



*"¡Champagne! En la victoria lo mereces, en la derrota lo necesitas"*

*Napoleón Bonaparte*

# E S P U M O S O S

## FRANCIA – CHAMPAGNE

<b>Huré Frères Invitation</b>	<b>70€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Meunier, chardonnay, pinot noir   NV</i>	
<b>Marguet Yuman</b>	<b>80€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2021</i>	
<b>Claude Cazals Cuvée Vive</b>	<b>85€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   NV</i>	
<b>Gatinois Brut Réserve</b>	<b>85€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, chardonnay   NV</i>	
<b>Ponson Charme Noir Premier Cru</b>	<b>90€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, meunier, chardonnay   NV</i>	
<b>Berèche et Fils Ludes Premier Cru</b>	<b>95€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, chardonnay, meunier   NV</i>	
<b>La Rogerie Bourg/Sud Réserve Perpetuelle</b>	<b>100€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2021 Deg. 01/2024</i>	
<b>Thibault Tassin Soirée d'Hiver en Pays Auboisi</b>	<b>100€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir   2022</i>	
<b>Romain Henin L'Odissée Pétilillante Chapitre N.2</b>	<b>100€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, meunier, chardonnay   2022</i>	
<b>Guiborat Prisme Grand Cru</b>	<b>125€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2019</i>	
<b>Caze Thibaut Millésime</b>	<b>120€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot Meunier   2018</i>	
<b>Clan Destin Les Sembambles Austral</b>	<b>120€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir   2022 Deg. 9/2024</i>	
<b>Clan Destin Les Sembambles Austral</b>	<b>140€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir   2019 Deg. 9/2022</i>	

# E S P U M O S O S

## FRANCIA – CHAMPAGNE

<b>Charles Dufour Bulles de Comptoir Cuisine du Dimanche</b>	<b>120€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir   NV</i>	
<b>Georges Laval Garennes</b>	<b>135€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot Meunier, chardonnay, pinot noir   NV</i>	
<b>Georges Remy Le Mont Tauxieres</b>	<b>135€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   2018</i>	
<b>Fleury Pere et fils Cépages Blanches</b>	<b>135€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2012</i>	
<b>Benoit Lahaye Blanc de Noirs</b>	<b>130€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2017</i>	
<b>De Sousa Mychorize Blanc de Blancs</b>	<b>135€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   NV Deg. 10/2024</i>	
<b>La Rogerie Heroïne Avize Blanc de Blancs</b>	<b>140€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2015</i>	
<b>Pierre Paillard Taissy</b>	<b>145€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Meunier   2019</i>	
<b>Françoise Bedel L'Âme de la Terre</b>	<b>150€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, meunier, pinot noir   2008</i>	
<b>Legrand Latour Yprésien</b>	<b>150€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Meunier, pinot noir   2020 Deg. 2023</i>	
<b>Charles Dufour Bistrotage B.20</b>	<b>145€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir   NV</i>	
<b>Charles Dufour Bistrotage B.19</b>	<b>200€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir   NV</i>	
<b>Les Frères Mignon Terroir de Cramant</b>	<b>150€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2017</i>	
<b>Les Frères Mignon Avize</b>	<b>150€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2017</i>	

# E S P U M O S O S

## FRANCIA – CHAMPAGNE

<b>Etienne Sandrin Beauregard Blanc de Noirs Brut Nature</b>	<b>160€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot Noir   2019 Deg. 7/2023</i>	
<b>Etienne Sandrin Mouille Brant Blanc de Noirs Brut Nature</b>	<b>160€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot Noir   2019 Deg. 7/2023</i>	
<b>Pauline Collin Béreche Ludes Premier Cru</b>	<b>160€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, chardonnay, petit meslier   2019 Deg. 7/2024</i>	
<b>Larmandier Bernier Terre de Vertus Blanc de Blancs</b>	<b>170€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2019 Deg. 7/2024</i>	
<b>Legrand Latour Campanien</b>	<b>200€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Meunier   2020 Deg. 2023</i>	
<b>Pierre Paillard Ludes Vieilles Vignes</b>	<b>200€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Meunier   2019</i>	
<b>Aurélien Lurquin Les Crayères du Levant</b>	<b>250€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Meunier, chardonnay   2020 Deg. 08/2024</i>	
<b>Aurélien Lurquin Les Traverses</b>	<b>250€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2020 Deg. 08/2024</i>	
<b>Pierre Paillard Les MAillerettes</b>	<b>270€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot Noir   2019 Deg 01.2023</i>	
<b>Fleury Vintage</b>	<b>300€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot Noir   2010</i>	
<b>Fleury Vintage</b>	<b>400€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot Noir   2002</i>	
<b>Michel Gonet Grand Cru Brut</b>	<b>400€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   1996</i>	
<b>Georges Laval Les Longues Violes</b>	<b>850€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Meunier   2016</i>	

