

El wagyu sería mejor si fuera besugo.



**EL SEÑOR
MARTIN**



1 sol
guía repsol 2026

EL SEÑOR MARTIN

El mar nos marca el camino. Su brisa, su salinidad y su profundidad inspiran nuestra cocina y, con la misma filosofía, hemos seleccionado los vinos que componen esta carta. Cada botella aquí presente ha sido elegida por su autenticidad, su respeto por la tierra y su capacidad de armonizar con los sabores del mar.

Encontrar el vino adecuado es tan importante como elegir la mejor compañía. Por eso, te ofrecemos una selección de vinos que reflejan su origen con la mínima intervención. Queremos que cada copa acompañe tu experiencia de la mejor manera posible, resaltando la esencia de cada plato y haciendo que el momento se vuelva inolvidable.

El mar nunca es el mismo. Su oleaje cambia, su brisa se renueva y su misterio invita siempre a explorar. Así es también esta carta: en constante movimiento, ofreciendo nuevas corrientes de descubrimiento en cada visita.

Déjate llevar por el mar y el vino.

La combinación perfecta está en tus manos.

Espumosos nacionales

Corpinnat

Vinos espumosos de calidad elaborados en el Penedès mediante el método tradicional. Destacan por su origen ecológico, larga crianza y un marcado carácter de terruño.

Mas Candí Brut Nature 2022 (Xarel·lo, Macabeo, Parellada)	35€
Torelló Pà·lid Rosé 2022 (Macabeo, Pinot Noir)	56€
Torelló 2a 18/19 (Macabeo, Xarel·lo)	60€

Cava

Un vino espumoso español elaborado con el método tradicional, principalmente en el Penedès. Se distingue por su frescura, burbujas finas y estilo equilibrado.

AT Roca Esparter 2017 (Garnacha, Macabeo)	45€
Mestres Visol Gran Reserva 2017 (Xarel·lo, Macabeo, Parellada)	48€
Mestres Clos Damiana Gran Reserva 2007 (Macabeo, Parellada, Xarel·lo)	110€

Espumosos internacionales

Champagne

Los suelos calcáreos de esta región, junto con su clima frío, favorecen una acidez elevada y una marcada mineralidad en sus vinos. En este entorno se elaboran los espumosos de Champagne, producidos mediante la segunda fermentación en botella a partir de Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier, caracterizados por burbujas finas y aromas de frutas, flores y notas de pan tostado.

Champagne de Maisons

André Clouet Un Jour de 1911 Grand Cru (Pinot Noir)	115€
Ruinart Rose (Chardonnay, Pinot Noir)	130€
Ruinart Blanc de Blancs (Chardonnay)	130€
Moët & Chandon Grand Vintage (Pinot Noir, Chardonnay, Meunier)	135€
Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2015	135€
Dom Perignon Vintage Grand Cru 2013 (Chardonnay, Pinot Noir)	350€
Krug Grand Cuvée (Pinot Noir, Chardonnay, Meunier)	380€

Champagne de Vignerons

Dehours Oeil De Pedrix (Meunier, Chardonnay)	80€
Savart L'Ouverture (Pinot Noir)	95€
Jacques Lassaigne Vignes Montgueaux (Chardonnay)	105€
Bereche et Fils Brut Reserve (Pinot Noir, Chardonnay, Meunier)	105€
Dhondt-Grellet Les Terres Fines 1er Cru (Chardonnay)	120€
Jules Brochet Prémice (Pinot Noir, Chardonnay, Meunier)	150€
Egly Ouriet Tradition Grand Cru (Chardonnay, Pinot Noir)	180€
Bereche Le Cran (Chardonnay, Pinot Noir)	205€
Ulysse Colin Les Perrieres (Chardonnay)	280€

Blancos nacionales

ANDALUCÍA

Vinos de la tierra de Cádiz

Los vinos de pasto los solemos encontrar en el marco de Jerez, elaborados con Palomino, son vinos blancos sin encabezar. Vinos secos donde predominan mucho las notas tan características de los suelos de albariza.

