



• MENÚ •

Disfruta nuestra variedad y propuesta gastronómica.

Selva nace basándose en la creencia que la comida debe ser algo especial, y trasladamos esta creencia a todo lo que hacemos.

Nos preocupamos de ofrecerte un producto de calidad, seleccionado con cariño para traerte los sabores de la selva hasta tu selecto paladar, mezclando la cocina japonesa, alemana, latina, mediterránea y española.

Sortea la maleza y adéntrate en la Selva.

Si usted es alérgico o intolerante a algún producto, por favor, comuníquelo a nuestro personal de sala que ellos le informarán.



Todos nuestros platos están elaborados con aceite de oliva virgen extra ecológico

Horario:

13:00 - 16:00 h. : Comida

20:00 - 23:30 h. : Cena

628 543 093 · reservas@gastroselva.com

Calle Agustín Rodríguez Sahagún, 3

05003 - Ávila

www.gastroselva.com

MENÚ DEL DÍA

PRIMEROS

· Arroz del día:

Martes: Autético arroz a la cubana con huevo, tomate, aguacate y tostón frito

Miércoles: Falso risotto de pasta piñón

Jueves: Arroz meloso con bogavante

Viernes: Arroz meloso con marisco

· Gazpacho o Salmorejo

· **Carpaccio de tomate de Cebreros, vinagreta de frutos secos y queso de oveja Palacios de Goda**

· **Ensalada Arrecife:** Mezclum de lechuga, agucate, tomate, naranja, parmesano, vinagreta de mango y soja

· **Parrillada de verduras:** Pimiento, calabacín, berenjena, trigueros, setas con vinagreta de mostaza y frutos secos

SEGUNDOS

· Picaña de ternera Avileña a la brasa con leña de encina

· Bacalao en salsa verde

· Salteado de ternera Avileña y verduras con soja 16,50 €

· Cachopo de ternera Avileña con jamón y queso de oveja Palacios de Goda

· Medallón de atún a la brasa con verduras 22,90 €

· Entrecot de ternera Avileña a la brasa con leña de encina

· Lubina a la espalda 29,90 €

POSTRES

· Tarta de queso "Luna Nueva"

· Tarta cremosa de galleta "Lotus"

· Tarta de chocolate "Choco Jungly"

· Piña natural

· Helado

Se incluye pan, vino, casera y agua

Horario de 13:00 a 16:00 h. de Martes a Viernes

Excepto festivos y vísperas

PLATO DEL DÍA

· Filete de ternera Avileña con risotto

Guarinición: Patatas o Ensalada - 12,50 €

· Bacalao con salteado de verduras

Guarinición: Patatas o Ensalada - 12,50 €

· Cuarto trasero de pollo al horno con verduras

Guarinición: Patatas o Ensalada - 12,50 €

Se incluye pan, vino, casera, agua y postre

Horario de 13:00 a 16:00 h. de Martes a Viernes

Excepto festivos y vísperas

MENÚ DEGUSTACIÓN

Coctel de lima, ceviche, gambón y pulpo

Con cebolla morada, pimiento, lima,
cilantro, gambón y pulpo



Croqueta de pollo de corral

De pollo guisado a la pepitoria con reducción
de su propia salsa con salsa tártara



Croqueta de pierna de cerdo

Asada a baja temperatura en su jugo con
salsa de tomate seco y mostaza



Dumpling-tartar de carrillera de ternera en su jugo

Base de tomate seco, aceitunas y dumpling casero



Chipirón relleno de boloñesa

Boloñesa coreana con salsa huancaína
sobre espejo de jugo Ibérico



Solomillo de ternera Avileña (150 grs) 🍷

Con salsa de queso Luna Nueva



POSTRE: Tarta de queso



Incluye: Agua, pan, vino blanco verdejo “Vidilla”
o vino tinto “Gota de Arena” y café

Válido de Martes a Domingo
de 13:30 a 16:00 h.