# E S P U M O S O S

## FRANCIA – CHAMPAGNE – VOUETTE ET SORBÉE

<b>Vouette et Sorbée Fidèle Blanc de noirs Extra brut</b>	<b>140€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir   2022 Deg. 02/2025</i>	
<b>Vouette et Sorbée Fidèle Blanc de noirs Extra brut</b>	<b>160€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir   NV</i>	
<b>Vouette et Sorbée Blanc d'Argile Blanc de blancs Extra brut</b>	<b>160€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2021 Deg. 12/2024</i>	
<b>Vouette et Sorbée Blanc d'Argile Blanc de blancs Extra brut</b>	<b>180€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2020 Deg. 10/2024</i>	
<b>Vouette et Sorbée Blanc d'Argile Blanc de blancs Extra brut</b>	<b>180€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2020 Deg. 10/2023</i>	
<b>Vouette et Sorbée Textures Blanc de blancs Brut Nature</b>	<b>250€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot Blanc   2020 Deg 11/2022</i>	
<b>Vouette et Sorbée Sobre Blanc de blancs Extra brut</b>	<b>220€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2014 Deg. 10/2023</i>	
<b>Vouette et Sorbée Sobre Blanc de blancs Extra brut</b>	<b>240€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2011</i>	
<b>Vouette et Sorbée Extrait Blanc de blancs Extra brut</b>	<b>300€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2014 Deg. 20/2024</i>	
<b>Vouette et Sorbée Extrait Blanc de blancs Extra brut</b>	<b>320€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2015 Deg. 20/2023</i>	
<b>Vouette et Sorbée Extrait Blanc de blancs Extra brut</b>	<b>350€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2011</i>	

# E S P U M O S O S

## FRANCIA – CHAMPAGNE – SELOSSE

<b>Jacques Selo</b>	<b>800€</b>
<b>Substance</b>	
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   NV</i>	
<b>Jacques Selo</b>	<b>1300€</b>
<b>Chemins de Châlons</b>	
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2021 Deg. 7/2024</i>	
<b>Jacques Selo</b>	<b>1300€</b>
<b>Sous le Mont</b>	
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2021 Deg. 7/2024</i>	
<b>Jacques Selo</b>	<b>1300€</b>
<b>Les Carelles</b>	
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2021 Deg. 7/2024</i>	
<b>Jacques Selo</b>	<b>1300€</b>
<b>Les Bout du Clos</b>	
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2021 Deg. 7/2024</i>	
<b>Jacques Selo</b>	<b>1300€</b>
<b>La Côte Faron</b>	
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2021 Deg. 7/2024</i>	
<b>Jacques Selo</b>	<b>1500€</b>
<b>Les Chantereines</b>	
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2021 Deg. 7/2024</i>	

## FRANCIA – CHAMPAGNE – AGRAPART&FILS

<b>Arapart&amp;Fils</b>	<b>120€</b>
<b>7Cru</b>	
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2021 Deg. 7/2024</i>	
<b>Arapart&amp;Fils</b>	<b>160€</b>
<b>Terroirs</b>	
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2021 Deg. 7/2024</i>	
<b>Arapart&amp;Fils</b>	<b>230€</b>
<b>Mineral</b>	
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2021 Deg. 7/2024</i>	
<b>Arapart&amp;Fils</b>	<b>300€</b>
<b>Avizoise</b>	
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2021 Deg. 7/2024</i>	

# E S P U M O S O S

## FRANCIA – CHAMPAGNE – MARGUET

<b>Marguet Yuman Brut Nature</b>	<b>80€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2021</i>	
<b>Marguet Shaman Brut Nature</b>	<b>85€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2021</i>	
<b>Marguet Shaman Rosé Brut Nature</b>	<b>115€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, chardonnay   2021</i>	

## LAS SELECCIONES POR PUEBLOS

<b>Marguet Bouzy</b>	<b>155€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir   2019 Deg. 2/2024</i>	
<b>Marguet Verzenay</b>	<b>155€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir   2019 Deg. 2/2024</i>	
<b>Marguet Ambonnay</b>	<b>155€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, chardonnay   2019 Deg. 2/2024</i>	
<b>Marguet Chouilly</b>	<b>155€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2019 Deg. 2/2024</i>	

