

ENO  
TECN  1918  
*Cocina de autor*





SELECCIÓN DE VINOS  
SELECTION WINES





# VINO POR COPAS CORAVIN

*El coravin es un sistema para conservar y servir el vino sin remover el corcho de la botella.*

*"The coravin" is for a preservation wine without removing the cork from the bottle.*

<i>Emilio Moro (Ribera del Duero)</i>	7.50
<i>Chianti Reserva</i>	8.00
<i>Pintia (Toro)</i>	13.50
<i>Malleolus (Ribera del Duero)</i>	13.50
<i>Barolo</i>	13.50
<i>Amarone</i>	13.50

## COPAS DE VINO TINTO GLASSES OF RED WINE

<i>Rioja</i>	3.80
<i>Ribera del Duero</i>	3.80
<i>Mallorca</i>	4.00
<i>Toro</i>	4.00
<i>Pinot Noir</i>	5.00
<i>Montepulciano "Abruzzo"</i>	5.00
<i>Nero d'Avola "Sicilia"</i>	5.00
<i>Primitivo "Puglia"</i>	5.00
<i>Chianti "Toscana"</i>	5.00

## COPAS DE VINO ROSADO GLASSES OF ROSÉ WINE

<i>Izadi Larrosa</i>	4.00
<i>Mallorca</i>	4.00
<i>Chiaretto del Garda</i>	5.50

## COPAS DE VINO BLANCO GLASSES OF WHITE WINE

<i>Verdejo</i>	3.50
<i>Albariño</i>	5.00
<i>Mallorca</i>	4.50
<i>Vermentino "Sardegna"</i>	4.50
<i>Sauvignon</i>	4.00
<i>Chardonnay</i>	4.00
<i>Pinot Grigio</i>	5.50

## COPAS DE ESPUMOSO / GLASSES OF SPARKLING

<i>Cava</i>	4.50
<i>Prosecco</i>	4.50

## COPAS DE VINO DULCE / GLASSES OF SWEET WINE

<i>Moscatel / Muscatel</i>	6.00
----------------------------	------

# SELECCIÓN DE VINOS ENOTECA 1918

## VINOS ESPUMOSO SPARKLING WINE

- "CHAMCALET" Brut Nature** 17  
*Xarello, Macabeo, Parellada*  
**Cítrico, notas de manzana, ligero**  
*Light, fresh, hint of lemon and apricot taste.*
- DOCG "LOVRE" Prosecco Millesimato** 22  
*Glera*  
**Sabor suave y cuerpo persistente**  
*Smooth and crunchy body with hints of dried fruits.*
- "LA CUVÉE" Reserva Brut** 24  
*Xarello y Macabeo*  
**Cítrico, notas de manzana, ligero y refrescante**  
*Light and refreshing, citrus and floral notes.*
- IMPERIAL** 29  
*Chardonnay, Macabeo, Xarello*  
**Fruta blanca madura, brioche, fino y persistente**  
*White ripe fruit hints of brioche, bread with full and creamy palate.*
- "NEBBIA" Prosecco Millesimato** 29  
*Glera*  
**Gustosamente frutado con notas de manzana golden madura**  
*Dry taste of ripe and golden pear and apple notes.*
- CUVÉE Royal Brut Francia corta** 42  
*Chardonnay, Pinot blanco, Pinot nero*  
**Vivo fresco de notable equilibrio y de buena persistencia**  
*Fresh, lively, good minerality and persistence with rich and complex bouquet.*
- BARON FUENTE Champagne** 43  
*Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir*  
**Fruta fresca, cítrico, ligero y equilibrado**  
*Good structure, well balanced citrus fruits and aromas.*
- MOËT CHANDON Brut Imperial Champagne** 58  
*Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier* **Magnum 140**  
**Sabor dominado de bollería y frutas con gran amplitud**  
*Dominated flavors of blond notes (bread, pastries), freshness and minerality.*

- VEUVE CLICQUOT Champagne** 65  
*Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay*  
**Gran estructura, frescor e intensa sensación afrutada**  
*Great structure of silkiness close to an intense balance of white fruits.*
- RUINART BLANC DE BLANCS Champagne** 90  
*Chardonnay* "Magnum Brut" 160  
**Predominio cítrico, piña y notas de melocotón blanco**  
*Crispy and citrus with hints of peach and long finish.*
- LA GRAN DAME BLANC Champagne** 188  
*Pinot Noir, Chardonnay*  
**Fruta fresca, frutos secos, boca sedosa y cremosa a la vez**  
*Silky and creamy body with yeasty notes and dried fruits.*
- DOM PÉRIGNON LUMINOSO Champagne** 280  
*Chardonnay, Pinot Noir*  
**Corteza de pomelo verde y vainilla amaderada**  
*Creamy texture great complexity of nuts and dark berry.*

