

**BODEGA**  
**RESTAURANT L'ESTABLIMENT**

**MARILUNA**

**BODEGUES SIERRA NORTE**

D.O. Valencia

Varietats de raïm: Verdejo 85 % -  
Macabeo 15%

Graduació: 13% Vol.

Temperatura de consum: 8°C

**LA VELLA**

**BODEGUES CAN LEANDRO**

D.O. Valencia

Varietats de raïm: Merseguera 80% – Malvasía  
20%

Graduació: 13,5% Vol.

Temperatura de consum: 8°C

**PASIÓN DE MOSCATEL**

**BODEGUES SIERRA NORTE**

D.O. Valencia

Varietats de raïm: Moscatel 100%

Graduació: 12% Vol.

Temperatura de consum: 8°C

**BLANC DE TRILOGIA**

**BODEGUES LOS FRAILES**

D.O. Valencia

Varietats de raïm: Muscat 20%, Verdil  
20%, and Sauvignon Blanc 60%

Graduació: 14% Vol.

Temperatura de consum: 10°C

**BODEGA**  
**RESTAURANT L'ESTABLIMENT**

**BAHÍA DE DENIA**

BODEGA COOPERATIVA  
VALENCIANA VIRGEN POBRE

D.O. Alicante

Varietats de raïm: Moscatel 100%

Graduació: 11,5% Vol.

Temperatura de consum: 8-10°C

**RECUÉRDAME**

BODEGUES DOMINIO DE LA VEGA

D.O. Utiel- Requena

Varietats de raïm: Sauvignon Blanc  
100%

Graduació: 11.5% Vol.

Temperatura de consum: 8-10°C

**ENRIQUE MENDOZA**

BODEGUES ENRIQUE MENDOZA

D.O. Alicante

Varietats de raïm: Chardonnay 100%

Graduació: 13% Vol.

Temperatura de consum: 8-10°C

**CAPRASIA**

BODEGUES VEGALFARO

D.O. Utiel-Requena

Varietats de raïm: Chardonnay 55% -  
Macabeo 45%

Graduació: 12,5% Vol.

Temperatura de consum: 8°C

**BODEGA**  
RESTAURANT L'ESTABLIMENT

**PAGO DE LOS BALAGUESES  
CHARDONNAY**

BODEGA VEGALFARO

D.O. Vino de pago de los Balagueses

Varietats de raïm: Chardonnay 100%  
fermentat en barril.

Graduació: 13% Vol.

Temperatura de consum: 14°C

**GRAMONA MUSTILLANT**

BODEGUES GRAMONA

D.O. Penedés

Varietats de raïm: 100% Parellada

Graduació: 10,5% Vol.

Temperatura de consum: 7°C

**VIÑAS DEL VERO**

BODEGUES VIÑAS DEL VERO

D.O. Somontano

Varietats de raïm: Gewürztraminer

Graduació: 13.5% Vol.

Temperatura de consum: 8-10°C

**BALLORÍ**

BODEGUES BELLORÍ

D.O. Rueda

Varietats de raïm: Verdejo 100%

Graduació: 12.5% Vol.

Temperatura de consum: 8°C

**BODEGA**  
**RESTAURANT L'ESTABLIMENT**

**VALTRAVIESO DE NOGARA**

BODEGA VALTRAVIESO

D.O. Rueda

Varietats de raïm: Verdejo 100%  
madurat sobre lies.

Graduació: 13,5% Vol.

Temperatura de consum: 9°C

**MARQUÉS DE RISCAL**

BODEGUES LOS HEREDEROS DEL  
MARQUÉS DE RISCAL

D.O. Rueda

Varietats de raïm: Verdejo 100%

Graduació: 13% Vol.

Temperatura de consum: 8-10°C

**PALACIO DE BORNOS**

BODEGUES DE CRIANZA DE  
CASTILLA LA VIEJA

D.O. Rueda

Varietats de raïm: Verdejo 90%- Viura  
10%

Graduació: 12.5% Vol.

