



# VINOS A COPAS

## KOPA BAT ARDO

### VINOS TINTOS

#### ARDO BELTZAK

<b>Etxeita Joven 15</b>	3,00 €	<i>Tempranillo. D.O.C. Rioja. Navaridas</i>
<b>Etxeita. El de Debajo de la Escalera 14</b>	4,00 €	<i>Tempranillo, Graciano. D.O.C. Rioja. Navaridas</i>
<b>Uco Acero 12</b>	4,00 €	<i>Malbec. D.O. Valle del Uco. Mendoza, Argentina</i>
<b>Flor de Vetus 14</b>	4,00 €	<i>Tinta de Toro. D.O. Toro. Zamora</i>

### VINOS ROSADOS

#### ARDO GORRIAK

<b>Pagos de Aráiz 15</b>	3,00 €	<i>Garnacha. D.O. Navarra. Olite</i>
--------------------------	--------	--------------------------------------

### VINOS BLANCOS

#### ARDO TXURIAK

<b>Talai Berri 15</b>	4,00 €	<i>Ondarribi Zuri. D.O. Getariako Txakolina. Zarautz</i>
<b>Menade Ecológico 15</b>	4,00 €	<i>Verdejo. D.O. Rueda. Pozaldez</i>
<b>Terra de Godos 15</b>	4,00 €	<i>Albariño. D.O. Rías Baixas. Caldas de Reis</i>

### CAVA

#### CABA

<b>Júlia Bernet Ingènius</b>	5,00 €	<i>Xarel-lo, Chardonnay. Brut Nature</i>
------------------------------	--------	--

### SIDRA

#### SAGARDOA

<b>Zapiain 15</b>	2,00 €	<i>Astigarraga</i>
-------------------	--------	--------------------



# CAVAS/CHAMPAGNES

## CABAK/TXANPAÑAK

Júlia Bernet Ingènius	16 €	<i>Xarel-lo, Chardonnay. <b>Brut Nature</b></i>
Castellroig	21 €	<i>Macabeu, Xarel-lo, Parellada. <b>Brut Nature</b></i>
Llopart	22 €	<i>Macabeu, Xarel-lo, Parellada. <b>Reserva Brut Nature</b></i>
Aire de l'Origan	22 €	<i>Macabeu, Xarel-lo, Parellada, Chardonnay. <b>Brut Nature</b></i>
AT Roca	22 €	<i>Macabeu, Xarel-lo, Parellada. <b>Brut Reserva</b></i>
Sumarroca Brut Nature Gran Reseva	27 €	<i>Macabeu, Xarel-lo, Parellada, Chardonnay. <b>Brut Nature Gran Reserva</b></i>
Juvé & Camps Reserva de la Família	27 €	<i>Macabeu, Xarel-lo, Parellada. <b>Brut Nature Gran Reserva</b></i>
Gramona Imperial	30 €	<i>Xarel-lo, Macabeu, Chardonnay. <b>Brut</b></i>
Júlia Bernet Exsum Rosat	21 €	<i>Trepát, Pinot Noir. <b>Brut Nature</b></i>
Hiruzta Basque Brut Nature	32 €	<i>Hondarrabi Zuri. <b>Brut Nature</b></i>
De Sousa & Fils Brut Reserve	48 €	<i>Chardonnay. <b>Brut Reserva</b></i>
Moët Chandon	59 €	<i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. <b>Grand Vintage</b></i>
Bollinger	61 €	<i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier. <b>Special Cuvée Brut</b></i>
Ruinart	70 €	<i>Chardonnay. <b>Blanc de Blancs</b></i>



