

CARTA DE VINOS / WINE LIST

Los vinos de esta carta NO están incluidos en la modalidad de Todo Incluido
The wines listed in this menu are available for purchase as they are not part of our
All inclusive package.

VINO BLANCO / WHITE WINE

MEXICO

CASA MADERO -Chardonnay- VALLE DE PARRAS \$760

*Afrutado, persistente. Excelente como aperitivo, con quesos frescos, pescados, mariscos y paella.
Fruity, persistent. Excellent as aperitif and with cheeses, seafood and paella.*

MONTE XANIC -Chenin Blanc, Chenin Colombard- VALLE DE GUADALUPE \$790

*Afrutado con notas de durazno y miel. Recomendado con mariscos, pescados y frutas.
Fruity with notes of peach and honey. Recommended with seafood, fish and fruits.*

CHILE

ERRAZURIZ Reserva -Sauvignon Blanc- VALLE DE ACONCAGUA \$785

*Persistente, fruta tropical, herbáceo. Combina perfecto con entrantes, ensaladas
y platos de sabor no muy intenso.
Persistent, tropical fruit, herbaceous. Combines perfect with appetizers, salads and not very intense flavor.*

EEUU

CHATEAU STE.MICHELLE -Gewurztraminer- COLUMBIA VALEY \$985

*Semi seco, frutal, especiado. Excelente elección con platos asiáticos y comida oriental.
Semi dry, fruity, spicy. Excellent choice with Asian dishes and oriental food.*

ITALIA

PLACIDO -Pinot Grigio- TOSCANA \$625

*Fruta blanca, floral, intenso. Se recomienda acompañar con pollo, pavo, pescados salseados
Y mariscos fuertes.
White fruit, floral, intense. Recommends pairing with chicken, turkey, fish sauced or strong seafood.*

VINO BLANCO / WHITE WINE

FRANCIA

CHABLIS LOUIS LATOUR -Chardonnay- CHABLIS **\$1950**
Fresco, tropical, perfecta acidez. Combina a la perfección con carnes blancas y mariscos.
Fresh tropical perfect acidity. Combines perfectly with white meats and seafood.

ARGENTINA

ALAMOS -Chardonnay- MENDOZA **\$720**
Intenso, frutal y especiado. Combina a la perfección con pescados a la plancha, aves y pastas suaves.
Intense, fruity and spicy. Combines perfectly with grilled fish, poultry and soft pasta.

ESPAÑA

POZO PONDAL – LEIRA PONDAL– Albariño- Rias Baixas **\$935**
Notas mentoladas combinadas con las cítricas propias de la variedad y frutas blancas
Elegant nose with aromas citrus, luisa grass, mint and White fruits

VINO TINTO / RED WINE

MEXICO

CALIXA -Cabernet Sauvignon,Syrah- VALLE DE GUADALUPE (Baja California) **\$980**
Sedoso, fruta roja, redondo. Ideal para parrilladas, quesos, carnes frias y comidas no muy condimentadas.
Silky red fruit, round. Ideal for barbecues, cheeses, cold meats and not too spicy meals.

CASA MADERO -Merlot- VALLE DE PARRAS **\$995**
Intenso, frutos negros, especiado. Combina perfecta con carnes rojas, salsas especiadas y chocolate.
Intense, dark fruit, spicy. Combines perfectly with red meats, spicy sauces and chocolate.

CASA MADERO 3V-Cabernet Sauvignon,Merlot,Tempranillo- VALLE DE PARRAS **\$1035**
Afrutado, persistente, amplio. Excelente con carnes rojas y blancas no muy intensas, y con comida italiana en general.
Fruity, persistent, large. Excellent with red meats and white not very intense, and Italian food.

CASA MADERO 3V GRAN RESERVA Cabernet Sauvignon,Merlot,Tempranillo- VALLE DE PARRAS **\$1950**
Afrutado, persistente, amplio. Excelente con carnes rojas y blancas no muy intensas, y con comida italiana en general.
Fruity, persistent, large. Excellent with red meats and white not very intense, and Italian food.

