

Vinos



**OSTERIA
DEL SOLE**

T A R I F A

VINOS SEMIDULCES Y DULCES

Esencia 27

23

V.T. Castilla y León. Uvas Verdejo. Aromas a frutos tropicales. El Semidulce mas premiado del Pais.

Lunevo Passito

25

IGP. Color dorado intenso, en nariz notas de cítricos confitados, frutas amarillas y miel.

Sol de Naranja

22

Uvas moscatel y Pedro Ximénez y elixir de naranja. Goloso y envolvente con notas muy claras a naranja y azahar.

ESPUMOSOS ITALIANOS

Prosecco Treviso Extra Dry

26

IGP Veneto. Uvas Glera. Método Charmat. Brut Nature. Notas a manzanas doradas, con una ligera nota de plátano. Fresco, aromático y aterciopelado con una agradable redondez. Ideal como aperitivo, pero también maridado para aperitivos, pasta, pizza, risotto, verduras a la parrilla y ensaladas de verano.

Prosecco Treviso Rosè Millesimato

27

IGP Veneto. Uvas Glera y Pinot Nero. Método Charmat. Brut. 3 meses de crianza. El color rosa expresa todo el refinamiento de estas burbujas. La nariz revela notas de rosa, bayas frescas y fresas. En boca una buena estructura, equilibrado y sabroso.

Opera Franciacorta Rosè

42

IGP Lombardía. Uvas Chardonnay y Pinot Nero. Método Charmat. Brut. Aromas cítricos de fruta roja con notas de panadería golosa. Amigo de aperitivos, quesos tiernos, ensaladas y pescados blancos.

Berlucchi 61 Rosè

46

IGP Lombardía. Uvas Pinot Nero y Chardonnay. Método Tradicional. Brut. Aromas a notas de frutos del bosque y fruta madura, bien mezclado con delicados aromas de levadura y corteza de un pan. Fino, elegante, vivo y con cuerpo; la dosis media-alta de azúcares equilibra la acidez sutilmente marcada. Aperitivos, embutidos, quesos y crustáceos.

Mariella Franciacorta Rosè

58

IGP Lombardía. Uvas Pinot Nero y Chardonnay. Brut. Los vinos base se envejecen entre acero y barricas. Crianza sobre lías 66 meses. Gran espumoso.

Antica Fratta Franciacorta Rosè

60

IGP Lombardía. Uvas Pinot Nero y Chardonnay. Método tradicional. Brut. Un mínimo de 36 meses de crianza. Aromas untuosos y grasos a panadería y frutos rojos ácidos. Perfecto para carnes asadas o pescados azules.

CHAMPAGNES FRANCESES

Ruinart Brut

130

Champagne. Brut. Uvas Pinot Noir y Chardonnay. Equilibra perfectamente potencia y frescura y ofrece interesantes notas de fruta exótica como la guayaba y los lichis en una boca voluptuosa y elegante.

Ruinart Rosè

170

Champagne. Uvas Pinot Noir y Chardonnay. Equilibra perfectamente potencia y frescura y ofrece interesantes notas de fruta exótica como la guayaba y los lichis en una boca voluptuosa y elegante.

BLANCOS ITALIANOS

Malvasia

25

IGP Salento. Uvas Malvasia Blanca. Sutiles recuerdos a fruta de pulpa blanca y hierbas aromáticas. Fresco y con ligera sapidez con retornos de fruta y avellana fresca. Perfecto para carpaccios, sashimis, pastas y mariscos.

Chardonnay

27

IGP Salento. La nariz libera notas cálidas de fruta madura, frutas exóticas y una ligera nota ahumada. El sabor es completo, suave, atractivo y sabroso. Excelente para combinar con una amplia variedad de platos: pasta con salsa de verduras, risotto de champiñones o mariscos, sopa de pescado blanco, crustáceos al vapor, caza y quesos maduros.

Verdeca

28

IGP Salento. Amarillo pajizo con reflejos verdosos dorados. Intenso y fino con toques de albaricoque, flores blancas y romero.