# SIDRA

## SAGARDOA

Zapiain 15 10 € *Astigarraga*

**IVA incluido**  
IVA barne



# VINOS BLANCOS

## ARDO TXURIAK

### NUESTROS VINOS

### GURE ARDOAK

#### D.O. GETARIAKO TXAKOLINA

<b>Rezabal 15</b>	15 €	<i>Ondarribi Zuri. Zarautz</i>
<b>Hiruzta 15</b>	17 €	<i>Ondarribi Zuri, Gros Manseng. Hondarribia</i>
<b>Talai Berri 15</b>	17 €	<i>Ondarribi Zuri. Zarautz</i>
<b>Txomin Etxaniz 15</b>	22 €	<i>Ondarribi Zuri. Getaria</i>
<b>Hiruzta Berezia 14</b>	22 €	<i>Ondarribi Zuri. Hondarribia</i>

#### D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA

<b>Aguirrebeko 15</b>	17 €	<i>Ondarribi Zuri. Muxika</i>
<b>Gorka Izagirre 15</b>	17 €	<i>Ondarribi Zuri, Ondarribi Zerratia. Larrabetzu</i>
<b>Egia Enea 14</b>	18 €	<i>Ondarribi Zuri. Balmaseda</i>
<b>Itsas Mendi 15</b>	19 €	<i>Ondarribi Zuri. Gernika</i>
<b>Itsas Mendi Siete 14</b>	27 €	<i>Ondarribi Zuri. Ondarribi Zuri Zerratia, Riesling. Gernika</i>
<b>Gorka Izagirre G-22 14</b>	28 €	<i>Ondarribi Zerratia. Balmaseda</i>
<b>Itsas Mendi Artizar 12</b>	48 €	<i>Ondarribi Zuri. Gernika</i>

#### D.O. ARABAKO TXAKOLINA

<b>Astobiza 15</b>	19 €	<i>Ondarribi Zuri, Ondarribi Zuri Zerratia. Okondo</i>
--------------------	------	--

#### RIOJA ALAVESA –D.O.C. RIOJA–

<b>Benjamín Romeo. Predicador 14</b>	30 €	<i>Garnacha Blanca, Malvasía. San Vicente de la Sonsierra</i>
<b>Sierra Cantabria Organza 13</b>	32 €	<i>Garnacha Blanca, Malvasía, Viura. San Vicente de la Sonsierra</i>
<b>Benjamín Romeo. Que Bonito Cacareaba 14</b>	59 €	<i>Garnacha Blanca, Malvasía, Viura. San Vicente de la Sonsierra, Labastida y Briones</i>

#### D.O. NAVARRA

<b>Castillo de Monjardín 15</b>	19 €	<i>Chardonnay. Villamayor de Monjardín</i>
---------------------------------	------	--

**IVA incluido**  
IVA barne

# NUESTROS VINOS

## GURE ARDOAK

### MAGNUMS

<b>Astobiza 15</b>	29 €	<i>Ondarribi Zuri, Ondarribi Zuri Zerratia. D.O. Arabako Txakolina</i>
<b>Gorka Izagirre G-22 14</b>	48 €	<i>Ondarribi Zuri Zerratia. D.O. Bizkaiko Txakolina</i>
<b>Itsas Mendi Siete 13</b>	48 €	<i>Ondarribi Zuri, Ondarribi Zuri Zerratia, Riesling. D.O. Bizkaiko Txakolina</i>
<b>Hiruzta Berezia 15</b>	46 €	<i>Ondarribi Zuri, Ondarribi Zuri Zerratia, Riesling. D.O. Getariako Txakolina</i>