50,00 €/persona
Mínimo 2 pax

RECOMENDACIONES FUERA DE CARTA

Hamburguesa de Pastrami

Pan brioche, salsa casera al estilo Katy's New York,
125 grs de buey 90 días dry aged,
125 grs de Pastrami ahumado - **19,50 €**



Medallón de micuit de pato

Con tostas caseras y mermelada de cebolla caramelizada - **18,00 €**



Calamar de Potera XL

A la brasa de leña de encina - **18,00 €**



Carpaccio de buey madurado 90 días*

Con vinagreta de frutos secos y queso rayado
*consultar disponibilidad - **16,00 €**



Gamba roja a la plancha (12 unid.) - 24,00 €



Gambón al ajillo - 18,00 €



Chopitos - 14,00 €



Coulant casero de Lotus

(Pedir con antelación) Tiempo de preparación aprox. 20 minutos - **9,00 €**



Chuletón (Lomo alto) de Angus* madurado 45 días
Criado en la Sierra de Ávila - **49,50 €/kg.**

Entrecot (Lomo bajo) de Angus* madurado 45 días (400 grs)
Criado en la Sierra de Ávila - **29,50 €**



Solomillo de Angus* madurado 45 días (300 grs)
Criado en la Sierra de Ávila - **36,50 €**

*El Angus es una carne marmoleada, tiene pequeñas vetas de grasa que se distribuyen uniformemente en toda la pieza de color rojo oscuro y textura firme. Es una carne magra, tiene menos grasa y un sabor intenso y pronunciado.

ENTRANTES

Tabla mixta de Ibéricos de bellota y queso de oveja

Lomo, salchichón, chorizo, jamón y queso de oveja
Palacios de Goda - 16,00 €



Tabla degustación de quesos de Ávila "Elvira García"

Queso Luna Nueva, Fortín de Capra, Canto Lavado
y Bombón de Iruelas trufado - 18,00 €



Nuestras Croquetas Caseras:

· Croqueta de cecina (1 unid.)

Cecina con queso de cabra y pimentón ahumado - 2,50 €



· Croqueta de pierna de cerdo (1 unid.)

Asada a baja temperatura en su jugo con
salsa de tomate seco y mostaza Dijon - 2,50 €



· Croqueta de pollo de corral guisado a la pepitoria (1 unid.)

Con reducción de su propia salsa con salsa tártara - 2,50 €



Huevos rotos con jamón Ibérico de Bellota, lágrimas de foie y trufa

Patatas fritas de la zona, huevo ecológico, jamón ibérico,
pimentón ahumado de la Vera, lascas de foie y trufa - 16,50 €



Tempura de verduras (*)

Con salsa Teriyaki y miel. (*Opción sin gluten) - 14,50 €



Dumpling-tartar de carrillera de ternera en su jugo (2 unid.)

Base tartar de tomate seco, aceitunas y dumpling casero de carrilleras - 14,50 €



Gyozas de verduras y carne (4 unid.)

Con mousse de soja y verduras - 12,50 €



Steak tartar de solomillo de ternera (100 grs)

Tostas caseras, diente de ajo, cebolla, pepinillo, alcaparras, ajo
encurtido, perrins, soja, vinagre, mostaza Dijon, yema curada en soja
y aceite de sésamo - 18,00 €



Flor de alcachofa

Alcachofas confitadas con jamón Ibérico y tierra de aceitunas negras
con su reducción de jamón Ibérico al PX - 12,50 €



Guacamole

Aguacate premium con pico de gallo
y lima con totopos - 14,50 €



ENSALADAS

Ensalada de burrata y tomate de Cebreros

Tomate ecológico de Cebreros con vinagreta de frutos secos y emulsión de AOVE y perejil - **16,50 €**



Ensalada La Selva

Tartar de cangrejo con vinagreta, aguacate, salmón ahumado, aliño de naranja y miel y langostinos - **15,50 €**



Ensalada de queso barraqueño

Tartar cuadrado de mezclum, tomate de Cebreros, aguacate, atún, cebolla encurtida y loncha de queso barraqueño caramelizado y reducción de módena - **16,50 €**



TACOS, BAOS Y BRIOCHES

Taco de carrillera de ternera (1 unid.)

