

Carta de Vinos

Blancos



LA SERRANA
NACHO AMESCUA

De la casa

Marqués de Cáceres - D.O Rueda

Verdejo seco y ligero, con notas cítricas. Ideal para quienes buscan un blanco fresco y fácil.

Satinela Semidulce - D.O. Rioja

Semidulce, suave y muy afrutado. Ideal para aquellos que prefieren un blanco goloso y fácil de beber.

Copa | 3€

Botella | 13,50€

Atlántico

Finca Viñoa - D.O. Ribeiro

Seco, floral y elegante. Para amantes de vinos frescos sin exceso de acidez.

Botella | 24€

Martín Códax Lías - D.O. Rías Baixas

Albariño con lías. Cremoso, con volumen, pero manteniendo frescura. Blanco gastronómico.

Botella | 32€

Rioja

Antea - D.O. Rioja

Viura fermentada en barrica. Cremosa y elegante, con mayor complejidad y estructura.

Botella | 15€

Somontano

Enate 234 - D.O. Somontano

Chardonnay sin madera. Frutal, seco y moderno. Ideal para quienes buscan blancos limpios.

Botella | 16€

Castilla y León

Godello Puente de Boga - D.O. Bierzo

Con volumen y fruta blanca madura. Suave pero con estructura.

Botella | 23€



Mediterráneo

Botani Seco - D.O. Sierras de Málaga

Moscatel seco, muy aromático y exótico. Fresco y sorprendente en boca.

Botella | 13,50€

Recomendación
del sumiller



Carta de Vinos

Tintos



LA SERRANA
NACHO AMESCUA

De la casa

Marqués de Cáceres Crianza – D.O. Rioja

Tempranillo clásico con crianza.
Equilibrado, con fruta madura y toques
especiados.

Condominio Roble – D.O. Ribera del Duero

Tinto joven con paso breve por madera.
Frutal, ágil y muy fácil de beber.

Copa | 3€

Botella | 13,50€

Rioja

Vallobera – D.O. Rioja Alavesa

Afrutado y fresco. Para quienes buscan
tintos ligeros y fáciles.

Botella | 13€

Marqués de Cáceres Reserva – D.O. Rioja

Rioja clásico, equilibrado. Fruta madura,
madera fina y final especiado.

Botella | 21€

Gaudium – D.O. Rioja

Tinto de guarda, complejo y elegante.
Para paladares exigentes.

Botella | 21€

Ribera del Duero

Cillar de Silos Crianza – D.O. Ribera del Duero

Tempranillo fino, crianza equilibrada.
Muy versátil y bien estructurado.

Botella | 30€

Malabrigo (Finca Villacreces) – D.O. Ribera del Duero

Tinto potente, moderno, con madera
elegante. Ideal para platos contundentes.

Botella | 60€

Recomendación
del sumiller



Carta de Vinos Tintos



**LA
SERRANA**
NACHO AMESCUA

Castilla y León (VT)

La Capilla Merlot – VT Castilla y León

Merlot de finca fuera de D.O. Profundo, sedoso y elegante.

Botella | 13€

Barcolobo – VT Castilla y León

Tempranillo-Syrah moderno. Sabroso, especiado y de cuerpo medio.

Botella | 13,50€

Toro

Tritón – D.O. Toro

Tinta de Toro de viñas viejas. Potente, con cuerpo y tanino marcado.

Botella | 13€

Garnachas de montaña

Gaznata Viñas Viejas – D.O. Cebreros

Garnacha de montaña. Fresca, mineral y ligera. Para quienes buscan tintos elegantes.

Botella | 13€

Gaudium – D.O. Rioja

Tinto de guarda, complejo y elegante. Para paladares exigentes.

Botella | 21€

Carta de Vinos Dulces y Rosados

Dulce

Vivanco Dulce de Invierno – D.O. Rioja

Dulce blanco complejo, perfecto para postres o quesos curados.

Botella | 13€

Rosado

Excellens Rosé – D.O. Rioja

Rosado fresco, seco y con notas de fruta roja. Estilo provenzal.

Botella | 13€

Recomendación
del sumiller