UBE Miraflores 2024 (Palomino Fino)	40€
Destellos 2024 (Palomino Fino)	42€
La Escribana 2023 (Palomino Fino)	48€
Navazos Niepoort 2023 (Palomino Fino)	52€

ARAGÓN

Valdejalón

Zona continental con grandes cambios de temperatura y suelos pobres que favorecen a que los vinos tengan un buen equilibrio entre maduración y acidez. Encontramos uvas típicas de la zona, donde predomina la Macabeo.

Microcósmico de Frontonio 2024 (Macabeo)	36€
--	-----

ASTURIAS

Cangas

Vinos marcados por una fuerte influencia atlántica, viñedos donde predominan los suelos de pizarra en los que encontramos vinos conocidos por su frescura y mineralidad.

Escolinas 2024 (Albarín Blanco)	42€
---------------------------------	-----

ISLAS CANARIAS

Lanzarote

Viñedos singulares, conocidos por su formación en forma de hoyos para proteger a las cepas. Suelos muy conocidos por su perfil volcánico. Encontramos variedades singulares y autóctonas. Vinos elegantes y con carácter.

Puro Rofe 2024 (Listán, Malvasía, Vijariego)	48€
--	-----

Valle de la Orotava

Vinos con mucha mineralidad, donde encontramos también notas salinas y expresión de los suelos volcánicos. Zona conocida por su viticultura en forma de cordón. Encontramos vinos secos, verticales y amables.

Trenzado 2023 (Listán Blanco, PX, Albillo, Gual, Malvasía)	45€
--	-----

Vidonia 2023 (Listán blanco)	65€
------------------------------	-----

Envínate Las Molinas Viñas Viejísimas 2023 (Listán Blanco)	115€
--	------

CASTILLA Y LEÓN

Bierzo

Zona en la que predominan los suelos de pizarra y arcilla, notas que se reflejan en el perfil, dando vinos frescos pero con estructura. Predomina la variedad de uva Godello, muy aromática.

Ultreia 2023 (Godello)	42€
------------------------	-----

Verónica Ortega La Llorona 2024 (Godello)	54€
---	-----

Ribera del Duero

Zona conocida por sus tintos y sus blancos están en auge. Vinos continentales, secos, frescos y con estructura donde predomina la variedad Albillo Mayor.

Fuentenebro 2021 (Albillo Mayor)	32€
Lara O 2023 (Albillo Mayor y Pirulés)	46€
Vizcarra Alejandra 2022 (Albillo Mayor)	52€
Hispania 2023 (Albillo Mayor, Pirulés, Viura, Malvasía)	75€
Dominio del Pidio 2024 (Albillo Mayor)	85€

Rueda

Elaborados con Verdejo, son frescos, aromáticos y muy equilibrados. Suelos arenosos y clima continental aportan mineralidad, acidez viva y notas de fruta blanca y hierbas como el hinojo.

Belondrade y Lurton 2024 (Verdejo)	90€
------------------------------------	-----

Sierra de Salamanca

Elaborados sobre todo con Palomino y Rufete Blanco, son ligeros y delicados. Suelos graníticos y clima continental de montaña proporcionan toques minerales, buena frescura y aromas de fruta blanca y plantas aromáticas.

Cámbrico 2020 (Rufete Blanco)	42€
-------------------------------	-----

Toro

Predominan las variedades Verdejo y Malvasía, son aromáticos y refrescantes. Suelos arcillosos, arenosos y clima continental con veranos cálidos y noches frescas que le dotan de mineralidad, acidez, notas de fruta blanca y hierbas.

San Román 2024 (Malvasía)	70€
---------------------------	-----

Vinos de la tierra de Castilla y León

Recogen vinos de todas las zonas de Castilla que no se acogen a ninguna denominación de origen. Dándonos un gran abanico entre regiones, variedades y perfiles de vino.

Barco del Corneta Cucú 2024 (Verdejo)	32€
Cantalapiedra Chiviritero 2024 (Verdejo)	45€
La Sillería 2023 (Verdejo)	60€
Tomás Postigo Fermentado en barrica 2022 (Verdejo)	65€
Ossian 2022 (Verdejo)	75€
Le Domaine Abadía Retuerta 2018 (Sauvignon Blanc)	95€

CATALUÑA

Empordà

La combinación de suelos pobres y pedregosos con un clima mediterráneo cercano al mar les aporta acidez equilibrada y notas de fruta blanca y flores.

