BROWNS

CARTA DE VINOS

Vinos Blancos

Almorquí Sauvignon Blanc & Airén, D.O. Alicante "Ecológico y vegano" Fruta madura y flores blancas. Amplio.	**4,00€**	**14,50€**
Sweet Caroline Semi-Dulce Cayetana, D.O. Ribera del Guadiana Aromas de manzana y piña con sabores cítricos y miel.	**4,00€**	**14,50€**
Valdelavaca Verdejo, D.O. Rueda. . . . . . . Afrutado, seco con un retrogusto anisado característico.	**4,00€**	**14,50€**
El Goru Blanco Chardonnay & Moscatel, D.O. Jumilla . . Amplio. Frutas de hueso, cítricos y flores blancas.	**4,75€**	**18,00€**
La Granadilla Sauvignon Blanc, D.O. Rueda . . . . . Tropical, amplio y ácido.	**4,75€**	**18,00€**
Quinta de Gomariz Loureiro, D.O. Vinho Verde, Portugal . Fresco y floral. Acidez agradable.	**5,50€**	**19,50€**
Da Vinci i Capolavori Pinot Grigio, Italia . . . . . Matices cítricos y de jazmín. Fresco.	**6,00€**	**22,00€**
Segrel Albariño, D.O. Rias Baixas . . . . . . Toques de pomelo. Mineral y fresco.	**6,00€**	**22,00€**

Vinos Blancos

Cabra Loca Verdejo, D.O. Rueda . . . . . 24,00€
Intenso, muy afrutado y untuoso.

Atlantis Godello, D.O. Valdeorras . . . . . 28,00€
Exótico y fresco. Manzana y melocotón.

False Bay Slow Old Vines Chenin Blanc, Sudáfrica . . . . . 28,00€
Rico y seco. Aromas a flores blancas y madreselva.

The Olive Grove Chardonnay, Mc Laren Vale, D.E. Australia . . . 29,00€
Potente y complejo. Frutas de hueso, melocotón blanco,
albaricoque y notas picantes. 7 meses de crianza en barrica.

Cinco Islas Albariño, D.O. Rias Baixas . . . . . 30,00€
Aromas intensos a frutas cítricas con notas florales.
Paladar sabroso y delicado.

Amador Medrano Tempranillo (Blanco), D.O.Ca Rioja. . . . . 33,00€
Fruta blanca con toques florales. 6 meses de crianza.

El Pacto Viura, D.O.Ca Rioja “Vegano”. . . . . 36,00€
Nariz compleja. Heno con toques cítricos de fondo.
6 meses de crianza en barrica.

Vinos Blancos

Julius Treis Riesling Trocken, Mosel, Alemania. . . . . 39,00€
Notas muy afrutadas de melocotón maduro y melón. Final agradable.

Matua Sauvignon Blanc, Marlborough, Nueva Zelanda. . . . . 40,00€
Aromas a frutas tropicales y cítricos con notas herbáceas.

Gran Bazán Ámbar Albariño, D.O. Rias Baixas. . . . . 43,00€
Notas tropicales con final salino. 8 meses de crianza sobre sus lías.

Domaine du Colombier Chablis, Francia. . . . . 45,00€
Manzana y pomelo con notas minerales.

Serge Dagueneau & Filles, Pouilly-Fumé, Francia . . . . . 49,00€
Seco, crujiente y afrutado. Mineral.

Three Finger Jack Chardonnay, Gold Mine Hills, Lodi, California . 50,00€
Color dorado. Encantador y carismático. Leve crianza.

Domaine Fouassier Bio Sancerre, Francia . . . . . 55,00€
Intenso con notas minerales y rico en frutas exóticas.

Sons de Prades Chardonnay, D.O. Conca de Barberá . . . . . 59,00€
Profundo, cremoso y maduro. Fruta de hueso, con ligeras notas tostadas.