Wolftal Gewurztraminer

34

IGP Trentino Alto Adige. Uvas Gewurztraminer. En paladar se perciben las sensaciones ya destacadas en nariz junto con una buena estructura armónica. Marida bien con quesos, carnes blancas, pescados y mariscos.

Cervaro della Sala

85

IGP Toscana. Uvas Chardonnay y Grechet. 6 meses de crianza en madera con sus lías finas. En nariz se abre con notas tostadas y matices afrutados de frutas cítricas y exóticas, con ligeras sensaciones de mantequilla. En boca es sabroso y fresco, con un final largo y persistente. Agradable de inmediato, tiene un excelente potencial evolutivo.

Corte del Lupo Bianco Cà del Bosco 50

D.O. Curtefranca. Uvas Chardonnay y Pinot Bianco. 6 meses de crianza en madera con sus lías finas. Elegante, fresco, complejo y de gran intensidad, con notas elegantes y bien definidas.

BLANCOS ESPAÑOLES

Vidilla Verdejo RUEDA

35

IGP Salento. Uvas Malvasía Blanca. Sutiles recuerdos a fruta de pulpa blanca y hierbas aromáticas. Fresco y con ligera sapidez con retornos de fruta y avellana fresca. Perfecto para carpaccios, sashimis, pastas y mariscos.

O Fillo

38

D.O. Rías Baixas. Uva Albariño. 2 meses de crianza sobre sus lías finas. Perfecto para todo lo que nos ofrece el mar.

ROSADOS ITALIANOS

Negroamaro Rosato

25

IGP Salento Rosato. Uvas Negroamaro. Cereza viva. Frambuesa Y mora roja.

Primitivo Rosato

26

IGP Salento Rosato. Uvas Negroamaro. Cereza viva. Frambuesa Y mora roja.

Susumaniello Rosato

28

IGP Salento Rosato. Uvas Negroamaro. Cereza viva. Frambuesa Y mora roja.

Rosa dei Frati

46

DOC Garda. Uvas Gropello, Marzemino, Sangiovese y Barbera. Nariz fragante, con reminiscencias de manzana, espino, cereza y almendra. Complejo y persistente con recuerdos sobre todo de pequeños frutos rojos.

TINTOS ITALIANOS

Primitivo di Manduria

27

DOP Puglia. Color rubí profundo y oscuro. En nariz se suceden notas de moras y mermelada de frutos rojos, violeta de fondo, chocolate y pimienta. Cálido y suave en boca, cierra la cata con potencia y persistencia.

Salice Salentino

24

DOP Puglia. Tonos rojo rubí y granate, cerezas negras y guindas en alcohol, humus, cacao en polvo, persistencia y taninos finos cuentan la historia de este vino y su territorio.

Negroamaro

25

IGP Salento. Color rojo rubí con ribetes violáceos. Las cerezas y el clavo siguen la nota floral de violeta. Tanino suave y el frescor adecuado definen el equilibrio y la personalidad vigorosa de este negroamaro que termina largo y persistente.

Nero di Troia

25

IGP Puglia. Rubí encendido. Las moras, las grosellas y las violetas siguen la nota especiada de la pimienta negra. El sabor es pleno y con mucho cuerpo.

Messio

63

IGT Toscana. Uvas Merlot. En boca el componente aromático evoluciona hacia el tabaco y el chocolate, con una ligera nota de caramelo. Redondo, con cuerpo e intenso. Primeros platos con salsa de carne, embutidos y quesos curados, carnes rojas a la brasa, guisos en general y caza.

Villa Donoratico

75

IGT Toscana. Uvas Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot. 12 meses de crianza en roble francés. Textura potente y densa. Notas de grosella negra y arándanos. Para ensaladas contundentes, legumbres y comidas picantes.

Il Seggio

46

DOC Bolgheri. Uvas Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot. 15 meses de crianza. Sedoso. Excelente con sisottos y carnes guisadas.

