (RIOJA ALAVESA) 25

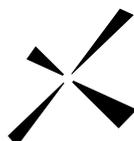
VINO DE VIÑEDOS SINGULARES, ELEGANTE Y MINERAL. IDEAL CON CARNES DE CAZA MENOR Y PLATOS DE MONTAÑA.

MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA (RIOJA ALTA) 41

RESERVA CLÁSICO, EQUILIBRADO Y CON LARGO ENVEJECIMIENTO. PERFECTO CON GUISOS DE CORDERO Y CARNES ROJAS.

MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA MAGNUM (RIOJA ALTA) 74

VERSIÓN MAGNUM DE UN CLÁSICO RIOJANO. EXCELENTE CON ASADOS TRADICIONALES Y GUISOS.



AIXERROTA

TINTOS DE RIOJA

XR MARQUÉS DE RISCAL (RIOJA ALAVESA) 41

VINO DE AUTOR, INTENSO Y CON GRAN CARÁCTER.
IDEAL CON CARNES DE CAZA Y PLATOS DE ALTA COCINA.

SIERRA CANTABRIA CUVÉE (RIOJA ALAVESA) 41,5

TINTO COMPLEJO, CON FRUTA MADURA, ESPECIAS Y NOTAS
BALSÁMICAS. PERFECTO CON CARNES ROJAS Y PLATOS
ELABORADOS.

IMPERIAL RESERVA (RIOJA) 45

RESERVA CLÁSICO, ELEGANTE Y CON GRAN CAPACIDAD DE
GUARDA. EXCELENTE CON ESTOFADOS Y ASADOS.

CONTINO GARNACHA (RIOJA) 45

GARNACHA RIOJANA ELEGANTE, FRESCA Y EXPRESIVA.
IDEAL CON GUIOS, CORDERO Y QUESOS CURADOS.

CONTINO RESERVA (RIOJA) 45

RESERVA DE CORTE MODERNO, REDONDO Y PERSISTENTE.
PERFECTO CON CARNES ROJAS Y PLATOS DE CAZA.

REMELLURI RESERVA (RIOJA ALAVESA) 45

RESERVA CLÁSICO CON GRAN EQUILIBRIO Y MINERALIDAD.
EXCELENTE CON CARNES DE CAZA Y GUIOS
CONTUNDENTES.

REMELLURI RESERVA MAGNUM (RIOJA ALAVESA) 80

VERSIÓN MAGNUM DEL RESERVA, IDEAL PARA COMPARTIR.
PERFECTO CON CAZA Y ASADOS.

SAN VICENTE (RIOJA ALAVESA) 70

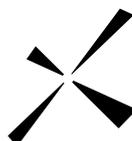
TINTO EXCLUSIVO, POTENTE Y ELEGANTE.
EXCELENTE CON CARNES DE CAZA MAYOR Y PLATOS
INTENSOS.

IMPERIAL GRAN RESERVA (RIOJA) 95

GRAN RESERVA CLÁSICO, REFINADO Y DE GRAN
LONGEVIDAD. IDEAL CON CARNES ROJAS, ESTOFADOS Y
QUESOS CURADOS.

CONTINO VIÑA DEL OLIVO (RIOJA) 112

VINO DE PARCELA ÚNICA, COMPLEJO Y CON GRAN
PERSONALIDAD. PERFECTO CON COCINA DE AUTOR Y
CARNES DE LARGA COCCIÓN.



AIXERROTA

TINTOS RIBERA DEL DUERO

PROTOS 9

(D.O RIBERA DEL DUERO) 20

JOVEN Y FRUTAL, FRESCO Y MUY AGRADABLE.
IDEAL CON TAPAS, EMBUTIDOS Y CARNES A LA BRASA.

PORTIA PRIMA, FINCA LA ENCINA

(D.O RIBERA DEL DUERO) 28,5

CRIANZA ELEGANTE, CON NOTAS DE FRUTA MADURA Y
ESPECIAS. PERFECTO CON CORDERO ASADO Y GUISOS
TRADICIONALES.

CILLAR DE SILOS

(D.O RIBERA DEL DUERO) 30,5

TINTO ESTRUCTURADO Y FRESCO, CON CARÁCTER MINERAL.
EXCELENTE CON CARNES ROJAS Y QUESOS CURADOS.

PROTOS 27

(D.O RIBERA DEL DUERO) 32,5

VINO CON CRIANZA, INTENSO Y ELEGANTE.
COMBINA BIEN CON CAZA MENOR Y ASADOS.

LEGARIS PARAMOS

(D.O RIBERA DEL DUERO) 32,5

COMPLEJO, CON FRUTA NEGRA Y NOTAS BALSÁMICAS.
IDEAL CON CARNES A LA BRASA Y GUISOS POTENTES.

