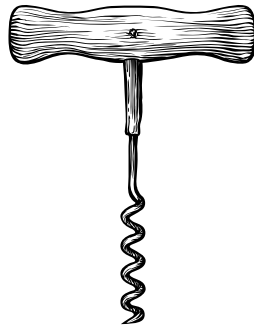


# Bbou

ICONIC HOTELS



Vinos  
Wines



# D.O. Sierras de Málaga

## Vermut

Precio por  
Copa

### Ventura 27 | Axarquía

Uva: Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez

22,00 € / 4,50 €

### Krauel Fórmula 1892 | Málaga

Uva: Pedro Ximénez

20,00 € / 4,50 €

## Espumosos

### Botani | Axarquía

Uva: Moscatel Alejandría

20,00 €

### Tartratos Brut Nature | Axarquía

Uva: Moscatel Alejandría

37,00 €

# D.O. Sierras de Málaga

## Vino Blanco

**Ariyanas Seco | Axarquía** 24,00 €  
Uva: Moscatel de Alejandría



**Vidueño de Sedella 2020 | Axarquía** 26,00 €  
Uva: Moscatel, Doradilla, Montúa y otras  
*Ecológico / Organic Wine*

**La Raspa Blanco | Axarquía** 20,00 €  
Uva: Moscatel y Doradilla



**Blanco de Uva Tinta | Ronda** 20,00 €  
Uva: Merlot  
*Ecológico / Organic Wine*



**F. Schatz Chardonnay | Ronda** 36,00 €  
Uva: Chardonnay  
*Vino biodinámico, sin sulfitos y vegano*  
*Biodynamic wine, without sulphites and vegan*

