

INDICE DE VINOS

APERITIVOS

SELECCIÓN DE CERVEZAS EN BOTELLA	Pág.2
VERMOUTH VERMOUTH BLANCO	Pág.2
VERMOUTH ROSADO	Pág.2
VERMOUTH ROJO	Pág.2
JEREZ Y MANZANILLAS.....	Pág.2

COCKTAILS GRUPO OTER

CON ALCOHOL.....	Pág.3
SIN ALCOHOL	Pág.3

D.O. CAVA.....	Pág.4
A.O.C. CHAMPAGNE.....	Pág.4

VINOS NACIONALES

VINOS BLANCOS

D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA (Vizcaya).....	Pág.5
D.O. CONÇA DEL BARBERA (Barcelona).....	Pág.5
D.O. COSTERS DEL SEGRE (Lérida).....	Pág.5
D.O. MADRID (Madrid)	Pág.5
D.O. MONTERREI (Orense)	Pág.5
D.O. NAVARRA (Navarra)	Pág.5
D.O. PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)	Pág.5
D.O. RÍAS BAIXAS (Pontevedra)	Pág.5
D.O. RIBEIRO (Orense)	Pág.6
D.O. RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia).....	Pág.6
D.O. SOMONTANO (Huesca).....	Pág.6
D.O. TERRA ALTA (Tarragona)	Pág.6
D.O. VALDEORRAS (Orense).....	Pág.6
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA.....	Pág.7

VINOS ROSADOS

D.O. NAVARRA (Navarra).....	Pág.7
D.O. PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)	Pág.7
D.O.Ca. RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra).....	Pág.7
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA.....	Pág.7

VINOS TINTOS

D.O. ALICANTE (Alicante).....	Pág.8
D.O. BIERZO (León).....	Pág.8
D.O. CALATAYUD (Zaragoza)	Pág.8
D.O. CASTILLA-LA MANCHA (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo)Pág.8	
D.O. MONTSANT (Tarragona).....	Pág.8
D.O. NAVARRA (Navarra)	Pág.8
D.O. PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)	Pág.8
D.O.Ca. PRIORATO (Tarragona).....	Pág.8
D.O. RIBEIRA SACRA (Valle del Miño, Valle del Sil).....	Pág.8
D.O. RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia).....	Pág.9
D.O.Ca. RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra)	Pág.10
D.O. SOMONTANO (Huesca).....	Pág.11
D.O. TORO (Zamora, Valladolid)	Pág.11
D.O. VINOS DE MADRID.....	Pág.11
VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA-LEÓN.....	Pág.11
VINOS DE LA TIERRA DE EXTREMADURA	Pág.11
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA (Tudela de Duero, Valladolid)Pág.11	

APERITIVOS

SELECCION DE CERVEZAS EN BOTELLA

MAHOU CINCO ESTRELLAS TERCIO..3,60€
Elaborada con variedades de lúpulo y levadura, destaca por su color dorado y su característico sabor moderado.

MAHOU CINCO ESTRELLAS SIN GLUTEN3,60€
Nace como la cerveza apta para celíacos que mantiene intacto el sabor de su hermana Mahou Cinco Estrellas. Cremosa y consistente, Intenso y equilibrado capaz de satisfacer a los paladares más exigentes.

MAHOU MAESTRA3,80€
Más de 125 años de experiencia y saber hacer inspiran hoy a los Maestros Cerveceros de Mahou para crear esta cerveza tostada, de doble lúpulo, gran cuerpo y sabor intenso.

ALHAMBRA RESERVA 1925.....3,80€
De carácter intenso y con mucho cuerpo, estilo Pilsen Bohemia, elaborada con la variedad de lúpulo 'Saaz', una de las más exclusivas del mundo que da por resultado su sabor profundo y exquisito.

Cervezas especiales CASIMIRO MAHOU CERVEZA LAGER..... 4,40€
Color brillante y dorado de las maltas caramelizadas. Sabor equilibrado entre el dulzor de las maltas y aun ligero amargor que permanece al final del trago. Es una cerveza suave en boca.