Vinos Tintos

Almorquí Monastrell, Alicante Bouschet & Merlot, D.O. Alicante "Ecológico y vegano".	**4,00€**	**14,50€**
Jugoso. Cálida textura aterciopelada. 3 meses de crianza.		
Hacienda López de Haro Crianza, Tempranillo, D.O.Ca Rioja	**4,50€**	**17,00€**
Fruta negra, pimienta y violetas. Persistente. 12 meses de crianza.		
Pinna Fidelis Roble Tinta del País, D.O. Ribera del Duero	**5,50€**	**19,50€**
Recuerdos balsámicos. Buenos Taninos. 4 meses de crianza.		
Matsu "El Pícaro" Tinta de Toro, D.O. Toro "Vegano" . .	**5,75€**	**21,00€**
Intenso y potente. Toques de regaliz. 3 meses de crianza.		
Feudo Bannera Nero D'Avola, Sicilia, Italia.	**6,50€**	**24,00€**
Cerezas y grosellas con notas de madera. 6 meses de crianza.		
False Bay Bush Vine Pinotage, Región costera, Sudáfrica	**6,95€**	**26,00€**
Notas de chocolate y toques especiados. Leve crianza.		
Viu Manent Gran Reserva Cabernet Sauvignon, Valle de Colchagua, Chile.		**28,50€**
Higos maduros con retrogusto de caramelo. 12 meses de crianza.		

Vinos Tintos

Ardent by David Fanailou Old Vines Monastrell, D.O. Jumilla . . 31,00€
Fruta roja, minerales y tonos balsámicos.
Leve periodo crianza de viñas viejas.

Melini Granaio Chianti Classico, DOCG Italia . . . . . 32,00€
Aromas intensos y complejos con notas de almendras.

Astoria Ripasso Della Valpolicella, Italia . . . . . 36,00€
Aromas a cereza madura y especias. 12 meses de crianza.

Catalpa Malbec Old Vines, Mendoza, Argentina . . . . . 38,00€
Violetas y moras con notas de café y tabaco.
12 meses de crianza.

Saint Clair "Origin" Pinot Noir, Belheim Marlborough, Nueva Zelanda 45,00€
Rico en sabores de cereza negra y arándano con un toque de especias.

Three Finger Jack Old Vine Zinfandel, Lodi, California . . . . 50,00€
Granate Intenso. Frutos negros, especias y vainilla.
12 meses de crianza.

Vinos Tintos

Château du Cauze Saint-Émilion Grand Cru, Burdeos, Francia. . . 50,00€
Amplio con toques de pimienta, regaliz y chocolate.
12 meses de crianza.

Infinito Monastrell, D.O.P Jumilla "Vegano" . . . . . 52,00€
Potente, intenso y muy fresco. Balsámico. 18 meses de crianza.

Hisenda Miret Garnacha, D.O. Penedés "Ecológico y vegano" . . . 54,00€
Complejidad aromática con fragancias florales y cremosas.
5 meses de crianza.

Bardos Suprema Tinta del País, D.O. Ribera del Duero. . . . . 55,00€
Potencia con taninos finos y elegantes. 30 meses de crianza.

Bosque de Matasnos Tempranillo, D.O. Ribera del Duero . . . . 57,00€
Afrutado y equilibrado. Buena acidez, es largo y voluminoso.
12 meses de crianza.

Chateau Saint-Jacques Pomerol, Burdeos, Francia . . . . . 59,00€
Persistente y aterciopelado con tonos frutales y de vainilla.
12 meses de crianza.

Vinos Tintos

Quatro Pagos Vintage Tempranillo, D.O.Ca Rioja. . . . . 60,00€
Elegante, armonioso y agradable. Fruta madura.
18 meses de crianza.

Astoria Amarone della Valpolicella, Italia . . . . . 62,00€
Vino con cuerpo y notas especiadas de cuero y canela.
24 meses de crianza.

Alain Jaume Grand Veneur Châteauneuf du Pape, Francia . . . . 64,00€
Muy intenso con especias de roble. Tanino granulado.
16 meses de crianza.

López de Haro Classica Gran Reserva, D.O.Ca Rioja. . . . . 75,00€
Sutil con taninos elegantes. 42 meses de crianza.