**Voladeros de Victoria Ordóñez | Málaga** 36,00 €  
Uva: Pedro Ximénez

## Vino Rosado

**Viña Darón | Ronda** 15,00 €  
Uva: Cabernet Franc

**Lunares Rosado | Ronda** 17,00 €  
Uva: Merlot y Garnacha

# D.O. Sierras de Málaga

## Vino Tinto

**Lagar de Cabrera Crianza | Axarquía**

Uva: Syrah y Petit Verdot

20,00 €



**Laderas de Sedella | Axarquía**

Uva: Romé y Garnacha

*Ecológico / Organic Wine*

21,00 €



**Sedella | Axarquía**

Uva: Romé y Garnacha

*Ecológico / Organic Wine*

28,00 €

**Los Frontones | Ronda**

Uva: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Syrah

19,00 €

**Capuchina Vieja | Málaga**

Uva: Cabernet Franc y Syrah

26,00 €

**Camarolos de Victoria Ordóñez | Málaga**

Uva: Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Syrah

29,00 €



**Acinipo F. Schatz | Ronda**

Uva: Lemberger

*Vino biodinámico, sin sulfitos y vegano*

*Biodynamic wine, without sulphites and vegan*

22,00 €

# D.O. Sierras de Málaga

## Vino Dulce de Tradición

Precio por  
Copa

### Jarel Dulce | Axarquía

Uva: Moscatel de Alejandría

17,00 € / 4,00 €

### Moscatel Naranja | Axarquía

Uva: Moscatel de Alejandría

15,00 € / 4,00 €

### Zumbral | Axarquía

Uva: Moscatel de Alejandría

17,00 € / 4,00 €

### Pajarete | Málaga

Uva: Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez

17,00 € / 4,00 €

# Espumoso

## Valencia

### Reymos Classic Espumoso

16,00 €

Valencia

Uva: Moscatel Alejandría

## Cava

### D.O. Cava



#### Xenius Brut

17,00 €

Uva: Macabeo, Xare-lo y Parellada

*Vino Vegano / Vegan Wine*

#### Llopart Brut Nature Reserva

23,00 €

Uva: Macabeo, Xarel-lo y Parellada



#### Agustí Torelló Mata Rosado Brut Reserva

23,00 €

Uva: Trepat

*Ecológico y Vino Vegano / Organic & Vegan Wine*

#### Rimart Reserva Especial Chardonnay

30,00 €

Uva: Chardonnay



#### Juvé & Camps Brut Nature Reserva de la Familia

30,00 €

Uva: Xare-lo, Parellada y Macabeo

*Ecológico / Organic Wine*

# Champagne

## A.O.C. Champagne

<b>Taitinger Brut Réserve</b> Uva: Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier	65,00 €
<b>Moët Chandom Brut Imperial</b> Uva: Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay	67,00 €
<b>Moët Chandom Rosé Imperial</b> Uva: Pinot Noir y Chardonnay	78,00 €
<b>Taitinger Prestige Rosé</b> Uva: Pinot Noir y Chardonnay	78,00 €
<b>Laurent Perrier Millesimé</b> Uva: Pinot Noir y Chardonnay	98,00 €
<b>Dom Perignon Vintage 2008</b> Uva: Pinot Noir y Chardonnay	255,00 €

