

INDICE

APERITIVOS

SELECCIÓN DE CERVEZAS EN BOTELLA	Pág.2
VERMOUTH VERMOUTH BLANCO	Pág.2
VERMOUTH ROSADO	Pág.2
VERMOUTH ROJO	Pág.2
JEREZ Y MANZANILLAS	Pág.2

COCKTAILS GRUPO OTER

CON ALCOHOL	Pág.3
SIN ALCOHOL	Pág.3
D.O. CAVA	Pág.4
A.O.C. CHAMPAGNE	Pág.4

VINOS NACIONALES

VINOS BLANCOS

D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA (Vizcaya).....	Pág.5
D.O. CONÇA DEL BARBERA (Barcelona)	Pág.5
D.O. COSTERS DEL SEGRE (Lérida).....	Pág.5
D.O. MADRID (Madrid).....	Pág.5
D.O. MONTERREI (Orense).....	Pág.5
D.O. NAVARRA (Navarra)	Pág.5
D.O. PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)	Pág.5
D.O. RÍAS BAIXAS (Pontevedra).....	Pág.5
D.O. RIBEIRO (Orense)	Pág.6
D.O. RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia).....	Pág.6
D.O.Ca. RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra).....	Pág.6
D.O. RUEDA (Valladolid, Segovia, Ávila)	Pág.6
D.O. SOMONTANO (Huesca)	Pág.6
D.O. TERRA ALTA (Tarragona).....	Pág.6
D.O. VALDEORRAS (Orense)	Pág.7
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA	Pág.7

VINOS ROSADOS

D.O. MENTRIDA (Toledo)	Pág.7
D.O. NAVARRA (Navarra)	Pág.7
D.O. PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)	Pág.7
D.O.Ca. RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra).....	Pág.7
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA	Pág.7

VINOS TINTOS

D.O. ALICANTE (Alicante).....	Pág.8
D.O. BIERZO (León)	Pág.8
D.O. CALATAYUD (Zaragoza)	Pág.8
D.O. CASTILLA-LA MANCHA (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo).....	Pág.8
D.O. JUMILLA (Albacete y Murcia)	Pág.8
D.O. MONTSANT (Tarragona).....	Pág.8
D.O. NAVARRA (Navarra)	Pág.8
D.O. PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)	Pág.8
D.O.Ca. PRIORATO (Tarragona)	Pág.8
D.O. RIBEIRA SACRA (Valle del Miño, Valle del Sil)	Pág.8
D.O. RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia).....	Pág.9
D.O.Ca. RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra).....	Pág.10-11
D.O. SOMONTANO (Huesca)	Pág.11
D.O. TORO (Zamora, Valladolid).....	Pág.11
D.O. VINOS DE MADRID.....	Pág.11
VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA-LEÓN	Pág.11
VINOS DE LA TIERRA DE EXTREMADURA.....	Pág.11
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA (Tudela de Duero, Valladolid)	Pág.11

VINOS DEL MUNDO

VINOS BLANCOS

ALEMANIA	Pág.12
FRANCIA BOURDEAUX	Pág.12
BOURGOGNE.....	Pág.12
SAUTERNES.....	Pág.12
NUEVA ZELANDA	Pág.12
HUNGRÍA.....	Pág.12

VINOS TINTOS

FRANCIA BORDEAUX	Pág.12
BOURGOGNE	Pág.12
COTES DU ROUSILLON	Pág.12

EE.UU.	CALIFORNIA	Pág.12
ARGENTINA		Pág.12
ITALIA	D.O.C.G. BRUNELLO DI MONTALCINO	Pág.12
	D.O.C.G. CHIANTI CLASSICO RISERVA.....	Pág.12

APERITIVOS

SELECCION DE CERVEZAS EN BOTELLA

MAHOU CINCO ESTRELLAS TERCIO 3,60€
Elaborada con variedades de lúpulo y levadura, destaca por su color dorado y su característico sabor moderado.

MAHOU CINCO ESTRELLAS SIN GLUTEN ... 3,60€
Nace como la cerveza apta para celíacos que mantiene intacto el sabor de su hermana Mahou Cinco Estrellas. Cremosa y consistente, intenso y equilibrado capaz de satisfacer a los paladares más exigentes.

MAHOU MAESTRA..... 3,80€
Más de 125 años de experiencia y saber hacer inspiran hoy a los Maestros Cerveceros de Mahou para crear esta cerveza tostada, de doble lúpulo, gran cuerpo y sabor intenso.