CERVEZA ALE..... 4,40€
Color cobrizo intenso y brillante y espuma fina. Cerveza de gran originalidad fruto de una cuidada elaboración.

CERVEZA EXTRA..... 4,40€
Su intenso sabor procede de una cuidada selección de maltas y lúpulos, como el Strissel Spalt, procedente de Metz, ciudad desde la que partió Casimiro Mahou con destino a Madrid.

CERVEZA DE TRIGO 4,40€
Nace inspirada en la recetas de Alemania. Sabor dulce a caramelo de miel con toques cítricos. Cerveza muy refrescante y fácil de beber.

VERMOUTH

VERMOUTH BLANCO

IZAGUIRRE RESERVA (Frambuesa y fresa)3,60€
Se elabora por el método tradicional del norte de Italia. Es un vermut apasionante, único y femenino. Excelente equilibrio entre la nitidez y la crianza.

MARTINI BIANCO (Manzana)3,60€
El Rey del vermouth. "El más blanco" con suaves notas de vainilla en su sabor. Multipremiada desde 1910, la bella dama de Pessione goza de la mejor consideración.

MARTINI RESERVA AMBRATO (Manzana)4,70€
Elaborado según recetas tradicionales del maestro herborista, destaca por su sabor floral con toques de miel.

VERMOUTH ROSADO

IZAGUIRRE ROSADO (Piña y lima)3,60€
Aperitivo ligero y sofisticado. Original en su formulación y esencia, combina cerca de 80 hierbas y especias para darte ese toque tan especial

VERMOUTH ROJO

IZAGUIRRE (Naranja)3,60€
De color caoba con reflejos anaranjados, presenta un aroma intenso con notas de hierbas aromáticas y especias.

MARTINI RESERVA RUBINO NARANJA4,70€
De color rojo rubí brillante destaca por su sabor especiado, incluso un poco picante.

DOMINGO (Naranja)4,70€
Elaborado de forma artesanal, vermut dulce sin empalagar, con unas notas ligeramente amargas.

MARTINI ROSSO (Naranja)3,60€
"El Vermouth de Turin" es dueño de un bouquet único, producto de una selección de hierbas de alta calidad. Es un ingrediente clásico de varios cocktails debido a su delicado pero persistente sabor amargo.

JEREZ Y MANZANILLAS

MANZANILLA LA GUITA3,60€
Vino generoso de Sanlúcar de Barrameda, elegante, con estructura y mineralidad. Es la Manzanilla por excelencia.

MANZANILLA SOLEAR3,60€
Solear es una manzanilla con carácter, llena de elegancia y finura. Sus años de crianza bajo velo de flor la hacen única.

FINO TIO PEPE3,60€
De color oro pajizo, limpio y brillante, elaborado con uva Palomino. Vino fino y muy seco.

FINO QUINTA3,60€
Vino del Puerto de Santa María, ligeramente ácido y con un punto amargo. Ideal para aperitivo.

FINO TRADICIÓN6,60€
Vino de plena madurez resultado de una cuidada crianza. Este es un fino de raza, puro, serio, tradicional. Fino viejo, que auna tradición y calidad única.

OLOROSO RIO VIEJO3,60€
Profeta en su tierra, Río Viejo es un vino Oloroso seco especialmente apreciado en su cuna, Jerez de la Frontera. su larga crianza le otorga aromas de gran diversidad y elegancia

LEONOR PALO CORTADO5,50€
Leonor es un Palo Cortado serio e intenso, con una crianza media de 12 años en botas de roble americano. Tiene la elegancia de un fino y la redondez de un oloroso.

PEDRO XIMÉNEZ TRADICIÓN VOS..... 7,40€
Este Pedro Ximénez corresponde a la primera categoría y procede de soleras de Sandemans (del siglo XIX) y Harveys. Destaca por su color caoba oscuro, es un vino especial para una ocasión especial.

COCKTAILS

CONALCOHOL
.....10,50€

AMERICANO - Campari, Vermouth rojo y soda.

El Americano es un coctel italiano, pero recibe su nombre en homenaje a los turistas norteamericanos que visitaban Italia a comienzos del siglo pasado y mostraban una especial predilección por este cóctel.