Troç d'En Ros La Bèstia Blanca 2023 (Xarel·lo)	48€
--	-----

Montsant

Los suelos pobres y rocosos, combinados con un clima mediterráneo de días calurosos y noches frescas, les confieren frescura, notas minerales y aromas de fruta blanca y plantas aromáticas. Garnacha Blanca y Macabeo. Destacan por su viveza y carácter frutal.

Vins Nus Siuralta Gris 2022 (Garnacha Gris) 58€

Penedés

Vinos frescos y aromáticos, elaborados principalmente con variedades autóctonas e internacionales. destacan por su equilibrio entre acidez y fruta, reflejando el carácter del terruño de la región.

Clos Lentiscus Perill de Perills 2021 (Xarel·lo) 38€

Priorat

Zona conocida por su clima mediterráneo y suelos de pizarra, llamados licorella. De gran carácter, elegancia y riqueza aromática. Vinos minerales, frescos y con mucha fruta.

Cims de Porrera 2020 (Macabeo, Garnacha Blanca, Picapoll, PX) 42€

Mas Doix Murmuri 2024 (Garnacha Blanca, Macabeo) 54€

Mas Doix Salix 2023 (Garnacha Blanca, Macabeo, PX) 70€

GALICIA

Rias Baixas

Suelos graníticos y arenosos, junto con un clima atlántico húmedo, aportándoles acidez brillante, mineralidad, aromas de fruta blanca, cítricos y flores. La uva Albariño destaca por su frescura y expresividad aromática.

Rosalía 2024 (Albariño) 32€

Leirana 2024 (Albariño) 38€

DO Ferreiro 2024 (Albariño) 42€

Tricó 2022 (Albariño) 45€

Nanclares 2022 (Albariño) 54€

Zárate Balado 2024 (Albariño) 65€

Cepas Vellas 2024 (Albariño) 75€

Attis Mar 2023 (Albariño) 120€

Ribeira Sacra

Suelos principalmente de pizarra y granito, pobres y muy minerales. Región conocida por su viticultura heroica a orillas del río Sil, Miño y Cabe. Influencia atlántica y continental, favoreciendo frescura y equilibrio. Destaca la uva Godello, junto a Treixadura y Albariño.

Fedellos do Couto Conasbrancas 2023 (Godello, Doña Blanca, Treixadura) 42€

Dominio Do Bibei Lapola 2023 (Albariño, Doña Blanca, Godello) 54€

Ribeiro

Zona de clima atlántico templado. Sus viñedos se asientan sobre suelos graníticos y arenosos, bien drenados. La uva principal es la Treixadura. Vinos frescos, aromáticos y equilibrados.

Lalume 2023 (Treixadura) 42€

Valdeorras

El clima combina influencia atlántica y continental que favorece la maduración de la uva. Los suelos son de granito y pizarra, aportando mineralidad y carácter a los vinos. Godello, variedad predominante, produce blancos frescos, elegantes y con aromas de fruta blanca.

Finca Trasdaleiras 2024 (Godello) 38€

Louro 2024 (Godello)	46€
Ededia 2024 (Godello)	52€
Xocas 2023 (Godello)	70€
As Sortes 2024 (Godello)	110€

MADRID

Sierra de Gredos

Los suelos son principalmente graníticos y arenosos, pobres y muy minerales. El clima es continental y muy influenciado por la altitud. Los blancos, elaborados sobre todo con Albillo Real, son frescos, elegantes y equilibrados.

Navaherreros 2024 (Albillo real, Viura)	32€
El Hombre Bala 2023 (Albillo real)	48€

MURCIA

Jumilla

Predominan terrenos calizos y poco fértiles, que limitan el vigor de la vid. Clima muy seco y de marcada continentalidad, con altas temperaturas y pocas precipitaciones. Resultan vinos expresivos, frescos y bien equilibrados.