## LAS SELECCIONES PARCELARIAS

<b>Marguet Les Beurys</b>	<b>165€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2018 Deg. 3/2023</i>	
<b>Marguet Les Bermonts</b>	<b>165€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2018 Deg. 3/2023</i>	
<b>Marguet La Grand Ruelle</b>	<b>165€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir   2019 Deg. 3/2023</i>	

# E S P U M O S O S

## FRANCIA – CHAMPAGNE – BERECHÉ & FILS

**Beréché et Fils Ludes Premier Cru** 200€

*A.O.C. Champagne | Pinot noir, chardonnay | 2017 Deg. 7/2024*

**Beréché et Fils Le Cran** 200€

*A.O.C. Champagne | Pinot noir, chardonnay | 2017 Deg. 7/2024*

**Beréché et Fils Rilly La Montagne Extra Brut** 200€

*A.O.C. Champagne | Pinot noir | 2019*

**Beréché et Fils Mailly–Champagne Extra Brut** 200€

*A.O.C. Champagne | Pinot noir | 2019 07/2024*

**Beréché et Fils Ambonnay Grand Cru Extra Brut** 310€

*A.O.C. Champagne | Pinot noir | 2019 Deg. 07/2024*

**Beréché et Fils Ay Grand Cru Extra Brut** 400€

*A.O.C. Champagne | Pinot noir chardonnay | 2015*

## FRANCIA – CHAMPAGNE – DAVID LÉCLAPART

**David Léclapart L'Artiste** 285€

*A.O.C. Champagne | Chardonnay | 2020*

**David Léclapart L'Astre** 310€

*A.O.C. Champagne | Chardonnay | 2020*

**David Léclapart L'Aphrodisiaque** 470€

*A.O.C. Champagne | Chardonnay | 2019*

**David Léclapart L'Apôtre** 550€

*A.O.C. Champagne | Chardonnay | 2019*

# E S P U M O S O S

## FRANCIA – CHAMPAGNE – EGLY OURIET

<b>Egly Ouriet Les Prémices Extra Brut</b>	<b>105€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, meunier, pinot noir   NV Deg. 07/2024</i>	
<b>Egly Ouriet Les Prémices Extra Brut</b>	<b>115€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, meunier, pinot noir   NV Deg. 07/2023</i>	
<b>Egly Ouriet Vignes de Vreigny Premier Cru Brut</b>	<b>155€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Meunier   NV Deg. 07/2024</i>	
<b>Egly Ouriet Vignes de Vreigny Premier Cru Brut</b>	<b>165€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Meunier   NV Deg. 07/2023</i>	
<b>Egly Ouriet Vignes de Bisseuil Premier Cru Brut</b>	<b>190€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, chardonnay   NV 07/2024</i>	
<b>Egly Ouriet Vignes de Bisseuil Premier Cru Brut</b>	<b>210€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, chardonnay   NV 07/2023</i>	
<b>Egly Ouriet Tradition Grand Cru Brut</b>	<b>185€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, chardonnay   NV Deg. 07/2024</i>	
<b>Egly Ouriet Tradition Grand Cru Brut</b>	<b>200€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, chardonnay   NV Deg. 07/2023</i>	
<b>Egly Ouriet Tradition Grand Cru Brut</b>	<b>245€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, chardonnay   NV Deg. 07/2021</i>	
<b>Egly Ouriet V.P.</b>	<b>250€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, chardonnay   NV Deg. 07/2024</i>	
<b>Egly Ouriet V.P.</b>	<b>270€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, chardonnay   NV Deg. 07/2023</i>	
<b>Egly Ouriet V.P.</b>	<b>320€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, chardonnay   NV Deg. 07/2021</i>	
<b>Egly Ouriet Rosé Grand Cru Brut</b>	<b>220€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, chardonnay   07/2024</i>	

# E S P U M O S O S

## FRANCIA – CHAMPAGNE – EGLY OURIET

<b>Egly Ouriet Blanc de noir Vieilles Vignes Grand Cru Brut</b>	<b>380€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir   NV Deg. 07/2023</i>	
<b>Egly Ouriet Blanc de noir Vieilles Vignes Grand Cru Brut</b>	<b>380€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir   NV Deg. 07/2021</i>	
<b>Egly Ouriet Grand Cru Millésimé Brut</b>	<b>750€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, chardonnay   2015</i>	
<b>Egly Ouriet Grand Cru Millésimé Brut</b>	<b>750€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, chardonnay   2014</i>	
<b>Egly Ouriet Grand Cru Millésimé Brut</b>	<b>1200€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, chardonnay   2013</i>	
<b>Egly Ouriet Grand Cru Millésimé Brut</b>	<b>750€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, chardonnay   2011</i>	
<b>Egly Ouriet Grand Cru Millésimé Brut</b>	<b>750€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, chardonnay   2009</i>	
<b>Egly Ouriet Grand Cru Millésimé Brut</b>	<b>1400€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, chardonnay   2008</i>	
<b>Egly Ouriet Grand Cru Millésimé Brut</b>	<b>850€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, chardonnay   2006</i>	