ALHAMBRA RESERVA 1925 3,80€
De carácter intenso y con mucho cuerpo, estilo Pilsen Bohemia, elaborada con la variedad de lúpulo ‘Saaz’, una de las más exclusivas del mundo que da por resultado su sabor profundo y exquisito.

Cervezas especiales CASIMIRO MAHOU
CERVEZA LAGER..... 4,40€
Color brillante y dorado de las maltas caramelizadas. Sabor equilibrado entre el dulce de las maltas y aun ligero amargor que permanece al final del trago. Es una cerveza suave en boca.

CERVEZA ALE 4,40€
Color cobrizo intenso y brillante y espuma fina. Cerveza de gran originalidad fruto de una cuidada elaboración.

CERVEZA EXTRA..... 4,40€
Su intenso sabor procede de una cuidada selección de maltas y lúpulos, como el Strissel Spalt, procedente de Metz, ciudad desde la que partió Casimiro Mahou con destino a Madrid.

CERVEZA DE TRIGO 4,40€
Nace inspirada en la recetas de Alemania. Sabor dulce a caramelo de miel con toques cítricos. Cerveza muy refrescante y fácil de beber.

VERMOUTH

VERMOUTH BLANCO

IZAGUIRRE RESERVA (Frambuesa y fresa) 3,60€
Se elabora por el método tradicional del norte de Italia. Es un vermut apasionante, único y femenino. Excelente equilibrio entre la nitidez y la crianza.

MARTINI BIANCO (Manzana) 3,60€
El Rey del vermouth. “El más blanco” con suaves notas de vainilla en su sabor. Multipremiada desde 1910, la bella dama de Pessione goza de la mejor consideración.

MARTINI RESERVA AMBRATO (Manzana) 4,70€
Elaborado según recetas tradicionales del maestro herborista, destaca por su sabor floral con toques de miel.

VERMOUTH ROJO

IZAGUIRRE (Naranja) 3,60€
De color caoba con reflejos anaranjados, presenta un aroma intenso con notas de hierbas aromáticas y especias.

MARTINI RESERVA RUBINO NARANJA..... 4,70€
De color rojo rubí brillante destaca por su sabor especiado, incluso un poco picante.

DOMINGO (Naranja) 4,70€
Elaborado de forma artesanal, vermut dulce sin empalagar, con unas notas ligeramente amargas.

MARTINI ROSSO (Naranja) 3,60€
"El Vermouth de Turín" es dueño de un bouquet único, producto de una selección de hierbas de alta calidad. Es un ingrediente clásico de varios cocktails debido a su delicado pero persistente sabor amargo.

JEREZ Y MANZANILLAS

MANZANILLA LA GUITA 3,60€
Vino generoso de Sanlúcar de Barrameda, elegante, con estructura y mineralidad. Es la Manzanilla por excelencia.

MANZANILLA SOLEAR 3,60€
Solear es una manzanilla con carácter, llena de elegancia y finura. Sus años de crianza bajo velo de flor la hacen única.

FINO TIO PEPE 3,60€
De color oro pajizo, limpio y brillante, elaborado con uva Palomino. Vino fino y muy seco.

FINO QUINTA..... 3,60€
Vino del Puerto de Santa María, ligeramente ácido y con un punto amargo. Ideal para aperitivo.

FINO TRADICIÓN..... 6,60€
Vino de plena madurez resultado de una cuidada crianza. Este es un fino de raza, puro, serio, tradicional. Fino viejo, que auna tradición y calidad única.

OLOROSO RIO VIEJO 3,60€
Profeta en su tierra, Río Viejo es un vino Oloroso seco especialmente apreciado en su cuna, Jerez de la Frontera. su larga crianza le otorga aromas de gran diversidad y elegancia

LEONOR PALO CORTADO..... 5,50€
Leonor es un Palo Cortado serio e intenso, con una crianza media de 12 años en botas de roble americano. Tiene la elegancia de un fino y la

COCKTAILS

CON ALCOHOL10,50€

AMERICANO – Campari, Vermouth rojo y soda.

El Americano es un cóctel italiano, pero recibe su nombre en homenaje a los turistas norteamericanos que visitaban Italia a comienzos del siglo pasado y mostraban una especial predilección por este cóctel.

AMARETTO SOUR – Amaretto, jugo de limón, jarabe de goma y clara de huevo.

Este sofisticado cóctel, se hizo muy popular durante la década de los 40's en los Estados Unidos.

APEROL SPRITZ – Cava, Aperol y soda.