Carrillera de ternera Avileña, pico de gallo, aguacate, jalapeño relish, mayonesa de jalapeño, sésamo y cilantro - **6,95 €**



Taco Avileño (1 unid.)

Tataki de entrecot de ternera avileña, especias cajun, soja, mayonesa coreana de kimchi, cebolla, cilantro, jalapeño y piña - **6,95 €**



Brioche de pierna de cerdo (1 unid.)

A baja temperatura, cebolla encurtida, chimimayo y queso rallado - **6,95 €**



Brioche de tartar de atún (1 unid.)

Marinado en soja con aguacate y lima con wakamemayo - **6,95 €**



Bao de panceta ibérica (1 unid.)

A baja temperatura, chili dulce, lechuga, panceta, gamba, mayonesa siracha y sésamo - **6,95 €**



Bao de cochinitillo de Arévalo (1 unid.)

Bao de deshuesado a baja temperatura con verduras - **6,95 €**



DE LA MAR

Copa de ceviche de langostino y pulpo
Marinado con limón y cebolla morada - **18,50 €**



Chipirones al estilo de nuestro Chef
Rellenos de boloñesa coreana con salsa huancaína
sobre jugo Ibérico - **12,50 €**



Pulpo a la brasa (150 grs)
Pata de pulpo entera a la brasa con parmentier de patata,
salsa de ajo, pimentón y azafrán - **21,00 €**



Tartar de atún rojo (100 grs)
Aguacate, cebolla, tomate, soja y aceite de sésamo - **18,00 €**



Lomo de rodaballo
A baja temperatura con reducción de albariño, ajo y lima
acompañado de seta shiitake en el mismo jugo - **28,00 €**



Lomo de bacalao
En salsa romesco, crema de aguacate y tierra de jamón Ibérico
con su toque de salsa Ibérica - **22,00 €**



MENÚ INFANTIL HAPPY JUNGLE

Pack Hot Dog Jungle
Hot dog salchicha con queso, patatas fritas
Agua o zumo, Postre (helado choco, fresa o vainilla) y juguete - **14,50 €**



Pack Krusty Burger
Burger ternera 100 grs, queso, patatas fritas
Agua o zumo, Postre (helado choco, fresa o vainilla) y juguete - **14,50 €**



Pack Zombie Fingers
Fingers de pollo, patatas fritas
Agua o zumo, Postre (helado choco, fresa o vainilla) y juguete - **14,50 €**



Pack Dollar Pasta
Pasta del día con tomate, patatas fritas
Agua o zumo, Postre (helado choco, fresa o vainilla)
y juguete - **14,50 €**



CARNES

Picaña de ternera (200 grs.) 
Corte brasileño a nuestra brasa - 18,00 €

Entrecot de ternera Avileña (300 grs.) 
Lomo bajo a nuestra brasa - 22,00 €

Solomillo de ternera Avileña (300 grs.) 
La mejor parte de la ternera a nuestra brasa con parmentier de patata
y reducción de sus jugos y PX - 28,00 €

Chuletón de ternera Avileña (1 kg.) 
Lomo alto a nuestra brasa - 36,00 €

Lingote de cordero lechal
Cordero lechal de la sierra de Ávila a baja temperatura en su jugo - 24,00 €

Rollo de cochinillo de Arévalo
Rollo de pasta filo crujiente relleno de cochinillo deshuesado
a baja temperatura en su propio jugo - 24,00 €

NUESTRAS CARNES AL PESO PARA 2 Ó 3 PERSONAS

Chuletón de ternera Avileña 
Lomo alto a la parrilla - 36,00 €/kg.

Tomahawk Avileña 
Con corte de origen indio de lomo alto a la parrilla - 39,00 €/kg.

T-Bone Avileño 
Con corte en forma de T. Lomo bajo más solomilo a la parrilla - 41,00 €/kg.