## VINOS ESPUMOSOS ROSÉ SPARKLING ROSE WINE

- SERRE SPUMOSO** 22  
*Pinot noir, Raboso*  
**Fresco y afrutado**  
*Fresh and light red fruity notes.*
- ROSÉ** 25  
*Pinot Noir*  
**Frutos rojos, hierbas mediterráneas, elegante y refrescante**  
*Refreshing and elegant body with red fruits and hints of mediterranean herbs.*
- RUINART ROSÉ Champagne** 100  
 Magnum 220
- CHARDONNAY PINOT NOIR**  
**Aromas de cereza y frutos rojos recién cortados**  
*Good structure of ripe cherry and red berries and hints of faded violet.*

 ENOTECA 1918  
*bar de vinos & degustación*



# VINOS BLANCOS DE MALLORCA

## MALLORCA WHITE WINE

- A PUNT** 21  
*Prensal Blanc, Chardonnay, Riesling*  
**Cítrico, fruta de hueso fresco y equilibrado**  
*Fresh, citrus and stone fruit notes really well balanced.*
- RIBAS** 24  
*Prensal blanc y Viognier*  
**Pera, melocotón, ligero y refrescante**  
*Light and refreshing with well pronounced peach and pear notes.*
- FANGOS** 22  
*Prensal blanc, Moscatel*  
*Light and aromatic, hints of fennel.*
- 15 MIL GOTAS** 21  
*Prensal blanc*  
**Cítrico y fresco**  
*Light and fresh body with hints of citrus notes manly green apple.*
- CAN AXARTELL** 24  
*Prensal*  
**Flores blancas, ligero, fresco**  
*Light, dry and fresh with white flowers note.*
- NOUNAT** 24  
*Prensal, Chardonnay*  
**Fruta, cítrico, equilibrado**  
*Dry and well balanced citrus fruits.*
- SA FITA** 29  
*Chardonnay, Prensal, Muscat*  
**Herbaceo, notas salinas, final persistente**  
*Great structure, herbaceous and very persistent finish.*

# VINOS BLANCOS DE ESPAÑA

## SPAIN WHITE WINE

- ROMÁNTICA** 15,50  
*Verdejo*  
**Aromático, limón, fresco**  
*Fresh and aromatic body, hints of lemon and green melon.*
- FENOMENAL RUEDA** 16  
*Sauvignon Blanc*  
**Aromático, herbaceo, ligero refrescante**  
*Light and reviving herbaceous with hints of aromaticness.*



- PETIT CAUS** 18  
*Xarello, Macabeo, Chardonnay, Chenin blanc*  
**Cítrico, ágil, mineral, equilibrado**  
*Well balanced citrus and mineral wine.*
- TORROXAL ALBARIÑO** 18  
*Floral, buena acidez, ligero*  
*Dry and good floral notes, well balance acidity*
- INZADI** 17  
*Viura*  
**Manzana verde, ligero y seco**  
*Light and dry with green apple notes*
- CUVEE ALLIER** 22  
*Chardonnay*  
**Melocotón, cremoso, persistente**  
*Well rounded and persistent aroma with hints of white peach notes.*
- CAMPO ALEGRE RUEDA** 24  
*Verdejo*  
**Melocotón, cremoso, largo, gastronómico**  
*Long lively wine, with white peach and flowers.*
- VALDESIL SOBRE LIAS GODELLO** 24  
*Pera, limón, mineral equilibrado*  
*Well structured wine, mineral hints of pears and lemon.*
- DAVIDE Albariño** 25  
*Manzana, mineral, refrescante*  
*Refreshing and mineral body with green apple notes.*
- LA CALMA Penedés** 55  
*Chenin Blanc*  
**Floral, tiza, profundo, complejo**  
*Deep and complex body with floral and mineral notes.*
- V/B3 Vino blanco larga crianza** 58  
*Garnacha Blanca*  
**Frutos secos, amplio, único**  
*Unique and very well structured wine with persistent notes of dried fruits, long finish.*



# VINOS BLANCOS INTERNACIONALES INTERNATIONAL WHITE WINE

- SCHLOSS LIESER** 26  
*France*  
**Riesling Trocken**  
**Seco, lima, melocotón, refrescante**  
*Dry and refreshing and hints of stone fruits.*
- DOMAINE Saint-Remy Veilles Vignes** 26  
*France*  
**Gewurztraminer**  
**Aromático, albaricoque, graso, goloso**  
*Aromatic wine, apricot and lychee aromas.*
- TE MATA** Marlborough (New Zealand) 28  
**Sauvignon blanc**  
**Aromático, mango, buena acidez**  
*Aromatic and good freshness, with bouquet of flowers and exotic fruits.*
- WILLIAM FEVRE** Chablis(France) 33  
**Chardonnay**  
**Ejemplar, cítrico, mineral**  
*Light and fresh, great acidity and minerality.*

# VINOS BLANCOS DE ITALIA ITALIAN WHITE WINE

- TORRE DEI VESCOVI** Veneto 16  
**Chardonnay**  
**Seco, bien equilibrado y agradable**  
*Dry, well balanced wine.*
- TORRE DEI VESCOVI** Veneto 16  
**Sauvignon Blanc**  
**Seco lleno, aterciopelado con un toque de fruta exótica**  
*Good texture and ripe exotic fruits.*
- COCOCCIOLA** Abruzzo 22  
**Afrutado, notas de melocotón blanco, mineral**  
*Light body, mineral and stone fruity notes.*
- PECORARI** Friuli 22  
**Pinot Grigio** Magnum 42  
**Seco y lleno**  
*Dry and fresh with white flower notes.*

