CERVEZAS Y REFRESCOS

NUESTRAS CERVEZAS

GEISHA
PASTIRA

3.9€
3.9€

CERVEZAS NACIONALES

VICTORIA COPA
DAMM TOSTADA SIN ALCOHOL 0,0%
DAMM LEMON
OLIBA GREEN (sin gluten)
VOLLDAMM

3.10€
2.95€
3.0€
3.5€
3.7€

CERVEZAS JAPONESAS

ASAHI
KIRIN
KIRIN SIN

3.7€
3.7€
3.7€

REFRESCOS

Cola
Naranja, Limón
Lipton/Nestea
Aquarade/Aquarius Naranja, Limón

2.6€
2.6€
2.8€
2.8€

AGUA

AGUA 0.33L
AGUA CON GAS 0.5L

2.2€
3.4€

SAKE

JARRITA 150 ML

7.5€

VERMÚ

NOMADA (NAVARRA)
PACO MORALES (CORDOBA)

6.7€
6.5€

CAFÉ Y/O INFUSIONES

2.2€

Todos nuestros vinos son de la provincia de Jaén y han sido elegidos por maridar perfectamente con nuestra carta.

VINO TINTO

APAÑAD

26,0€

BODEGA PEDRO OLIVARES

Vino tinto de la Sierra de Segura. Ecológico y vegano. Desde luego es un gran vino a un gran precio.

Se busca vino que nos apañe el gusto y nos aporte una sonrisa. Un vino que sea alegre, que lo tenga todo y no valga lo que todos. Color muy intenso, pigmenta la copa.

Bodega: Vinos Bio Pedro Olivares

Añada: 2020

Variedades: **Monastrell, Petit Verdot y un toquecito de Garnacha**

Crianza: Sobre lías + 3 meses en barrica

Zona de origen: Sierra de Segura-Jaén

Certificación: Ecológico y vegano

Tipo de suelo: Arcilloso y algo de pizarra

Edad del viñedo: 20 años

Tipo de cultivo: Varios, pero sin intervenciones

Recolección: Manual selectiva

Vinificación: Sin aditivos, levaduras salvajes. Sin corregir.

Certificación: Ecológico y vegano

Fermentación malo láctica: Sí, espontánea

Filtración: Desbaste

Mister Malaostia

30,0€

Es un vino tinto de alta calidad que no pasa desapercibido. De Edición Limitada, destaca su complejidad de aromas y sabores, que representa la esencia y personalidad de la zona.

Se elabora a partir de una cuidada selección de uvas **Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot**. Destaca su sabor a frutas negras, con toques a especias como el clavo y la canela.

Un vino elegante, con equilibrio y persistencia, perfecto para una ocasión especial. Ideal para maridar con carnes rojas, platos de caza y quesos curados.

Malaostia

18,8€

Mala Ostia Tinto es un vino procedente de un viñedo propiedad de Bodegas Cefrián, situado a 1000 metros de altura, el cual le aporta una singularidad especial con toques minerales. Se trata de un vino delicado, elegante y fácil de beber. Las variedades empleadas en la vinificación son Syrah y Merlot. Despliega aromas que recuerdan a frutos rojos, flores blancas, ligeros toques a coco y a pimienta, acabando con recuerdos minerales, mientras que su paso por boca resulta untuoso, glicérico, se percibe un frescor que invade toda la cavidad bucal, además de volumen y una perfecta acidez. Un acierto seguro, vino tinto de Bodegas Cefrián muy interesante

Marcelino serrano Etiqueta Roja

24,0€

Con las variedades **de 100% Syrah**. Color rojo granate. Limpio y brillante. En nariz olores muy cerrados. Olores muy maduros y evolucionados. Entrada con toques amargos, una vez en boca bastante suave.

Casería de los Alfarjes

25,0€

Tinta cosecha. La cosecha se estabiliza con el frío del invierno y tiene como mínimo en el momento de su salida, sobre el mes de julio del año siguiente, 2 meses en botella. **Variedad fundamental Tempranillo**. Vendimia manual de uvas propias.

Maceración prefermentativa de la uva.

Elaboración cuidadosa con control de temperatura.

Fermentación con levaduras autóctonas.

Estabilización por medios naturales.

Clarificado con clara de huevo.

Campoameno Syrah barrica

17,0€

Tinto Joven con envejecimiento de 3 meses en barricas nuevas de Roble Americano elaborado con la variedad de uva **Syrah 100%**. Tiene un color rojo picota con ribetes amarosados de alta intensidad. Aromas complejos combinándose la fruta bien madura y las notas especiadas, balsámicas y florales (violetas). En boca se presenta cremoso, denso, con cuerpo, de taninos dulces y sabores especiados y afrutados.

VINO TINTO POR COPAS

MALA OSTIA

3,5€

CAMPOAMENO

3,5€

VINO BLANCO

BLASA

17,5€

BODEGAS CEFRIÁN JAMILENA se dedica a la elaboración de vinos actuales, sutiles y equilibrados.

Bodega con producciones limitadas ubicada entre olivos, crea este vino blanco haciendo honor al padre/abuelo de la familia: La Blasa, un refrescante vino blanco, frutado y muy sabroso.

Monovarietal compuesto a partir de uva **Chardonnay**. Despliega notas que recuerdan a fruta tropical, ligeros toques florales y recuerdos especiados, como el laurel, mientras que su paso por boca resulta fresco, con buena acidez y un final largo y persistente.

Sin duda alguna, este vino blanco es una delicia al paladar.

CAMPOAMENO

18,5€

Vino Blanco Joven elaborado a partir de la variedad **100% Chardonnay**. Cosecha 2019.