AMARETTO SOUR - Amaretto, jugo de limón, jarabe de goma y clara de huevo.

Este sofisticado cóctel, se hizo muy popular durante la década de los 40's en los Estados Unidos.

APEROL SPRITZ - Cava, Aperol y soda.

Los soldados austríacos acantonados en Venecia añadían agua con o sin gas a los vinos locales demasiado fuertes. Para "arreglar" esto el propietario de una destilería inventó la receta del Aperol que lleva infusiones de naranja amarga y dulce, mezcladas con hierbas e ingredientes secretos.

BELLINI - Zumo de melocotón y Champagne.

Creado por el dueño de Harry's Bar para momentos románticos y elegantes: suave, dulce, refrescante y con contenido alcohólico bajo. Bebida de color rosa, su nombre recuerda al pintor renacentista Giovanni Bellini, conocido por emplear rosas en sus pinturas.

BLOODY MARY - Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, tabasco, salsa Perrins, sal y pimienta.

El cóctel debe su nombre a la sangrienta reina de Inglaterra, María Tudor. Fue creado en el Harry's Bar de París en la década de 1920 y es considerado por muchos como el mejor remedio para la resaca.

CAIPIRINHA - Cachaça, lima cortada en cuñas y azúcar.

Nació en Brasil, en São Paulo. La elaboración de la caipirinha procede de las batidas de cachaça y fruta que se preparaban los esclavos brasileños para combatir el calor.

COSMOPOLITAN - Vodka, Cointreau, zumo de arándanos y zumo de lima.

Su nombre alude a lo variado del origen de sus ingredientes. Como la mayoría sabéis, es el cóctel favorito de la protagonista de Sexo en Nueva York, pero también de Madonna. Es el cóctel preferido de los actores y actrices.

DAIKIRI - Ron blanco, zumo de lima, almíbar y corteza de lima.

Clásico cóctel cubano popularizado por Ernest Hemingway, quien pasaba muchas horas del día acodado en la barra del bar La Floridita de la Habana.

DRY MARTINI - Ginebra y Martini.

Su fama mundial se debe a uno de los grandes personajes de Hollywood, el único agente británico con licencia para matar: James Bond. Todo aquel que se quiera sentir como un 007 sabe que el Dry Martini es su bebida y, por supuesto, hay que pedirlo "mezclado, nunca agitado".

GIMLET - Ginebra, cordial de lima, soda y limón exprimido.

El origen de esta bebida se remonta al año 1879, cuando el cirujano de la Marina Real Británica Sir Thomas D. Gimlette, lo inventó y sirvió a los marinos para aumentar el consumo vitamina C en las tripulaciones que atendía.

KIR/KIR ROYAL - Crema de cassis, vino blanco y Champagne.

Nació en Dijon, gracias al buen hacer de un camarero llamado Faivre, que combinó hábilmente dos productos locales: vino blanco seco y cassis. El Ayuntamiento empezó a servirlo en sus recepciones, adoptando el nombre de kir en 1951 en honor del ilustre canónigo Félix Kir, consumidor de esta bebida y alcalde de la ciudad. Poco tiempo después el vino fue sustituido por champán, por lo que recibió la categoría de real: royale.

MANHATTAN - Whisky canadiense, Vermouth seco y Angostura.

Se origina Club Manhattan de Nueva York, allá por el año 1874. Fue Jenny Jerome, (más tarde madre de Winston Churchill) quien organizó una fiesta en honor al nuevo gobernador del Estado, Samuel Tilden, y se creó este cóctel para la ocasión.

MARGARITA - Tequila reposado, Cointreau y zumo de limón.

Estamos en presencia del cóctel mexicano más internacional.

MIMOSA - Champagne, zumo de naranja natural, guinda y azúcar.

Se inventó en el Hotel Ritz de París, en el año 1925. El nombre procede de las flores de la planta de color amarillo que recibe la misma denominación, mimosa, y que destila una gran belleza por su color y forma.

MOJITO - Ron blanco, limón exprimido, azúcar moreno, hierbabuena y soda.

