



RESTAURANTE NELSON – CARTA DE VINOS

- ESPUMOSOS

€

D. CAVA

Raventós i Blanc “La finca” *

Macabeo, xarel-lo y parellada

24.80

Gramona Imperial

Macabeo, xarel-lo y parellada

28.95

De Nit Rosé

Macabeo, xarel-lo y parellada

19.70

A.O.C. CHAMPAGNE

Aubry 1er. Cru *

Pinot Meunier y chardonnay

37.90

Moët & Chandon

Chardonnay, Pinot Meunier y noir

49.95

Taittinger Brut

Chardonnay, Pinot Meunier y noir

57.75

Taittinger Brut Rosé

Chardonnay, Pinot Meunier y noir

77.75

- GENEROSOS – D.O. Jerez-Xerez-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar

€ / Copa

Tio Pepe

Palomino Fino

2.25

Papirusa

Palomino Fino

2.80

- BLANCOS

€

€

Volcán

D.O. Gran Canaria – Vijariego

17.90

Lagar de Cervera 375 y 75 cl

D.O. Rías Baixas – Albariño

11.50–20.95

Bermejo

D.O. Lanzarote – Malvasía

21.80

Milmanda

D.O. Conca de Barberá – Chardonnay

50.95

Stratus

D.O. Lanzarote – Malvasía

24.50

Gessami 375 y 75 cl

D.O. Penedés – Muscat y Sauvignon Blanc

25.95

El Níspero

D.O. La Palma – Albillo

23.50

Puerta Cerrada

D.O. Vinos de Madrid – Malvar y Airén

12.80

Martivillí

D.O. Rueda – Verdejo

16.75

Pazo de San Mauro

D.O. Rías Baixas – Albariño

15.75

Verdeal

D.O. Rueda – Verdejo

16.75

Carrasviñas

D.O. Rueda – Verdejo

14.80

Louro do Bolo *

D.O. Valdeorras – Godello

25.95

Louis Michel Chablis

FRANCIA – Chardonnay

37.80

Gran Bazán

D.O. Rías Baixas – Albariño

22.95

M.B. Pouilly Fume

FRANCIA – Sauvignon Blanc

42.00

Terras Gauda

D.O. Rías Baixas – Albariño y Treixadura

25.95

* Vino recomendado por su relación calidad/precio.



RESTAURANTE NELSON – CARTA DE VINOS

- TINTOS	€		€
CAN D.O. Valle de la Orotava – Listán negro y Vizariego	29.00	Montecastro D.O. Ribera del Duero – Tinta fino, Merlot y Cab. Sauvignon	36.50
Bronce D.O. Tacoronte Acentejo – Syrah	31.50	Finca Villacreces D.O. Ribera del Duero – Tinta fino y Cab. Sauvignon y Merlot.	28.90
La Higuera Mayor D.O. Gran Canaria – Listán negro y otras	31.25	Dominio de Basconcillos D.O. Ribera del Duero – Tinta del País	20.50
Juan Gil Crianza D.O. Jumilla – Monastrell	18.90	Viña Magna Crianza D.O. Ribera del Duero – Tinta del País	31.50
Juan Gil 18 meses D.O. Jumilla – Monastrell, Cab. Sauv. y Syrah	31.90	Erial D.O. Ribera del Duero – Tinta del País	17.90
Godelia 12 meses Barrica D.O. Bierzo – Mencía	18.90	Tierra Crianza * 50 y 75 cl D.O.Ca. Rioja - Tempranillo	14.80-19.90
Pétalos del Bierzo D.O. Bierzo – Mencía	24.95	Tierra Fidel D.O.Ca. Rioja – Graciano y Garnacha	38.80
Jiménez Landi “Sotorrondero” D.O. Mérida – Syrah y Garnacha	22.80	Ostatu Selección D.O.Ca. Rioja – Tempranillo y Graciano	23.80
12 Volts V.T. Mallorca – Callet, Syrah, Cabernet Sauv.	24.80	Roda D.O.Ca. Rioja - Tempranillo	37.50
Tridente V.T. de Castilla y León – Prieto Picudo	31.80	Roda I D.O.Ca. Rioja - Tempranillo	59.85
Mauro V.T. de Castilla y León – Tempranillo y Syrah	46.75	Coto de Imaz Reserva 50 y 75 cl D.O.Ca. Rioja – Tempranillo y Graciano	14.50-22.50
Vizar Roble V.T. de Castilla y León – Tempranillo y Merlot	16.70	Viña Alberdi D.O.Ca. Rioja – Tempranillo y Graciano	22.85
Senda del Oro Roble D.O. Ribera del Duero – T. del País y Merlot	15.75	Viña Ardanza D.O.Ca. Rioja – Temp., Graciano y Mazuelo	28.90
Vizcarra 15 meses 50 y 75 cl D.O. Ribera del Duero – Tinta del País	17.00-23.80	Finca Nueva D.O.Ca. Rioja – Tempranillo	17.30
Inés de Vizcarra D.O. Ribera del Duero – Tinta del País	Consultar	Camins del Priorat D.O.Q. Priorat – Cariñena, Garnacha y Syrah	28.50
Alconte D.O. Ribera del Duero – Tinta del País	19.50	Pérez Cruz CHILE – Cabernet Sauvignon	27.00
Vetus D.O.Toro- Tinta de Toro	19.50		

* Vino recomendado por su relación calidad/precio.