# OTRAS DENOMINACIONES

## BESTE IZENDAPEN BATZUK

<b>Macizo 14</b>	25 €	<i>Xarel-lo, Garnacha Blanca, Malvasía, Chardonnay. D.O. Catalunya</i>
<b>Castell del Remei Blanc Planell 15</b>	15 €	<i>Sauvignon Blanc, Macabeu. D.O. Costers del Segre</i>
<b>Castell d'Encus Taleia 14</b>	33 €	<i>Sauvignon Blanc, Sémillon. D.O. Costers del Segre</i>
<b>Pardas Rupestris 14</b>	19 €	<i>Xarel-lo, Xarel-lo Vermell, Malvasía de Sitges, Macabeu. D.O. Penedès</i>
<b>Gran Caus 13</b>	25 €	<i>Xarel-lo, Chardonnay, Chenin Blanc. D.O. Penedès</i>
<b>Terra de Godos 15</b>	17 €	<i>Albariño. D.O. Rías Baixas</i>
<b>El Jardín de Lucía 15</b>	23 €	<i>Albariño. D.O. Rías Baixas</i>
<b>Pedralonga 15</b>	27 €	<i>Albariño. D.O. Rías Baixas</i>
<b>1932 de Pazo Vieite 14</b>	19 €	<i>Treixadura. D.O. Ribeiro</i>
<b>Muga 14</b>	19 €	<i>Viura, Malvasía. D.O.C. Rioja</i>
<b>Menade Ecológico 15</b>	17 €	<i>Verdejo. D.O. Rueda</i>
<b>El Perro Verde 15</b>	21 €	<i>Verdejo. D.O. Rueda</i>
<b>Menade Ecológico Viñas Viejas 13</b>	29 €	<i>Verdejo. D.O. Rueda</i>
<b>Viñaredo Godello 15</b>	15 €	<i>Godello. D.O. Valdeorras</i>
<b>Guitian Godello 15</b>	23 €	<i>Godello. D.O. Valdeorras</i>
<b>Louro Bolo 15</b>	27 €	<i>Godello, Treixadura. D.O. Valdeorras</i>
<b>Cullerot 15</b>	21 €	<i>Verdil, Pedro Ximénez, Chardonnay, Macabeo. D.O. València</i>
<b>Merluzo 15</b>	16 €	<i>Chardonnay, Muscat, Malvasía, Merlot. D.O. Vinos de la Tierra de Menorca</i>

### MAGNUMS

<b>Menade Ecológico 15</b>	33 €	<i>Verdejo. D.O. Rueda</i>
----------------------------	------	----------------------------

IVA incluido  
IVA barne



**VINOS ROSADOS**  
**ARDO GORRIAK**

**NUESTROS VINOS**  
**GURE ARDOAK**

D.O. NAVARRA

<b>Pagos de Aráiz 15</b>	15 €	<i>Garnacha. Olite</i>
<b>Castillo de Monjardín 15</b>	15 €	<i>Tempranillo. Villamayor de Monjardín</i>

D.O. GETARIAKO TXAKOLINA

<b>Hiruzta Gorría Rosé 15</b>	22 €	<i>Ondarribi Zuri, Ondarribi Beltza. Hondarribia</i>
-------------------------------	------	--

**OTRAS DENOMINACIONES**  
**BESTE IZENDAPEN BATZUK**

<b>Martí Faixó Perafita Rosat 15</b>	20 €	<i>Garnacha, Merlot. D.O. Empordà</i>
<b>Roselito de Antídoto 14</b>	21 €	<i>Tinta Fina, Albillo. D.O. Ribera del Duero</i>