CELESTE CRIANZA

(D.O RIBERA DEL DUERO) 33

CRIANZA AROMÁTICO, CON NOTAS ESPECIADAS Y DE
FRUTA MADURA. PERFECTO CON CORDERO, ESTOFADOS Y
QUESOS.

ARZUAGA CRIANZA

(D.O RIBERA DEL DUERO) 36,5

CRIANZA ELEGANTE, SEDOSO Y CON FINAL LARGO.
EXCELENTE CON CARNES DE CAZA Y GUISOS.

BOSQUE DE MATASNOS ETIQUETA BLANCA

(D.O RIBERA DEL DUERO) 55,5

VINO MODERNO, CON BUENA ESTRUCTURA Y FRESCURA.
IDEAL CON CARNES ROJAS Y COCINA DE AUTOR.

CARROA PROTOS

(D.O RIBERA DEL DUERO) 53

POTENTE Y ELEGANTE, CON GRAN COMPLEJIDAD
AROMÁTICA. PERFECTO CON PLATOS DE CAZA Y ASADOS
TRADICIONALES.

DOMINIO DE CALOGIA DOBLE M

(D.O RIBERA DEL DUERO) 60

EXQUISITO, ESTRUCTURADO Y CON GRAN POTENCIAL DE
GUARDA. COMBINA CON CARNES DE CAZA MAYOR Y PLATOS
CONTUNDENTES.

AUREA MINERVA

(D.O RIBERA DEL DUERO) 78,5

VINO EXCLUSIVO, ELEGANTE Y DE LARGO RECORRIDO.
EXCELENTE CON ASADOS Y CARNES NOBLES.

PORTIA SUMMA

(D.O RIBERA DEL DUERO) 83

COMPLEJO, INTENSO Y CON PERSONALIDAD.
IDEAL CON CORDERO LECHAL Y PLATOS DE ALTA COCINA.

AMAYA COLECCIÓN ARZUAGA

(D.O RIBERA DEL DUERO) 106

VINO DE COLECCIÓN, REFINADO Y ELEGANTE. PERFECTO
CON CARNES DE CAZA MAYOR Y PLATOS GOURMET.



AIXERROTA

TINTOS DE OTRAS ZONAS

TRES PICOS GARNACHA BORSAO (CAMPO DE BORJA) 25,5

GARNACHA POTENTE, CON FRUTA MADURA Y NOTAS ESPECIADAS. IDEAL CON GUISOS DE CARNE Y EMBUTIDOS IBÉRICOS.

SECRET DEL PRIORAT (PRIORAT) 30,5

VINO INTENSO Y MINERAL, CON GRAN ESTRUCTURA. PERFECTO CON CARNES ROJAS Y CAZA.

JEAN LEON LE HAVRE (PENEDÉS) 37,5

ELEGANTE COUPAGE DE CABERNET SAUVIGNON Y CABERNET FRANC. EXCELENTE CON CARNES ASADAS Y QUESOS CURADOS.

ALMIREZ (TORO) 38

TINTA DE TORO POTENTE, CON NOTAS DE FRUTA NEGRA Y ESPECIAS. IDEAL CON GUISOS Y CARNES DE CAZA.

ENATE MERLOT-MERLOT (SOMONTANO) 38

MERLOT EXPRESIVO, CON FRUTA MADURA Y TOQUES BALSÁMICOS. PERFECTO CON PLATOS DE PASTA Y CARNES BLANCAS.

ENATE SYRAH-SHIRAZ (SOMONTANO) 38

VINO ESPECIADO Y CARNOSO, CON GRAN PERSONALIDAD. EXCELENTE CON CARNES ROJAS Y QUESOS CURADOS.

PURGATORI (COSTERS DEL SEGRE) 49,5

VINO INTENSO Y ELEGANTE, CON NOTAS DE FRUTA MADURA Y ESPECIAS. IDEAL CON ASADOS Y GUISOS CONTUNDENTES.

ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN (D.O ABADÍA RETUERTA) 50,5

COUPAGE COMPLEJO, ELEGANTE Y EQUILIBRADO. PERFECTO CON CARNES ROJAS, ASADOS Y QUESOS CURADOS.

ABADÍA RETUERTA MAGNUM (D.O ABADÍA RETUERTA) 85

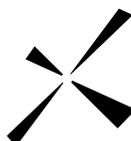
VERSIÓN MAGNUM, IDEAL PARA COMPARTIR. POTENTE Y ELEGANTE. IDEAL CON PLATOS DE CAZA Y COCINA TRADICIONAL CASTELLANA.