Sumarone

38

IGT Puglia. En Boca es fresco y cálido a la vez, guiado por una importante textura tánica y con una excelente estructura.

Sassoallo

80

IGT Toscana. Uvas Sangiovese. 14 meses de crianza en roble francés sin tostar. Textura aterciopelada, frutal y una agradable suavidad. Perfecto con Caciucco, pasta de ricotta y tomate cherry, canelones con champiñones chanterelle o Pecorino di Pienza.

Guidalberto

90

IGT Toscana. Uvas Cabernet Sauvignon y Merlot. Frutos del bosque y cerezas negras maduras se acompañan de notas de matorral mediterráneo, sensaciones salobres y tonos suaves de especias dulces. Suave con taninos vivos y frescos.

Le Sughere di Frassinello

46

IGT Toscana. Uvas Merlot, Cabernet Sauvignon y Sangiovese. 9 meses de crianza en madera. Color rubí profundo, con un bouquet de frutos rojos. Tiene gran sustancia, con taninos suaves y redondos y un final largo y envolvente.

Le Serre Nuove Ornellaia

95

IGP Toscana. Uvas Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot. Color rojo rubí, aromas intensos a bayas, cerezas, ciruelas, café, tabaco y notas de la planta. Es un vino de notable complejidad aromática y estructurado.

Brunello di Montalcino Pian delle Vigne 110

IGP Toscana. Uvas Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot. Color rojo rubí, aromas intensos a bayas, cerezas, ciruelas, café, tabaco y notas de la planta.

Corte Giara Amarone

85

DOCG Amarone della Valpolicella. Uvas Corvina y Rondinella. Notas a pimienta y clavo, seguidas de notas minerales y un profundo matiz de tabaco. Taninos dulces, perfectamente ensamblados. Ideal para platos de caza, carnes a la brasa, estofados y quesos de larga crianza.

Cà dei Frati Amarone

140

IGP Lombardía. Uvas Corvina. Rubí de capa muy alta. Estructurado y portero. Un color oscuro profundo con notas amaratas. En nariz chocolate, tabaco, frunzo negros, algo de Arandanos acompotados, Y un poco herbáceo. En boca potente y estructurado con excelente retrogusto Ciruela muy madura . Mermelada de moras, cerezas marrasquino. Final dulce.

Il Bruciato

60

IGT Toscana. Uvas Sangiovese. 14 meses de crianza en roble francés sin tostar. Textura aterciopelada, frutal y una agradable suavidad. Perfecto con Caciucco, pasta de ricotta y tomate cherry, canelones con champiñones chanterelle o Pecorino di Pienza.

Le Difese

80

IGP Toscana. Uvas Cabernet Sauvignon y Sangiovese. De color rojo rubí, en nariz expresa un hermoso perfil olfativo caracterizado por una cierta frutalidad seguida de un hermoso tono floral. También sensaciones especiadas y ligeramente balsámicas.

Tignanello

350

IGP Toscana. Uvas Corvina. Rubí de capa muy alta. Estructurado y portero. Un color oscuro profundo con notas amaratas. En nariz chocolate, tabaco, frunzo negros, algo de Arandanos acompotados, Y un poco herbáceo. En boca potente y estructurado con excelente retrogusto Ciruela muy madura . Mermelada de moras, cerezas marrasquino. Final dulce. Uvas Sangiovese, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. Cuero, roble, cereza, tabaco, chocolate, mora ciruela. vainilla, fruta, humo. cedro, pimienta, menta, aportan una excelente complejidad.

Ornellaia

450

IGP. Toscana. Uvas Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot. 18 meses de crianza y 6 más de afinamiento en botella. Nariz con aromas a frutos rojos maduros y delicadas notas de vainilla y tabaco dulce. En boca es un vino suave y aterciopelado, con una entrada en boca agradable y envolvente, que invita a un segundo sorbo. La textura tánica es densa y elegante al mismo tiempo y el final es sávido y con una agradable persistencia.