Los soldados austríacos acantonados en Venecia añadían agua con o sin gas a los vinos locales demasiado fuertes. Para "arreglar" esto el propietario de una destilería inventó la receta del Aperol que lleva infusiones de naranja amarga y dulce, mezcladas con hierbas e ingredientes secretos.

BELLINI – Zumo de melocotón y Champagne.

Creado por el dueño de Harry's Bar para momentos románticos y elegantes: suave, dulce, refrescante y con contenido alcohólico bajo. Bebida de color rosa, su nombre recuerda al pintor renacentista Giovanni Bellini, conocido por emplear rosas en sus pinturas.

BLOODY MARY – Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, tabasco, salsa Perrins, sal y pimienta.

El cóctel debe su nombre a la sangrienta reina de Inglaterra, María Tudor. Fue creado en el Harry's Bar de París en la década de 1920 y es considerado por muchos como el mejor remedio para la resaca.

CAIPIRINHA – Cachaça, lima cortada en cuñas y azúcar.

Nació en Brasil, en Sao Paulo. La elaboración de la caipirinha procede de las batidas de cachaça y fruta que se preparaban los esclavos brasileños para combatir el calor.

COSMOPOLITAN – Vodka, Cointreau, zumo de arándanos y zumo de lima.

Su nombre alude a lo variado del origen de sus ingredientes. Como la mayoría sabéis, es el cóctel favorito de la protagonista de Sexo en Nueva York, pero también de Madonna. Es el cóctel preferido de los actores y actrices.

DAIKIRI – Ron blanco, zumo de lima, almíbar y corteza de lima.

Clásico cóctel cubano popularizado por Ernest Hemingway, quien pasaba muchas horas del día acodado en la barra del bar La Floridita de la Habana.

DRY MARTINI – Ginebra y Martini.

Su fama mundial se debe a uno de los grandes personajes de Hollywood, el único agente

KIR/KIR ROYAL – Crema de cassis, vino blanco y Champagne.

Nació en Dijon, gracias al buen hacer de un camarero llamado Faivre, que combinó hábilmente dos productos locales: vino blanco seco y cassis. El Ayuntamiento empezó a servirlo en sus recepciones, adoptando el nombre de kir en 1951 en honor del ilustre canónigo Félix Kir, consumidor de esta bebida y alcalde de la ciudad. Poco tiempo después el vino fue sustituido por champán, por lo que recibió la categoría de real: royale.

MANHATTAN – Whisky canadiense, Vermouth seco y Angostura.

Se origina Club Manhattan de Nueva York, allá por el año 1874. Fue Jenny Jerome, (más tarde madre de Winston Churchill) quien organizó una fiesta en honor al nuevo gobernador del Estado, Samuel Tilden, y se creó este cóctel para la ocasión.

MARGARITA – Tequila reposado, Cointreau y zumo de limón.

Estamos en presencia del cóctel mexicano más internacional.

MIMOSA – Champagne, zumo de naranja natural, guinda y azúcar.

Se inventó en el Hotel Ritz de París, en el año 1925. El nombre procede de las flores de la planta de color amarillo que recibe la misma denominación, mimosa, y que destila una gran belleza por su color y forma.

MOJITO – Ron blanco, limón exprimido, azúcar moreno, hierbabuena y soda.

El cóctel cubano por excelencia, y uno de los más vendidos en el mundo. Fue creado en el famoso hotel Sevilla, en el corazón de la Habana.

OLD FASHIONED – Whisky, Angostura, azúcar y soda.

Nació en la barra del Pendennis Club de Kentucky. Por entonces ya había quien prefería que le prepararan un cóctel "a la antigua usanza", que es lo que significa "old fashioned".

PIÑA COLADA – Ron blanco, Malibú, Mangaroca, zumo de piña y leche condensada.

Se cuenta que a inicios del siglo XIX "El Pirata Cofresí", Roberto Cofresí, convidaba a su tripulación con una bebida que les animara a seguir. Preparada con coco, piña y ron blanco. Con su muerte la receta se perdió.

WHISKY SOUR – Whisky, zumo de limón y azúcar.

El famoso cocktail Whisky Sour o Whiskey Sour nació en Chile, en el puerto de Iquique. Un lugar idóneo para la creación de un cocktail ya que Iquique significa "lugar de descanso".

RESTAURANTE ARROCERIA GERARDO

Todos nuestros productos se pueden llevar,
le presentamos los precios de venta en tienda
y el precio de consumo en restaurante.