VICTORINO (TORO) 73,5

TINTA DE TORO CON GRAN ESTRUCTURA Y COMPLEJIDAD. EXCELENTE CON CARNES DE CAZA MAYOR Y GUISOS INTENSOS.

NUMANTHIA (TORO) 80

POTENTE, ELEGANTE Y CON GRAN CAPACIDAD DE GUARDA. PERFECTO CON CARNES ASADAS, CAZA Y PLATOS DE CUCHARA.



AIXERROTA

VINOS INTERNACIONALES

CHILE

SANTA DIGNA SAUVIGNON BLANC (VALLE CASABLANCA, CHILE) 20

BLANCO FRESCO Y AROMÁTICO, CON NOTAS CÍTRICAS Y HERBÁCEAS. IDEAL CON MARISCOS, PESCADOS Y ENSALADAS FRESCAS.

ARGENTINA

TEIA MALBEC (VALLE DE UCO) 19

MALBEC JOVEN, FRUTAL Y FÁCIL DE BEBER. PERFECTO CON CARNES A LA PARRILLA Y EMPANADAS ARGENTINAS.

LAGARDE MALBEC (LUJÁN DE CUYO) 24,5

EXPRESIVO Y ELEGANTE, CON NOTAS DE CIRUELA MADURA Y ESPECIAS. EXCELENTE CON CARNES ROJAS Y QUESOS CURADOS.

GUARDA MALBEC DOC (LUJÁN DE CUYO) 29,5

MALBEC CON GRAN ESTRUCTURA Y PERSISTENCIA. IDEAL CON CORDERO Y PLATOS DE CAZA.

GUARDA SISTER CHARDONNAY (MENDOZA) 29,5

BLANCO CON CUERPO, NOTAS TROPICALES Y ELEGANTE CRIANZA. PERFECTO CON PESCADOS GRASOS Y CARNES BLANCAS.

PRIMERAS VIÑAS LUJÁN MALBEC (LUJÁN DE CUYO) 58,5

MALBEC DE GRAN CALIDAD, PROFUNDO Y ELEGANTE. EXCELENTE CON CARNES DE LARGA COCCIÓN Y QUESOS FUERTES.

FAMILIA GASON ROBLE MALBEC (MENDOZA) 19

MALBEC CON PASO POR ROBLE, EQUILIBRADO Y REDONDO. COMBINA CON CARNES A LA PARRILLA Y ESTOFADOS.

ESCORIHUELA PINOT NOIR (MENDOZA) 24,5

PINOT NOIR ELEGANTE, CON NOTAS DE FRUTOS ROJOS Y ESPECIAS. IDEAL CON AVES Y PLATOS DE PASTA LIGERA.

ESCORIHUELA MALBEC (MENDOZA) 24,5

MALBEC CLÁSICO, INTENSO Y FRUTAL. PERFECTO CON CARNES A LA BRASA Y GUIOS TRADICIONALES.

ESCORIHUELA SYRAH (MENDOZA) 24,5

SYRAH ESPECIADO Y POTENTE, CON NOTAS DE FRUTOS NEGROS. EXCELENTE CON ASADOS Y PLATOS PICANTES.

ESCORIHUELA VIOGNIER (MENDOZA) 24,5

BLANCO AROMÁTICO CON NOTAS FLORALES Y FRUTALES. PERFECTO CON PESCADOS Y MARISCOS.

ESCORIHUELA PP MALBEC (MENDOZA) 47

MALBEC DE ALTA GAMA, POTENTE Y ELEGANTE. IDEAL CON CARNES ROJAS Y CAZA.

DON NICANOR MALBEC (LUJÁN DE CUYO) 25

MALBEC EXPRESIVO, CON TANINOS SUAVES Y FRUTA MADURA. EXCELENTE CON CARNES A LA PARRILLA.

CADUS APP V.FLORES CHARDONNAY (VALLE DE UCO) 34

CHARDONNAY ELEGANTE, CON NOTAS TROPICALES Y CRIANZA EN BARRICA. COMBINA CON MARISCOS Y CARNES BLANCAS.

CADUS TORCAZAS MALBEC (MENDOZA) 61

MALBEC DE GRAN CUERPO, ESTRUCTURADO Y COMPLEJO. PERFECTO CON GUIOS INTENSOS Y CARNES DE CAZA.

AIXERROTA

VINOS INTERNACIONALES

NUEVA ZELANDA

VIÑA MARIA BIN RIESLING (NUEVA ZELANDA) 22

BLANCO FRESCO, CÍTRICO Y CON BUENA ACIDEZ. IDEAL
CON COCINA ASIÁTICA Y PLATOS PICANTES.

ITALIA

MOSCATO D'ASTI BRICCO (ITALIA) 22,5

VINO DULCE, FRESCO Y LIGERAMENTE ESPUMOSO.
EXCELENTE CON POSTRES Y FRUTAS FRESCAS.

