

## RESTAURANTE EL CURRO

# NUESTRA BODEGA

Selección de Vinos Blancos, Rosados y Ediciones Especiales

### VINOS BLANCOS

<b>José Pariente (D.O. Rueda)</b>	18,00 €
<i>Verdejo · Expresivo, elegante y con una magnífica frescura mineral y de frutas blancas.</i>	
<b>Paco &amp; Lola (D.O. Rías Baixas)</b>	17,00 €
<i>Albariño · Joven, distinguido y muy fresco, con notas herbáceas y cítricas muy marcadas.</i>	
<b>Ramón Bilbao (D.O. Rioja)</b>	15,00 €
<i>Viura · Fresco, equilibrado y con un sugerente abanico aromático de fruta blanca.</i>	
<b>Yllera 5.5 Frizzante (V.T. Castilla y León)</b>	12,00 €
<i>Frizzante · Dulce, chispeante, con baja graduación y una burbuja fina y muy agradable.</i>	

### VINOS ROSADOS

<b>Aire de Protos (D.O. Ribera del Duero)</b>	12,00 €
<i>Rosado Tempranillo · Elegante tonalidad pálida, muy frutal, goloso, fresco y de paso sedoso.</i>	
<b>Osorolo (V.T. Castilla)</b>	17,00 €
<i>Rosado Selección · Sugerente, muy equilibrado y con recuerdos aromáticos a bayas silvestres.</i>	

### ESPECIALES, ESPUMOSOS Y SIDRAS

<b>Croft Twist Fino Spritz</b>	17,00 €
<i>Fino Spritz · Presentado como un cocktail con hielo, menta fresca o hierbabuena. Una combinación refrescante con notas de saúco y limón.</i>	
<b>Jaume Serra</b>	10,00 €
<i>Cava Semi Seco · Tradicional, equilibrado, con sutiles notas de crianza y un agradable dulzor final.</i>	
<b>Maeloc</b>	8,00 €
<i>Sidra Artesana · Fresca, frutal, elaborada con manzanas 100% autóctonas de cultivo tradicional.</i>	

### NUESTRA CERVEZA DE AUTOR

<b>Cerveza Hotel el Curro**** edición especial 25 años</b>	3,50 €
<i>Cerveza rojiza · Es una cerveza excéntrica. En boca es como beber un pedazo de nuestra propia Sierra: un viaje sensorial rotundo, arropado por un distinguido y sutil toque aromático de romero que evoca los momentos otoñales más mágicos de nuestra tierra.</i>	

# RESTAURANTE EL CURRO

## NUESTRA BODEGA

Selección de Vinos Tintos

### D. O. RIOJA

<b>Luis Cañas</b>	24,00 €
<i>Crianza · Sabor equilibrado, un clásico imprescindible de la Rioja Alavesa.</i>	
<b>Ramón Bilbao</b>	18,00 €
<i>Crianza · Fruta negra, maderas nobles y un paso en boca elegante y persistente.</i>	

### D. O. RIBERA DEL DUERO

<b>Bosque de Matasnos</b>	48,00 €
<i>Crianza · Exclusivo, de gran cuerpo, complejidad y elegancia sublime de viñedos de alta cota.</i>	
<b>Matarromera</b>	28,00 €
<i>Crianza · Un referente castellano con aromas a fruta madura y toques especiados.</i>	
<b>Balbás</b>	17,00 €
<i>Barrica · Joven, fresco y con el carácter noble que aporta su breve paso por madera.</i>	

### D. O. JUMILLA

<b>Ingobernable</b>	25,00 €
<i>Barrica · Monastrell con fuerza, carácter estructurado y un final sedoso y sorprendente.</i>	

### VINOS DE LA TIERRA DE JAÉN

<b>Marcelino Serrano</b>	18,00 €
<i>Vino Local · Orgullo de nuestra tierra, con una personalidad única e ideal para maridar con la gastronomía de la sierra.</i>	

### D. O. TORO

<b>Matsu "El Recio"</b>	19,00 €
<i>Crianza · Corpulento pero sedoso; potencia frutal de viñedos centenarios.</i>	

### D. O. BIERZO

<b>Cuatro Pasos</b>	15,00 €
<i>Mencia Barrica · Elegante, fresco y con deliciosos recuerdos a frutos rojos silvestres.</i>	

### D. O. SOMONTANO

<b>Enate</b>	17,00 €
<i>Crianza · Un tinto suave, cosmopolita y con un magnífico equilibrio de madera y fruta.</i>	

### VINO DE LA TIERRA DE EXTREMADURA

<b>Habla del Silencio</b>	18,00 €
<i>Crianza · Moderno, carnoso y frutal, con una excelente integración de su paso por madera.</i>	