<b>MEORU</b>		<b>22</b>
<b>Sardegna</b>		
<b>Vermentino</b>		
<b>Mineral, sabroso y envolvente</b>		
<i>Well structure wine, stone fruits, mineral</i>		
<b>FRIULANO DOC</b>	<b>Friuli</b>	<b>22</b>
<b>Ligero, agradable, afrutado</b>		
<i>Light and fruity wine.</i>		
<b>LUGANA PRESTIGE</b>	<b>Lombardía</b>	<b>22</b>
<b>Agradable y suave paladar, mineral</b>		<b>Magnum 48</b>
<i>Smooth and mineral palate, hints of white flowers and fruits.</i>		
<b>ROERO ARNEIS</b>	<b>Piemonte</b>	<b>23</b>
<b>Suave, armonioso y herbáceo</b>		
<i>Good structure and well balanced ripe fruits and herbaceous notes, really harmonious wine.</i>		
<b>GAVI DI GAVI</b>	<b>Piemonte</b>	<b>23</b>
<b>Cortese</b>		
<b>Agradable seco y armonioso</b>		
<i>Dry and harmonious wine, herbaceous notes.</i>		
<b>CECCHETTO</b>	<b>Friuli</b>	<b>22</b>
<b>Manzoni Bianco</b>		
<b>Infusión, fruta blanca, equilibrado, largo</b>		
<i>Well long balanced of infusion of white fruits and flower notes.</i>		
<b>TRABOCCHETTO</b>	<b>Abruzzo</b>	<b>26</b>
<b>Pecorino</b>		
<b>Notas frutales, acidez fresca y equilibrada</b>		
<i>Fresh and fruity notes, really good acidity.</i>		
<b>GAVI DEI GAVI LA SCOLCA</b>	<b>Piemonte</b>	<b>49</b>
<b>Cortese</b>		
<b>Fruta amarilla ,almendra, amplio y fino</b>		
<i>Medium body and elegant palate, hints of almond and ripe fruits.</i>		
<b>VISTA MARE GAJA</b>	<b>Toscana</b>	<b>78</b>
<b>Vermentino,Viogner</b>		
<b>Afrutado y floral, perfecto equilibrio entre frescura y redondez</b>		
<i>Good structure and fruity, floral with perfect balance of freshness and roundness.</i>		
<b>VINTAGE TUNINA</b>	<b>Jermann Friuli</b>	<b>78</b>
<b>Sauvignon, Chardonnay, Ribolla gialla, Malvasía</b>		
<b>Sabor seco, suave, muy armonioso</b>		
<i>Creamy and fresh texture, intense and ample aroma, fennel seed, honey.</i>		

**WERE DREAMS**      *Jermann*      *Friuli*      **78**  
**Chardonnay**  
**Exótico, aromático y persistente**  
*Persistent and aromatic taste, hints of exotic fruit and flowers.*

## VINOS ROSADOS ESPAÑA ITALIA · FRANCIA SPAIN-ITALY-FRANCE ROSE WINE

**IZADÍ LARROSA**      *Rioja*      **16**  
**Garnacha**  
**Fresa, frambuesa, ligero y refrescante**  
*Light and refreshing raspberry and strawberry*

**VIÑA REAL**      *Rioja*      **16**  
**Viura, Tempranillo**  
**Ligero y fresco, aroma fresas y fruta roja**  
*Light, fresh, aroma of strawberries and red fruits.*

**CHIARETTO DEL GARDA**      *Lombardia*      **21**  
**Barbera, Marzemino, Sangiovese, Gropello, Mocasina**  
**Suave, fresco y elegante en sabor**  
*Soft and fresh really elegant on the palate.*

**ROSALBA**      **22**  
*Friuli*      **Magnum 44**  
*Pinot noir*      **Jeroboam 3l 89**  
**Sabores de cereza roja y arándanos, jugoso y seco**  
*Dry, light and fruity (cranberry, red cherry).*

**CAN XANET**      *Mallorca*      **24**  
**Mantonegro, Callet, Gorgollasa, Merlot**  
**Floral, herbáceo, refrescante**  
*Light, floral and hints of herbaceous notes.*

**TWENTY TWELVE**      *Mallorca*      **26**  
**Callet, Mantonegro, Cab. Sauvignon, Merlot, Syrah**  
**Frambuesas, sandía, lavanda, cuerpo medio**  
*Medium body with notes of raspberry watermelon and lavender.*

**CUVEE MAGALI**      **29**  
*Domaine saint andre` de Figuière*      **Magnum 48**  
*France*  
**Syrah, Cinsault, Grenache, Cab. Sauvignon**  
*Floral, lavanda, gastronómico*  
*Well structured, perfumed of floral and lavender.*