FRANCIA

CHABLIS DOMAINE NATHALIE FEVRE (CHABLIS) 28,5

CHARDONNAY MINERAL, FRESCO Y ELEGANTE. EXCELENTE
CON MARISCOS Y OSTRAS.

PERÚ

INTIPALKA SYRAH (VALLE DE ICA) 28

SYRAH CON NOTAS DE FRUTA NEGRA Y ESPECIAS.
IDEAL CON CARNES ROJAS Y PARRILLADAS.

CHABLIS ROPITEAU (CHABLIS) 32

BLANCO CLÁSICO DE BORGOÑA, CON NOTAS CÍTRICAS Y
MINERALES. IDEAL CON PESCADOS Y QUESOS SUAVES.

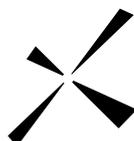
INTIPALKA SAUVIGNON BLANC (VALLE DE ICA) 28

BLANCO FRESCO Y FRUTAL, CON ACIDEZ MARCADA.
PERFECTO CON CEVICHE, PESCADOS Y MARISCOS.

(River Valley, California – USA)

MARIMAR ESTATE CHARDONNAY 46,5

CHARDONNAY CALIFORNIANO ELEGANTE, CON NOTAS
DE MANTEQUILLA Y FRUTAS MADURAS. PERFECTO CON
MARISCOS, POLLO Y COCINA CREMOSA.



AIXERROTA

ROSADOS

AIRE DE PROTOS (CIGALES) 18

ROSADO FRESCO, AFRUTADO Y LIGERO. IDEAL CON ENSALADAS, PESCADOS SUAVES Y ARROCES.

XF SIERRA CANTABRIA (RIOJA) 30

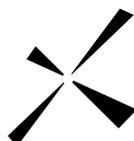
ROSADO ELEGANTE Y EQUILIBRADO, CON NOTAS DE FRESA Y FLORES. PERFECTO CON COCINA MEDITERRÁNEA, PASTAS Y MARISCOS.

DOMINIO DEL PIDIO ROSADO (RIBERA DEL DUERO) 34

ROSADO CON CUERPO, COMPLEJO Y CON BUENA ACIDEZ. EXCELENTE CON CARNES BLANCAS, QUESOS SUAVES Y PESCADOS GRASOS.

PRIMER ROSE DE MURRIETA (RIOJA) 48

ROSADO DE ALTA GAMA, ELEGANTE Y CON NOTAS FLORALES Y FRUTALES. IDEAL CON PLATOS DE COCINA FUSIÓN Y MARISCOS.



AIXERROTA

JOYAS ÚNICAS

FINCA EL GRAJO BY PROTOS (RIBERA DEL DUERO) 78

VINO DE PARCELA, INTENSO Y ELEGANTE, CON GRAN EXPRESIÓN FRUTAL Y TOQUES MINERALES. IDEAL CON CARNES ROJAS, CORDERO Y QUESOS CURADOS.

DOMINIO DE CALOGIA CUVÉE (RIBERA DEL DUERO) 170

PRODUCCIÓN LIMITADA, PROFUNDO Y COMPLEJO, CON TANINOS SEDOSOS Y FINAL PERSISTENTE. PERFECTO CON CARNES DE CAZA Y GUISOS DE LARGA COCCIÓN.

ALABASTER (TORO) 220

TINTA DE TORO DE GRAN POTENCIA Y ELEGANCIA, CON NOTAS DE FRUTA NEGRA Y ESPECIAS. EXCELENTE CON CARNES DE CAZA MAYOR Y PLATOS CONTUNDENTES.

CASTILLO DE YGAY (RIOJA) 271

CLÁSICO DE RIOJA, CON GRAN COMPLEJIDAD, FINURA Y CAPACIDAD DE GUARDA. IDEAL CON ASADOS TRADICIONALES, CARNES NOBLES Y ALTA GASTRONOMÍA.

GRAN FAUSTINO 1955 (RIOJA ALAVESA) 561

UNA RELIQUIA ENOLÓGICA, CON AROMAS TERCARIOS, EVOLUCIÓN ÚNICA Y ELEGANCIA EXCEPCIONAL. PARA DISFRUTAR EN OCASIONES ESPECIALES, JUNTO A CARNES DE CAZA Y PLATOS DE ALTA COCINA.

MÁGICO (RIOJA ALAVESA) 690

VINO ICÓNICO DE PRODUCCIÓN MUY LIMITADA, PROFUNDO, REFINADO Y DE LARGUÍSIMA VIDA. PERFECTO PARA ACOMPAÑAR EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS DE ALTA COCINA Y QUESOS MUY CURADOS.