S a s s i c a i a

5 5 0

IGP Toscana. Uvas Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. Elegante fresco y suave. Frutos rojos dulces y maduros (arándanos, grosella negra, cassis) y hierbas mediterráneas como el laurel, el enebro y el mirto. Tras ellos, sus recuerdos especiados y sus notas balsámicas. Una excelente elección.

T I N T O S E S P A Ñ O L E S

F i n c a R e s a l s o

3 2

D.O. Ribera del Duero. Uva Tempranillo. Vino joven con 4 meses de crianza. Ligero y fácil de tomar. Va bien con aperitivos con carnes y comida ligera.

A r x T e s a l i a

4 8

V.T. Cádiz. Uvas Syrah, Tintilla de Rota y Petit Verdot. 12 meses de crianza en barricas de roble francés. Fresco, carnosos, vivo y estructurado. Para comida contundente.

F é l i x A z p i l i c u e t a

2 8

D.O. Rioja. Uvas Tempranillo, Graciano y Mazuelo. 12 meses de crianza en barricas de roble americano y francés. Fresco con notas tostadas y vainillas ideal para embutidos, arroces, verduras y carnes.

H o n o r o V e r a

2 3

D.O. Rioja. Uva Tempranillo. Vino joven con crianza. Fresco y actual. Perfecto para combinar con cocina variada.

P i e s N e g r o s

4 5

D.O. Rioja. Uvas Tempranillo y Graciano. 12 meses de crianza en barricas de roble francés y americano. Debe su nombre al pisado de la uva con las que se elabora.

J u a n G i l P l a t a

4 0

D.O. Jumilla. Uva Monastrel. 12 meses de crianza en barricas de roble francés. Una delicia por su elegancia. Entrantes, carnes y postres. Ecológico Y Vegano.

C a m i n o

2 6

Ribera del Duero. Uvas Tinta Fina. 5 meses de crianza en barricas de roble americano. Frutal y aromático acompaña muchos tipos de comida.

G ó m e z C r u z a d o

3 7

Rioja. Uvas Tempranillo Y Garnacha. 12 meses de crianza en barricas de roble americano. El aporte de Garnacha un punto más afrutado que el de la madera. Va bien con legumbres y carnes rojas.



Thanks to



LE VIGNE DI SAMMARCO



OSTERIA DEL SOLE

T A R I F A

B E V E R A G E

Café

Americano	3
Con Hielo	2.50
Con Leche	2.70
Manchado	2.50
Solo	2
Cortado	2.50
Cappuccino	3
Carajillo	4
Cortado Descafeinado	2.50
Descafeinado con Leche	2.70
Descafeinado Solo	2.40
Double Espresso	3.50
Manzanilla	2.50
Menta Poleo	2.50
Te (negro, verde, rojo)	2.50

Ron y Whiskey

Barceló	6.50
Brugal	6.50
Zacapa 23	9
Zacapa Gran Reserva	11
Captain Morgan	6.50
Artemi	6.50
Guanche	6.50
Matusalem	6.50
White Label	7
Black Label	7
Jack Daniel's	7
JB	7
Bulleit	7
Jameson	8.50

Soft Drink

Agua Tónica	3
Ginger Beer	3
7 Up	3
Coca Cola (normal y zero)	3
Fana Naranja	3
Fanta Limón	3
Nestea Limón	3
La Casera Limón	3
Zumos	3

Licores

Chupito	3.50
Baileys	5
Disaronno	5
Fernet Branca	5
Jagermeister	5
Licor de Hierbas	5
Limoncello	5
Pacharán	5
Sambuca	5
Frangelico	5
Kahlua	5
Vodka	5

Cocktails

Spritz Aperol / Capari	8
Mojito	9.50
Moscow Mule	9.50
Negroni / Americano	9.50
Ginebras y Tónica	9.50
Ginebras premium	12.00

Agua sin gas microfiltrada 3 - Agua con gas microfiltrada 3.50