



*"¡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>Claude Cazals Cuvée Vive</b>                                  | <b>85€</b>  |
| <i>A.O.C. Champagne / Chardonnay / NV</i>                        |             |
| <b>Marguet Yuman</b>                                             | <b>80€</b>  |
| <i>A.O.C. Champagne / Chardonnay / 2021</i>                      |             |
| <b>Ponson Charme Noir Premier Cru</b>                            | <b>90€</b>  |
| <i>A.O.C. Champagne / Pinot noir, meunier, chardonnay / NV</i>   |             |
| <b>Julien Henin Jolie Promenade</b>                              | <b>95€</b>  |
| <i>A.O.C. Champagne / Chardonnay / NV</i>                        |             |
| <b>Romain Henin L’Odissée Pétillante Chapitre N.2</b>            | <b>100€</b> |
| <i>A.O.C. Champagne / Pinot noir, meunier, chardonnay / 2022</i> |             |
| <b>Emmanuel Brochet Le Mont Benoit</b>                           | <b>110€</b> |
| <i>A.O.C. Champagne / Pinot noir, chardonnay, meunier / NV</i>   |             |
| <b>J.M. Gandon Les Pièces</b>                                    | <b>115€</b> |
| <i>A.O.C. Champagne / Pinot Noir / NV</i>                        |             |
| <b>Aurore Casanova Le Mesnil sur Oger</b>                        | <b>120€</b> |
| <i>A.O.C. Champagne / Chardonnay / NV</i>                        |             |
| <b>Caze Thibaut Millésime</b>                                    | <b>120€</b> |
| <i>A.O.C. Champagne / Meunier / 2018</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>Clandestin Austral</b>                                            | <b>125€</b> |
| <i>A.O.C. Champagne / Pinot noir / 2022 Deg. 2024</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>Benoit Lahaye Brut Nature</b>                                     | <b>130€</b> |
| <i>A.O.C. Champagne / Pinot noir, chardonnay / 2017</i>              |             |
| <b>Dehours La Côte Reserve Perpetuelle</b>                           | <b>140€</b> |
| <i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, pinot noir / NV</i>                |             |
| <b>Vouette &amp; Sorbée Fidèle</b>                                   | <b>145€</b> |
| <i>A.O.C. Champagne / Pinot noir / 2022 Deg. 2025</i>                |             |
| <b>Lamiable Les Meslaines</b>                                        | <b>145€</b> |
| <i>A.O.C. Champagne / Pinot noir / 2014</i>                          |             |
| <b>Elise Deschannes Absolue Terre</b>                                | <b>155€</b> |
| <i>A.O.C. Champagne / Chardonnay / 2020</i>                          |             |
| <b>Vouette &amp; Sorbée Blanc d'Argile</b>                           | <b>165€</b> |
| <i>A.O.C. Champagne / Chardonnay / 2021 Deg. 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>              |             |

# ESPUMOSOS

## FRANCIA – CHAMPAGNE

|                                                                                                             |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Christian Gosset Loiselu</b><br><i>A.O.C. Champagne / Pinot noir / 2018</i>                              | <b>175€</b> |
| <b>Georges Laval Cumières Premier Cru</b><br><i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, pinot noir, meunier / NV</i> | <b>235€</b> |
| <b>Legrand Latour Campanien</b><br><i>A.O.C. Champagne / Meunier / 2020 Deg. 2023</i>                       | <b>250€</b> |
| <b>Georges Laval Les Chénes</b><br><i>A.O.C. Champagne / Chardonnay / 2020</i>                              | <b>260€</b> |
| <b>Pierre Paillard Les Maillerettes</b><br><i>A.O.C. Champagne / Pinot Noir / 2018 Deg 01.2023</i>          | <b>270€</b> |
| <b>Fleury Vintage</b><br><i>A.O.C. Champagne / Pinot Noir / 2010</i>                                        | <b>300€</b> |
| <b>Fleury Vintage</b><br><i>A.O.C. Champagne / Pinot Noir / 2002</i>                                        | <b>400€</b> |
| <b>Michel Gonet Grand Cru Brut</b><br><i>A.O.C. Champagne / Chardonnay / 1996</i>                           | <b>400€</b> |
| <b>Georges Laval Les Longues Violes</b><br><i>A.O.C. Champagne / Meunier / 2016</i>                         | <b>850€</b> |