El cóctel cubano por excelencia, y uno de los más vendidos en el mundo. Fue creado en el famoso hotel Sevilla, en el corazón de la Habana.

OLD FASHIONED - Whisky, Angostura, azúcar y soda.

Nació en la barra del Pendennis Club de Kentucky. Por entonces ya había quien prefería que le prepararan un cóctel "a la antigua usanza", que es lo que significa "old fashioned".

PIÑA COLADA - Ron blanco, Malibú, Mangaroca, zumo de piña y leche condensada.

Se cuenta que a inicios del siglo XIX "El Pirata Cofresí", Roberto Cofresí, convidaba a su tripulación con una bebida que les animara a seguir. Preparada con coco, piña y ron blanco. Con su muerte la receta se perdió.

WHISKY SOUR - Whisky, zumo de limón y azúcar.

El famoso cocktail Whisky Sour o Whiskey Sour nació en Chile, en el puerto de Iquique. Un lugar idóneo para la creación de un cocktail ya que Iquique significa "lugar de descanso".

SIN
ALCOHOL.....
.....8,25€

MOJITO SIN - Zumo de limón, lima, azúcar moreno, hierbabuena y soda.

El hecho de no beber alcohol, no significa que no puedas beber cócteles deliciosos, como el famoso mojito.

RESTAURANTE MARISQUERÍA EL BARRIL DE GOYA 86

	Precio para llevar	Precio para consumir en Rte.
--	--------------------	------------------------------

Todos nuestros productos se pueden llevar, le presentamos los precios de

D.O. CAVA

ANNA DE CODORNIU Blanc de Blancs	15,50€	23,50€
Bodega: Codorniu		
Variedad: Chardonnay 70 %, Macabeo 10%, Parellada 10%, Vinos de reserva 10%		

GRAMONA BRUT IMPERIAL	23,25€	31,25€
Bodega: Cavas Gramona		
Variedad: Xarel.lo 50%, Macabeo 40% y Chardonnay 10%		

JUVE Y CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA. Brut Nature	18,75€	26,75€
Bodega: Juve&Camps		
Variedad: Macabeo 35%, Parellada 35%, Xarel .Lo 30%		

TORELLO GRAN RESERVA Brut Nature	22,50€	29,50€
Bodega: Torello		
Variedad: Macabeo-Parellada y Xarel.lo		

A.O.C. CHAMPAGNE

BOLLINGER SPECIAL CUVEÉ	68,00€	76,00€
Bodega: Bollinger		
Variedad: Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier		

CUVEE DOM PERIGNON BRUT VINTAGE	152,00€	160,00€
Bodega: Moët Chandon		
Variedad: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		

G.H. MUMM CORDON ROUGE	38,50€	46,50€
Bodega: Mumm		
Variedad: Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 25% y Chardonnay 30%		

G.H. MUMM ROSÉ BRUT	46,00€	54,00€
Bodega: Mumm		
Variedad: Pinot Noir 60%, Pinot Meunier 18% y Chardonnay 22%		

MOËT CHANDON (BRUT IMPERIAL)	48,00€	56,00€
Bodega: Moët Chandon		
Variedad: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.		

RUINART BLANC DE BLANCS	70,00€	78,00€
Bodega: Ruinart		
Variedad: Chardonnay 100%		