ARGENTINA

NAVARRO CORREAS Col.Privada- Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec- MENDOZA \$965
Intenso, especiado. Elegante, para maridar con carnes rojas, caza y preparaciones especiadas.
Intense, spicy. Elegant to pair with red meat, game and spicy preparations.

LOS ARBOLES -Malbec- MENDOZA \$595
Suave, redondo con fruta rojas. Ideal con cortes de carne, cordero y quesos.
Soft, round with red fruit. Ideal with cuts of meat, lamb and cheeses.

VINO TINTO / RED WINE

CHILE

ERRAZURIZ Reserva -Carmenere- VALLE DE ACONCAGUA \$775
Especiado, jugoso, tánico. Para acompañar con pato, cerdo, pastas y platos no muy intensos.
Spicy, juicy, tannic. To combine with duck, pork, pasta and not very intense recipes.

ESPAÑA

FINCA RESALSO (Emilio Moro) -Tinta Fina- RIBERA DEL DUERO \$965
Frutos rojos y negros, intenso, largo. Acompaña a la perfección carnes a la brasa, pato, pastas y guisos en salsa.
Red and black fruit, intense, long. Accompanied very well grilled meats, duck, pasta and sauce stews.

EMILIO MORO (Emilio Moro) -Tinta Fina- RIBERA DEL DUERO \$1660
Fruta negra en confitura, notas balsámicas y madera
Midly gritti black Berry and casis aroma, are lightly carred and rouch fiery

MOLLELOUS (Emilio Moro) -Tempranillo- RIBERA DEL DUERO \$2765
Muy profundo, de color rojo picota, con buena intensidad y gran personalidad
Very Deep, intense cherry red color, dense rip aroma, with good intensity and great personality

VIÑA ALBERDI -Tempranillo- RIOJA \$1575
En el plato, los jugosos sabores a cereza roja y oscura persuaden amplia y suavemente
On the plate, yhe juicy flavours of res and dark cherry broadly gently coax

VIÑA ARDANZA RESERVA-Tempranillo y garnacha- RIOJA- \$2375
En la boca se presenta intenso en sabor, equilibrado, con una suave frescura y agradable estructura
The palate is velvety but rich, with resolved tannis and fine chalky mouttfeel, seek and elegant

MUGA Reserva -Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano- RIOJA \$1815
Frutos maduros, persistente, fino. Extraordinario con cortes de carne, caza y asados.

Ripe fruits, persistent, fine. Extraordinary with steaks, game and roasts.

EEUU

BERINGER FOUNDERS E. -Cab.Sauvignon- NAPA & NORTH COAST - CALIFORNIA, \$970
Intenso, frutal, vegetal. Para maridar con pastas, pato y carnes no muy intensas

Intense, fruit, vegetable. To pair with pastas, duck and meats not very intense.

BERINGER M.V. -Merlot- NAPA & NORTH COAST - CALIFORNIA, \$620

Suave, redondo con fruta rojas. Ideal con cortes de carne, cordero y quesos.

Black fruits and wood. Highly recommended with grilled and roasted meats.

ITALIA

PLACIDO CHIANTI -Sangiovese, Canaiolo Nero, Trebbiano Toscano, Malvasia TOSCANA \$625
Frutal, especiado, suave. Muy bueno con pollo, pato, ternera, pastas y quesos no muy potentes.

Fruity, spicy, smooth. Very good with chicken, duck, veal, pasta and powerful cheese.

FRANCIA

DOMAINE DE VALMOISSINE (LOUIS LATOUR) - Pinot Noir- VAR-COTEAUX DU VERDON \$1365

Fresa, cerezas y vainilla. Combina muy bien con carne asada, frutos rojos y quesos no intensos.

Strawberry, Cherry, Vanilla. Goes very well with grilled meat, red fruits and cheese not intense.