## 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>                        |             |

## E S P U M O S O S

### FRANCIA – CHAMPAGNE – SELOSSE

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

### FRANCIA – CHAMPAGNE – AGRAPART&FILS

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

## E S P U M O S O S

### FRANCIA – CHAMPAGNE – MARGUET

**Marguet Yuman Brut Nature** 80€

*A.O.C. Champagne | Chardonnay | 2021*

**Marguet Shaman Brut Nature** 85€

*A.O.C. Champagne | Chardonnay | 2021*

**Marguet Shaman Rosé Brut Nature** 115€

*A.O.C. Champagne | Pinot noir, chardonnay | 2021*

### LAS SELECCIONES POR PUEBLOS

**Marguet Bouzy** 155€

*A.O.C. Champagne | Pinot noir | 2019 Deg. 2/2024*

**Marguet Verzenay** 155€

*A.O.C. Champagne | Pinot noir | 2019 Deg. 2/2024*

**Marguet Ambonnay** 155€

*A.O.C. Champagne | Pinot noir, chardonnay | 2019 Deg. 2/2024*

**Marguet Chouilly** 155€

*A.O.C. Champagne | Chardonnay | 2019 Deg. 2/2024*

### LAS SELECCIONES PARCELARIAS

**Marguet Les Beurys** 165€

*A.O.C. Champagne | Chardonnay | 2018 Deg. 3/2023*

**Marguet Les Bermonts** 165€

*A.O.C. Champagne | Chardonnay | 2018 Deg. 3/2023*

**Marguet La Grand Ruelle** 165€

*A.O.C. Champagne | Pinot noir | 2019 Deg. 3/2023*

## 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'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 Vrigny Premier Cru Brut</b>                        | <b>155€</b> |
| <i>A.O.C. Champagne   Meunier   NV Deg. 07/2024</i>                         |             |
| <b>Egly Ouriet Vignes de Vrigny 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 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

**Egly Ouriet Blanc de noir Vieilles Vignes Grand Cru Brut** 380€

*A.O.C. Champagne / Pinot noir / NV Deg. 07/2023*

**Egly Ouriet Grand Cru Millésimé Brut** 750€

*A.O.C. Champagne / Pinot noir, chardonnay / 2015*

**Egly Ouriet Grand Cru Millésimé Brut** 750€

*A.O.C. Champagne / Pinot noir, chardonnay / 2014*

**Egly Ouriet Grand Cru Millésimé Brut** 1200€

*A.O.C. Champagne / Pinot noir, chardonnay / 2013*

**Egly Ouriet Grand Cru Millésimé Brut** 750€

*A.O.C. Champagne / Pinot noir, chardonnay / 2011*

**Egly Ouriet Grand Cru Millésimé Brut** 750€

*A.O.C. Champagne / Pinot noir, chardonnay / 2009*

**Egly Ouriet Grand Cru Millésimé Brut** 1500€

*A.O.C. Champagne / Pinot noir, chardonnay / 2008*

**Egly Ouriet Grand Cru Millésimé Brut** 850€

*A.O.C. Champagne / Pinot noir, chardonnay / 2006*

### FRANCIA – CHAMPAGNE – ROSES DE JEANNE

**Roses de Jeanne Val de Vilaine** 230€

*A.O.C. Champagne / Pinot blanc / 2022 Deg. 2024*

**Roses de Jeanne Bolorée** 280€

*A.O.C. Champagne / Pinot blanc / 2020 Deg. 2024*

**Roses de Jeanne Bolorée** 350€

*A.O.C. Champagne / Pinot blanc / 2019 Deg. 2023*

**Roses de Jeanne Bolorée** 350€

*A.O.C. Champagne / Pinot blanc / 2018 Deg. 2022*

**Roses de Jeanne Ursules** 350€

*A.O.C. Champagne / Pinot noir / 2020 Deg. 2024*

# E S P U M O S O S

## FRANCIA – CHAMPAGNE – ULYSSE COLLIN

|                                                                                                       |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Ulysse Collin Les Maillons</b><br><i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2022 Deg. 2/2025</i>          | <b>300€</b> |
| <b>Ulysse Collin Les Maillons</b><br><i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2022 Deg. 2/2024</i>          | <b>400€</b> |
| <b>Ulysse Collin Les Maillons</b><br><i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2022 Deg. 2/2023</i>          | <b>500€</b> |
| <b>Ulysse Collin Les Perrières</b><br><i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2022 Deg. 2/2025</i>         | <b>450€</b> |
| <b>Ulysse Collin Les Perrières</b><br><i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2022 Deg. 2/2024</i>         | <b>550€</b> |
| <b>Ulysse Collin Les Perrières</b><br><i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2022 Deg. 2/2023</i>         | <b>600€</b> |
| <b>Ulysse Collin Les Enfers</b><br><i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2022 Deg. 2/2024</i>            | <b>600€</b> |
| <b>Ulysse Collin Les Enfers</b><br><i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2022 Deg. 2/2023</i>            | <b>650€</b> |
| <b>Ulysse Collin Les Roises</b><br><i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2022 Deg. 1/2024</i>            | <b>600€</b> |
| <b>Ulysse Collin Les Roises</b><br><i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2022 Deg. 1/2023</i>            | <b>650€</b> |
| <b>Ulysse Collin Les Jardin de Ulysse</b><br><i>A.O.C. Champagne   Chardonnay   2022 Deg. 02/2024</i> | <b>600€</b> |