Remordimiento 2024 (Chardonnay)	30€
El Cerrico 2021 (Airén)	125€

PAÍS VASCO

Bizkaiko Txacolina

Se elaboran sobre suelos arcillo-calcáreos y arenosos, en un clima claramente atlántico, húmedo y fresco, principalmente con la uva Hondarrabi Zuri, dando vinos muy frescos, ligeros y de marcada acidez.

Gorka Izaguirre 2024 (Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Zerratia)	32€
G22 2024 (Hondarrabi Zerratia)	42€
Getariako Txakolina	
Makatzak Sorkin 2024 (Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Beltza)	50€

RIOJA

Proceden de suelos arcillo-calcáreos, con un clima atlántico-mediterráneo, y se elaboran principalmente con Viura junto a otras variedades blancas, dando vinos frescos y equilibrados. Vinos conocidos por su gran capacidad de envejecimiento.

Tentenublo 2018 (Malvasía, Viura)	38€
Suañé Reserva 2020 (Viura, Sauvignon)	65€
Recoveco La Huesera (Viura, Malvasía)	75€
Qué Bonito Cacareaba 2023 (Garnacha blanca, Viura, Malvasía)	90€
Capellanía 2018 (Viura)	130€
Añadas Frías 2023 (Viura)	150€
Mártires 2022 (Viura)	160€

COMUNIDAD VALENCIANA

Alicante

Nacen en suelos calizos, con clima mediterráneo cálido, y se elaboran con Moscatel, Macabeo y Merseguera, dando vinos aromáticos, frescos y muy mediterráneos.

Pepe Mendoza Pureza 2023 (Moscatel)

38€

Rosados

RIOJA

Son vinos frescos y aromáticos, con protagonismo de la fruta roja, buena acidez y un perfil equilibrado y elegante, muy fáciles de disfrutar.

Sierra Cantabria XF (Garnacha Tinta, Sauvignon Blanc, Viura, Tempranillo) 36€

Familia Quintana Reserva (Tempranillo, Garnacha) 60€

FRANCIA

Cotes de Provence

Encontramos vinos pálidos, frescos y muy aromáticos, con notas de fruta blanca y roja suave, cítricos y flores, gran elegancia y una marcada vocación mediterránea.

Whispering Angel (Garnacha, Cinsault, Vermentino) 45€

Blancos internacionales

FRANCIA

Bourgogne

En Borgoña, los vinos blancos nacen en suelos mayoritariamente calcáreos y margosos, bajo un clima continental fresco que favorece la acidez. Se elaboran casi exclusivamente con Chardonnay, dando lugar a vinos finos, minerales, complejos y con gran capacidad de envejecimiento.

Dominique Lafón Aligoté 2023 (Aligoté)	60€
Lamy Caillat Chassagne Montrachet 1er Cru Les Caillerets 2023 (Chardonnay)	240€
Tribut-Dauvissat Chablis 2023 (Chardonnay)	65€
Roc Breia Macon 2024 (Chardonnay)	115€
Camille Thiriet Aligoté du Jardin 2023 (Aligoté)	85€
Camille Thiriet Bourgogne Confidentielle 2023 (Chardonnay)	105€
Hubert Lamy Saint Aubin La Princee 2023 (Chardonnay)	95€
Hubert Lamy Saint Aubin 1er Cru Les Frionnes 2023 (Chardonnay)	175€
Hubert Lamy 1er Cru En Remilly 2023 (Chardonnay)	235€
Paul Pillot Chassagne-Montrachet Les Mazures 2023 (Chardonnay)	165€
Paul Pillot Saint Aubin 1er Cru Les Charmes 2023 (Chardonnay)	140€
Benoit Moreau Bourgogne Blanc MAGNUM 2023 (Chardonnay)	180€
Benoit Moreau Chassagne Montrachet 2023 (Chardonnay)	155€
Benoit Moreau Chassagne Montrachet 1er Cru La Maltroie 2023 (Chardonnay)	240€
Remi Jobard Bourgogne Aligoté 2022 (Aligoté)	70€
Remi Jobard Bourgogne Côte D'Or VV 2023 (Chardonnay)	85€
Remi Jobard Meusault 2022 (Chardonnay)	172€
Antoine Jobard Meursault 2023 (Chardonnay)	175€
Antoine Jobard Meursault-Blagny 1er Cru 2023 (Chardonnay)	295€
Marthe Henri Boillot Santenay le Biévaux 2020 (Chardonnay)	100€
Simon Colin Chassagne-Montrachet 2023 (Chardonnay)	140€
Louis Billard Chassagne-Montrachet 2023 (Chardonnay)	160€
Simon Colin Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Verges (Chardonnay)	195€
C&G Boillot Meursault Les Clous 2023 (Chardonnay)	225€