Temperatura de consum: 10-12°C

**JOSÉ PARIENTE**

BODEGUES I VINYES DOS  
VICTORIAS

D.O. Rueda

Varietats de raïm: Verdejo 100%

Graduació: 13% Vol.

Temperatura de consum: 6-8°C

**BODEGA**  
RESTAURANT L'ESTABLIMENT

**BELONDRADE Y LURTON**

BODEGUES BELONDRADE Y  
LURTON

D.O. Rueda

Varietats de raïm: Verdejo 100% amb  
10 mesos en barril de roure francès i 4  
mesos en botella.

Graduació: 14% Vol.

Temperatura de consum: 10-12°C

**O LUAR DO SIL JOVEN**

BODEGA PAGO DE LOS  
CAPELLANES

D.O. Valdeorras

Varietats de raïm: Godello 100%

Graduació: 13.5% Vol.

Temperatura de consum: 7-10°C

**VALMIÑOR**

BODEGA ADEGAS VALMIÑOR

D.O. Rías Baixas

Varietats de raïm: Albariño 100%

Graduació: 13% Vol.

Temperatura de consum: 14°C

**O LUAR DO SIL LÍAS**

BODEGA PAGO DE LOS  
CAPELLANES

D.O. Valdeorras

Varietats de raïm: Godello 100%  
madurat sobre lies.

Graduació: 13.5% Vol.

Temperatura de consum: 10°C

**BODEGA**  
RESTAURANT L'ESTABLIMENT

**PAZO SEÑORANS**

BODEGA PAZO SEÑORANS

D.O. Rías Baixas

Varietats de raïm: Albariño 100%

Graduació: 12-13.5% Vol.

Temperatura de consum: 10°C

**TERRAS GAUDA**

BODEGUES TERRAS GAUDA

D.O. Rías Baixas

Varietats de raïm: Albariño 70%,  
Loureira blanca 18% and Caña blanca  
12%

Graduació: 12% Vol.

Temperatura de consum: 11-12°C

**MARTÍN CÓDAX**

BODEGUES MARTÍN CÓDAX

D.O. Rías Baixas

Varietats de raïm: Albariño 100%

Graduació: 12% Vol.

Temperatura de consum: 12°C

**RAMÓN DO CASAR**

BODEGUES RAMÓN DE CASAR

D.O. Ribeiro

Varietats de raïm: Teixadura, Godello  
and Albariño

Graduació: 12% Vol.

Temperatura de consum: 8°C

**BODEGA**  
RESTAURANT L'ESTABLIMENT

**MARILUNA**

BODEGA SIERRA NORTE

D.O. Valencia

Varietats de raïm: Tempranillo 85% -  
Bobal 15%

Graduació: 14% Vol.

Temperatura de consum: 16-18°C

**BILOGÍA**

BODEGA LOS FRAILES

D.O. Valencia

Varietats de raïm: Monastrell 50%-  
Syrah 50%

Graduació: 14% Vol.

Temperatura de consum: 18°C

**PASIÓN DE BOBAL**

BODEGA SIERRA NORTE

D.O. Utiel- Requena

Varietats de raïm: Bobal 100%

Graduació: 14% Vol.

Temperatura de consum: 16-18°C

**CAPRASIA ROBLE**

BODEGA VEGALFARO

D.O. Utiel- Requena

Varietats de raïm: Bobal 55%- Merlot  
45%

Graduació: 13.5% Vol.

Temperatura de consum: 16-18°C

**BODEGA**  
**RESTAURANT L'ESTABLIMENT**

**DISTINTO**

**BODEGUES ENGUERA**

D.O. Valencia

Varietats de raïm: Syrah 50%-  
Tempranillo 50%

Graduació: 43% Vol.

Temperatura de consum: 14-16°C

**LES ALCUSSES**

**BODEGA CELLER DE ROURE**

D.O. Valencia

Varietats de raïm: Monastrell 30%,  
Garnacha 20%, Syrah 15%, Cabernet  
Sauvignon 10%, and Merlot 10%

Graduació: 14% Vol.