## E S P U M O S O S

### FRANCIA – CHAMPAGNE – GRAN MAISONS

**Charles Heidsieck Blanc de Millenaires** 430€

*A.O.C. Champagne / Chardonnay / 2007*

**Charles Heidsieck Blanc de Blancs Crayeres** 450€

*A.O.C. Champagne / Chardonnay / 1995*

**Bollinger R.D.** 480€

*A.O.C. Champagne / Pinot noir, chardonnay / 2008*

**Louis Roederer Cristal** 650€

*A.O.C. Champagne / Pinot noir, chardonnay / 2008*

**Charles Heidsieck Rosé Crayeres** 750€

*A.O.C. Champagne / Chardonnay, pinot noir / 1985*

**Dom Ruinart Rosé** 900€

*A.O.C. Champagne / Chardonnay, pinot noir / 1996*

## E S P U M O S O S

### FRANCIA – CHAMPAGNE – SALON

**Salon Le Mesnil Blanc de Blancs** 1900€

*A.O.C. Champagne / Chardonnay / 2012*

**Salon Le Mesnil Blanc de Blancs Magnum** 8000€

*A.O.C. Champagne / Chardonnay / 2008*

**Salon Le Mesnil Blanc de Blancs** 2000€

*A.O.C. Champagne / Chardonnay / 2006*

**Salon Le Mesnil Blanc de blancs** 2500€

*A.O.C. Champagne / Chardonnay / 1996*

**Salon Le Mesnil Blanc de blancs** 3000€

*A.O.C. Champagne / Chardonnay / 1990*

**Salon Le Mesnil Blanc de blancs** 4000€

*A.O.C. Champagne / Chardonnay / 1982*

### FRANCIA – CHAMPAGNE – CLOS DE GOISSES

**Philipponnat Clos de Goisses** 550€

*A.O.C. Champagne / Pinot Noir, chardonnay / 2015*

**Philipponnat Clos de Goisses** 650€

*A.O.C. Champagne / Pinot Noir, chardonnay / 2014*

**Philipponnat Clos de Goisses** 800€

*A.O.C. Champagne / Pinot Noir, chardonnay / 2013*

**Philipponnat Clos de Goisses L.V.** 1200€

*A.O.C. Champagne / Pinot Noir, chardonnay / 1999 Deg. 2023*

**Philipponnat Clos de Goisses Juste Rosé** 850€

*A.O.C. Champagne / Pinot Noir, chardonnay / 2014*

# ESPUMOSOS

## FRANCIA – CHAMPAGNE – MAISON KRUG

|                                                         |              |
|---------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Krug 173ème Edition</b>                              | <b>350€</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> |              |
| <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><br><i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, pinot noir / 2013</i>      | <b>500€</b> |
| <b>Dom Pérignon</b><br><i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, pinot noir / 2012</i>      | <b>580€</b> |
| <b>Dom Pérignon</b><br><i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, pinot noir / 2010</i>      | <b>600€</b> |
| <b>Dom Pérignon</b><br><i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, pinot noir / 2008</i>      | <b>700€</b> |
| <b>Dom Pérignon</b><br><i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, pinot noir / 2002</i>      | <b>700€</b> |
| <b>Dom Pérignon</b><br><i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, pinot noir / 1996</i>      | <b>800€</b> |
| <b>Dom Pérignon Rosé</b><br><i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, pinot noir / 2009</i> | <b>620€</b> |
| <b>Dom Pérignon Rosé</b><br><i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, pinot noir / 2003</i> | <b>700€</b> |
| <b>Dom Pérignon Rosé</b><br><i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, pinot noir / 2002</i> | <b>800€</b> |
| <b>Dom Pérignon Rosé</b><br><i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, pinot noir / 2000</i> | <b>800€</b> |
| <b>Dom Pérignon P2</b><br><i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, pinot noir / 2008</i>   | <b>900€</b> |
| <b>Dom Pérignon P2</b><br><i>A.O.C. Champagne / Chardonnay, pinot noir / 2002</i>   | <b>800€</b> |