	Precio para llevar	Precio para consumir en
D.O. CAVA		
ANNA DE CODORNIU Blanc de Blancs 4,10€ Copa.....	13,75€	21,45€
Bodega: Codorniu		
Variedad: Chardonnay 70 %, Macabeo 10%, Parellada 10%, Vinos de reserva10%		
CODORNIU PINOT NOIR, Brut Rosado	18,10€	25,80€
Bodega: Codorniu		
Variedad: Pinot Noir 100%		
GRAMONA BRUT IMPERIAL	22,55€	30,25€
Bodega: Cavas Gramona		
Variedad: Xarel .lo 50%, Macabeo 40% y Chardonnay 10%		
JUVE Y CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA. Brut Nature	17,00€	24,70€
Bodega: Juve&Camps		
Variedad: Macabeo 35%, Parellada 35%, Xarel .Lo 30%		
TORELLO GRAN RESERVA Brut Nature	19,80€	27,50€
Bodega: Torello		
Variedad: Macabeo-Parellada y Xalel.lo		
A.O.C. CHAMPAGNE		
BOLLINGER SPECIAL CUVEÉ	66,00€	73,70€
Bodega: Bollinger		
Variedad: Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier		
CUVEE DOM PERIGNON BRUT VINTAGE	140,80€	148,50€
Bodega: Moët Chandon		
Variedad: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		
G.H. MUMM CORDON ROUGE 8,80€ Copa.....	35,70€	43,40€
Bodega: Mumm		
Variedad: Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 25% y Chardonnay 30%		
G.H. MUMM ROSÉ BRUT	43,40€	51,10€
Bodega: Mumm		
Variedad: Pinot Noir 60%, Pinot Meunier 18% y Chardonnay 22%		
LAURENT-PERRIER BRUT	44,00€	51,70€
Bodega: Laurent Perrier		
Variedad: Chardonnay 45 % Pinot Noir 40%, Pinot Meunier15%		
MOËT CHANDON (BRUT IMPERIAL) 10,45€ Copa.....	46,20€	53,90€
Bodega: Moët Chandon		
Variedad: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.		

RESTAURANTE ARROCERIA GERARDO

RUINART BLANC DE BLANCS	68,20€	75,90€
Bodega: Ruinart		
Variedad: Chardonnay 100%		
TAITINGER.....	46,75€	54,45€
Bodega: Taitinger		
Variedad: Pinot Noir y Chardonnay		
	Precio para llevar	Precio para consumir en
<u>VINOS BLANCOS</u>		
D.O.: BIZKAIKO TXAKOLINA (Vizcaya)		
GORKA IZAGIRRE	10,50€	18,20€
Bodega: Gorka Izaguirre		
Variedad: Hondarrabi Zuri (50%) y Hondarrabi Zerratia (50%).		
D.O.: CONÇA DE BARBERA (Barcelona)		
MILMANDA, -Fermentado en barrica	62,70€	70,40€
Bodega: Bodegas Miguel Torres		
Variedad: Chardonnay 100 %		
12 meses en crianza		
D.O.: COSTERS DEL SEGRE (Lérida)		
EKAM.....	25,00€	32,70€
Bodega: Bodegas Castell de Encus		
Variedad: Riesling,Albariño		
D.O.: MADRID (Madrid)		
TAGONIUS BLANC.....	3,60€ Copa	12,10€
Bodega: Bodegas Tagonius		
Variedad: Malvar		
D.O.: MONTERREI (Orense)		
MARA MOURA	12,65€	20,35€
Bodega: Bodegas Martin Codax		
Variedad: Godello 100%		
D.O.: NAVARRA (Navarra)		
CHIVITE COLECCIÓN 125 ANIVERSARIO	57,20€	64,90€
Bodega: Julián Chivite		
Variedad: Chardonnay 100 %		
Fermentado en barrica		
D.O.: PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)		
VIÑA ESMERALDA	10,40€	18,10€
Bodega: Miguel Torres		
Variedad: Moscatel 85%, Gewürztraminer 15%		
WALTRAUD	18,70€	26,40€
Bodega: Miguel Torres		
Variedad: Riesling 100%		
D.O.: RÍAS BAIXAS (Pontevedra)		
DO FERREIRO	18,10€	25,80€
Bodega: Gerardo Méndez		
Variedad: Albariño 100%.		
FILLABOA.....	13,70€	21,40€
Bodega: Fillaboia		
Variedad: Albariño 100%.		
MAIOR DE MENDOZA SOBRE LIAS.....	13,70€	21,40€
Bodega: Maior de Mendoza		
Variedad: Albariño 100% sobre lías		
NORA DA NEVE.....	25,80€	33,50€
Bodega: Viñas del Nora		
Variedad: Albariño 100 %		
PACO Y LOLA.....	13,70€	21,40€

RESTAURANTE ARROCERIA GERARDO

Bodega: Paco y lola
Variedad: Albariño 100%.