## FRANCIA – CHAMPAGNE – ROSES DE JEANNE

<b>Roses de Jeanne Val de Vilaine</b>	<b>230€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot blanc   2022 Deg. 2024</i>	
<b>Roses de Jeanne Bolorée</b>	<b>280€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot blanc   2020 Deg. 2024</i>	
<b>Roses de Jeanne Bolorée</b>	<b>350€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot blanc   2019 Deg. 2023</i>	
<b>Roses de Jeanne Bolorée</b>	<b>350€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot blanc   2018 Deg. 2022</i>	
<b>Roses de Jeanne Ursules</b>	<b>350€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir   2020 Deg. 2024</i>	

# E S P U M O S O S

## FRANCIA – CHAMPAGNE – ULYSSE COLLIN

<b>Ulysse Collin Les Maillons</b> <i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2022 Deg. 2/2025</i>	<b>150€</b>
<b>Ulysse Collin Les Maillons</b> <i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2022 Deg. 2/2024</i>	<b>150€</b>
<b>Ulysse Collin Les Maillons</b> <i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2022 Deg. 2/2023</i>	<b>150€</b>
<b>Ulysse Collin Les Perrières</b> <i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2022 Deg. 2/2025</i>	<b>150€</b>
<b>Ulysse Collin Les Perrières</b> <i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2022 Deg. 2/2024</i>	<b>150€</b>
<b>Ulysse Collin Les Perrières</b> <i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2022 Deg. 2/2023</i>	<b>150€</b>
<b>Ulysse Collin Les Enfers</b> <i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2022 Deg. 2/2024</i>	<b>150€</b>
<b>Ulysse Collin Les Enfers</b> <i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2022 Deg. 2/2023</i>	<b>150€</b>
<b>Ulysse Collin Les Roises</b> <i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2022 Deg. 1/2024</i>	<b>150€</b>
<b>Ulysse Collin Les Roises</b> <i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2022 Deg. 1/2023</i>	<b>150€</b>
<b>Ulysse Collin Les Jardin de Ulysse</b> <i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2022 Deg. 02/2024</i>	<b>150€</b>

# E S P U M O S O S

## FRANCIA – CHAMPAGNE – GRAN MAISONS

<b>Veuve Fourny Cuvée R Blanc de Blancs Brut</b>	<b>95€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   NV</i>	
<b>Charles Heidsieck Blanc de Blancs</b>	<b>115€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   NV Deg. 2019</i>	
<b>Pol Roger Vintage</b>	<b>135€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2015</i>	
<b>Bollinger B13</b>	<b>270€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir   2013</i>	
<b>Gosset Celebris</b>	<b>400€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   2008</i>	
<b>Charles Heidsieck Blanc de Millenaires</b>	<b>430€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2007</i>	
<b>Charles Heidsieck Blanc de Blancs Crayeres</b>	<b>450€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   1995</i>	
<b>Bollinger R.D.</b>	<b>480€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, chardonnay   2008</i>	
<b>Charles Heidsieck Rosé Crayeres</b>	<b>750€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   1985</i>	

# E S P U M O S O S

## FRANCIA – CHAMPAGNE – SALON

<b>Salon Le Mesnil Blanc de Blancs</b>	<b>1800€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2013</i>	
<b>Salon Le Mesnil Blanc de Blancs</b>	<b>1900€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2012</i>	
<b>Salon Le Mesnil Blanc de Blancs</b>	<b>2000€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2006</i>	
<b>Salon Le Mesnil Blanc de blancs</b>	<b>2500€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   1996</i>	
<b>Salon Le Mesnil Blanc de blancs</b>	<b>3000€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   1990</i>	
<b>Salon Le Mesnil Blanc de blancs</b>	<b>4000€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   1982</i>	

## FRANCIA – CHAMPAGNE – CLOS DE GOISSES

<b>Philipponnat Clos de Goisses</b>	<b>550€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot Noir, chardonnay   2015</i>	
<b>Philipponnat Clos de Goisses</b>	<b>650€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot Noir, chardonnay   2014</i>	
<b>Philipponnat Clos de Goisses</b>	<b>800€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot Noir, chardonnay   2013</i>	
<b>Philipponnat Clos de Goisses L.V.</b>	<b>1200€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot Noir, chardonnay   1999 Deg. 2023</i>	
<b>Philipponnat Clos de Goisses Juste Rosé</b>	<b>850€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot Noir, chardonnay   2014</i>	