# ESPUMOSOS

## ESPAÑA

**Mestres Brut Nature** 40€

*D.O. Cava | Xarel·lo, macabeo, parellada | 2022*

**Casajou La Caldereta** 45€

*Catalunya | Xarel·lo, macabeo, parellada | 2021*

**Mestres Clos Nostre Senyor Reserva Brut Nature** 80€

*D.O. Cava | Xarel·lo, macabeo, parellada | 2018*

## ITALIA

**Enrico Gatti Brut Nature** 75€

*D.O.C.G. Franciacorta | Chardonnay | NV*

**Nicola Gatta Blanc de Blancs** 90€

*Sin D.O. Gussago | Chardonnay | NV*

**Alessandra Divella NiNi** 90€

*Sin D.O. Gussago | Pinot Noir, chardonnay | NV*

**Alessandra Divella ClòClò** 90€

*Sin D.O. Gussago | Pinot Noir, chardonnay | NV*

**Alessandra Divella DaDy** 90€

*Sin D.O. Gussago | Pinot Noir, chardonnay | NV*

**Marco Buvoli Dodici** 110€

*Sin D.O. Vicenza | Pinpt Nero | NV Deg. 01/2023*

**Nicola Gatta Blanc de Noirs** 115€

*Sin D.O. Gussago | Pinot Noir | NV*

**Alessandra Divella Blanc de Blancs** 115€

*Sin D.O. Gussago | Chardonnay | NV*

**Alessandra Divella Blanc de Noirs** 115€

*Sin D.O. Gussago | Pinot Noir | NV*

## E S P U M O S O S   R O S A D O S

|                                                                |             |
|----------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Mestres Elena Brut Nature</b>                               | <b>65€</b>  |
| <i>D.O. Cava   Trepát, monastrell, garnacha   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>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)

**Valdespino Fino Inocente** 35€

*D.O. Jerez-Xérès-Sherry | Palomino | SA*

**Bodega Luis Pérez Fino Caberrubias Saca VII** 55€

*D.O. Jerez-Xérès-Sherry | Palomino | SA*

**Fernando de Castilla Fino Antique (50cl)** 40€

*D.O. Jerez-Xérès-Sherry | Palomino | SA*

**González-Byass Fino Dos Palmas (50cl)** 60€

*D.O. Jerez-Xérès-Sherry | Palomino | SA*

**González-Byass Fino Tres Palmas (50cl)** 85€

*D.O. Jerez-Xérès-Sherry | Palomino | SA*

**Bodega Luis Pérez Fino Villamarta Tres Palmas** 255€

*D.O. Jerez-Xérès-Sherry | Palomino | 2013*

# GENEROSOS

## ESPAÑA – CRIANZA BIOLÓGICA

### SANLÚCAR DE BARRAMEDA (CÁDIZ)

**Antonio Barbadillo Sacristía AB Saca agosto 2022 (37,5cl)** 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 (37,5cl)** 38€  
*D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda | Palomino | SA*

**D. Zuleta La bien pagá Bota nº10 Manzanilla Amontillada en rama (37,5cl)** 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 (50cl)** 28€  
*D.O. Montilla-Moriles | Pedro Ximénez | SA*

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

**La inglesa Solera Fina (150cl)** 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>                  |             |

# GENEROSOS

## 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

**Vega Sicilia Oremus Tokaji Aszu 3 puttonyos** 120€

*A.O.C. Tokaj | Furmint | 2014*

**Vega Sicilia Oremus Tokaji Aszu 5 puttonyos** 145€

*A.O.C. Tokaj | Furmint | 2013*

#### PORTUGAL – OPORTO

**Dow's Tawny 10 Years** 63€

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

**Quinta do Vale Meão Vintage Port** 115€

*D.O.P. Porto | Touriga franca, touriga nacional, tinta barroca,  
Tinta roriz, sousão, otras | 2012*

**Quinta do Vale Meão Vintage Port** 165€

*D.O.P. Porto | Touriga franca, touriga nacional, tinta barroca,  
Tinta roriz, sousão, otras | 2001*

**Champalimaud Vintage Port** 200€

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

**Niepoort LBV** 285€

*D.O.P. Porto | Touriga franca, touriga nacional, tinta barroca,  
Tinta roriz, sousão, otras | 1982 Bottled 1988*

**Kopke Vintage Port (embotellado en 1983)** 400€

*D.O.P. Porto | Tinta amarela, tinta cão, tinta francisca,  
touriga franca, touriga nacional | 1975*

**Barros Vintage Port** 285€

*D.O.P. Porto | Touriga franca, touriga nacional, tinta barroca,  
Tinta roriz, sousão, otras | 1987*

**Barros Colheita Port**

**400€**

*D.O.P. Porto | Touriga franca, touriga nacional, tinta barroca,  
Tinta roriz, sousão, outras | 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*