## VINOS TINTOS MALLORCA MALLORCA RED WINE

- PEDRA DE BINISSALEM** 24  
*Mantonegro, Cab. Sauvignon*  
**Notas Balsámicas, madera de cedro, aromas a fruta madura, café y cacao.**  
*Medium body, hints of coffee and cocoa, red ripen fruit.*
- RIBAS ECOLÓGICO** 29  
*Mantonegro, Cab. Sauvignon, Syrah, Merlot*  
**Fruta fresca, vainilla, especias, cuerpo medio**  
*Medium Body, hints of vanilla and fresh red fruits.*
- JAUME DE PUNTIRÓ Crianza - Ecológico** 22  
*Callet, Cab. Sauvignon, Syrah, Mantonegro*  
**Artesano, fresco y expresivo, aromas de frutos rojos bien maduros.**  
*Handcrafted, light body and expressive red ripe fruit aromas.*
- GVIVM** 24  
*Merlot, Callet*  
**Color cereza, limpio y brillante, aromas de fruta y madera.**  
*Light fruity red, with a hints of wood.*
- VUIT. VENTS** 28  
*Merlot, Syrah, Tempranillo, Cab.Sauvignon, Mantonegro.*  
**Balsámico, higo, melón, sabroso.**  
*Medium body with hints of balsamic notes, melon and really well balanced.*
- ÀNGEL** 27  
*Syrah*  
**Aromas de frutas maduras, mora, eucalipto, coco y vainilla.**  
*Medium Body, blackberries and eucalyptus and hints of vanilla.*
- TONI GELABERT - ECOLÓGICO** 34  
*Callet, Cab. Sauvignon*  
**Fruta Negra, especiado, tanino limpio, equilibrado.**  
*Medium body, hints of spices and black fruit with rounded tannin*



# VINOS TINTOS DE ESPAÑA

## SPAIN RED WINE

- RÓDALO** Ribera del Duero 15  
*Tempranillo*  
**Color rojo cereza intenso , profundo y limpio**  
*Medium body , red fruits and well balanced*
- +NATURA D.O.** Penedés 16  
*Merlot, Cab. Sauvignon*  
**Fruta roja, ligeramente espaciado y buen cuerpo.**  
*Medium body, red fruits with hints of spices.*
- CUATRO PASOS** Bierzo 18  
*Mencía*  
**Potente con tanino amable bien integrado, retronasal balsámica**  
*Medium body with firm tannin and hints of herbs as balsamic.*
- XIII LUNAS Crianza** Rioja 17  
*Tempranillo, Garnacha*  
**Es un rioja con nervio, cuerpo y estructura, muy elegante suaves aromas de fruta jugosa, refrescante y equilibrado**  
*Well structured Rioja with elegant long finish, powerful fruity notes.*
- VETUS** Toro 18  
*Tinta de Toro*  
**Moras, vainilla, terroso, carácter.**  
*Medium body with vanilla, blackberries, earthy notes.*
- IZADI** Rioja 19  
*Crianza Tempranillo*  
**Fruta Negra, clavo, tanino pulido, equilibrado.**  
*Medium body, black fruits, clove and soft tannin*
- VATRAVIESO** Ribera del Duero 18  
*Roble Tinta Fina*  
**Limpio, fruta madura, versátil, ligero**  
*Light and fruity with hints of violet*
- SALVADOR VILA** Rioja 18  
*Tempranillo Garnacha*  
**Buen cuerpo, frutos jugosos bien madurados y vainilla 12 meses barricado**  
*Medium body hints of vanilla, black ripe fruits, 12 months barrique*
- RIOJA VEGA Edición Limitada** Ribera del Duero 19  
*Tempranillo*  
**Rojo rubí profundo. limpio y brillante**  
*Medium body red garnet, red fruits aromas.*



- RIOJA VEGA RESERVA** Ribera del Duero 22  
**Graciano, Mazuelo, Tempranillo**  
**Aroma intenso de fruta muy madura acompañada de aromas tostados**  
*Medium body, ripe fruits with hints of smokiness.*
- CASA ROJO “The invisible man”** 23  
**Tempranillo**  
**Ciruela, arándanos, pimienta blanca, cuerpo medio.**  
*Medium body, hints of white pepper and plum and blueberry.*
- EMILIO MORO** Ribera del Duero 28  
**Tempranillo**  
**Color rojo cereza madura muy intenso, expresivo, notas balsámicas y de pastelería.**  
*Medium body, intense aromas of ripe red fruits, balsamic and yeasty notes.*
- ELS PICS** Priorat 28  
**Garnacha, Carinena**  
**Lavanda, fruta fresca, versátil, ágil.**  
*Light wine, red fruits and hints of lavender.*
- TOMAS POSTIGO** Ribera del Duero 36  
**Tinto Fino, Cab. Sauvignon, Merlot y Malbec**  
**Taninos dulces maduros, muy cremoso y redondo, carga frutal muy intensa**  
*Medium body, smooth tannins, intense aroma of red fruit.*
- FINCA MALLARA** Ribera Sacra 39  
**Mencía y Garnacha**  
**Frutos rojos, herbáceo, fresco, ágil.**  
*Light body, red fruits, hints of violet.*
- CLIO** Jumilla 50  
**Monastrell, Cabernet**  
**Rojo cereza, intensa nariz de frutos maduros, arándanos y fruta confitada**  
*Medium body as red ripe cherry notes, blackberries and hints of glaze fruit*
- PINTIA** Toro 55  
**Tinta de Toro**  
**Aromas intensos a fruta del bosque bien fusionados con una madera sutil.**  
*Medium body, very intense aromas of blackberry and raspberry infusion, hints of wood.*