# E S P U M O S O S

## FRANCIA – CHAMPAGNE – MAISON KRUG

<b>Krug 173ème Edition</b>	<b>350€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   NV</i>	
<b>Krug 172ème Edition</b>	<b>400€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   NV</i>	
<b>Krug 171ème Edition</b>	<b>450€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   NV</i>	
<b>Krug 169ème Edition</b>	<b>500€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   NV</i>	
<b>Krug 168ème Edition</b>	<b>550€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   NV</i>	
<b>Krug Rosé 27ème Edition</b>	<b>620€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   NV</i>	
<b>Krug Vintage</b>	<b>950€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   2011</i>	
<b>Krug Vintage</b>	<b>1200€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   2008</i>	
<b>Krug Vintage</b>	<b>800€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   2006</i>	
<b>Krug Vintage</b>	<b>900€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   2002</i>	
<b>Krug Vintage</b>	<b>1000€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   2000</i>	

# E S P U M O S O S

## FRANCIA – CHAMPAGNE – MAISON KRUG

<b>Krug Vintage (Magnum)</b>	<b>2200€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   1995</i>	
<b>Krug Vintage (Magnum)</b>	<b>2700€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   1989</i>	
<b>Krug Clos du Mesnil</b>	<b>2000€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2009</i>	
<b>Krug Clos du Mesnil</b>	<b>3000€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2002</i>	
<b>Krug Clos du Mesnil</b>	<b>4000€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   1998</i>	
<b>Krug Clos du Mesnil</b>	<b>5000€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   1996</i>	
<b>Krug Clos du Mesnil</b>	<b>5500€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   1982</i>	

# E S P U M O S O S

## FRANCIA – CHAMPAGNE – DOM PÉRIGNON

<b>Dom Pérignon</b> <i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   2013</i>	<b>500€</b>
<b>Dom Pérignon</b> <i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   2012</i>	<b>580€</b>
<b>Dom Pérignon</b> <i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   2010</i>	<b>600€</b>
<b>Dom Pérignon</b> <i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   2008</i>	<b>600€</b>
<b>Dom Pérignon</b> <i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   2008</i>	<b>700€</b>
<b>Dom Pérignon</b> <i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   2002</i>	<b>700€</b>
<b>Dom Pérignon Rosé</b> <i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   2009</i>	<b>620€</b>
<b>Dom Pérignon Rosé</b> <i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   2003</i>	<b>700€</b>
<b>Dom Pérignon Rosé</b> <i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   2002</i>	<b>800€</b>
<b>Dom Pérignon Rosé</b> <i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   2000</i>	<b>800€</b>
<b>Dom Pérignon P2</b> <i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   2008</i>	<b>900€</b>
<b>Dom Pérignon P2</b> <i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   2002</i>	<b>800€</b>

# E S P U M O S O S

## ESPAÑA

<b>Bertha Brut Nature</b>	<b>40€</b>
<i>D.O. Cava   Xarel·lo, macabeo, parellada   2022</i>	
<b>Casajou La Caldereta</b>	<b>45€</b>
<i>Catalunya   Xarel·lo, macabeo, parellada   2021</i>	
<b>Recaredo Terrers Gran Reserva Brut Nature</b>	<b>65€</b>
<i>Corpinnat   Xarel·lo, macabeo   2022</i>	
<b>Mestres Clos Nostre Senyor Reserva Brut Nature</b>	<b>80€</b>
<i>D.O. Cava   Xarel·lo, macabeo, parellada   2018</i>	

# E S P U M O S O S

## ITALIA

<b>Enrico Gatti Brut Nature</b>	<b>75€</b>
<i>D.O.C.G. Franciacorta   Chardonnay   NV</i>	
<b>Nicola Gatta Blanc de Blancs</b>	<b>90€</b>
<i>Sin D.O. Gussago   Chardonnay   NV</i>	
<b>Alessandra Divella NiNi</b>	<b>90€</b>
<i>Sin D.O. Gussago   Pinot Noir, chardonnay   NV</i>	
<b>Alessandra Divella ClòClò</b>	<b>90€</b>
<i>Sin D.O. Gussago   Pinot Noir, chardonnay   NV</i>	
<b>Alessandra Divella DaDy</b>	<b>90€</b>
<i>Sin D.O. Gussago   Pinot Noir, chardonnay   NV</i>	
<b>Marco Buvoli Dodici</b>	<b>110€</b>
<i>Sin D.O. Vicenza   Pinot Nero   NV Deg. 01/2023</i>	
<b>Nicola Gatta Blanc de Noirs</b>	<b>115€</b>
<i>Sin D.O. Gussago   Pinot Noir   NV</i>	
<b>Alessandra Divella Blanc de Blancs</b>	<b>115€</b>
<i>Sin D.O. Gussago   Chardonnay   NV</i>	
<b>Alessandra Divella Blanc de Noirs</b>	<b>115€</b>
<i>Sin D.O. Gussago   Pinot Noir   NV</i>	