PAZO DE BARRANTES, 4,40€ Copa 13,70€ 21,40€

Bodega: Marqués de Murrieta
Variedad: Albariño 100 %

PAZO DE SEÑORANS SELECCIÓN DE AÑADA 35,75€ 43,45€

Bodega: Pazo de Señorans
Variedad: Albariño 100 %
36 meses en depósito sobre lías

PAZO SAN MAURO..... 4,40€ Copa 13,70€ 21,40€

Bodega: Pazo San Mauro
Variedad: Albariño 100 %

**Precio
para
llevar Precio para
consumir en**

D.O.: RÍBEIRO (Orense)

MARIA ANDREA..... 4,10€ Copa 13,20€ 20,90€

Bodega: Eduardo Peña
Variedad: Treixadura 100 %

D.O.: RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia)

VALDUERO GARCIA VIADERO 12,65€ 20,35€

Bodega: Valduero
Variedad: Albillo100%

D.O.Ca.: RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra)

CAPELLANIA 24,75€ 32,45€

Bodega: Bodegas Marqués de Murrieta
Variedades: Viura 100%
18 meses en barrica

D.O.: RUEDA (Valladolid, Segovia, Ávila)

CASERIO DE DUEÑAS..... 15,90€ 23,60€

Bodega: Caserío de Dueñas
Variedad: Verdejo 100%

ERRE DE HERRERO 3,85€ Copa 9,90€ 17,60€

Bodega: Bodega Herrero
Variedad: Verdejo 100%

FINCA LA COLINA 9,90€ 17,60€

Bodega: Sanz
Variedad: Verdejo 100 %

JAVIER SANZ VITICULTOR..... 3,85€ Copa 9,90€ 17,60€

Bodega: Bodegas Javier Sanz
Variedad: Verdejo 100%

JOSE PARIENTE..... 13,20€ 20,90€

Bodega: José Pariente
Variedad: Verdejo 100%

MARQUÉS DE RISCAL Sauvignon 13,70€ 21,40€

Bodega: Vinos Herederos del Marqués de Riscal
Variedad: Sauvignon Blanc 100%

NAIA 3,85€ Copa 9,90€ 17,60€

Bodega: Naia
Variedad: Verdejo 100%

OSSIAN..... 33,50€ 41,20€

Bodega: Ossian Vides y Vinos
Variedad: Verdejo 100 %
4 meses en barrica

D.O.: SOMONTANO (Huesca)

12 LUNAS CHARDONNAY..... 12,90€ 20,60€

Bodega: El Grillo y la Luna
Variedad: Chardonnay 94% y Gewürztraminer 6%.

VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER..... 12,90€ 20,60€

Bodega: Cia Vitivinícola Aragonesa Viñas del Vero
Variedad: Gewürztraminer 100%

RESTAURANTE ARROCERIA GERARDO**D.O.: TERRA ALTA (Tarragona)**

LA FOU ELS AMELERS 15,40€ 23,10€

Bodega: Lafou Celler

Variedad: Garnacha Blanca 100%

3 meses de crianza

	Precio para llevar	Precio para consumir en
--	--------------------------	----------------------------

D.O.: VALDEORRAS (Orense)

LOURO DO BOLO..... 16,50€ 24,20€

Bodega: Rafael Palacios

Variedad: Godello 100%

FERNANDO GONZALEZ 18,15€ 25,85€

Bodega: Fernando Gonzalez

Variedad: Godello 100%

GODEVAL 3,85€ Copa 10,40€ 18,10€

Bodega: Godeval

Variedad: Godello 100%

VALDESIL 15,40€ 23,10€

Bodega: Valdesil

Variedad: Godello 100%

VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA

HABLA DE TI..... 12,10€ 19,80€

Bodega: HABLA

Variedad: Sauvignon Blanc 100 %

VALLEGARCIA VIOGNER 18,15€ 25,85€

Bodega: Pago de Villagarcia

Variedad: Viogner 100 %

4 meses en barrica

VINOS ROSADOS**D.O.: MENTRIDA (Toledo)**

ARRAYAN 8,80€ 16,50€

Bodega: Bodegas Arrayan

Variedad: Merlot 60% y Syrah 40%

D.O.: NAVARRA (Navarra)