**IVA incluido**  
IVA barne



## NUESTROS VINOS GURE ARDOAK

### RIOJA ALAVESA -D.O.C. RIOJA-

<b>Etxeita Joven 15</b>	15 €	<i>Tempranillo. Navaridas</i>
<b>Abel Mendoza Jarrarte joven 15</b>	15 €	<i>Tempranillo. San Vicente de la Sonsierra</i>
<b>Jai alai. 21 Iguales Crianza 13</b>	18 €	<i>Tempranillo. Lapuebla de Labarca</i>
<b>Benjamín Romeo. A Mi Manera 15</b>	20 €	<i>Tempranillo. San Vicente de la Sonsierra</i>
<b>Sierra Cantabria Crianza 12</b>	20 €	<i>Tempranillo. San Vicente de la Sonsierra</i>
<b>Solábal Crianza 12</b>	21 €	<i>Tempranillo. Álalos</i>
<b>Etxeita. El de Debajo de la Escalera 14</b>	27 €	<i>Tempranillo, Graciano. Navaridas</i>
<b>Ostatu 11</b>	29 €	<i>Tempranillo, Graciano. Samaniego</i>
<b>Marqués de Riscal Reserva 11</b>	29 €	<i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo. Elciego</i>
<b>Paisajes Valsalado 13</b>	30 €	<i>Tempranillo. Briones</i>
<b>Benjamín Romeo. Predicador 13</b>	32 €	<i>Tempranillo. San Vicente de la Sonsierra</i>
<b>Orben 11</b>	32 €	<i>Tempranillo. Villabuena de Álava</i>
<b>Remelluri Reserva 09</b>	33 €	<i>Tempranillo, Graciano, Garnacha. Labastida</i>
<b>Paisajes Cecias 12</b>	36 €	<i>Garnacha. Briones</i>
<b>Contino Reserva 09</b>	39 €	<i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano. Laguardia</i>
<b>Sierra Cantabria. Puntido 12</b>	53 €	<i>Tempranillo. Laguardia</i>
<b>Sierra Cantabria. San Vicente 12</b>	61 €	<i>Tempranillo. San Vicente de la Sonsierra</i>
<b>Benjamín Romeo. Contador 12</b>	275 €	<i>Tempranillo. San Vicente de la Sonsierra</i>

### D.O. NAVARRA

<b>Castillo de Monjardín Crianza 12</b>	16 €	<i>Cabernet, Merlot, Tempranillo. Villamayor de Monjardín</i>
<b>Chivite Colección 125 Reserva 10</b>	38 €	<i>Tempranillo, Merlot, Cabernet. Cintruénigo</i>

### D.O. VALLE DEL UCO

<b>Uco Acero 12</b>	18 €	<i>Malbec. Valle del Uco. Mendoza, Argentina</i>
<b>Uco Pago Lobo 10</b>	35 €	<i>Malbec. Valle del Uco. Mendoza, Argentina</i>

### MAGNUMS

<b>Murúa VS 11</b>	42 €	<i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo. D.O.C. Rioja Alavesa</i>
<b>Etxeita. El de Debajo de la Escalera 14</b>	46 €	<i>Tempranillo, Graciano. D.O.C. Rioja Alavesa</i>
<b>Sierra Cantabria. San Vicente 12</b>	112 €	<i>Tempranillo. D.O.C. Rioja Alavesa</i>
<b>Uco Pago Lobo 09</b>	72 €	<i>Malbec. Valle del Uco. Mendoza, Argentina</i>

