

RESTAURANTE



La Madre del Cordero

Carta

Vinos

BLANCOS DE LA TIERRA

- Viña Cuerva (Airén) 9€
- Ágora Lagrima (Verdejo-Airén) 10€
- Viña Recreo (Airén) 10€
- Mar de Calatrava (Macabeo-Moscatel de Alejandría) 9€
- Anheló (Riesling) 14€
- Altolandón (Chardonnay- Petit Manseng) 17€

ROSADOS DE LA TIERRA

- Finca la Estacada Rosado (Aguja natural) 9€
- Las Aljibes Rosados (Syrah) 13€

ESPUMOSOS Y CAVAS

- Anna de Codorníz (Brut Nature) 18€
- Reina M^a Cristina (Brut Vintage) 30€
- Parxet Titiana Rosé (Pinot Noir) 24€
- Moët Chandon (Champagne) 60€

Vinos

TINTOS DE LA TIERRA

● Camforrales (Tempranillo)	9€
● 24 Barricas (Syrah, fermentación manoláctica)	15€
● Pura Sangre (Tempranillo, ecológico)	20€
● Deshesa Carrizal MV Azul 2007	13€
● Martué (Pago de La Guardia)	15€
● Casa Gualda C&J (Crianza)	17€
● Rayuelo (Machuela, Monastrell-Bobal)	18€
● Opta de Calzadilla	22€
● Poker de Tempranillos (Encomienda de Cervera)	25€
● El Vinculo (Crianza)	26€
● Manuel Manzaneque (C.Sauvignon, Merlot, Tempranillo)	26€
● Venta la Ossa (Tempranillo, Crianza)	25€
● Venta la Ossa (Syrah, Crianza)	25€
● Secua (Reserva, Finca la Estacada)	26€
● Annea de Casaquemada (Syrah, Reserva)	30€
● Summa Varietalis (Marques de Griñon)	35€
● Emeritus (Marques de Griñon)	60€

Vinos

BLANCOS OTRAS D.O.

- **K-naia** (Verdejo, Rueda) 13€
- **Hermanos Lurton** (Verdejo, Rueda) 17€
- **Marques de Vizhoja** (Ribeiro) 13€
- **Paco y Lola** (Albariño) 22€
- **Marques de Alella, Blanc Allier 08** (Chardonnay) 30€

TINTOS OTRAS D.O.

- **Habla del Silencio** (Tierra de Extremadura) 20€
- **Enate** (Somontano, Crianza) 17€
- **Viña Zaco** (Rioja, Ecológico) 17€
- **Legaris Crianza** (Ribera del Duero) 26€
- **Protos Crianza** (Ribera del Duero) 26€
- **Arbucala** (Toro) 48€