Temperatura de consum: 15-16°C

**VENTA DEL PUERTO Nº 12**

**BODEGA COOPERATIVA VINICOLA  
LA VIÑA**

D.O. Valencia

Varietats de raïm: Cabernet  
Sauvignon 40%, Tempranillo 40%,  
Syrah 10%, and Merlot 10%

Graduació: 14.5% Vol.

Temperatura de consum: 16-18°C

**MESTIZAJE**

**BODEGUES MUSTIGUILLO**

D.O. El Terrerazo

Varietats de raïm: Bobal 74%,  
Garnacha 16%, and Syrah 10%

Graduació: 13% Vol.

Temperatura de consum: 16°C

**BODEGA**  
**RESTAURANT L'ESTABLIMENT**

**MADURESA**

**BODEGUES CELLER DE ROURE**

D.O. Valencia

Varietats de raïm: Monastrell 80%-  
Cariñena 20%

Graduació: 14.5% Vol.

Temperatura de consum: 16°C

**PAGO DE LOS BALAGUESES**

**BODEGUES VEGALFARO**

D.O. Vino de Pago

Varietats de raïm: Syrah 100%

Graduació: 14.5% Vol.

Temperatura de consum: 16°C

**SANTA ROSA**

**BODEGUES ENRIQUE MENDOZA**

D.O. Alicante

Varietats de raïm: Cabernet  
Sauvignon 70%, Merlot 15%, and  
Syrah 15%

Graduació: 15.5% Vol.

Temperatura de consum: 16°C

**EL SEQUÉ**

**BODEGUES I VINYES EL SEQUÉ**

D.O. Alicante

Varietats de raïm: Monastrell 100%

Graduació: 14% Vol.

Temperatura de consum: 15°C

**BODEGA**  
**RESTAURANT L'ESTABLIMENT**

**FINCA TERRARAZO**

**BODEGUES MUSTIGUILLO**

D.O. El Terrerazo

Varietats de raïm: Bobal 100%

Graduació: 14% Vol.

Temperatura de consum: 15°C

**LA PLANTA**

**BODEGA ARZUAGA NAVARRO**

D.O. Ribera del Duero

Varietats de raïm: Tempranillo 100%

Graduació: 13.9% Vol.

Temperatura de consum: 14-16°C

**HABLA DEL SILENCIO**

**BODEGUES HABLA**

D.O. VT Extremadura

Varietats de raïm: Syrah 50%,  
Cabernet Sauvignon 30%, and  
Tempranillo 20%

Graduació: 14% Vol.

Temperatura de consum: 16-18°C

**PAGO DE LOS CAPELLANES  
ROBLE**

**BODEGA PAGO DE LOS  
CAPELLANES**

D.O. Ribera del Duero

Varietats de raïm: Tempranillo 100%

Graduació: 13.5% Vol.

Temperatura de consum: 16-18°C

**BODEGA**  
**RESTAURANT L'ESTABLIMENT**

**ARZUAGA**

**BODEGA ARZUAGA NAVARRO**

D.O. Ribera del Duero

Varietats de raïm: Tempranillo 95%-  
Cabernet Sauvignon 5%

Graduació: 13.5% Vol.

Temperatura de consum: 18°C

**PAGO DE CARRAOVEJAS**

**BODEGA PAGO CORRAOVEJAS**

D.O. Ribera del Duero

Varietats de raïm: Tinta fina 90%,  
Cabernet Sauvignon 6%, and Merlot  
4%

Graduació: 15%Vol.

Temperatura de consum: 16°C

**PAGO DE LOS CAPELLANES  
CRIANZA**

**BODEGA PAGO DE LOS  
CAPELLANES**

D.O. Ribera del Duero

Varietats de raïm: Tinta fina 95%-  
Cabernet Sauvignon 10%

Graduació: 13% Vol.