GRAN FEUDO 3,30€ Copa 8,20€ 15,90€

Bodega: Julián Chivite

Variedad: Garnacha 100 %

D.O.: PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)

TORRES DE CASTA..... 9,00€ 16,70€

Bodega: Miguel Torres

Variedad: Garnacha y Mazuelo

D.O.Ca.: RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra)

LARROSA 3,30€ Copa 8,20€ 15,90€

Bodega: Izadi

Variedad: Garnacha 100 %

VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA

PAGO DEL VICARIO PETIT VERDOT 9,00€ 16,70€

Bodega: Pago del Vicario

Variedad: Petit Verdot 100 %

RESTAURANTE ARROCERIA GERARDO

	Precio para llevar	Precio para consumir en
VINOS TINTOS		
D.O.: ALICANTE (Alicante)		
ENRIQUE MENDOZA PINOT NOIR	12,10€	19,80€
Bodega: Enrique Mendoza		
Variedad: Pinot Noir 100%		
Fermentado 11 meses en barricas nuevas de roble francés.		
D.O.: BIERZO (León)		
PETALOS DEL BIERZO	15,90€	23,60€
Bodega: Herederos de J. Palacios		
Variedad: Mencía 100%		
D.O.: CASTILLA-LA MANCHA (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo)		
EL VINCULO, - Crianza	15,40€	23,10€
Bodega: Alejandro Fernández		
Variedad: Tempranillo 100 %		
D.O.: JUMILLA (Albacete y Murcia)		
JUAN GIL MONASTRELL	11,00€	18,00€
Bodega: Juan Gil		
Variedad: Monastrell 100%.		
D.O.: MONTSANT (Tarragona)		
EL SENAT DEL MONTSANT	13,20€	20,90€
Bodega: 7Manífics		
Variedad: Garnacha, Samsó (Mazuela o Cariñena) y Syrah.		
10 meses en barrica		
D.O.: NAVARRA (Navarra)		
CHIVITE COLECCION 125 ANIVERSARIO, -Reserva	29,70€	37,40€
Bodega: Julián Chivite		
Variedad: Tempranillo 66%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 14%.		
D.O.: PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)		
JEAN LEON 3055 MERLOT- PETIT VERDOT	12,10€	19,80€
Bodega: Miguel Torres		
Variedad: Merlot, Petit-Verdot		
D.O.Ca.: PRIORATO (Tarragona)		
CAMINS DEL PRIORAT,	5,50€ Copa	21,40€
Bodega: Álvaro Palacios		
Variedad: Samsó 60%, Garnacha 30%, Cabernet Sauvignon y Syrah 10%		
8 meses en barrica		
D.O.: RIBEIRA SACRA (Valle del Miño, Valle del Sil)		
DON VENTURA	9,90€	17,60€
Bodega: Losada Fernández		
Variedad: Mencía 100%		

RESTAURANTE ARROCERIA GERARDO

	Precio para llevar	Precio para consumir en
D.O.: RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia)		
AALTO ,	35,70€	43,40€
Bodega: Aalto Bodegas		
Variedad: Tinto Fino 100%		
24 meses en bodega		
BOSQUE DE MATASNOS	29,70€	37,40€
Bodega: Bosque de Matasnos		
Variedad: Tinto Fino 95%, Merlot 5%		
12 Meses en bodega		
CARMELO RODERO, -Crianza	22,55€	30,25€
Bodega: Bodegas Rodero		
Variedad: Tinto Fino 90%, Cabernet Sauvignon 10%,		
CONDE DE SAN CRISTÓBAL	4,40€ Copa	17,60€
Bodega: Bodegas y Viñedos del Conde de San Cristóbal		
Variedad: Tempranillo 80%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 10%		
EMILIO MORO -Crianza	20,90€	28,60€
Bodega: Emilio Moro		
Variedad: Tinto Fino 100%		
12 meses en bodega		
FINCA VILLACRECES	28,00€	35,70€
Bodega: Izadi		
Variedad: Tinto fino 100%		
14 meses en bodega		
LA CELESTINA,- Crianza	3,85€ Copa	10,40€
Bodega: Bodegas Atalaya de Golban		
Variedad: Tempranillo 100%,		
12 meses en bodega		
MATARROMERA	25,00€	32,70€
Bodega: Bodegas Matarromera		
Variedad: Tempranillo 100%,		
12 meses en bodega		
PAGO DE CARRAOVEJAS,- Crianza	34,10€	41,80€
Bodega: Bodegas Pago de Carraovejas		
Variedad: Tinto Fino 100%		
PAGO DE CAPELLANES Crianza	29,70€	37,40€
Bodega: Bodegas Pago de Capellanes		
Variedad: Tinto Fino 100%		
PRUNO	3,85€ Copa	11,50€
Bodega: Finca Villacreces		
Variedad: Tinto Fino 90%, Cabernet Sauvignon 10%		
VALBUENA 5º AÑO	100,10€	107,80€
Bodega: Vega Sicilia		
Variedad: Tinto Fino 85%, Merlot 7,5%; Malbec 7,5%		
26 meses en bodega		
VALDUERO CRIANZA	20,60€	28,30€
Bodega: Valduero		