Loira

Zona con gran diversidad de suelos, desde calizos y silíceos hasta pizarrosos, con un clima fresco de influencia atlántica y continental, y se elaboran principalmente con Chenin Blanc y Sauvignon Blanc, dando vinos frescos, aromáticos, minerales y muy expresivos.

Vallée Morey Cailloutis 2022 (Chenin Blanc)	55€
Vallée Morey Le Pechiu 2022 (Chenin Blanc)	55€
Les Quatre Piliers Grande Cuvee Bel-Air 2021 (Sauvignon Blanc)	95€
Nicolas Barbou Folie Insolente 2023 (Sauvignon Blanc)	115€
Domaine Belargus Quarts 2021 (Chenin Blanc)	160€

Ródano

Los blancos del Ródano nacen en suelos variados, con clima mediterráneo, y se elaboran con Viognier, Marsanne y Roussanne, dando vinos aromáticos y con buena estructura.

Clusel Roch Condrieu Verchery 2023 (Viognier)	129€
---	------

Savoie

En Saboya, los vinos blancos se producen en suelos alpinos calcáreos y pedregosos, bajo clima fresco de montaña, vinos ligeros, frescos y muy minerales.

Domaine Aricoques Rhea 2023 (Altesse)	60€
---------------------------------------	-----

ALEMANIA

Se producen sobre suelos de pizarra, caliza y loess, con clima frío o continental, lo que da vinos frescos, con buena acidez y aromas marcados. La uva blanca más importante es el Riesling, seguida Silvaner y Pinot Blanc.

Keller Riesling Von Der Fels 2023 (Riesling)	75€
--	-----

PORTUGAL

Terrenos de granito, pizarra y arena, bajo influencias climáticas atlánticas y mediterráneas, dando lugar a vinos ligeros, expresivos y equilibrados en acidez. Las variedades más habituales son Alvarinho, Loureiro, Arinto, Fernão Pires y Encruzado.

Anna Jorgensen Lourinho 2023 (Albariño, Loureiro)	60€
---	-----

Tintos nacionales

ANDALUCÍA

Vinos de la tierra de Cádiz

Destacan por su personalidad atlántica y carácter singular. El clima cálido, moderado por la cercanía al mar, se combina con suelos de albariza y arenas. Dan lugar a tintos frescos, especiados y equilibrados.

La Inflexión 2024 (Pinot Noir) 42€

Luis Pérez Tintilla 2023 (Tintilla de Rota) 53€

ARAGÓN

Valdejalón

Se caracterizan por un perfil honesto y expresivo. El clima es continental y seco, con fuertes contrastes térmicos, y suelos pedregosos y arcillo-calizos. La Garnacha es la protagonista, dando tintos frescos, frutales y de buena estructura.

Telescópico 2022 (Garnacha, Garnacha Peluda, Mazuela) 38€

Supersónico 2023 (Garnacha) 54€

ASTURIAS

Cangas

Los tintos se elaboran principalmente con uvas autóctonas, que les aportan frescura y gran expresividad. Los viñedos crecen sobre suelos de pizarra y esquistos, ricos en minerales. El clima combina influencia atlántica y continental, fresco y húmedo, lo que ayuda a conservar acidez y aromas.

Escolinas La Zorrina 2023 (Carrasquín, Albarín Negro) 52€

ISLAS BALEARES

Mallorca

Elaborados principalmente con Manto Negro y Callet, son afrutados y equilibrados. Crecen en suelos calizos y arenosos, con buena drenaje. El clima es mediterráneo, cálido y soleado, favoreciendo la maduración y concentración de sabores.

