

Vinos blancos

CASA MADERO. PARRAS COAHILA MEXICO
CHARDONNAY **\$1,200**

Fruta que evoca al durazno, piña, mazana, madera y hojarasca llena de elegancia.

ALAMOS. MENDOZA ARGENTINA
CHARDONNAY **\$1,050**

Color amarillo pálido con reflejos verdosos, delicadas notas de fruta tropical con maduras notas cítricas y sutiles toques florales.

EL MOLINO. MENDOZA ARGENTINA
CHARDONNAY **\$900**
COPA/GLASS **\$240**

MONTE XANIC, MEXICO
SAUVIGNON BLANC **\$1400**

WILLIAM COLE VINEYARD. NAPA VALLEY U.S.A.
SAUVIGNON BLANC **\$900**
COPA/GLASS **\$240**

Discretos aromas de frutos como lima y ají verde, su acidez balanceada es la de un vino vivaz, Fresco, ligero con toque floral y afrutado, acidez discreta y grata.

IGT CASA DEFRA. DELLE VENEZIE ITALIA
PINOT GRIGIO **\$800**

COPA/GLASS **\$220**

Uva autóctona de Italia, grato al paladar por su elegancia de flores y cítricos ligeros.

CASA MADERO 3V. PARRAS COAHUILA MÉXICO
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO **\$1300**

Frutos rojos y negros, especiado, taninos redondos y buena acidez, con un grato final largo y placentero.

MOLINO, ARGENTIAN
CABERNET SAUVIGNON **\$900**
COPA/GLASS **\$240**

Frutos rojos, bien balanceado con taninos discretos y elegantes al paladar.

MONTE XANIC, MEXICO
CABERNET SAUVIGNON **\$1400**

Vinos tintos

CASA MADERO. PARRAS COAHUILA MÉXICO
MALBEC **\$1200**

Frutos rojos maduros agrupados, taninos con una presencia elegante, que balancea con su acidez

ENRIQUE FOSTER, MENDOZA ARGENTINA.
MALBEC **\$1300**

Color rojo, con aromas especiados y gran cuerpo, posee final largo.

CATENA. MENDOZA ARGENTINA
MALBEC **\$1500**

Color purpura muy vivo, aromas de flores, violetas, frutas rojas y vainilla, acompaña carnes rojas parrilladas, quesos duros y pastas con tomate.

WILLIAM COLE ALBAMAR. VALLE DE CASA
 BLANCA CHILE
PINOT NOIR **\$750**
GLASS **\$210**

Discretos aromas de frutos rojos, redondo, fresco, balanceado, ideal para pastas, pescados y carnes rojas ligeras.

FINCA RESALSO, ESPAÑA
TEMPRANILLO **\$900**

COPA/GLASS **\$240**

Color cereza picota, intenso, con ribetes ciolaceos. Aroma en nariz es intenso, notas varietales, destacan

ROSADOS
 "V" CASA MADERO. PARRAS COAHUILA MÉXICO
PINOT GRIGIO **\$1050**

Durazno, guayaba rosa, melón, nectarina, papaya con miel y toronja rosa, Paladar de carácter semiseco y frutal. Ligeramente herbal Ideal para acompañar con cangrejo, calamares fritos, sushi, carpaccios, ensalada fresca, salmón, cochinita pibil, filete al chipotle, camarón y sopa de cebolla y postres.

CASA DEFRA ROSÉ. DELLE VENEZZIE ITALIA
PINOT GRIGIO **\$850**
COPA/GLASS **\$240**

Color pálido, con elegantes aromas frutales. Es delicado, persistente y excelente como aperitivo y con una comida ligera Excelente para copeo.

MINUTY ROSE, FRANCIA
GRENACHE, CINSAULT, TIBOUREN **\$1450**