RESTAURANTE ARROCERIA GERARDO

Variedad: Tinto fino 100%
12 meses en bodega

VEGA SICILIA ÚNICO 223,30€ ... 231,00€

Bodega: Vega Sicilia

Variedad: Tempranillo 85 %, Cabernet Sauvignon 2 %, Merlot & Malbec 13%

VIÑA PEDROSA-Crianza 18,10€25,80€

Bodega: Bodegas Pérez Pascuas

Variedad: Tinto Fino 100%

D.O.Ca.: RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra)

ALLENDE, RESERVA 19,80€ 27,50€

Bodega: Bodegas Finca Allende

Variedad: Tempranillo 90%, Graciano 5%, y Garnacha 5%

BARON DE LEY, RESERVA..... 10,40€ 18,10€

Bodega: Bodegas Baron de Ley

Variedad: Tempranillo 100%

BERONIA GRACIANO 11,00€ 18,70€

Bodega: Beronía

Variedad: Graciano 100%.

CARLOS MORO 18,10€ 25,80€

Bodega: Bodegas Carlos Moro

Variedad: Tempranillo 100%

COSME PALACIOS..... 13,70€ 21,40€

Bodega: Palacios

Variedad: Tempranillo 100%

14 Meses en bodega

EL PUNTIDO..... 37,90€ 45,60€

Bodega: Viñedos de Paganos

Variedad: Tempranillo 100%

18 meses en bodega

FINCA LA EMPERATRIZ -Crianza 12,10€ 19,80€

Bodega: Bodegas La emperatriz

Variedad: Tempranillo 100%,

FINCA VALDEPOLEO 17,60€ 25,30€

Bodega: Bodegas Pujanza

Variedad: Tempranillo 100%,

IMPERIAL, -Reserva..... 21,40€ 29,10€

Bodega: C.V.N.E.

Variedad: Tempranillo 85%, Cabernet Sauvignon 5%, Mazuelo 5%, Graciano 10%

36 meses en bodega

IZADI Crianza 3,85€ Copa 9,90€ 17,60€

Bodega: Bodegas y Viñedos Izadi

Variedad: Tempranillo 100%,

14 meses en bodega

LA MONTESA HERENCIA REMONDO, -Crianza..... 3,85€ Copa 11,00€ 18,70€

Bodega: Bodegas Palacio de Remondo

Variedad: Garnacha,70%, Tempranillo 25%, Mazuelo 5%

MARQUÉS DE MURRIETA, -Reserva 5,20€ Copa 20,40€ 27,00€

Bodega: Marqués Murrieta

Variedad: Tempranillo 88%, Mazuelo 4 %, Garnacha 8%

MARQUÉS DE RISCAL, -Reserva 4,40€ Copa 17,60€ 25,30€

Bodega: Herederos de Marqués de Riscal

Variedad: Tempranillo90%, Graciano 7% y Mazuelo 3%

MARQUÉS DE VARGAS, -Reserva 5,20€ Copa 20,40€ 27,00€

RESTAURANTE ARROCERIA GERARDO

Bodega: Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas
 Variedad: Tempranillo 75%, Otras 10 %, Mazuelo 10%, Garnacha 5%

MUGA, –Crianza..... 17,60€25,30€

Bodega: Muga
 Variedad: Tempranillo 70%, Garnacha 20%, Mazuelo 5%, Graciano 5%

PREDICADOR..... 25,50€ 32,10€

Bodega: Bodegas Benjamin Romeo
 Variedad: Tempranillo 100%

SAN VICENTE, 40,10€47,80€

Bodega: Señorío de San Vicente
 Variedad: Tempranillo 100%
 20 meses en barrica

VIÑA ARDANZA, –Reserva..... 28,10€ 30,80€

Bodega: La Rioja Alta
 Variedad: Tempranillo 80%, Garnacha 20%
 36 meses en barrica

