Restaurante Herbe

MENÚ VINOS

TINTO

RIBERA DEL DUERO

	COPA	BOTELLA
CARMELO JOVEN	3,5 €	20 €
Tempranillo sin crianza en madero		
CARMELO 9 MESES	4,2 €	25 €
Tempranillo con 9 meses de crianza en roble francés Pedrosa de Duero, Burgos		
LLEIROSO CRIANZA	4,5 €	26,5 €
BRIEGO CRIANZA	4 €	23 €
Tempranillo con 12 meses de crianza en roble Fompedraza		
ANTÍDOTO		30 €
Tempranillo y 4% albillo, 12 meses de crianza en roble francés Atauta, Soria.		
DEHESA DE LOS CANÓNIGOS		36 €
85%Tempranillo, 12% cabernet sauvignon, 3% albillo, con 15 meses de crianza en madera de roble Pesquera de Duero , Valladolid.		
EMILIO MORO		35 €
Tempranillo, 12 meses de crianza en madera Pesquera de Duero. Valladolid.		
EMILIO MORO 0,5L		23 €
LÓPEZ CRISTÓBAL CRIANZA		35 €
Tempranillo y Merlot, 14 meses de crianza en madera Roa de Duero, Burgos,		
MALLEOLUS		50 €
Tempranillo 100%, 18 meses de crianza en roble francés nueva Pesquera de Duero, bodegas Emilio Moro, D.O. Ribera del Duero		
PAGO DE CARRAOVEJAS		55 €
93% tempranillo, 4% cabernet sauvignon y 3% merlot, 12 meses de crianza en barricasd de roble francés y americano. Peñafiel, Valladolid. D.O. Ribera del Duero		

Restaurante Herbe

MENÚ VINOS

TINTO

	COPA	BOTELLA
TORO		
ROMÁNICO		20 €
Bodega Teso la Monja,100% Tinta de toro, 6 meses en barrica de roble frnacés. Valdefinjas, Zamora. D.O. Toro		
SAN ROMÁN		48 €
100% Tinta de toro,24 meses en barrica de roble francés y americano. Pedrosa del Rey, Valladolid, D.O. Toro		
CASTILLA Y LEÓN		
LA PROVINCIA		27 €
55% Tempranillo y 45% garnacha, 11 meses crianza en madera. Viña de Valbuena de Duero, Pedrosa del Rey, y Mucientes, La Seca, Valladolid.		
MAURO		50 €
Tempranillo y syrah, 15 meses de crianza en foudre y barrica de roble francés y americano. Tudela de Duero, Valladolid		
RIOJA		
LUIS CAÑAS		25 €
Tempranillo 95%, graciano 5% , 12 meses de crianza en madera 60% roble francés y 40% roble americano Rioja Alavesa, Bodegas Luis Cañas.D.O. Rioja		
REMELLURI RESERVA		42 €
85% tempranillo, 10% garnacha 5%graciano, crianza 20-21 meses en barrica y tres años y medio en botella Rioja alavesa y Rioja alta, Bodega Remelluri, D.O. Rioja		

Restaurante Herbe

MENÚ VINOS

TINTO

BIERZO

	COPA	BOTELLA
PETALOS		30 €
Mencía y otras, 10 meses de crianza en roble francés Bodega descendientes de J.Palacios. D.O. Bierzo		

BLANCOS

RUEDA

MANTEL BLANCO	3,5 €	18 €
Verdejo 100% crianza con lías. Navas del Rey, Bodega Álvarez y Diez. D.O. Rueda		
JOSE PARIENTE	5 €	30 €
Verdejo 100% Rueda, Bodegas Jose Pariente, D.O. Rueda		
MANTEL BLANCO SAUVIGNON BLANC	4 €	18 €
100% Sauvignon blanc.		

CASTILLA Y LEÓN

QUINTA LUNA		25 €
Verdejo 100% crianza 9 meses en barrica y fudre Nieva (Segovia), Bodegas Ossian. Alma carraovejas.		

BIERZO

POLVORETE	3 €	18 €
Godello 100%, crianza con lías. Bierzo, bodegas Emilio Moro, D.O. Bierzo.		

Restaurante Herbe

MENÚ VINOS

ROSADOS

CIGALES

	COPA	BOTELLA
SALVUEROS Tempranillo Mucientes, Bodega Salvueros. D.O. Cigales	3 €	18 €
CHARLATÁN Garnacha Fuensaldaña, Bodega César principe, D.O. Cigales.	3,5 €	20 €

ESPUMOSOS

RAVENTOS BLANC DE BLANCS Xarello 39%, macabeo40% parellada15% y malvasia de sitges 6%.. 15 meses de crianza en botella Conca del rio Anoia. Bodega Raventos i blanc.	27 €
RAVENTOS DE NIT ROSADO	35 €

CHAMPAGNE

CHARLES HEIDSIECK Brut reserva, 34% chardonnay, 34%pinot noir, 32% pinot meunier crianza de mas de 4 años en botella. Champagne , bodegas Charles Heidsieck.	70 €

DULCES

PEDRO XIMENEZ 100% Pedro Ximenez Sanlúcar de Barrameda, Cádiz. Bodegas Callejuela	3,5 €
OPORTO Tawny, Touriga nacional, tinta roriz, touriga Franca y más. Envejecido en mader durante 3,5 años. Douro (Portugal), Bodegas Niepoort vinhos. Porto.	3,5 €