VINO ROSADO / ROSE WINE

MEXICO

CASA MADERO V -Cabernet Sauvignon- VALLE DE PARRAS **\$795**

*Fresco, expresivo. Muy bueno acompañando pastas, pescados a la plancha y comida asiática en general.
Fresh, expressive. Goes perfect with pasta, grilled fish and Asian food.*

EEUU

BERINGER WHITE ZINFANDEL -White Zinfandel- CALIFORNIA **\$625**

*Frutos rojos, miel. Perfecto combinando con comida oriental, pescados, pollo y pastas.
Red fruits, honey. Perfect combining with oriental food, fish, chicken and pasta.*

ESPAÑA

MUGA ROSADO – Aromas florals, fruta de hueso, mandarina y un toque de **\$995**
avellana, refrescante, afrutado con largo final.

*Floral scent, stone fruit citrus, mandarin and touch of hazelnut. A long, refreshing,
fruity finish*

CHAMPAGNE

FRANCIA

MOET CHANDON BRUT IMPERIAL -Chardonnay, Pinot Noir- CHAMPAGNE **\$2950**

*Frutal, amplio, intenso. Extraordinario como aperitivo y acompañando quesos, pescados y mariscos.
Fruit, large, intense. Great as aperitif and as goes well with cheese and seafood.*

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN -Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier- **\$3020**
CHAMPAGNE

*Fresco, tostado, elegante. Perfecto con sushi, salmon, marisco y postres.
Fresh, toasty, elegant. Perfect with sushi, salmon, seafood and desserts.*

Lista de VINOS que forman parte de nuestro paquete TODO INCLUIDO
These WINES are part of our ALL INCLUSIVE package

VINO BLANCO / WHITE WINE

- AÑORANZA BLANCO** -SauvignonBlanc- VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA \$415
Muy equilibrado, fruta tropical. Excelente para acompañar pescados blancos, carnes blancas y pastas.
Very balanced, tropical fruit. Excellent with white fish, white meats and pastas.
- AÑORANZA BLANCO** -Chardonnay- VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA \$415
Joven, fresco y claro. Excelente para cerdo, peces, platos vegetarianos, aves.
Young, fresh and clear. Excellent with Pork, Richfish (salmon, tuna etc), Vegetarian, Poultry
- EL ALBA- ESPAÑA** \$360
Fruta blanca y cítricos. Perfecto con aperitivos, ensaladas, mariscos y pescados.
White fruit and citrus. Perfect with appetizers, salads, seafood and fish.

VINO TINTO / RED WINE

- AÑORANZA TINTO** -Merlot- VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA \$415
Fresco, intenso, maduro. Combina perfecta con carnes, quesos y guisos bien condimentados.
Fresh, intense, ripe. Perfect combination with meat, cheese and either spicy stew.
- AÑORANZA TINTO** -Cabernet Sauvignon- VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA \$415
Aromatico, frutos rojos maduros. Para combinar con carnes blancas, arroces y tacos.
Aromatic, ripe red fruits. Great to combine with white meat, rice and tacos.
- EL ALBA- ESPAÑA** \$360
Afrutado, persistente, amplio. Excelente con carnes rojas y blancas no muy intensas, y con comida italiana en general.
Fruity, persistent, large. Excellent with red meats and white not very intense, and Italian food.

VINO ROSADO / ROSE WINE

- EL ALBA- ESPAÑA** \$360
Vino joven, suave, para acompañar todo tipo de comidas, pero especialmente con pescados, mariscos, pastas y arroces.
young, soft wine to accompanying all kinds of food but especially with seafood, pasta and rice.

VINO ESPUMOSO / SPARKLING WINE

- ROCAMAR BRUT** - Macabeo, Xarelo, Parellada - CATALUÑA \$470
Aroma delicado a manzana verde, pomelo y hierbas aromáticas. Excelente acompañamiento con arroces, pastas, guisados y asados. Recomendado para todo tipo de pescados.
- ROCAMAR BRUT ROSE** – Monastrell, Garnacha- CATALUÑA \$470
Aroma delicado, color rojo cereza, suave paso en boca. Excelente acompañamiento con arroces y pastas.