TAITINGER	47,00€	55,00€
Bodega: Taitinger		
Variedad: Pinot Noir y Chardonnay		

RESTAURANTE MARISQUERÍA EL BARRIL DE GOYA 86

	Precio para llevar	Precio para consumir en Rte.
VINOS BLANCOS		
D.O.: BIZKAIKO TXAKOLINA (Vizcaya)		
GORKA IZAGUIRRE	12,25€	20,25€
Bodega: Gorka Izaguirre Variedad: Hondarrabi Zuri (50%) y Hondarrabi Zerratia (50%).		
D.O.: CONÇA DE BARBERA (Barcelona)		
MILMANDA, -Fermentado en barrica	63,50€	71,50€
Bodega: Bodegas Miguel Torres Variedad: Chardonnay 100 % 12 meses en crianza		
D.O.: COSTERS DEL SEGRE (Lérida)		
EKAM	26,75€	34,75€
Bodega: Bodegas Castell de Encus Variedad: Riesling, Albariño		
D.O.: MADRID (Madrid)		
TAGONIUS BLANC	14,00€	22,00€
Bodega: Bodegas Tagonius Variedad: Malvar		
D.O.: MONTERREI (Orense)		
MARA MOURA	14,50€	22,50€
Bodega: Bodegas Martin Codax Variedad: Godello 100%		
MINIUS	12,00€	20,00€
Bodega: Adegas Valmiñor Variedad : Godello 100%		
PAZO DE MONTERREY	11,70€	19,70€
Bodega: Pazos del Rey Variedad: Godello 100%		
D.O.: NAVARRA (Navarra)		
CHIVITE COLECCIÓN 125 ANIVERSARIO	58,00€	66,00€
Bodega: Julián Chivite Variedad: Chardonnay 100 % Fermentado en barrica		
D.O.: PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)		
VIÑA ESMERALDA	11,75€	19,75€
Bodega: Miguel Torres Variedad: Moscatel 85%, Gewürztraminer 15%		
VIÑA SOL	10,00€	18,00€
Bodega: Miguel Torres Variedad : Parellada 100%		
D.O.: RÍAS BAIXAS (Pontevedra)		
DO FERREIRO	20,00€	28,00€
Bodega: Gerardo Méndez Variedad: Albariño 100%.		
FILLABOA	15,50€	23,50€
Bodega: Fillaboia Variedad: Albariño 100%.		
NORA DA NEVE	26,50€	34,50€
Bodega: Viñas del Nora Variedad: Albariño 100 %		
PACO Y LOLA	15,50€	23,50€
Bodega: Paco y lola Variedad: Albariño 100%.		
PAZO DE BARRANTES,	15,50€	23,50€
Bodega: Marqués de Murrieta Variedad: Albariño 100 %		
PAZO DE SEÑORANS SELECCIÓN DE AÑADA	36,50€	44,50€
Bodega: Pazo de Señorans Variedad: Albariño 100 % 36 meses en depósito sobre lías		
PAZO SAN MAURO	15,50€	23,50€
Bodega: Pazo San Mauro Variedad: Albariño 100 %		

RESTAURANTE MARISQUERÍA EL BARRIL DE GOYA 86

	Precio para llevar	Precio para consumir en Rte.
D.O.: RÍBEIRO (Orense)		
MARIA ANDREA.....	15,00€	23,00€
Bodega: Eduardo Peña		
Variedad: Treixadura 100 %		
SAN CLUDIO	13,00€	21,00€
Bodega: San Clodio		
Variedad : Treixadura 70,8%, Godello 8,8%, Loureiro 8,6%, Torrontés 7,2% y Albariño 4,6%		
D.O.: RUEDA (Valladolid, Segovia, Ávila)		
BELONDRADRE Y LURTON.....	37,00€	45,00€
Bodega: Belondrade		
Variedad : Verdejo 100%		
Fermentado en barrica		
ERRE DE HERRERO.....	10,75€	18,75€
Bodega: Bodega Herrero		
Variedad: Verdejo 100%		
FINCA LA COLINA	11,75€	19,75€
Bodega: Sanz		
Variedad: Verdejo 100 %		
JAVIER SANZ VITICULTOR.....	11,75€	19,75€
Bodega: Bodegas Javier Sanz		
Variedad: Verdejo 100%		
JOSE PARIENTE.....	14,00€	22,00€
Bodega: José Pariente		
Variedad: Verdejo 100%		
MARQUÉS DE RISCAL Sauvignon	15,50€	23,50€
Bodega: Vinos Herederos del Marqués de Riscal		
Variedad: Sauvignon Blanc 100%		
NAIA.....	11,75€	19,75€
Bodega: Naia		
Variedad: Verdejo 100%		
D.O.: SOMONTANO (Huesca)		
12 LUNAS CHARDONNAY.....	14,50€	22,50€
Bodega: El Grillo y la Luna		
Variedad: Chardonnay 100 %, Gewürztraminer 20%		
VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER.....	14,50€	22,50€
Bodega: Cia Vitivinícola Aragonesa Viñas del Vero		
Variedad: Gewürztraminer 100%		
D.O.: TERRA ALTA (Tarragona)		
LA FOU ELS AMELERS	17,50€	25,50€
Bodega: Lafou Celler		
Variedad: Garnacha Blanca 100%		
3 meses de crianza		
D.O.: VALDEORRAS (Orense)		
FERNANDO GONZALEZ.....	20,00€	28,00€
Bodega: Fernando Gonzalez		
Variedad: Godello 100%		
GODEVAL.....	12,75€	20,75€
Bodega: Godeval		
Variedad: Godello 100%		
VALDESIL	17,00€	25,00€
Bodega: Valdesil		
Variedad: Godello 100%		