Porter House Avileño 
Con corte en forma de T. Lomo bajo más solomilo a la parrilla.
La pieza más grande y jugosa - 45,00 €/kg.

REGAL CACHOPO

Cachopo Avileño 
Ternera Avileña, jamón Ibérico de bellota, queso de oveja
Palacios de Goda y salsa romesco - 24,00 €

Cachopo de la Dehesa 
Ternera autóctona de Ávila de la Dehesa, cecina, queso
barraqueño y salsa luna nueva - 24,00 €

PANES

Servicio de Pan - 1,80 €
Degustación de Aceites - 2,80 €

POSTRES

Tarta de queso "Luna Nueva" 
Al horno. Super cremosa con mezcla de varios quesos - 6,90 €



Tarta de chocolate "Choco Jungly"
Al horno - 6,90 €



Tarta cremosa de Galleta "Lotus"
Al horno - 6,90 €



Tarta tres leches
bizcocho casero y cremoso de tres leches - 6,90 €



Suspiro Selva
Nuestra versión del "Polvito uruguayo" con dulce de leche
y nata con queso crema - 6,90 €



Copa de helado
De nata, vainilla, chocolate, mango o turrón (2 sabores a elegir) - 6,90 €



Piña natural - 6,90 €



Torrija
Torrija caramelizada con helado - 6,90 €



Helado de queso de cabra
De queso Luna Roja con miel de Ávila - 6,90 €



Degustación de postres
Selección de minipostres - 14,50 €



MOSTAZA



APIO



FRUTOS SECOS



LÁCTEOS



SULFITOS



SOJA



CRUSTÁCEOS



SÉSAMO



GLUTEN



HUEVO



PESCADO



MOLUSCOS

Si usted es alérgico o intolerante a algún producto, por favor,
comúniquelo a nuestro personal de sala
que ellos le informarán.

IVA INCLUIDO

STREET FOOD

STARTERS

Tabla de patatas con 6 salsas

Salsas variadas - 9,50 €



Guacamole

Aguacate premium con pico de gallo y lima con totopos - 14,50 €



Bacon Cheese Fries

Patatas fritas con mix de quesos fundidos y bacon crujiente - 13,50 €



Nachos Selva Texano

Ternera Avileña picada, queso cheddar, crema agria, pico de gallo y guacamole con totopos caseros - 16,00 €



Tequeños queso (6 ud.)

Con nuestra salsa de tomate y siracha - 9,50 €



BURGERS

LUNA NUEVA SMASH

- 270 grs Buey dry aged 90 días
- Queso ahumado
- Queso Luna Nueva
- Mermelada de bacon
- Salsa chile chipotle
- Mantequilla de tomate seco
- Pepinillo
- Topping de bacon - 19,50 €



II CAMPEONATO
DE ESPAÑA DE
HAMBURGUESAS



GREDOS

- 200 grs Buey dry aged 90 días
- Sal negra del Himalaya
- Pepinillo
- Cebolla a la plancha
- Papada ibérica
- Jarabe de Arce
- Tomate asado
- Doble queso ahumado
- Salsa huevo frito
- Ahumada - 19,50 €



WELLINGTON

- Pan brioche de mantequilla
- Salsa de tomate seco chile y mostaza dijon
- 2 Medallones de 125 grs de Buey dry aged 90 días
- Sofrito de verduras y setas
- Queso ahumado
- Foie caramelizado
- Nuestra reducción de salsa cremosa de carne y queso fundido - 19,50 €



IV CAMPEONATO
DE ESPAÑA DE
HAMBURGUESAS

BURGERS

BRONTOSAURIUS*

- Pan brioche casero en horno de leña al estilo Wellington con un toque dulce
- Salsa de reducción de costilla y barbacoa
 - Sofrito de verduras y bacon
- 150 grs Vaca rubia Gallega dry aged 90 días a la brasa de encina
 - Doble queso ahumado
- Costilla de vaca a baja temperatura - **19,50 €**