**VALBUENA** Ribera del Duero 126  
**Tinto Fino**  
**Aromas potentes a fruta perfectamente madura, toques del roble y vainilla**  
*Full body, ripe black fruits aged in oak, hints of vanilla.*

**TINUS** Ribera del Duero 290  
**Tinta Fina**  
**Unico, maduro, complejo, persistente.**  
*Unique wine, full body very well aged and persistent long finish.*

## VINOS TINTOS INTERNACIONAL INTERNATIONAL WINES

**PÉREZ CRUZ Reserva** Chile 24  
**Cab. Sauvignon**  
**Balsámico, melón, fruta negra, terroso**  
*Full body, black fruit and notes.*

**PERDRIEL** Mendoza (Argentina) 28  
**Malbec**  
**Concentrado, ciruelas, especias, redondo**  
*Full body, black fruits, plums hints of black spices.*

**JACQUES PRIEUR** Bourgogne (France) 36  
**Pinot Noir**  
**Frutos rojos, ligero y final elegante**  
*Light body with red fruits, elegant finish.*

**VOLNAY 1er CRU** Bourgogne(France) 130  
**Pinot Noir**  
**Frutos jugosos, champiñón delicado y toque de tierra**  
*Good structured and elegant wine, earthy and mushroom flavors.*

**CHATEAUX CANTENAC BROWN** Margaux (France) 180  
**Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc**  
**Frutos negros, balsámico, terroso, complejo.**  
*Full body wine black dries fruits, balsamic and earthy notes.*



## VINOS TINTOS ITALIANOS

### RED ITALIAN WINE

- CABERNET SAUVIGNON** Torre dei Vescovi Veneto 15  
**Seco, robusto, correctamente tánico y con un ligero toque de cacao.**  
*Full body, smooth tannin, with hints of cocoa*
- MERLOT** Torre dei Vescovi Veneto 15  
**Armonioso, suave, lleno y con cuerpo con notas de pimienta verde.**  
*Smooth, with a hint of spice and versatile wine*
- MONTEPULCIANO D' ABRUZZO** Cantine Talamonti. 18  
**Abruzzo**  
**Equipado con buena estructura.**  
*Full body and rich as red fruits, really suitable as Aperitif.*
- CHIANTI SUPERIORE** Cantine Banfi Toscana 18  
**Sangiovese**  
**Toque a cereza, agradable y bien equilibrado**  
*Medium body, touch of cherry, smooth and compact in flavors, well balanced.*
- PRIMITIVO DEL SALENTO** Cantine San Marzano 19  
**Puglia · Primitivo**  
**Estructura notable que termina con nota de dulzura larga.**  
*Good structure, with a touch of chocolate notes.*
- NERO D'AVOLA** Mandrarossa Sicily 22  
**Frutos rojo intensos y bien equilibrado**  
*Medium body, ripe red fruits, well balance.*
- CARLO V** Torre dei Vescovi Veneto 28  
**Merlot, Cab. Sauvignon**  
**Completo con cuerpo, toques a fruta y a café, final elegante.**  
*Full body, red and black fruits with hints of coffee, elegant long finish*
- CANNONAU DI SARDEGNA** Cantina Tani Sardegna 24  
**Cannonau**  
**Suave, con mucho cuerpo y largo.**  
*Full body and earthy notes.*

