

# SUCRER

vinos

# SUCRER

RESTAURANTES



## Blancos

### D.O. Valencia

- Huella (merseguera) 18€
- Dominio de Calles verdejo 14€
- Almendros (chardonnay, sauvignon blanc, verdejo) 20€

### D.O. Utiel Requena

- Bobal blanco 19€
- Lo Alto Tardana 19€
- Nodus (chardonnay) 19€
- Mestizaje (merseguera, malvasia, viognier) 19€
- Las tres (chardonnay, sauvignon blanc y macabeo) 21€
- Finca calvestra (merseguera) 29€
- 8 encinas (chardonnay) 36€

### D.O. Alicante

- Soldadito marinero (moscatel y gewuztraminer) 19€
- Enrique mendoza (chardonnay) 20€

### D.O. Rueda

- Cyatho (verdejo) 17€
- Jose Pariente (verdejo) 22€
- Quinta apolonia (verdejo) 25€
- Meraldis (verdejo) 35€

### Galicia

- La trucha (albariño) 19€
- Martin Codax (albariño) 21€
- Camino dos Faros (ribeiro) 21€
- O Luar do Sil (godello) 23€
- Louro do bolo (godello) 23€
- Pazo de Señorans (albariño) 24€

### D.O. Somontano

- Enate 234 (chardonnay) 20€
- Viñas del Vero (gewuztraminer) 21€

## Rosados

- Malvarrosa (girò) semidulce 19€
- Impromptu rosse (pinot noir) 34€

## Tintos

### D.O. Valencia

- Huella (syrah) 19€
- Alcusses (monastrell, syrah, merlot, cabernet sauvignon y tempranillo) 21€
- Venta del puerto 12 (cabernet sauvignon, merlot, syrah y tempranillo) 22€
- Trilogía (monastrell, cabernet sauvignon y tempranillo) 24€

### D.O. Utiel Requena

- Bobal negro 19€
- Nodus (merlot) 19€
- Mestizaje (bobal, garnacha, syrah, tempranillo, merlot y cabernet sauvignon) 20€
- Lo Alto Garnacha 21€
- Las 8 (bobal, monastrell, garnacha, tempranillo, cab. franc, cab. sauv., merlot y syrah) 23€
- La garnacha de Mustiguillo (garnacha) 26€

Pago de los Balagueses (syrah) 30€  
Finca Terrerazo (bobal) 39€  
8 encinas (cabernet sauvignon y merlot) 40€  
Materia (bobal) 61€  
Quincha corral (bobal) 128€

#### **D.O. Alicante**

El Sequé (monastrell) 31€  
Santa Rosa (merlot, cabernet sauvignon y syrah) 32€

#### **D.O. Jumilla**

Txopo (monastrell y garnacha tintorera) 19€  
Juan Gil crianza (monastrell) 24€

#### **D.O. Campo de Borja**

Fagus (garnacha) 30€

#### **D.O. VT de Extremadura**

Habla del Silencio (cabernet sauvignon, cariñena, garnacha y syrah) 24€

#### **D.O. Rioja**

Pierola crianza (tempranillo) 20€  
Malpastor (tempranillo) 20€  
Luis Cañas crianza (tempranillo y garnacha) 22€  
Viña Alberdi crianza (tempranillo) 27€  
Lan a mano (tempranillo, graciano y mazuelo) 44€  
200 monges (garnacha, graciano y tempranillo) 54€

#### **D.O. Ribera del Duero**

Figuero 4 (tempranillo) 21€  
Alemany (tempranillo) 21€  
Cantovera 9 meses (tempranillo) 22€  
Figuero 12 (tempranillo)  
Pesquera crianza (tempranillo) 30€  
Chafandín (tempranillo) 39€  
Pago de Carraovejas (tempranillo, cabernet sauvignon y merlot) 48€  
Milagros de Figuera (tempranillo) 54€

### **Espumosos**

#### **Requena**

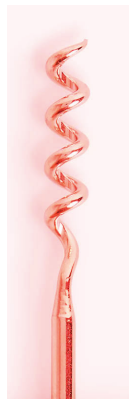
Roxanne (macabeo y chardonnay) 21€  
Dominio de la Vega Brut Nature (macabeo y chardonnay) 29€  
Unique Brut Nature (macabeo y chardonnay) 29€  
Tantum Ergo Rosse Brut Nature (pinot noir) 35€  
Calvestra Brut Nature (merseguera) 38€

#### **Cataluña**

Recaredo Brut Nature (xarel.lo, macabeo y chardonnay) 35€  
Gramona Brut Imperial (xarel.lo, macabeo y chardonnay) 35€

#### **Francia**

Moët & Chandon Brut Imperial (chardonnay, petit meunier y pinot noir) 69€  
Veuve Clicquot Brut (chardonnay y pinot meunier) 78€  
Moët & Chandon Rosse (pinot noir, chardonnay y pinot meunier) 78€  
Dom Perignon Vintage 2013 (chardonnay y pinot noir) 256€



# SUCRER

RESTAURANTES