* Unidades limitadas, consulte disponibilidad

LA SELVA

- 200 grs Buey dry aged 90 días
 - Doble de bacon
- Cebolla caramelizada a la plancha
- Salsa de mostaza antigua y miel
 - Doble queso cheddar
- Queso Old Amsterdam rallado
- Queso rulo de cabra caramelizado
- Pepinillo y tomate asado - **19,50 €**



EMMY SMASH ✂

- 200 grs Buey dry aged 90 días
 - Queso cheddar
- Cebolla caramelizada
 - Cecina de buey
 - Bacon
 - Salsa Emmy
- Pasta coreana gochujang - **19,50 €**



BACON CHEESE BURGER SMASH

- 200 grs Ternera Avileña 
- Doble queso cheddar
- Doble bacon crujiente
 - Pepinillo
 - Huevo frito
- Salsa secreta Selva - **19,50 €**



BURGER OKLAHOMA NOODLES SMASH

- 200 grs Buey dry aged 90 días
 - Cebolla frita
- Queso cheddar doble
 - Salsa Tártara
- Noodles con soja - **19,50 €**



VEGAN BURGER

- Pan brioche veggie
 - Beyond burger
- Queso cheddar vegano
- Salsa de Jalapeño Tomato Relish
 - Tomate
- Mezclum de lechugas - **19,50 €**



CAFÉ

Café al gusto

Café con leche, solo, cortado, solo con hielo o manchado - 2,00 €

Café Cappuccino

Café espresso y leche montada - 2,20 €

Café Carajillo

Combinación de café con coñac - 3,00 €

Café Bombón

Café con leche condensada - 3,00 €

Café Irlandés

Café con whisky quemado, azúcar y nata montada - 4,50 €

Café Licor 43

Café doble con hielo y Licor 43 (coctelera) - 4,50 €

Summer Coffee

Café doble con hielo y Grand Marnier (coctelera) - 4,50 €

INFUSIONES

Pu-Erh Tea · Té Rojo Pu-Erh - 2,00 €

English Breakfast · Té Negro - 2,00 €

Rooibos · Relax - 2,00 €

White Tea · Té Blanco - 2,00 €

Chamomile · Manzanilla - 2,00 €

Linden Flowers · Tila - 2,00 €

Green Tea · Té Verde Gunpowder - 2,00 €

Tea & Chocolate · Té Negro & Chocolate - 2,00 €

Oolong Tea · Té Azul - 2,00 €

Masala Chai · Té Verde - 2,00 €

Forest Fruits · Frutos del Bosque - 2,00 €

Mint Tea · Menta Poleo - 2,00 €

CERVEZA DE BARRIL

Budvar Budweiser

Premium Lager, de color dorado pálido, deja en el paladar un amargor leve o moderado. República Checa, Alcohol 5%, 22 IBU
½ Pinta - 3,00 € | 1 Pinta - 5,50 €

La Chouffe Blonde

Especial, condimentada con cilantro, de alta fermentación y con segunda fermentación en botella. Bélgica, Alcohol 8%, 20 IBU | Copa - 4,90 €

Mc Chouffe (Oscura)

Sin pasteurizar y sin filtrar. Ale oscura, de color cobre a rubí, con notas especiadas y frutales. Bélgica, Alcohol 8%, 20 IBU | Copa - 4,90 €

Charles Quint Robijn Rood (Oscura)

Ale color rojo rubí. Predomina el sabor a malta, con final un poco amargo y dulce. Bélgica, 8'5% Alcohol, 58 IBU | Copa - 5,90 €

Kwak

Vertido ambarino de agradable aroma afrutado. Mezcla caramelo, levadura, especias y aroma de plátano. Bélgica, 8'4% Alcohol, 20 IBU
200 ml - 4,90 € | 330 ml - 5,90 €

Straffe Hendrik Quadrupel (Oscura)

Lanzada en 2010, rica, de intenso color oscuro y plena en sabor. De aroma especiado y elegante. Bélgica, 11% Alcohol, 35 IBU | Copa - 5,90 €