# Generosos

## D.O. Jerez-Xeres-Sherry

Precio por  
Copa

### Tio Pepe Fino

Uva: Palomino Fino

15,00 € / 4,00 €

### Amontillado NPU

Uva: Palomino Fino

25,00 € / 5,00 €

### Palo Cortao Regente

Uva: Palomino Fino

25,00 € / 5,00 €

## D.O. Manzanilla Sanlúcar

### Manzanilla en Rama Nave Trinidad

Uva: Palomino Fino

15,00 € / 4,50 €

### Papirusa Manzanilla

Uva: Palomino Fino

18,00 € / 4,50 €



# Vino Blanco

## D.O. Rueda

**Viña Mayor** 17,00 €  
Uva: Verdejo

**Castelo Medina** 19,00 €  
Uva: Sauvignon Blanc

**José Pariente** 20,00 €  
Uva: Verdejo

## V.T. Castilla y León

**Quintaluna de Ossian** 22,00 €  
Uva: Verdejo

**Ossian 2018** 41,00 €  
Uva: Verdejo

**Capitel 2018** 63,00 €  
Uva: Verdejo

## D.O. Somontano

**Viñas del Vero Clarión** 28,00 €  
Uva: Chardonnay y Gewürztraminer

## D.O. Monterrei-Galicia

**Terras Do Cigarron** 17,00 €  
Uva: Godello

# Vino Blanco

## D.O. Rías Baixas

### Martín Códax

Uva: Albariño

19,00 €

### Veigadares

Uva: Albariño, Trexadura y Loureira Blanca

25,00 €

## D.O. Ribeiro

### Viña Mein

Uva: Treixadura, Alvariño, Godello, Loureira Blanca, Lado y Torrontés

25,00 €

## D.O. Alicante



### Enrique Mendoza Chardonnay

Uva: Chardonnay

*Vino Vegano / Vegan Wine*

19,00 €

## D.O. Valdeorras

### O Luar do Sil de Pago de Capellanes

Uva: Godello

22,00 €

## V.T. Cádiz

### Barbadillo Frizzante VI Cool

Uva: Moscatel

15,00 €

## D.O. Rioja

### Nivarius Fermentado en Barrica

Uva: Viura, Tempranillo Blanco, Garnacha Blanca y Maturana Blanca

23,00 €

# Vino Rosado

## V.T. Cádiz

### Barbadillo Rosado

Uva: Tempranillo y Cabernet Sauvignon

16,00 €

## D.O. Rioja

### El Coto Rosado

Uva: Tempranillo y Garnacha

16,00 €

## D.O. Cigales

### Vinea Rosado

Uva: Tempranillo

16,00 €

## D.O. Ribera del Duero

### Balbás Rosado

Uva: Tempranillo

18,00 €

## Vino Pago de España

### Pago de Aylés L

Uva: Garnacha y Cabernet Sauvignon

19,00 €

# Vino Tinto

## D.O. Alicante



### Enrique Mendoza Pinot Noir

Uva: Pinot Noir

*Vino Vegano / Vegan Wine*

20,00 €

## D.O. Bierzo

### Ultreia Saint Jacques by Raúl Pérez

Uva: Mencía

23,00 €

### Tilenus Envejecido en Roble

Uva: Mencía

23,00 €

## D.O. Ribera del Duero

### Carramimbre Roble

Uva: Tempranillo y Cabernet Sauvignon

16,00 €

### Baden Numen Roble

Uva: Tempranillo

18,00 €

### Pago de los Capellanes Roble

Uva: Tempranillo

23,00 €

### Altamimbre Autor Reserva

Uva: Tempranillo

30,00 €

# Vino Tinto

## **Arzuaga Crianza**

Uva: Tempranillo y Cabernet Sauvignon

32,00 €

## **Matarromera Crianza**

Uva: Tempranillo

34,00 €

## **Pago de los Capellanes Crianza**

Uva: Tempranillo

35,00 €

## **Pago de Carraovejas**

Uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

46,00 €

## **Carmelo Rodero Reserva**

Uva: Tempranillo y Cabernet Sauvignon

47,00 €

## **Dominios del Águila Reserva**

Uva: Tempranillo, Garnacha, Bobal y Albillo

75,00 €

## **Hacienda Monasterio Reserva**

Uva: Tempranillo y Cabernet Sauvignon

101,00 €

## **Vega Sicilia Valbuena 5°**

Uva: Tempranillo y Merlot

160,00 €

## **Flor de Pingus**

Uva: Tempranillo

240,00 €

## **D.O. Somontano**

### **Secastilla**

Uva: Garnacha

39,00 €

# Vino Tinto

## D.O. Toro

### **Abracadabra**

Uva: Tinta de Toro

22,00 €

## D.O. Rioja

### **Arienzo de Marqués de Riscal Crianza**

Uva: Tempranillo, Mazuelo y Graciano

16,00 €

### **López de Haro Crianza**

Uva: Tempranillo, Garnacha y Graciano

16,00 €

### **Coto de Imaz Reserva**

Uva: Tempranillo

19,00 €

### **El Jardín de la Emperatriz Crianza**

Uva: Tempranillo

19,00 €

### **Luis Cañas Crianza**

Uva: Tempranillo y Garnacha

20,00 €

### **Ramón Bilbao Reserva**

Uva: Tempranillo, Mazuelo y Graciano

21,00 €

### **Las Cenizas Crianza**

Uva: Tempranillo

29,00 €

# Vino Tinto

**Marqués de Riscal Reserva XR** 34,00 €  
Uva: Tempranillo y Graciano

**Viña Ardanza Reserva** 35,00 €  
Uva: Tempranillo y Garnacha

**Conde de los Andes** 37,00 €  
Uva: Tempranillo

**200 Monges** 55,00 €  
Uva: Graciano, Garnacha, y Tempranillo

**Proelio Cepa a Cepa** 59,00 €  
Uva: Garnacha

**Marqués de Riscal Gran Reserva** 61,00 €  
Uva: Tempranillo

## D.O.Q. Priorat

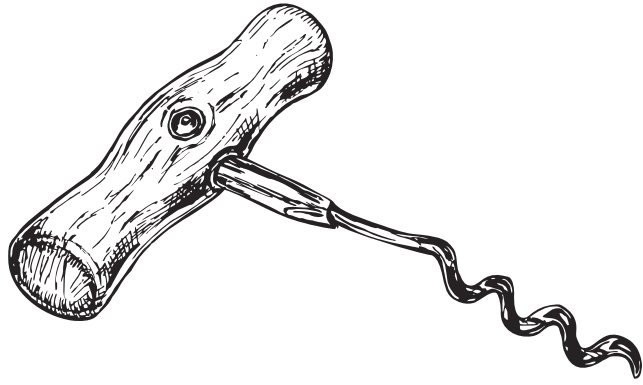
**Garnatxa Fosca** 25,00 €  
Uva: Garnacha

## V.T. Castilla y León

**Abadía Retuerta Selección Especial** 37,00 €  
Uva: Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon

## V.T. Extremadura

**Habla del Silencio** 23,00 €  
Uva: Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo



# Bbou

ICONIC HOTELS