## E S P U M O S O S   R O S A D O S

<b>Bertha Siglo XXI Brut Rosè</b>	<b>50€</b>
<i>D.O. Cava   Xarel·lo, parellada   2022</i>	
<b>Gatinois Brut Réserve Rosé</b>	<b>85€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, chardonnay   NV</i>	
<b>Claude Cazals Cuvée Rosé</b>	<b>90€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Pinot noir, meunier, chardonnay   NV</i>	
<b>Dehours Oeil de Perdrix</b>	<b>100€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Meunier   NV</i>	
<b>Tarlant Zero Rosé</b>	<b>115€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir, meunier   NV</i>	
<b>Perrier Jouet Belle Époque Rosé</b>	<b>320€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   2013</i>	
<b>Dom Pérignon Rosé</b>	<b>620€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   2009</i>	
<b>Dom Pérignon Rosé</b>	<b>700€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   2003</i>	
<b>Krug Rosé 27ème Edition</b>	<b>620€</b>
<i>A.O.C. Champagne   Chardonnay, pinot noir   NV</i>	

# G E N E R O S O S

## ESPAÑA – CRIANZA BIOLÓGICA

### JEREZ (CÁDIZ)

<b>Valdespino Fino Inocente</b>	<b>35€</b>
<i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry   Palomino   SA</i>	
<b>Bodega Luis Pérez Fino Caberrubias Saca VII</b>	<b>55€</b>
<i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry   Palomino   SA</i>	
<b>Fernando de Castilla Fino Antique (50cl)</b>	<b>40€</b>
<i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry   Palomino   SA</i>	
<b>González-Byass Fino Dos Palmas (50cl)</b>	<b>60€</b>
<i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry   Palomino   SA</i>	
<b>González-Byass Fino Tres Palmas (50cl)</b>	<b>85€</b>
<i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry   Palomino   SA</i>	
<b>Bodega Luis Pérez Fino Villamarta Tres Palmas</b>	<b>255€</b>
<i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry   Palomino   2013</i>	

# GENEROSOS

## ESPAÑA – CRIANZA BIOLÓGICA

### SANLÚCAR DE BARRAMEDA (CÁDIZ)

**Antonio Barbadillo Sacristía AB Saca agosto 2022 (37,5c1)** 35€  
*D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda | Palomino | SA*

**Manzanilla La Kika (0,375)** 35€  
*D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda | Palomino | SA*

**Juan Piñero Maruja Manzanilla pasada (37,5c1)** 38€  
*D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda | Palomino | SA*

**D. Zuleta La bien pagá Bota nº10 Manzanilla Amontillada en rama (37,5c1)** 43€  
*D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda | Palomino | SA*

**Antonio Barbadillo Sacristía AB Saca 2016 (Magnum)** 150€  
*D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda | Palomino | SA*

### MONTILLA-MORILES (CÓRDOBA)

**Lagar Blanco Fino 7 Años** 35€  
*D.O. Montilla-Moriles | Pedro Ximénez | SA*

**La inglesa Fino en rama 8 años (50c1)** 28€  
*D.O. Montilla-Moriles | Pedro Ximénez | SA*

**Bodega Hermanos Gracia Solera Maria del Valle Fino en Rama (150c1)** 75€  
*D.O. Montilla-Moriles | Pedro Ximénez | SA*