RESTAURANTE MARISQUERÍA EL BARRIL DE GOYA 86

	Precio para llevar	Precio para consumir en Rte.
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA		
HABLA DE TI	14,00€	22,00€
Bodega: HABLA		
Variedad: Sauvignon Blanc 100 %		
VALLEGARCIA VIOGNER	20,50€	28,50€
Bodega: Pago de Villagarcia		
Variedad: Viogner 100 %		
4 meses en barrica		
VINOS ROSADOS		
D.O.: NAVARRA (Navarra)		
GRAN FEUDO	9,00€	17,00€
Bodega: Julián Chivite		
Variedad: Garnacha 100 %		
D.O.: PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)		
TORRES DE CASTA	10,00€	18,00€
Bodega: Miguel Torres		
Variedad: Garnacha y Mazuelo		
D.O.Ca.: RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra)		
LARROSA	10,00€	18,00€
Bodega: Izadi		
Variedad: Garnacha 100 %		
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA		
PAGO DEL VICARIO PETIT VERDOT	10,00€	18,00€
Bodega: Pago del Vicario		
Variedad: Petit Verdot 100 %		

RESTAURANTE MARISQUERÍA EL BARRIL DE GOYA 86

	Precio para llevar	Precio para consumir en Rte.
VINOS TINTOS		
D.O.: ALICANTE (Alicante)		
ENRIQUE MENDOZA PINOT NOIR	14,00€	22,00€
Bodega: Enrique Mendoza Variedad: Pinot Noir 100% Fermentado 11 meses en barricas nuevas de roble francés.		
D.O.: BIERZO (León)		
PETALOS DEL BIERZO	16,90€	24,75€
Bodega: Herederos de J. Palacios Variedad: Mencía 100%		
D.O.: CALATAYUD (Zaragoza)		
HONORO VERA GARNACHA	10,00€	18,00€
Bodega: Attecal Variedad: Garnacha 100%. 4 meses en barrica		
D.O.: CASTILLA-LA MANCHA (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo)		
EL VINCULO, - Crianza	16,25€	24,25€
Bodega: Alejandro Fernández Variedad: Tempranillo 100 %		
D.O.: MONTSANT (Tarragona)		
EL SENAT DEL MONTSANT	15,00€	23,00€
Bodega: 7Manifics Variedad: Garnacha, Samsó (Mazuela o Cariñena) y Syrah. 10 meses en barrica		
D.O.: NAVARRA (Navarra)		
CHIVITE COLECCION 125 ANIVERSARIO, -Reserva	30,50€	38,50€
Bodega: Julián Chivite Variedad: Tempranillo 66%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 14%.		
D.O.: PENEDÉS (Barcelona, Tarragona)		
JEAN LEON 3055 MERLOT- PETIT VERDOT	14,00€	22,00€
Bodega: Miguel Torres Variedad: Merlot, Petit-Verdot		
D.O.Ca.: PRIORATO (Tarragona)		
CAMINS DEL PRIORAT,	22,25€	30,25€
Bodega: Álvaro Palacios Variedad: Samsó 60%, Garnacha 30%, Cabernet Sauvignon y Syrah 10% 8 meses en barrica		
FINCA DOFÍ	87,00€	95,00€
Bodega: Álvaro Palacios Variedad: Garnacha 55%, Cabernet Sauvignon 22,5%, Syrah 22,5% 14 meses en barrica		
D.O.: RIBEIRA SACRA (Valle del Miño, Valle del Sil)		
DON VENTURA	11,75€	18,75€
Bodega: Losada Fernández Variedad: Mencía 100%		