VIÑA SALCEDA – Reserva 4,10€ Copa 13,20€20,90€

Bodega: Viña Salceda
 Variedad: Tempranillo 85%, Graciano y Mazuelo
 18 meses en barrica de roble Americano

D.O.: SOMONTANO (Huesca)

VIÑAS DEL VERO MERLOT..... 9,90€ 17,60€

Bodega: Cía. Vitivinicola Aragonesa Viñas del Vero
 Variedad: Merlot 100%

D.O.: TORO (Zamora, Valladolid)

ALMIREZ..... 19,80€27,50€

Bodega: Bodegas Teso de la Monja
 Variedad: Tinto de Toro 100%
 13 meses en barrica

NUMANTHIA..... 41,80€ 49,50€

Bodega: Numanthia
 Variedad: Tinta de Toro 100%
 18 meses en barrica nueva de roble francés

SAN ROMAN 35,70€43,40€

Bodega: Maurodas
 Variedad: Tinta de Toro 100%
 22 meses en barrica

D.O.: VINOS DE MADRID (Madrid)

EL REGAJAL 19,80€27,50€

Bodega: Viñas El Regajal
 Variedad: Tempranillo 45%, Cabernet Sauvignon 25%, Syrah 20%, Merlot 10%

TAGONIUS 4,40€ Copa 14,00€21,70€

Bodega: Bodegas Tagonius
 Variedad: Tempranillo ,Cabernet Sauvignon ,Syrah ,Merlot

TEJONERAS..... 14,00€21,70€

Bodega: Nueva Valverde
 Variedad: Mertot ,Cabernet Sauvignon ,Syrah ,Garnacha

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA–LEON

ABADIA RETUERTA SELECCION ESPECIAL..... 24,70€ 32,40€

Bodega: Abadía Retuerta
 Variedad: Tempranillo 75 %, Cabernet Sauvignon 25%

MÁS DE LEDA..... 12,90€20,60€

Bodega: Bodegas Leda
 Variedad: Tinta fina 100%

VINOS DE LA TIERRA DE EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO..... 12,10€ 19,80€

Bodega: Bodegas Habla
 Variedad: Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo

RESTAURANTE ARROCERIA GERARDOVINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA (Tudela de Duero, Valladolid)

MAURO.....	31,30€	39,00€
Bodega: Mauro			
Variedad: Tinto Fino 90 % y Syrah 10 %			
15 meses en barrica			

<u>VINOS DEL MUNDO</u>		Precio para llevar	Precio para consumir en
<u>VINOS BLANCOS</u>			
<u>ALEMANIA</u>			
MARKUS MOLITOR – Riesling Schiefersteil	16,20€	23,90€
<u>ITALIA</u>			
<u>TRENTINO ALTO ADIGE</u>			
ALOIS LADEGER –Muller Thurgau	17,00€	24,70€
<u>APULIA</u>			
TORMARESCA–PIETRABLANCA(90% Chardonnay,10% Piano)	23,60€	31,30€
<u>FRANCIA</u>			
<u>BORDEAUX</u>			
SAUTERNES LAMONTHE.....	53,80€	61,50€
<u>BOURGOGNE</u>			
LOUIS LATOUR – CHABLIS, Premier Cru.....	34,50€	43,20€
<u>SAUTERNES</u>			
CHATEAU RAIMOND LAFOND,	64,00€	71,70€
<u>NUEVA ZELANDA</u>			
CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC	23,10€	30,80€
<u>HUNGRIA</u>			
“TOKAY” – DISZNOKO 4.....	29,60€	37,30€
<u>VINOS TINTOS</u>			
<u>FRANCIA</u>			
<u>BORDEAUX</u>			
CHATEAU CROIX. Moutón.....	17,60€	25,30€
<u>BOURGOGNE</u>			
J.M CONFURON BOURGOGNE	23,60€	31,30€
<u>COTES DU ROUSILLON</u>			
CLOS DES FEES LES SOCIERES.....	15,90€	23,60€
<u>EE.UU.</u>			
<u>CALIFORNIA</u>			
MERRYVALE–STARMONT CABERNET SAUVIGNON. Napa Valey	38,50€	46,20€
<u>ARGENTINA</u>			
TERRAZAS DE LOS ANDES SELECCION MALBEC	13,70€	21,40€
<u>ITALIA</u>			
<u>D.O.C.G. BRUNELLO DI MONTALCINO</u>			
CAPARZO.....	47,30€	55,00€
<u>D.O.C.G. CHIANTI CLASSICO RISERVA</u>			
VILLA ANTINORI –Chianti Classico Riserva.....	28,00€	35,70€