- BARBERA D'ASTI** Vite Colte Piemonte 28  
**Seco, suave y lleno con una base delicada de vainilla y bayas, final persistente.** Magnum 58  
*Medium body and delicate flavor of vanilla and berries, long finish.*
- BARBARESCO** Vite Colte Piemonte 46  
**Nebbiolo**  
**Completo y aterciopelado, delicadamente tánico con fondo violeta y final persistente.**  
*Medium body and velvety with delicate tannin*
- ROSSO DI MONTALCINO** Cantine Banfi Toscana 28  
**Sangiovese**  
**La notable estructura permite un envejecimiento discreto. Amable, amplio y suave, sorprendentemente largo.**  
*Medium body, really good for aging.*
- VILLA ANTINORI ROSSO** Marchese Antinori 32  
**Toscana**  
**Cab. Sauvignon, Sangiovese, Petit Verdot**  
**Redondo con tanino suave y aterciopelados, final largo, sostenido y salado.**  
*Full body, savoury and velvety, with deep finish.*
- ETNA ROSSO** Azienda Agricola Tornatore Sicily 28  
**Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio**  
**Fresa, Mineral, ligero, refrescante**  
*Light body, fruity as strawberry from a volcanic soil.*
- CHIANTI CLASSICO Riserva** Cantine Banfi Toscana 32  
**Sangiovese**  
**Redondo, picante, elegante y bien estructurado**  
*Full body and spiced, elegant.*
- MONTESSU** Agripunioca Sardegna 36  
**Carignano, Syrah, Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Merlot**  
**Elegante, voluminoso lleno que desarrolla notas de salinidad y suavidad, frutado con elegantes aromas de alcaparra, romero y pimienta, final aterciopelado.**  
*Full body and savoury, velvety and spiced*
- LE VOLTE DELL'ORNELLAIA.** Tenuta Bolgheri Toscana 38  
**Merlot, Cab. Sauvignon, Sangiovese**  
**Afrutado y picante. Rico y persistente**  
*Full body, spiced and dried fruits well aged*
- LUCENTE** Frescobaldi Toscana 43  
**Sangiovese, Merlot** Magnum 85  
**Fruta madura como cereza, pomelo y ribes, notas balsámicas eucalipto y menta, elegante y equi-librado**  
*Medium body, ripe fruit and balsamic notes as eucalyptus, well balanced and elegant.*

- AMARONE DELLA VALPOLICELLA** Domini Veneti 55  
Veneto  
Corvina, Corvinone, Rondinella autoctone Veneto  
Sabor lleno, cuerpo elegante y fruta dulce.  
*Full body, elegant and black dried fruit notes.*
- BAROLO BUSSIA** Silvano Bolmida Piemonte 56  
Nebbiolo  
Joven tanino masticable, completo y de gran longitud.  
Vino con excelente capacidad de envejecimiento.  
*Medium body, tannic and very long straight finish, very good for aging.*
- BRUNELLO DI MONTALCINO** Cantine Banfi Toscana 58  
Sangiovese autoctone Toscana  
Vino largo en envejecimiento. Llento, suave, aterciopelado e intenso, con sensaciones de regaliz y especias.  
*Full body and velvety, intense with a hints of licorice*
- LE SERRE NUOVE** Tenute Bolgheri Toscana 58  
Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Petit verdot  
Degustación suave, exuberante y persistente, expresiva en la fruta y sedosa en tanino. Larga persistencia y cierre profundo.  
*Good structured, ripe fruits, silky tannin, persistent long finish.*
- SITO MORESCO** Cantine Gaja Piemonte 59  
Nebbiolo, Barbera, Merlot  
Frutas rojas y el fondo herbáceo se mezclan con tanino finos y bien equilibrado.  
*Medium body, well balanced, smooth tannin and herbaceous.*
- BARRUA** AgriPunioca Sardegna 68  
Carignano, Cab. Sauvignon, Merlot  
Elegante nota de sabio y mirto con aromas de frutas rojas maduras y pimienta en un final persistente y armonioso  
*Full body, aged red fruit and spice with long and harmonious finish.*
- TIGNANELLO** Antinori Toscana 130  
Sangiovese, Cab. Sauvignon, Cab. Franc  
En boca es envolvente, limpio y fluido, de una suavidad y frescura en perfecto equilibrio  
*Good structured wine, silky tannin, velvety, perfect balanced between body and aromas keep evolving.*
- ORNELLAIA** Tenute Bolgheri Toscana 180  
Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cab. Franc  
Frutos del bosque, pimienta negra, tanino aterciopelado, aroma típicos mediterráneo(romero, orégano, corteza)  
*Full body, black spiced, fully ripe fruits, aged in barrique, silky tannin, typic mediterranean aromas (rosemary-oregano).*

- SASSICAIA** Tenuta San Guido Toscana 180  
Cab. Sauvignon, Merlot  
*Vigoroso, armonioso, robusto afrutado de larga progresión.  
Full body and backbone evolution of dried fruits, licorice and leather.*
- BARBARESCO** Cantine Gaja Piemonte 280  
Nebbiolo  
*Vigoroso, suave, aterciopelado, armonioso, elegante de larga progresión.  
Full body, velvety with progression of the aroma as aging, silky tannin.*
- MASSETO** Tenute dell' Ornellaia Toscana 870  
Merlot  
*Notas florales, mezcla de especias, paladar de moras y ciruela, tanino firmes.  
Beautiful notes of violets and mixed spices while the palate offer blackberry and plum flavors laye-red on firm tannins*

## VINOS DULCES SWEET WINE

- GRAMONA** Coppa 6  
Riesling 24  
*Melocotón, miel, goloso, redondo  
Sweet wine with peach and honey notes.*
- SANCHEZ ROMATES** Jerez Coppa 4  
Palomino Fino 16  
*Frutto seco, amargo y fresco  
Sweet wine, hints of dried fruits, refreshing.*