The Dead Arm Shiraz, McLaren Vale, S.E. Australia. . . . . 79,00€
Ciruela, mora, regaliz y especias con notas terrosas.
18 meses de crianza en barrica.

Paolo Conterno “Riva del Bric” Barolo, DOC Italia. . . . . 85,00€
Suave y elegante. Toques de cerezas y bayas silvestres.
30 meses de crianza.

Vinos Tintos

Domaine Nudant Pinot Noir, Nuit-Saint-Georges, Burdeos, Francia . 95,00€
Fragante y fino. Especias y frutos rojos. 24 meses de crianza.

Charles Melton Nine Popes Garnacha & Syrah,
Barossa Valley, Australia. . . . . 105,00€
Frutas rojas maduras, especias y caramelo salado.
24 meses de crianza.

Mauro VS Tempranillo, D.O. Ribera del Duero. . . . . 125,00€
Sabroso y robusto. Herbáceo. 32 meses de crianza en barrica.

Finca el Bosque Tempranillo, D.O.Ca Rioja . . . . . 175,00€
Notas minerales y especiadas. Balsámico. 18 meses de crianza.

Vega Sicilia Valbuena 5, D.O. Ribera del Duero. . . . . 200,00€
Moras, violetas y sándalo con matices de vainilla.
60 meses de crianza en barrica.

Opus One Mondavi-Rothschild, Merlot, Napa Valley, California . . 650,00€
Vino icónico de California. Largo y elegante. 18 meses de crianza.

Vinos Rosados

Almorquí Monastrell, D.O. Alicante
“Ecológico y vegano” . . . . . **4,00€** **14,50€**
Color salmón pálido. Elegante y fresco.

Collezione Beatrice Pinot Grigio Blush, Venecia, Italia **5,00€** **19,00€**
Salino, fresco y redondo. Retrogusto mineral.

Cuvée des Lices, Provenza, Francia. . . . . . **6,00€** **22,00€**
Crujiente y brillante. Fresa y melocotón.

Quelías, Albillo, Tempranillo, Verdejo & Garnacha D.O. Cigalés . **28,00€**
Aromático, moderno y fácil de beber. 5 meses de crianza sobre sus lías.

Minuty Prestige, Cotes-du-Provence, Francia. . . . . . **47,00€**
Elegante y fino. Flores blancas.

Vinos Dulces

Enesencia Dulce de Monastrell, D.O. Yecla	**5,50€**	**21,00€**
Goloso con aromas a pasas, membrillo y albaricoque.		
Enrique Mendoza Moscatel de Alejandría, D.O. Alicante .	**4,00€**	**22,00€**
Aromático con notas de miel y azahar. Alegre.		
Garonnelles Semillon, Sauternes, Francia.	**8,00€**	**30,00€**
Pomelo, piña, plátano y miel. Equilibrado.		

Vinos Espumosos

Nodus Plata Brut Nature, Cava	5,00€	21,90€
Raventós i Blanc De Nit Rosé Brut, Cava	7,00€	35,00€
Raventós i Blanc de la Finca Brut Nature "Ecológico y biodinámico", Cava.		45,00€
Moët & Chandon Imperial Brut, Champagne	14,00€	80,00€
Moët & Chandon Imperial Rosé Brut, Champagne		90,00€
Veuve Clicquot Brut, Champagne		90,00€
Moët & Chandon Ice Imperial, Champagne		95,00€
Veuve Clicquot Rosé Brut, Champagne		95,00€

Vinos Espumosos

Louis Roederer Blanc de Blancs Brut, Champagne.	150,00€
Moët & Chandon Imperial Brut (Gold Edition) MAGNUM, Champagne	225,00€
Dom Perignon Vintage, Champagne.	250,00€
Louis Roederer Cristal, Champagne	350,00€
Dom Perignon Rosé Vintage, Champagne	500,00€
Armand de Brignac Ace of Spades Brut Gold, Champagne.	750,00€
Louis Roederer Rosé Brut, Champagne	995,00€