Tripel Karmeliet (Rubia)

De color dorado a rubio con una densa espuma blanca. Tiene notas de 3 granos: trigo, cebada y avena. Bélgica, 8'4% Alcohol, 16 IBU | 1 Pinta - 5,90 €

1906 Reserva Especial

Elaborada a partir de maltas tostadas y lúpulos "Perle Hallertau" y "Nugget". De abundante espuma. España, 6'5% Alcohol, 25 IBU | Copa - 3,50 €

Erdinger Weissbier (Trigo)

La cerveza de trigo por excelencia. Se elabora utilizando la levadura según una receta tradicional. Alemania, Alcohol 5'3%, 13 IBU
Copa - 4,50 € | 1 Pinta - 5,90 €

Erdinger Dunkel (Oscura)

De trigo oscura con un aroma especiado. Su gran sabor se debe al lúpulo y a las maltas tostadas. Alemania, Alcohol 5'3%, 14 IBU
Copa - 4,50 € | 1 Pinta - 5,90 €

BrewDog IPA Punk

IPA muy aromática e intensa en sabores cítricos, vegetales y con un buen grado de amargor. Escocia, Alcohol 5'6%, 40 IBU
Copa - 5,00 € | 1 Pinta - 6,60 €

Erdinger Radler Lemon

Combina el sabor afrutado y especiado de la cerveza de trigo con el dulzor cítrico de la limonada. Alemania, 2% Alcohol, 8'5 IBU
½ Pinta - 3,00 € | Copa - 5,50 €

Selección de Vinos de nuestra amplia bodega

- Frizzante -

	Copa	Botella
Yllera 5.5 (Bodegas Yllera) <i>Variedad</i> Verdejo	3,00 €	16,00 €
Alma Atlántica Rosé (Bodegas Martín Códax) <i>Variedad</i> Mencía	3,00 €	16,00 €

- Vinos Espumosos -

		Botella
Llopart Reserva Brut Rosé (Espumosos Llopart) <i>Variedad</i> Macabeo, Garnacha y Monastrell <i>Crianza</i> 20 meses de crianza en rima	Espumosos Corpinnat	19,00 €
Torelló Brut Reserva (Espumosos Torelló) <i>Variedad</i> Xarel-lo, Macabeo y Parellada <i>Crianza</i> 36 meses de crianza en rima	Espumosos Corpinnat	20,00 €
Moët & Chandon Brut Imperial (M. Moët & Chandon) <i>Variedad</i> Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier <i>Crianza</i> 36 meses de crianza en rima	A.O.C. Champagne	49,00 €
Louis Roederer Premier Brut (Maison Louis Roederer) <i>Variedad</i> Pinot Noir y Chardonnay <i>Crianza</i> 40 meses de crianza en rima	A.O.C. Champagne	57,00 €

- Vinos Blancos -

		Copa	Botella
Anxo Martín (Bodegas Martín Códax) <i>Variedad</i> Treixadura, Albariño y Godello	D.O. Ribeiro		18,00 €
Marieta Semiseco (Bodegas Martín Códax) <i>Variedad</i> Albariño	D.O. Rias Baixas	3,00 €	16,00 €
Martín Códax (Bodegas Martín Códax) <i>Variedad</i> Albariño	D.O. Rias Baixas		17,50 €
Mar de Frades (Bodega Mar de Frades) <i>Variedad</i> Godello	D.O. Rias Baixas		25,50 €
Vidilla (Bodega Gil Family Estates) <i>Variedad</i> Verdejo	D.O. Rueda	3,00 €	16,00 €
Cabra Loca (Bodega Agro Monteagudo) <i>Variedad</i> Verdejo	D.O. Rueda	3,00 €	16,00 €
O Luar do Sil (Bodegas Pago de los Capellanes) <i>Variedad</i> Godello	D.O. Valdeorras	3,75 €	19,90 €
Viñas del Vero (Bodega Viñas del Vero) <i>Variedad</i> Gewürztraminer	D.O. Somontano		18,00 €
El Polvorete (Bodegas Emilio Moro) <i>Variedad</i> Godello	D.O. Bierzo		20,00 €
Haus Klosterberg (Marcus Molitor) <i>Variedad</i> Riesling	Alemania / Mosela		21,00 €