Pagos de María 2015 (Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot) 40€

12 Volts 2023 (Callet, Fogoneu, Syrah) 49€

4 Kilos 2023 (Callet) 65€

CASTILLA LA MANCHA

Méntrida

Elaborados sobre todo con Garnacha, son afrutados y de cuerpo medio. Los viñedos crecen en suelos arcillo-calcáreos y pedregosos. El clima es continental, con veranos calurosos e inviernos fríos, aportando concentración y frescura.

Uvas de la Ira 2023 (Garnacha) 45€

Cantos del Diablo 2023 (Garnacha) 160€

CASTILLA Y LEÓN

Bierzo

Se elaboran sobre todo con Mencía, lo que les aporta frescura, elegancia y aromas intensos. Sus viñedos crecen en suelos de pizarra y arcilla, ricos en minerales y bien drenados. El clima, con influencia atlántica y continental, fresco y húmedo, ayuda a mantener acidez y carácter frutal.

Raúl Pérez La Vizcaína el Rapolao 2023 (Mencía) 38€

Massuria 2019 (Mencía) 65€

Cebreros

Los tintos nacen en suelos graníticos, con clima continental, y se elaboran principalmente con Garnacha, dando vinos elegantes, frutales y frescos.

Jirón de Niebla 2020 (Garnacha) 42€

La Quebrá 2020 (Garnacha) 70€

Ribera del Duero

Bajo un clima continental extremo y sobre suelos arcillo-calcáreos y aluviales, la Ribera del Duero elabora sus tintos principalmente con Tinta del País (Tempranillo), dando vinos intensos, estructurados y de gran capacidad de envejecimiento.

Lara O 2023 (Tempranillo, Garnacha, Albillo Mayor) 38€

Goyo García Viñas Viejas 2024 (Tinta del país) 45€

Goyo García Los Quemados 2024 (Tinta del país) 55€

San Cucufate Monasterio 2019 (Tinto Fino) 65€

Hispania 2021 (Tempranillo, Garnacha, Albillo Mayor) 68€

Pago de Carraovejas 2023 (Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot) 80€

Sei Solo 2020 (Tempranillo) 95€

Alión 2020 (Tinto Fino) 170€

Valbuena 5º Año 2020 (Tinto Fino, Merlot) 290€

Vega Sicilia Único 2015 (Tinto Fino, Cabernet Sauvignon) 660€

Toro

Los vinos tintos se elaboran sobre suelos arenosos y arcillo-calcáreos, con clima continental extremo. Vinos potentes, estructurados y con gran capacidad de envejecimiento.

Termes 2022 (Tinta de Toro) 40€

Numanthia 2019 (Tinta de Toro) 80€

Termanthia 2015 (Tinta de Toro) 320€

Vino de la tierra de Castilla y León

Sobre suelos diversos y con clima continental, los tintos se elaboran principalmente con Tempranillo, dando vinos equilibrados, estructurados y con buena expresión frutal.

El Serbal 2022 (Tempranillo, Garnacha Tinta, otras) 50€

Abadía Retuerta Selección Especial 2021 (Tempranillo, Syrah, Cabernet, otras) 54€

Mauro VS 2022 (Tempranillo) 115€

CATALUÑA

Montsant

Clima mediterráneo continentalizado, encontramos suelos de licorella y arcillo-calcáreos. Los tintos de Garnacha y Cariñena ofrecen vinos intensos, aromáticos y estructurados.

Dido La Universal 2023 (Garnacha, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon) 38€

Christian Barbier Deunido 2023 (Garnacha) 42€

Priorat

Los tintos nacen en suelos de licorella y arcilla, con clima mediterráneo caluroso, y se elaboran principalmente con Garnacha y Cariñena, dando vinos potentes, concentrados y muy minerales.

Les Crestes 2024 (Garnacha, Cariñena, Syrah) 45€

Terroir al Límit Históric 2023 (Garnacha, Cariñena) 52€

Salanques 2023 (Garnacha, Cariñena, Syrah) 75€

GALICIA

Rías Baixas

Clima atlántico, fresco y húmedo que junto con los suelos graníticos, influye directamente en los vinos tintos de la región. Se elaboran principalmente con uvas autóctonas, destacando por su frescura, elegancia y aromas intensos a frutas rojas y flores.