**La inglesa Solera Fina (150c1)** 100€  
*D.O. Montilla-Moriles | Pedro Ximénez | SA*

# GENEROSOS

## ESPAÑA – CRIANZA MIXTA Y OXIDATIVA

### JEREZ (CÁDIZ)

<b>Bodega Argüeso Cream 1822 (50cl)</b>	<b>35€</b>
<i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry   Palomino   SA</i>	
<b>Bodega Yuste Amontillado Aurora</b>	<b>43€</b>
<i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry   Palomino   SA</i>	
<b>Bodega Viña Santa Petronila Amontillado Saca 2023(37,5cl)</b>	<b>55€</b>
<i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry   Palomino   NV</i>	
<b>Emilio Hidalgo El tresillo Amontillado viejo 1874</b>	<b>60€</b>
<i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry   Palomino   SA</i>	
<b>Bodega Viña Santa Petronila Oloroso Saca 2023(37,5cl)</b>	<b>65€</b>
<i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry   Palomino   NV</i>	
<b>Bodega Viña Santa Petronila Amontillado Saca 2021(37,5cl)</b>	<b>75€</b>
<i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry   Palomino   NV</i>	
<b>Fernando de Castilla Palo Cortado Antique (50cl)</b>	<b>85€</b>
<i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry   Palomino   SA</i>	
<b>Bodega Viña Santa Petronila Oloroso Saca 2021(37,5cl)</b>	<b>90€</b>
<i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry   Palomino   NV</i>	
<b>Antonio Barbadillo Sacristía AB Oloroso Saca 2016 (50cl)</b>	<b>128€</b>
<i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry   Palomino   SA</i>	
<b>Equipo Navazos Bota de Oloroso viejísimo nº78 (37,5cl)</b>	<b>150€</b>
<i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry  Palomino   SA</i>	
<b>Bodega Tradición Oloroso V.O.R.S.</b>	<b>150€</b>
<i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry   Palomino   NV</i>	
<b>Bodega Tradición Amontillado V.O.R.S.</b>	<b>150€</b>
<i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry   Palomino   NV</i>	
<b>Bodega Tradición Palo Cortad V.O.R.S.</b>	<b>170€</b>
<i>D.O. Jerez-Xérès-Sherry   Palomino   NV</i>	

# G E N E R O S O S

## ESPAÑA – CRIANZA MIXTA Y OXIDATIVA

### MONTILLA–MORILES (CÓRDOBA)

<b>Bodega Hermanos Gracia Oloroso Tauromaquia (50cl)</b>	<b>38€</b>
<i>D.O. Montilla–Moriles   Pedro Ximénez   SA</i>	
<b>Alvear Palo Cortado N.7</b>	<b>35€</b>
<i>D.O. Montilla–Moriles   Pedro Ximénez   SA</i>	
<b>Alvear Oloroso Catòn</b>	<b>35€</b>
<i>D.O. Montilla–Moriles   Pedro Ximénez   SA</i>	
<b>Alvear Amontillado Secular</b>	<b>45€</b>
<i>D.O. Montilla–Moriles   Pedro Ximénez   SA</i>	
<b>La inglesa Amontillado (50cl)</b>	<b>49€</b>
<i>D.O. Montilla–Moriles   Pedro Ximénez   SA</i>	
<b>La inglesa Amontillado (150cl)</b>	<b>150€</b>
<i>D.O. Montilla–Moriles   Pedro Ximénez   SA</i>	
<b>La inglesa Palo Cortado (50cl)</b>	<b>62€</b>
<i>D.O. Montilla–Moriles   Pedro Ximénez   SA</i>	
<b>Lagar Blanco Oloroso</b>	<b>50€</b>
<i>D.O. Montilla–Moriles   Pedro Ximénez   SA</i>	
<b>Lagar Blanco Palo Cortado</b>	<b>70€</b>
<i>D.O. Montilla–Moriles   Pedro Ximénez   SA</i>	
<b>Equipo Navazos Bota de Palo cortado viejísimo nº86 (37,5cl)</b>	<b>165€</b>
<i>D.O. Montilla–Moriles   Pedro Ximénez   SA</i>	