IVA incluido  
IVA barne

# OTRAS DENOMINACIONES

## BESTE IZENDAPEN BATZUK

<b>Pétalos del Bierzo</b>	14	30 €	<i>Mencía, Alicante Bouschet. D.O. Bierzo</i>
<b>Las Rocas de San Alejandro</b>	Garnacha	13	17 € <i>Garnacha. D.O. Calatayud</i>
<b>Cérvoles</b>	10	31 €	<i>Tempranillo, Cabernet, Garnacha, Merlot. D.O. Costers del Segre</i>
<b>Clos des Papes</b>	Châteauneuf-du-Pape	09	180 € <i>Garnacha, Mourvèdre, Syrah. D.O. Côtes-du-Rhône. Francia</i>
<b>Nèstor de Setzevins</b>	14	22 €	<i>Garnacha, Carinyera, Syrah. D.O. Empordà</i>
<b>Tocat de l'Ala</b>	15	24 €	<i>Garnacha, Carinyera. D.O. Empordà</i>
<b>Martí Faixó Perafita</b>	Garnatxa Negre	14	27 € <i>Garnacha Negre. D.O. Empordà</i>
<b>El Hombre Bala</b>	14	30 €	<i>Garnacha. D.O. Madrid</i>
<b>Jaspí Negre</b>	13	18 €	<i>Garnacha, Carinyena, Cabernet, Syrah. D.O. Montsant</i>
<b>Coma Vella</b>	11	37 €	<i>Garnacha, Carinyena, Syrah. D.O.Q. Priorat</i>
<b>Les Terrasses Vinyes Velles</b>	14	50 €	<i>Samsó, Garnacha, Cabernet, Syrah. D.O.Q. Priorat</i>
<b>Ferrer Bobet Vinyes Velles</b>	13	52 €	<i>Cariñena, Garnacha. D.O.Q. Priorat</i>
<b>Vizcarra Senda del Oro</b>	Roble	14	16 € <i>Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero</i>
<b>Pruno</b>	14	22 €	<i>Tinta Fina, Cabernet. D.O. Ribera del Duero</i>
<b>Emilio Moro</b>	13	29 €	<i>Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero</i>
<b>Alonso del Yerro</b>	12	30 €	<i>Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero</i>
<b>Pago de Carraovejas</b>	Crianza	13	45 € <i>Tinta Fina, Cabernet, Merlot. D.O. Ribera del Duero</i>
<b>Peter Sisseck PSI</b>	13	51 €	<i>Tinta Fina, Garnacha. D.O. Ribera del Duero</i>
<b>Palacios Remondo La Montesa</b>	12	24 €	<i>Garnacha, Tempranillo, Mazuelo. D.O.C. Rioja</i>
<b>Marqués de Murrieta</b>	Reserva	10	26 € <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano. D.O.C. Rioja</i>
<b>Versum de Terán</b>	14	28 €	<i>Tempranillo. D.O.C. Rioja</i>
<b>Marqués de Vargas</b>	Reserva	10	32 € <i>Tempranillo, Mazuelo, Garnacha. D.O.C. Rioja</i>
<b>Muga</b>	Reserva Selección Especial	10	44 € <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano. D.O.C. Rioja</i>
<b>Muga Prado Enea</b>	Gran Reserva	06	57 € <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano. D.O.C. Rioja</i>
<b>Matsu El Picaro</b>	14	15 €	<i>Tinta de Toro. D.O. Toro</i>
<b>Flor de Vetus</b>	14	17 €	<i>Tinta de Toro. D.O. Toro</i>
<b>Numanthia</b>	12	53 €	<i>Tinta de Toro. D.O. Toro</i>
<b>Termanthia</b>	11	217 €	<i>Tinta de Toro. D.O. Toro</i>
<b>Murviedro Bobal</b>	Cepas Viejas	13	21 € <i>Bobal. D.O. Utiel Requena</i>
<b>Setze Gallets</b>	13	15 €	<i>Garnacha Tintorera, Monastrell, Merlot, Mandó. D.O. València</i>
<b>Leda Viñas Viejas</b>	13	42 €	<i>Tempranillo. D.O. Vinos de la Tierra de Castilla y León</i>
<b>Mauro</b>	13	48 €	<i>Tempranillo, Syrah, Garnacha. D.O. Vinos de la Tierra de Castilla y León</i>
<b>12 Volts</b>	14	28 €	<i>Merlot, Syrah, Callet, Cabernet Sauvignon. D.O. Vinos de la Tierra de Mallorca</i>

### MAGNUMS

<b>Emilio Moro Finca Resalso</b>	14	29 €	<i>Tinta Fina. D.O. Ribera del Duero</i>
<b>Palacios Remondo La Montesa</b>	13	40 €	<i>Garnacha, Tempranillo, Mazuelo. D.O.C. Rioja</i>
<b>Muga Crianza</b>	12	50 €	<i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano. D.O.C. Rioja</i>
<b>Numanthia</b>	09	98 €	<i>Tinta de Toro. D.O. Toro</i>
<b>Leda Viñas Viejas</b>	12	61 €	<i>Tempranillo. D.O. Vinos de la Tierra de Castilla y León</i>

IVA incluido  
IVA barne