Goliardo Forjas del Salnés 2023 (Caiño, Loureiro, Espadeiro, Sousón) 38€

Albamar O Esteiro 2022 (Espadeiro) 52€

Ribeira Sacra

El clima atlántico con matices continentales y los suelos de granito y pizarras en terrazas de la Ribeira Sacra dan origen a sus vinos tintos. Elaborados principalmente con variedades locales, destacan por su frescura, estructura y aromas a frutas rojas y hierbas.

Guímaro Camiño Real 2022 (Mencia) 36€

Fedellos de Couto Bastarda 2023 (Bastardo) 58€

MURCIA

Jumilla

El clima cálido y seco, junto con sus suelos calizos y arcillosos, marca el carácter de sus vinos tintos. Elaborados principalmente con Monastrell, destacan por su cuerpo, intensidad de fruta madura y notas especiadas.

La Servil 2022 (Monastrell) 43€

Los Yesares 2022 (Monastrell) 70€

Casa Castillo Las Gravas 2021 (Monastrell) 78€

Casa Castillo Pie Franco 2021 (Monastrell) 200€

RIOJA

Clima con influencia atlántica en el norte y mediterránea en el sur, junto a sus suelos arcillosos, calizos y aluviales, definen sus vinos tintos. Elaborados principalmente con Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo, se caracterizan por su equilibrio, elegancia, fruta madura y capacidad de crianza.

Artuke Pies Negros 2023 (Tempranillo) 36€

Marqués de Murrieta Reserva 2020 (Garnacha, Graciano, Mazuelo)	48€
Remelluri Reserva 2017 (Tempranillo, Garnacha, Graciano)	55€
Gómez Cruzado Pancrudo 2022 (Garnacha)	65€
Área Pequeña Los llanos 2023 (Tempranillo, Garnacha, Viura)	65€
Artadi Valdegines 2022 (Tempranillo)	85€
Calvario 2012 (Tempranillo, Garnacha, Graciano)	190€
Castillo Ygay Gran Reserva Especial 2012 (Mazuelo, Tempranillo)	385€
Artadi El Pisón 2015 (Tempranillo)	450€

Tintos internacionales

FRANCIA

Borgoña

Los vinos tintos reflejan el clima fresco y continental y los suelos calizos y arcillosos de la región. Elaborados principalmente con Pinot Noir, destacan por su finura, elegancia y aromas a frutas rojas y notas terrosas. Su calidad se clasifica jerárquicamente desde Bourgogne, Village y Premier Cru hasta Grand Cru, según el prestigio del viñedo.

Jean Marc Bouley Bourgogne 2023 (Pinot Noir)	75€
Rossignol-Trapet Savigny Les Beaune Bas Liards 2022 (Pinot Noir)	70€
Paul Pillot Chassagne Montrachet 1er Cru Clos Saint Jean 2023 (Pinot Noir)	85€
Bastian Wolber HCB 2023 (Pinot Noir)	105€
Y Clerget Volnay 2023 (Pinot Noir)	110€
David Duband Morey Saint Denis 2022 (Pinot Noir)	115€
Louis Billard Pommard Les Noizons 2023 (Pinot Noir)	120€
Domaine Guilbert Gillet Savigny Les Beaune Pruniers 2023 (Pinot Noir)	125€
Drouhin Chambolle Musigny 2022 (Pinot Noir)	125€
Domaine des Croix Beaune 2023 (Pinot Noir)	85€
Drouhin Beaune Greves 1er Cru 2022 (Pinot Noir)	130€
Chandon De Briailles Savigny 1er Cru Aux Fournaux 2022 (Pinot Noir)	130€
Amiot Servelle Chambolle-Musigny Village 2022 (Pinot Noir)	135€
Domaine Henri Magnien Aloxe-Corton 1er Cru 2021 (Pinot Noir)	145€
Domaine Arlaud Morey PC Aux Cheseaux 2021 (Pinot Noir)	160€
Domaine Guilbert Gillet Savigny Les Beaune Aux Petits Liards 2023 (Pinot Noir)	165€
Louis Billard Vosne-Romanée 2023 (Pinot Noir)	168€
Morey Blanc Volnay 1er Cru Pitures 2019 (Pinot Noir)	180€
Morey Blanc Volnay 1er Cru Pitures 2022 (Pinot Noir)	180€
Domaine Guilbert Gillet Savigny Les Beaune 1er Cru Les Peuillets 2023 (Pinot Noir)	200€
Jean Marc Bouley Volney 2023 (Pinot Noir)	135€
Amiot Servelle Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes 2022 (Pinot Noir)	220€
Boigey Freres Vosne Romanée Les Jaches 2023 (Pinot Noir)	330€
Domaine Guilbert Gillet Corton Grand Cru Le Rognet 2022 (Pinot Noir)	410€