Color amarillo pálido con reflejos verdosos, muy brillante. En nariz complejo y elegante con aromas de piña, manzana, melocotón y plátano sobre un discreto fondo mineral con leves matices de flores blancas. En boca amplio, fresco con un post-gusto ligeramente amargo.

PEDRO GIL SEMIDULCE

15,5€

Vino de la tierra de Torreperogil, Indicación Geográfica Protegida.

Nota de cata: Se elabora con las variedades **Jaén blanca y Pedro Ximénez**, realizando una maceración preferentemente en frío. Después se procede a la fermentación a temperatura controlada de los mostos yema de los viñedos de Torreperogil, que, favorecidos por el clima y el tipo de tierra, dan un vino afrutado, limpio y suave, que presenta un color amarillo pálido con sabores de las variedades de la zona.

BLANCA MARÍA JOVEN

20,5€

Vino blanco joven de la Tierra Sierra Sur de Jaén cosecha 2020» Blanca María». **100% chardonnay** amarillo limón verdoso con irisaciones doradas. Mucho brillo y buena lágrima, transparente, Alta intensidad aromática. Olores frutos tropicales y cítricos. Ligeros toques a flores blancas. Cuando se oxida aparecen olores a manzana, recuerdos a sidra. Muy fresco y ácido con buena cobertura de alcohol.

BLANCA MARIA CRIANZA FERMENTADO EN BARRICA

25,0€

Vino blanco crianza fermentado en barrica de roble francés totalmente nueva, con IGP de la Tierra Sierra Sur de Jaén.» Blanca María» con 12 meses de envejecimiento. Cosecha 2020. 100% Chardonnay. Color amarillo dorado con tonos dorados y alimonados, límpido, resplandeciente y brillante. Contiene buena intensidad, gratas maderas, aromas tostados, mantequilla, es seco, sabroso, con predominio de la barrica, muy buena acidez, equilibrado, final persistente. El vino permanece con sus lías finas 12 meses en la barrica y cuando finaliza el proceso se deslía el vino y permanece 8 meses en botella.

Cuando la densidad del mosto-vino tenía 1,030 gramos centímetro cúbico lo hemos pasado a dos barricas nuevas de roble francés de 300 litros donde termina la fermentación y se tápana. El vino permanece con sus lías finas 6 meses en la barrica y cuando finaliza el proceso se deslía el vino y permanece 8 meses en botella. **100% Chardonnay.**

ARCAL

28,0€

Añada 2019

Variedades

Muscat, Pinot Noir.

Crianza: 10 meses sobre sus lías finas. Zona de origen: Sierra de Segura, Real de Montroy, Aguilar de la Frontera.

Cata

Color: Amarillo hipnótico. Nariz: Descubrimos un sinfín de sensaciones que comienzan con frutas de hueso y flores un poco marchitas, también agitando van llegando toques de naranja sanguínea y otros cítricos.

Membrillo en confitura, almendra tostada y un punch de cerezas al punto de maduración. Arrastra matices salinos inmersos en la brisa del mar, a sotobosque mediterráneo. Es un vino muy excitante en esta fase, despierta sensaciones inexploradas. Habrá que dejarlo reposar en su guarida y verlo crecer. Boca: Muy directo e impactante. Se proyecta desde mitad de lengua hacia adelante y hacia la parte de atrás. Tiene amplitud, marca unos taninos que son envolventes y lo hacen más largo. Muy entretenido, para jugar con él.

VINO BLANCO POR COPAS

BLASA

3,5€

PEDRO GIL SEMI DULCE

3,1€

CAMPDAMENO

3,3€

VINO ROSADO

MARCHANTE

16,0€

BODEGAS CEFRIÁN JAMILENA

Marchante, es un coupage representativo de las variedades **shiraz, tempranillo y garnacha** de nuestra bodega. Es un vino refrescante, divertido, joven, moderno y singular. Hecho especialmente para disfrutar del clima de nuestra tierra.

VINO ROSADO POR COPAS

MARCHANTE

3,3€

ESPUMOSO

MATAHERMOSA BRUT NATURE

25,5€

BODEGAS CAMPOAMENO

Brut Nature Espumoso con segunda fermentación en botella obtenido a partir de las variedades Jaén Blanca y Chardonnay.

Vino Espumoso elaborado por el método tradicional Champenoise.

Color amarillo pálido con buen desprendimiento de burbuja pequeña y formación de elegante corona. Aroma limpio y franco con recuerdos a manzana verde y notas de hierbas frescas. En boca se presenta graso, amplio y equilibrado, fresco. Con final largo y persistente.

BLANCA MARÍA BRUT NATURE

30,0€

Vino espumoso con la variedad de uva 70% Torrontés y 30% Chardonnay, Procedente del viñedo propio Las Casas de Joya (Mures). COSECHA 2018.

En vista color amarillo clarito con reflejos dorados.

En nariz manzana con notas fermentativas. Levaduras de pan.

En boca es muy fresco, afrutado y seco.

FRIZZANTE

FRIZZ CAMPOAMENO

19.5,0€

Joven Espumoso Dulce parcialmente fermentado obtenido a partir de las variedades de Jaén Blanca y Chardonnay. Cosecha 2017.

Color amarillo muy pálido, limpio y brillante. Con unas sutiles burbujas de carbónico.

En nariz es limpio y franco.

Con elegantes aromas a manzana verde, frutos tropicales exóticos (piña, lichi, ...) y pétalos de rosa. En boca es dulce, con un toque de acidez que le aporte frescura y nervio. Chispeante debido a la presencia de carbónico que lo hace más refrescante. Al ser joven, fresco, dulce, afrutado y, de baja graduación alcohólica es muy fácil de beber y agradable en boca.

Lata FRIZZ

7.5€