- Vinos Tintos -

		Copa	Botella
Gota de Arena (Bodegas Tridente - Gil Family Estates) <i>Variedad</i> Tempranillo <i>Crianza</i> 12 meses en barricas de roble francés y americano	D.O. Castilla y León	3,20 €	15,00 €
Tridente (Bodegas Tridente - Gil Family Estates) <i>Variedad</i> Tempranillo <i>Crianza</i> 15 meses en barricas de roble francés	D.O. Castilla y León	3,50 €	18,00 €

- Vinos Tintos -

	Copa	Botella
Abadía Retuerta Selección Especial (Bod. Abadía Ret.) <i>Variedad</i> Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon <i>Crianza</i> 13 meses en barricas de roble francés y americano	D.O. Castilla y León	42,00 €
Juan Gil Etiqueta Amarilla (Bodegas Juan Gil) <i>Variedad</i> Monastrell <i>Crianza</i> 4 meses en barricas de roble francés	D.O. Jumilla	16,00 €
Juan Gil Etiqueta Plata (Bodegas Juan Gil) <i>Variedad</i> Monastrell <i>Crianza</i> 12 meses en barricas de roble francés	D.O. Jumilla	20,00 €
Pago de los Capellanes Roble (Bodegas P. de los Cap.) <i>Variedad</i> Tempranillo <i>Crianza</i> 4 meses en barricas de roble francés	D.O. Ribera del Duero	3,75 € 19,90 €
Pago de los Capellanes Crianza (Bodegas P. de los Cap.) <i>Variedad</i> Tempranillo <i>Crianza</i> 12 meses en barricas de roble francés	D.O. Ribera del Duero	30,00 €
Malacuera Roble (Bodegas Malacuera) <i>Variedad</i> Tempranillo <i>Crianza</i> Mínimo 3 meses en barricas de roble francés	D.O. Ribera del Duero	15,00 €
Malacuera Crianza (Bodegas Malacuera) <i>Variedad</i> Tempranillo <i>Crianza</i> 12 meses en barricas de roble francés y americano	D.O. Ribera del Duero	3,75 € 19,90 €
Finca Resalso Roble (Bodega Emilio Moro) <i>Variedad</i> Tempranillo <i>Crianza</i> 4 meses en barricas de roble francés	D.O. Ribera del Duero	19,00 €
Malleolus (Bodega Emilio Moro) <i>Variedad</i> Tempranillo <i>Crianza</i> 18 meses en barricas de roble francés	D.O. Ribera del Duero	39,00 €
Cillar de Silos Crianza (Bodega Cillar de Silos) <i>Variedad</i> Tempranillo <i>Crianza</i> 12 meses en barricas de roble francés	D.O. Ribera del Duero	28,00 €
Tomás Postigo (Bodegas y Viñedos Tomás Postigo) <i>Variedad</i> Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Malbec <i>Crianza</i> 12 meses en barricas de roble francés nueva	D.O. Ribera del Duero	39,00 €
Pago de Carraovejas (Bodega Pago de Carraovejas) <i>Variedad</i> Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon <i>Crianza</i> 12 meses en barricas de roble francés	D.O. Ribera del Duero	44,00 €
Bagús (Bodega López Cristóbal) <i>Variedad</i> Tinta del País <i>Crianza</i> 14 meses en barricas de roble francés y americano	D.O. Ribera del Duero	55,00 €
Dominio de Calogía (Bodega Dominio de Calogía) <i>Variedad</i> Tempranillo <i>Crianza</i> 14 meses en barricas francesa Allier	D.O. Ribera del Duero	95,00 €
Valbuena 5º Año (Bodega Vega Sicilia) <i>Variedad</i> Tempranillo y Merlot <i>Crianza</i> 16 meses en barricas de roble francés y americano	D.O. Ribera del Duero	162,00 €
Sierra Cantabria Crianza (Bodegas Sierra Cantabria) <i>Variedad</i> Tempranillo <i>Crianza</i> 14 meses en barricas de roble francés y americano	D.O. Rioja	17,00 €
Ramón Bilbao Crianza (Bodega Ramón Bilbao) <i>Variedad</i> Tempranillo <i>Crianza</i> 14 meses en barricas de roble americano	D.O. Rioja	3,50 € 18,00 €
Marqués de Riscal Reserva (Bodega Marqués de Riscal) <i>Variedad</i> Tempranillo y Graciano <i>Crianza</i> 24 meses en barrica de roble americano	D.O. Rioja	4,50 € 24,00 €
Remelluri Reserva (Bodega La Granja de Remelluri) <i>Variedad</i> Tempranillo, Garnacha y Graciano <i>Crianza</i> 17 meses en barricas y fudres de roble francés	D.O. Rioja	39,00 €