# G E N E R O S O S

## CASTILLA Y LEÓN

**Pagos de Villavendimia La oxidativa Producción limitada** 56€  
*V.T. Castilla y León | Verdejo | SA*

**Bodegas Menade Adorado de Menade Rancio en rama** 85€  
*V.T. Castilla y León | Verdeja, palomino | Solera 1967*

## PORTUGAL

### ISLA DE MADEIRA

**Justino's 10 years old Sercial** 60€  
*D.O.C. Madeira | Sercial | 10 años*

# D U L C E S

## ESPAÑA

### ANDALUCÍA

**Ximénez–Spínola Excepcional Harvest** 75€  
*Sin D.O. Cádiz | Pedro Ximénez | 2014*

**Bodega Viña Santa Petronila PX en rama (37,5cl)** 82€  
*D.O. Jerez–Xérès–Sherry | Pedro Ximénez | NV*

**Antonio Barbadillo Sacristía AB Quina Saca única (50cl)** 170€  
*D.O. Jerez–Xérès–Sherry | Palomino | SA*

### CASTILLA–LA MANCHA

**Bodegas Altolandón Dulce enero Ice wine (50cl)** 36€  
*D.O. Manchuela | Garnacha blanca y petit manseng | 2020*

### SIDRAS DE HIELO

**Iñaki Otegi Malus Mama** 125€  
*Sin D.O. País Vasco | Astarbe, Mendiola, Goikoetxe, Moko | 2015*

# D U L C E S

## ALEMANIA

<b>J.J. Prüm Welhener Sonnenhur Kabinett</b>	<b>70€</b>
<i>V.D.P. Mosel-Saar-Ruwer   Riesling   2018</i>	
<b>Weingut Hildegardishof Binger Schwarzenberg Eiswein</b>	<b>165€</b>
<i>V.D.P. Rheinhessen   Riesling   1997</i>	
<b>Kloster Eberbach Rauenthaler Baiken Qualitätswein</b>	<b>250€</b>
<i>V.D.P. Rheingau   Riesling   1987</i>	
<b>Erbacher Marcobrunn Spätlese</b>	<b>210€</b>
<i>V.D.P. Rheingau   Riesling   1971</i>	

## FRANCIA

### BURDEOS

<b>Château d'Yquem</b>	<b>780€</b>
<i>A.O.C. Sauternes   Sémillon, sauvignon blanc   1990</i>	
<b>Château d'Yquem</b>	<b>800€</b>
<i>A.O.C. Sauternes   Sémillon, sauvignon blanc   1989</i>	
<b>Château d'Yquem</b>	<b>830€</b>
<i>A.O.C. Sauternes   Sémillon, sauvignon blanc   1982</i>	

### JURA

<b>Domaine Grand Macvin du Jura</b>	<b>60€</b>
<i>A.O.C. Jura   Savagnin, chardonnay   NV</i>	
<b>Guillaume Overnoy Vin de Paille (37,5cl)</b>	<b>85€</b>
<i>A.O.C. Jura   Savagnin   2019</i>	
<b>Domaine André et Mireille Tissot Arbois Vin de Paille (50cl)</b>	<b>115€</b>
<i>A.O.C. Jura   Savagnin   2012</i>	
<b>Anne et Jean-François Ganevat Vin de Paille (50cl)</b>	<b>210€</b>
<i>A.O.C. Jura   Savagnin   2014</i>	

## D U L C E S

### HUNGRÍA

#### TOKAJ

<b>Vega Sicilia Oremus Tokaji Aszu 3 puttonyos</b>	<b>120€</b>
<i>A.O.C. Tokaj   Furmint   2014</i>	
<b>Vega Sicilia Oremus Tokaji Aszu 5 puttonyos</b>	<b>145€</b>
<i>A.O.C. Tokaj   Furmint   2013</i>	

#### PORTUGAL – OPORTO

<b>Dow's Tawny 10 Years</b>	<b>63€</b>
<i>D.O.P. Porto   Touriga franca, touriga nacional, tinta barroca, Tinta roriz, sousão, otras   NV</i>	
<b>Quinta do Vale Meão Vintage Port</b>	<b>115€</b>
<i>D.O.P. Porto   Touriga franca, touriga nacional, tinta barroca, Tinta roriz, sousão, otras   2012</i>	
<b>Quinta do Vale Meão Vintage Port</b>	<b>165€</b>
<i>D.O.P. Porto   Touriga franca, touriga nacional, tinta barroca, Tinta roriz, sousão, otras   2001</i>	
<b>Champalimaud Vintage Port</b>	<b>200€</b>
<i>D.O.P. Porto   Touriga franca, touriga nacional, tinta barroca, Tinta roriz, sousão, otras   1989</i>	
<b>Niepoort LBV</b>	<b>285€</b>
<i>D.O.P. Porto   Touriga franca, touriga nacional, tinta barroca, Tinta roriz, sousão, otras   1982 Bottled 1988</i>	
<b>Kopke Vintage Port (embotellado en 1983)</b>	<b>400€</b>
<i>D.O.P. Porto   Tinta amarela, tinta cão, tinta francisca, touriga franca, touriga nacional   1975</i>	
<b>Barros Vintage Port</b>	<b>285€</b>
<i>D.O.P. Porto   Touriga franca, touriga nacional, tinta barroca, Tinta roriz, sousão, otras   1987</i>	

**Barros Colheita Port**

**400€**

*D.O.P. Porto | Touriga franca, touriga nacional, tinta barroca,  
Tinta roriz, sousão, otras | 1937 Bottled 1989*

# D U L C E S

## PORTUGAL – MADEIRA

**D'Oliveira Verdelho Meio Seco** 200€

*D.O.C. Madeira | Verdelho | 1994 Bottled 2023*

**D'Oliveira Boal Meio Doce** 200€

*D.O.C. Madeira | Boal | 1982 Bottled 2023*

**Blandy's Sercial Dry** 200€

*D.O.C. Madeira | Sercial | 1962 Bottled 1994*

**Justino's Sercial Dry** 200€

*D.O.C. Madeira | Sercial | 1940 Bottled 1995*