Temperatura de consum: 16-18°C

**GÓMEZ CRUZADO CRIANZA**

**BODEGUES I VINYES DE GÓMEZ  
CRUZADO**

D.O. Rioja

Varietats de raïm: Tempranillo 80%-  
Garnacha 20%

Graduació: 14.3% Vol.

Temperatura de consum: 16°C

**BODEGA**  
RESTAURANT L'ESTABLIMENT

**ARTADI VIÑAS DE GAÍN**

BODEGUES I VINYES ARTADI

D.O. Vino de Álava

Varietats de raïm: Tempranillo 100%

Graduació: 14.5% Vol.

Temperatura de consum: 16°C

**LOSADA**

BODEGA LOSADA VINOS DE FINCA

D.O. Bierzo

Varietats de raïm: Mencía 99%-1  
other

Graduació: 14% Vol.

Temperatura de consum: 16°C

**MUGA**

BODEGUES MUGA

D.O. Rioja

Varietats de raïm: Tempranillo 70%,  
Garnacha 20%, Graciano 10%, and  
Mazuela 10%

Graduació: 14% Vol.

Temperatura de consum: 16°C

**LALAMA**

BODEGA DO BIBEI

D.O. Ribeira Sacra

Varietats de raïm: Mencía 90%, and  
Brancella, Mouraton, Souson and  
Garnacha Tintorera 10%

Graduació: 13% Vol.

Temperatura de consum: 16-18°C

**BODEGA**  
RESTAURANT L'ESTABLIMENT

**PASIÓN DE BOBAL**

BODEGA SIERRA NORTE

D.O. Utiel-Requena

Varietats de raïm: Bobal 100%

Graduació: 12.5% Vol.

Temperatura de consum: 8-10°C

**ARZUAGA ROSAE**

BODEGUES ARZUAGA NAVARRO

D.O. Ribera del Duero

Varietats de raïm: Tempranillo 100%

Graduació: 12.9% Vol.

Temperatura de consum: 6°C

**ARTAZURI**

BODEGA ARTAZURI

D.O. Navarra

Varietats de raïm: Garnacha 100%

Graduació: 13% Vol.

Temperatura de consum: 7°C

**BODEGA**  
RESTAURANT L'ESTABLIMENT

**CAPRASIA**

BODEGA VEGALFARO

D.O. Utiel-Requena

Varietats de raïm: Chardonnay 60%-  
Macabeo 40%

Graduació: 11.5% Vol.

Temperatura de consum: 7°C

**TANTUM ERGO BRUT NATURE**

BODEGUES HISPANOS-SUIZAS

D.O. Cava

Varietats de raïm: Chardonnay and  
Pinot Noir

Graduació: 12% Vol.

Temperatura de consum: 8°C

**GRAMONA**

BODEGA GRAMONA

D.O. Cava

Varietats de raïm: Xarello 50%,  
Macabeo 40%, and Chardonnay 10%

Graduació: 12% Vol.

Temperatura de consum: 6-8°C

**TAMTUM ERGO ROSÉ**

BODEGUES HISPANOS-SUIZAS

D.O. Cava

Varietats de raïm: Pinot Noir 100%

Graduació: 12% Vol.

Temperatura de consum: 10°C

**BODEGA**  
**RESTAURANT L'ESTABLIMENT**

**MOËT CHANDON**

**BODEGUES MOET CHANDON**

D.O. Champagne

Varietats de raïm: Pinot Noir, Pinot Meunier, and Chardonnay

Graduació: 12% Vol.

Temperatura de consum: 6-8°C

**MARIE STUART PASION D'UNE  
REINE BRUT AOC CHAMPAGNE**

**BODEGA MARIE STUART**

D.O. Champagne AOC

Varietats de raïm: Chardonnay 52%, Pinot Noir 28%, and Pinot Meunier

Graduació: 12% Vol.

Temperatura de consum: 6-8°C

**VUEVE CLICQUOT PONSARDIN**

**BODEGA VUEVE CLICQUOT**

D.O. Champagne

Varietats de raïm: Pinot Meunier and Chardonnay

Graduació: 23% Vol.

Temperatura de consum: 6-8°C