- Vinos Tintos -

	Copa	Botella
Marqués de Cáceres Gran Reserva (Bod. Marqués de C.) Variedad Tempranillo, Garnacha y Graciano Crianza 24 meses en barricas de roble francés nueva y de 2º vino	D.O. Rioja	45,00 €
San Vicente Reserva (Bodegas Señorío de San Vicente) Variedad Tempranillo peludo Crianza 20 meses en barrica de roble francés y americano	D.O. Rioja	63,00 €
Barón de Chirel Reserva (Bodegas Marqués de Riscal) Variedad Tempranillo Crianza 24 meses en barricas de roble francés	D.O. Rioja	130,00 €
La Nieta Reserva (Bodegas Viñedos de Páganos) Variedad Tempranillo Crianza 18 meses en barricas de roble francés nueva	D.O. Rioja	134,00 €
Tritón (Bodega Jorge Ordóñez) Variedad Tinta de Toro Crianza 8 meses en barrica de roble francés	D.O. Toro	25,00 €
Tratvm (Bodegas Quadravia) Variedad Tinta de Toro Crianza 15 meses en barrica de roble francés nueva	D.O. Toro	25,00 €
San Román (San Román Viñedos y Bodegas) Variedad Tinta de Toro Crianza 24 meses en barricas de roble francés y americano	D.O. Toro	52,00 €
Habla del Silencio (Bodegas Habla) Variedad Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Syrah Crianza 6 meses en barricas de roble francés	D.O. Extremadura	19,00 €
Bassus (Bodegas Hispano+Suizas) Variedad Pinot Noir Crianza 10 meses en barricas de roble francés nuevas	D.O. Utiel-Requena	34,00 €
Terrazas de los Andes (Bodega Terraza de los Andes) Variedad Malbec Crianza 12-14 meses en barricas de roble francés	D.O. Mendoza (Arg.)	32,00 €

- Vinos de Ávila Km. 0 -

	Copa	Botella
Valeriana (Rosado) (10 Delirios Bodegas y Viñedos) Variedad Garnacha Crianza 2 meses sobre lías	D.O. Cebreros	16,00 €
Bretón (Blanco) (Bodegas Castellanas, Villanueva Av.) Variedad Verdejo	IGP Castilla y León	3,00 € 16,00 €
Bretón (Bodegas Castellanas, Villanueva de Ávila) Variedad Tempranillo Crianza 6 meses en barrica de roble francés	IGP Castilla y León	3,00 € 16,00 €
Teodoro (10 Delirios Bodegas y Viñedos) Variedad Garnacha Crianza 10 meses en barrica de roble francés	D.O. Cebreros	3,50 € 18,00 €
Pegaso Zeta (Compañía de Vinos Telmo Rodríguez) Variedad Garnacha Crianza 6 meses en barrica de roble francés	D.O. Cebreros	27,00 €

Consulta nuestra carta completa de vinos

