

# Wines

VINOS

## By the Glass - por copa -



### SPARKLING - ESPUMANTE

Treviso Brut, Prosecco 6€  
Spumante Rosé Brut 7€



### WHITE - BLANCO

Pinot Grigio, Bianco 5€  
Katherine Sierra, Sauvignon Blanc 6€  
Verdeo, Verdejo 6€  
Bruxas, Albariño 7€



### ROSÉ & BLUSH - ROSADO

Montagner, Pinot Grigio Blush 5€  
Côte de Lices, Côtes de Provenances 7€



### RED - TINTO

Coronas, Tempranillo 5€  
Celeste, Ribera del Duero 6€  
Giuseppe Campagnola, Valpolicella Ripasso 8€  
Catalpa, Malbec 9€



### CHAMPAGNE

## By the Bottle - por botella -

Moët & Chandon 99€  
Veuve Clicquot 120€  
Laurent Perrier Rosé 160€  
Dom Perignon, 2009 400€  
Krug Grand Cuvee 450€

*Dora Maar*  
Restaurante

IVA INCLUIDO - IVA INCLUDED  
SERVICE IS NOT INCLUDED - SERVICIO NO INCLUIDO

# Wines

VINOS

## By the Bottle - por botella -



### BLANCO - WHITE

Santa Margarita, Pinot Grigio 30€  
Verdeo, Verdejo 25€  
Bersano, Gavi di Gavi, Gavi 30€  
Finca Valiñas, Albariño 59€  
Cloudy bay, Sauvignon Blanc 60€  
J. Moreau Sancerre, Sauvignon Blanc 62€  
Louis La Tour Chablis, Premier Cru, Chardonnay 98€  
Chassagne Montrachet, Premier Cru Chardonnay 220€



### ROSADO - ROSÉ & BLUSH

Whispering Angel, Côtes de Provenances 55€  
OTT by Domaine OTT, Côtes de Provence 60€  
Domaine OTT, Côtes de Provence 99€



### TINTO - RED

Lacrimus, Rioja 20€  
Catalpa, Malbec 32€  
Alain Jaume, Côtes du Rhône 35 €  
Alain Jaume, Chateaufeuf de Pape 65€  
Chianti, DOCG, Sangiovese 35€  
Giuseppe Campagnola, Valpolicella Ripasso 36€  
Terrazas De Los Andes, Malbec 40€  
Tempusalba, Syrah 49 €  
Payoya Negra, Ronda 55€  
Mauro, Cosecha 70€  
  
Pago de Carraovejas 80€  
Chateaux De PEZ, Bordeaux 140€  
Mas La Plana, Cabernet Sauvignon 180€  
Gaja Marcanda Magari, Super Tuscan 190€  
Tiganello, Super Tuscan 270€

*Dora Maar*  
Restaurante

IVA INCLUIDO - IVA INCLUDED  
SERVICE IS NOT INCLUDED - SERVICIO NO INCLUIDO