RESTAURANTE MARISQUERÍA EL BARRIL DE GOYA 86

	Precio para llevar	Precio para consumir en Rte.
D.O.: RIBERA DE DUERO (Valladolid, Burgos, Soria, Segovia)		
AALTO.....	38,00€	46,00€
Bodega: Aalto Bodegas Variedad: Tinto Fino 100% 24 meses en barrica		
ALION,	69,00€	77,00€
Bodega: Bodegas y Viñedos Alion Variedad: Tinto Fino 100% 13 meses en barrica		
BOSQUE DE MATASNOS	30,50€	38,50€
Bodega: Bosque de Matasnos Variedad: Tinto Fino 95%, Merlot 5% 12 Meses en barrica		
CARMELO RODERO, -Crianza	24,50€	32,50€
Bodega: Bodegas Rodero Variedad: Tinto Fino 90%, Cabernet Sauvignon 10%,		
CONDE DE SAN CRISTÓBAL	18,50€	26,50€
Bodega: Bodegas y Viñedos del Conde de San Cristóbal Variedad: Tempranillo 80%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 10%		
EMILIO MORO -Crianza	21,60€	28,60€
Bodega: Emilio Moro Variedad: Tinto Fino 100% 12 meses en barrica		
FINCA VILLACRECES	28,75€	36,75€
Bodega: Izadi Variedad: Tinto fino 100% 14 meses en barrica		
LA CELESTINA,- Crianza	12,50€	20,50€
Bodega: Bodegas Atalaya de Golban Variedad: Tempranillo 100%, 12 meses en barrica		
MATARROMERA	26,00€	34,00€
Bodega: Bodegas Matarromera Variedad: Tempranillo 100%, 12 meses en barrica		
PAGO DE CARRAOVEJAS,- Crianza	36,00€	44,00€
Bodega: Bodegas Pago de Carraovejas Variedad: Tinto Fino 100%		
PAGO DE CAPELLANES Crianza.....	30,50€	38,50€
Bodega: Bodegas Pago de Capellanes Variedad: Tinto Fino 100%		
PRUNO	13,50€	21,50€
Bodega: Finca Villacreces Variedad: Tinto Fino 90%, Cabernet Sauvignon 10%		
VALBUENA 5° AÑO	112,00€	120,00€
Bodega: Vega Sicilia Variedad: Tinto Fino 85%, Merlot 7,5%; Malbec 7,5% 26 meses en barrica		
VALDUERO CRIANZA	21,50€	29,50€
Bodega: Valduero Variedad: Tinto fino 100% 12 meses en barrica		
VIÑA PEDROSA Crianza.....	21,00€	29,00€
Bodega: Bodegas Pérez Pascuas Variedad: Tinto Fino 100%		