## Cocktails Enoteca

<b>NEGRONI RELAX</b> Vermut rojo, ginebra infusionada con manzanilla	8.00
<b>MARGARITA</b> Tequila, Triple seco y lima	9.00
<b>WHISKY SOUR</b> Whisky burbon, zumo de limón, azúcar y clara de huevo	8.00
<b>COSMOPOLITAN</b> Vodka, Cointreau, zumo de limón, zumo de arándanos (cranberry)	10.00
<b>DAIQUIRÍ</b> Ron blanco, zumo de limón, azúcar	8.00
<b>MOJITO DE FRESA</b> Lima, ron blanco, menta, azúcar y fresas naturales	9.00
<b>MOJITO</b> Lima, ron blanco, menta, azúcar	8.00
<b>CAIPIRIÑA</b> Lima, cachaza y azúcar	8.00
<b>AMARETTO SOUR</b> Amaretto, zumo de limón, clara de huevo	9.00
<b>CAIPIROSKA</b> Lima, azúcar y vodka	8.00
<b>EXPRESSO MARTINI</b> Crema de café, vodka, café y azúcar	8.00





## *Bienvenido a Casa....*

La Enoteca 1918 es el símbolo de nuestro centenario en el mundo gastronómico. El legado de la historia, la cultura, la experiencia, pero sobre todo la PASIÓN por comer y beber bien!

Es un arte que nuestra familia a transmitido de generación en generación y que queremos continuar y compartir con vosotros en un ambiente único y especial.

## *Welcome home....*

Enoteca 1918 is the icona of the century for us in gastronomy.

Its a kind of twist about history, culture, experience and overall PASSION of eating and drinking in the good way.

Its an Art where our family is passing from generation to generation, what we are asking is to continue and share with you an unique and special place.

## ENOTECA *Especiales de Mercado*

En Enoteca trabajamos sólo con productos frescos de temporada y de primera calidad, pregunte por nuestros platos especiales.

## ENOTECA *Market Specials*

In Enoteca we only work with seasonal and top quality products, ask about our star dishes.



*En cumplimiento del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo, se pone en conocimiento de nuestros clientes, que los alimentos contenidos en esta carta han sido elaborados con ingredientes que pueden contener los siguientes alérgenos o trazas de los mismos:*

*Cereales con gluten, Crustáceos, Huevos, Pescados, Cacahuetes, Soja, Leche, Frutos de cáscara, Apio, Mostaza, Sésamo, Anhídrido sulfuroso y sulfitos*

*Por favor, solicite cuanta información precise a la Dirección de este Restaurante*

# ESPECIALIDADES DEL CHEF

## *Chef special main courses*



### **Fritura mixta del mercado**

*Fringt mix of the market* 16,50

### **Tartar de gambas rojas con sabores de la Isla**

*Red prawns tartar with flavors of the island* 16,00

### **Ensalada Enoteca**

**Ensalada mixta con quinoa**

*Mix salad with quinoa* 12,00

### **Risotto Vista Mare**

**Negro de sepia con calamares y gambas rojas**

*Black ink risotto with calamar and red prawns* 18,00

### **Filet Mignon 150 gr. con patatas fritas y trufa negra fresca**

*Filet Mignon with fried potatoes and fresh truffles*

24,00

### **Canelones caseros de requesón y espinacas**

*Spinach and ricotta cannelloni homemade*

14,00

### **Fregola con gambas, calamares y bottarga**

*Fregola pasta with prawns, squid and bottarga*

16,00

### **Tartar de cebón**

*Steak Tartar*

18,00

### **Raviolis rellenos de setas en crema de parmesano**

*Ravioli stuffed with mushrooms and creme of parmesan cheese*

15,00

**Con trufa fresca / with fresh truffle**

21,00

### **Pescado del Día**

*Seasonal fish of the day*

S.P.M.

### **Carne del Día**

*Steak of the day*

S.P.M.



# ENOTECA *Tapas*

***Pimientos del Padrón***

*Padrón pepper*

8,00

***Boquerones fritos, siempre frescos***

*Fried anchovies always fresh*

9,00

***Gambas ajo negro***

*Black garlic prawns*

8,00

***Croquetas de chipirones con mayonesa de lima***

*Croquette stuffed with baby squid and mayonese of lime*

8,00

***Milhojas de Foie grass con reducci3n de vino Montepulciano y frutos del bosque***

*Mille-Feuille of Foie grass with Montepuciano wine reduction and forest fruit*

15,00

***Panzerottino relleno de queso Burrata y mortadela de trufa***

*Fried bread stuffed with Burrata cheese and mortadella*

8,00

<b>Huevo roto con trufa negra fresca</b> <i>Broken egg with fresh black truffle</i>	12,00
<b>Salmón marinado con mayonesa de mango y ensaladilla fresca de hinojo</b> <i>Marinated salmon with mayonnaise of mango and fresh fennel salad</i>	13,00
<b>Cigliegino de Búfala con tomate semi-seco y vinagre de Módena barricado y albahaca</b> <i>Cherry of buffalo mozzarella with semi dry tomatoes and basil</i>	9,00
<b>Sashimi Ganso</b> <i>lonchas de solomillo de cebón con foie gras</i> <i>Slices of filet sirloin with foie grass</i>	16,00