Beaujolais

Elaborados principalmente con uva Gamay, se caracterizan por su frescura, ligereza y aromas a frutas rojas y flores. Su estilo es vibrante y fácil de beber, ideal para disfrutar los jóvenes.

35€

200€

Burdeos

Elaborados con Cabernet Sauvignon, Merlot y otras variedades, combinan clima oceánico y suelos de grava, arcilla y caliza. Son elegantes, estructurados y complejos, con aromas a frutas negras, especias y notas tostadas.

Carillon D'Angelus Saint Emilion 2018 (Cabernet Franc, Merlot) 210€

Cos D'Estournel St. Estephe 2020 (Cabernet Sauvignon, Merlot) 410€

Loira

El clima fresco y los suelos de arcilla, caliza y grava del Loira aportan frescura y aromas a los vinos tintos elaborados con Cabernet Franc, Pinot Noir y Gamay.

Chinon Domaine Philippe Alliet 2021 (Cabernet Franc) 45€

Ródano

El clima cálido y los suelos de arena, arcilla y guijarros producen vinos tintos potentes y aromáticos, con cuerpo firme, buena estructura y notas especiadas.

Le Vieux Donjon Chateauneuf-du-Pape 2022 (Garnacha) 95€

Savoie

El clima fresco y los suelos calcáreos y arcillosos de montaña dan lugar a vinos tintos ligeros y frescos, con buena acidez y aromas a frutas rojas y notas florales.

Domaine H Mondeuse 2023 (Mondeuse) 60€

Domaine Aricoques Methone 2024 (Mondeuse) 65€

Cahors

Con clima cálido y suelos de grava y arcilla, se caracterizan por su intensidad, taninos firmes y aromas a frutas negras y especias.

Fabien Jouvès Amphore 2018 (Malbec) 62€

ITALIA

Los vinos tintos se producen en zonas como Toscana, Piemonte y el sur del país, con climas diversos y suelos calcáreos, arcillosos y volcánicos, dando vinos de gran personalidad. Destacan uvas como Sangiovese, Nebbiolo, Barbera y Montepulciano.

Piero Busso Barbera D'Alba Majano 2022 (Barbera) 50€

Azienda Agrícola Lalú Langhe 2022 (Nebbiolo) 55€

Azienda Agrícola Guilladi Barolo 2019 (Nebbiolo) 105€

Ca Di Press Barolo Perno 2020 (Nebbiolo) 105€

Azienda Agrícola Lalú Barolo 2022 (Nebbiolo) 155€

Piero Busso Barbaresco San Stunet 2020 (Nebbiolo) 135€

ALEMANIA

En las regiones alemanas de Baden y Ahr, los tintos se elaboran en climas frescos y suelos diversos, produciendo vinos elegantes y ligeros.

Frank John 2020 (Pinot Noir) 75€

CALIFORNIA

En California, los tintos de Napa y Sonoma, con climas cálidos y suelos variados, son potentes y afrutados, principalmente de Cabernet Sauvignon, Zinfandel y Pinot Noir.

Father John 2017 (Pinot Noir) 140€

Restaurante MUY de pescado



**EL SEÑOR
MARTIN**



1 sol
guía repsol 2026