RESTAURANTE MARISQUERÍA EL BARRIL DE GOYA 86

	Precio para llevar	Precio para consumir en Rte.
D.O.Ca.: RIOJA (La Rioja, Álava, Navarra)		
ALLENDE, RESERVA	21,50€	29,50€
Bodega: Bodegas Finca Allende		
Variedad: Tempranillo 90%, Graciano 5%, y Garnacha 5%		
BARON DE LEY, RESERVA	12,50€	20,50€
Bodega: Bodegas Baron de Ley		
Variedad: Tempranillo 100%		
BERONIA GRACIANO	12,75€	20,75€
Bodega: Beronía		
Variedad: Graciano 100%.		
CARLOS MORO	20,00€	28,00€
Bodega: Bodegas Carlos Moro		
Variedad: Tempranillo 100%		
FINCA LA EMPERATRIZ -Crianza	14,00€	22,00€
Bodega: Bodegas La emperatriz		
Variedad: Tempranillo 100%,		
FINCA VALDEPOLEO	19,50€	27,50€
Bodega: Bodegas Pujanza		
Variedad: Tempranillo 100%,		
IMPERIAL, -Reserva	22,40€	30,25€
Bodega: C.V.N.E.		
Variedad: Tempranillo 85%, Cabernet Sauvignon 5%, Mazuelo 5%, Graciano 10%		
36 meses en barrica		
IZADI Crianza	11,75€	19,75€
Bodega: Bodegas y Viñedos Izadi		
Variedad: Tempranillo 100%,		
14 meses en barrica		
MARQUÉS DE MURRIETA, -Reserva	20,50€	28,50€
Bodega: Marqués Murrieta		
Variedad: Tempranillo 88%, Mazuelo 4 %, Garnacha 8%		
MARQUÉS DE RISCAL, -Reserva	19,50€	26,50€
Bodega: Herederos de Marqués de Riscal		
Variedad: Tempranillo 90%, Graciano 7% y Mazuelo 3%		
MARQUÉS DE VARGAS, -Reserva	20,50€	28,50€
Bodega: Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas		
Variedad: Tempranillo 75%, Otras 10 %, Mazuelo 10%, Garnacha 5%		
MUGA, -Crianza	19,50€	27,50€
Bodega: Muga		
Variedad: Tempranillo 70%, Garnacha 20%, Mazuelo 5%, Graciano 5%		
PREDICADOR	26,50€	34,50€
Bodega: Bodegas Benjamin Romeo		
Variedad: Tempranillo 100%		
RODA	39,50€	47,50€
Bodega: Roda		
Variedad : Tempranillo 100%		
16 meses en barrica		
SAN VICENTE,	41,00€	49,00€
Bodega: Señorío de San Vicente		
Variedad: Tempranillo 100%		
20 meses en barrica		
VIÑA ARDANZA, -Reserva	25,00€	33,00€
Bodega: La Rioja Alta		
Variedad: Tempranillo 80%, Garnacha 20%		
36 meses en barrica		
VIÑA SALCEDA - Reserva	15,00€	23,00€

RESTAURANTE MARISQUERÍA EL BARRIL DE GOYA 86

	Precio para Llevar	Precio para consumir en Rte.
Bodega: Viña Salceda		
Variedad: Tempranillo 85%, Graciano y Mazuelo		
18 meses en barrica de roble Americano		
D.O.: SOMONTANO (Huesca)		
VIÑAS DEL VERO MERLOT	11,75€	19,75€
Bodega: Cía. Vitivinícola Aragonesa Viñas del Vero		
Variedad: Merlot 100%		
D.O.: TORO (Zamora, Valladolid)		
ALMIREZ	21,50€	29,50€
Bodega: Bodegas Teso de la Monja		
Variedad: Tinto de Toro 100%		
13 meses en barrica		
NUMANTHIA	45,00€	53,00€
Bodega: Numanthia		
Variedad: Tinta de Toro 100%		
18 meses en barrica nueva de roble francés		
D.O.: VINOS DE MADRID (Madrid)		
EL REGAJAL	20,80€	28,50€
Bodega: Viñas El Regajal		
Variedad: Tempranillo 45%, Cabernet Sauvignon 25%, Syrah 20%, Merlot 10%		
TAGONIUS	15,75€	23,75€
Bodega: Bodegas Tagonius		
Variedad: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot		
TEJONERAS	15,75€	23,75€
Bodega: Nueva Valverde		
Variedad: Mertot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha		
VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA-LEON		
ABADIA RETUERTA SELECCION ESPECIAL	25,70€	33,50€
Bodega: Abadía Retuerta		
Variedad: Tempranillo 75 %, Cabernet Sauvignon 25%		
MÁS DE LEDA	14,75€	22,75€
Bodega: Bodegas Leda		
Variedad: Tinta fina 100%		
VINOS DE LA TIERRA DE EXTREMADURA		
HABLA DEL SILENCIO	14,00€	22,00€
Bodega: Bodegas Habla		
Variedad: Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo		
VINOS DE PAGO / VINOS DE LA TIERRA (Tudela de Duero, Valladolid)		
MAURO	34,00€	42,00€
Bodega: Mauro		
Variedad: Tinto Fino 90% y Syrah 10%		
15 meses en barrica		