## ENOTECA

### *Quesos y embutidos*

<b>Tabla Enoteca</b> <b>Variación de quesos y embutidos</b> <i>Mix platter of cheeses and cold cuts salumi</i>	16,00
<b>Tabla de Paco</b> <b>Embutidos artesanos de la Isla</b> <i>Artisan sausage of the Island</i>	16,00
<b>Tabla de queso mixta Enoteca</b> <i>Mix cheese platter enoteca</i>	14,00 1/2 7,00
<b>Ración de jamón ibérico</b> <i>Iberian Ham</i>	16,00
<b>Focaccia de romero con jamón speck, rúcula y tomate cherry</b> <i>Rosmary focaccia with smoked ham rocket salad and cherry tomatoes</i>	9,00



# LO VEGANO *The vegan*

<b>Albóndigas de tofu con salsa casera de tomate ecológico poco picante</b>	<b>8,00</b>
<i>Tofu croquette homemade with sauce of tomatoes</i>	
<b>Pasta del día con ragú de Tempeh</b>	<b>13,00</b>
<i>Pasta of the day with ragu of Tempeh</i>	
<b>Hamburguesa de Edamame con ensalada de temporada</b>	<b>14,00</b>
<i>Edamame burger with fresh salad</i>	
<b>Verduras mixtas</b>	<b>7,00</b>
<i>Mix vegetables</i>	

## POSTRES CASEROS

### *Homemade dessert*

<b>Tarta de queso al coco</b>	<b>5,00</b>
<i>Cheesecake with coconut</i>	
<b>Tiramisú</b>	<b>5,00</b>
<i>Tiramisu</i>	
<b>Coulant de chocolate con frutos rojos</b>	<b>6,00</b>
<i>Chocolate lava cake with fresh forest fruit</i>	
<b>Tarta Taten 15 minutos de preparación con helado de vainilla</b>	<b>7,00</b>
<i>Apple cake with vanilla ice-cream</i>	
<b>Helado de pistacho con galletitas de Amaretto</b>	<b>6,00</b>
<i>Pistacchio ice-cream with Amaretto cookies</i>	
<b>Panna Cotta de uva con reducción de vino Montepulciano</b>	<b>5,50</b>
<i>Panna Cotta grape with reduction of Montepulciano wine</i>	
<b>Pan</b>	<b>1,50</b>
<i>Bread</i>	
<b>Pan y alioli</b>	<b>2,00</b>
<i>Bread with garlic cream</i>	
<b>Olivas</b>	<b>2,00</b>
<i>Olives</i>	

Precios en euros / IVA incluido

# ENOTECA BEBIDAS/ *Drinks*

Agua sin gas 500 ml.	3,00
Agua con gas 500 ml.	3,50
Coca Cola	2,80
Coca Cola Zero	2,80
Nestea	2,80

## CERVEZAS

Caña	2,50
Jarra	4,50
Birra Peroni Nastro Azzurro 33cl.	3,50
Cerveza sin alcohol	3,50

## APERITIVOS

Aperol Spritz	6,00
Campari prosecco	6,00

## VERMUT

Martini rojo	4,00
Martini blanco	4,00
Padró & Co rojo	3,80
Padró & Co blanco	3,80
Carpano antica formula (Italia)	6,00

## GIN TONIC

Beefeater	8,00
Seagram's	8,00
Tanqueray	9,00
Gin Mare	10,00
Cabraboc (Mallorca gin)	12,00
Malfy Gin (Italy)	12,00
G'Vine (Franch)	12,50
Sabatini (Italy)	11,00
Monkey 47	13,50
Hendrick's	12,50

## RON

Bacardí	7,00	<i>chupito</i> 3,00
Barceló	8,00	3,50
Matusalem Añejo	8,00	3,00
Kraken Blak	9,00	3,50
Zacapa 23	13,00	7,00
Zacapa Xo	18,00	12,00

## TEQUILA

<i>Cuervo clásica blanca</i>	3,50
<i>Cuervo reposada</i>	3,50

## VODKAS

<i>Smirnoff</i>	7,00
<i>Moskovskaya</i>	7,00
<i>Belvedere</i>	9,00
<i>Grey Goose</i>	10,50

## LICORES

<i>Jägermeister</i>	4,00
<i>Sambuca</i>	4,00
<i>Ramazotti</i>	4,00
<i>Monte Negro</i>	4,00
<i>Hierbas dulces /mixtas /secas</i>	4,00
<i>Bayleis</i>	4,00

## BRANDY

<i>Magno</i>	5,00
<i>Carlos I</i>	6,00
<i>Soau (Mallorca)</i>	6,00

## WHISKY

<i>Ballantines</i>	7,00
<i>Chivas 12</i>	7,00
<i>Chivas 21</i>	18,00
<i>Johnnie Walker Red</i>	7,00
<i>Cardhu</i>	8,00
<i>Macallan Malt 12 años</i>	9,00
<i>Four Roses bourbon</i>	8,00

<i>Grappa blanca</i>	5,00
<i>Grappa barricada</i>	6,00

*Precios en euros / IVA incluido*