

# TINTOS

## D.O. RIBERA DEL DUERO

<b>DOMINIO FOURNIER CRIANZA.</b> Gonzá lez Byass	<i>Tempranillo</i>	32,00 €
<b>PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA.</b> Pago de los Capellanes	<i>Tempranillo</i>	38,40 €
<b>MONTECASTRO.</b> Montecastro	<i>Tempranillo/Cabernet Sauvignon</i>	31,00 €
<b>PAGO DE LOS CAPELLANES EL NOGAL.</b> Pago de los Capellanes	<i>Tempranillo</i>	58,00 €
<b>PAGO DE LOS CAPELLANES DOROTEO.</b> Pago de los Capellanes	<i>Tempranillo</i>	90,00 €
<b>PSI.</b> Dominio de Pingus	<i>Tempranillo/Garnacha</i>	60,00 €
<b>BOSQUE DE MATASNOS.</b> Bosque de Matasnos	<i>Tempranillo/Merlot/Malbec</i>	40,00 €
<b>PAGO DE CARRAOVEJAS.</b> Pago de Carraovejas	<i>Tempranillo/Cabernet Sauvignon/Merlot</i>	47,00 €
<b>PÍCARO DEL ÁGUILA.</b> Dominio del Aguila	<i>Tempranillo/Garnacha/Bobal</i>	42,00 €

<b>EL SECRETO.</b> Viñ a Mayor	<i>Tempranillo</i>	28,50 €
<b>DOMINIO DEL PIDIO.</b> Dominio del Pidio	<i>Tempranillo/Albillo Mayor</i>	57,00 €
<b>PINGUS 2017.</b> Dominio de Pingus	<i>Tempranillo</i>	1336,00 €
<b>VALBUENA 5º AÑO MAGNUM.</b> Vega Sicilia	<i>Tempranillo/Merlot</i>	364,00 €
<b>ALIÓN.</b> Alió n	<i>Tempranillo</i>	95,00 €
<b>MATARROMERA.</b> Matarromera	<i>Tempranillo</i>	39,00 €
<b>MELIOR DE MATARROMERA 9 MESES.</b> Matarromera	<i>Tempranillo</i>	25,00 €
<b>MARTÍN BERDUGO CRIANZA.</b> Martín Berdugo	<i>Tempranillo</i>	25,00 €
<b>PAGO DE VALTARREÑA.</b> Carmelo Roderó	<i>Tempranillo</i>	70,00 €

## D.O. RIOJA

<b>LA MONTESA.</b> Palacios Remondo	<i>Garnacha</i>	25,80 €
<b>MUGA CRIANZA.</b> Muga	<i>Tempranillo/Garnacha/Mazuelo/Graciano</i>	28,00 €
<b>RODA RESERVA.</b> Roda	<i>Tempranillo/Graciano/Garnacha</i>	43,00 €
<b>LA ROGETTA SELECCIÓN GRUPO TAPAS.</b> La Rodetta	<i>Tempranillo</i>	20,00 €
<b>CONTINO RESERVA.</b> Viñedos del Contino	<i>Tempranillo/Graciano/Mazuelo/Garnacha</i>	39,00 €
<b>EL BOSQUE.</b> Sierra Cantabria	<i>Tempranillo</i>	120,00 €
<b>LA NIETA.</b> Viñedos de Párganos	<i>Tempranillo</i>	150,00 €
<b>PREDICADOR.</b> Contador	<i>Tempranillo/Graciano/Mazuelo</i>	35,30 €
<b>LA CUEVA DEL CONTADOR.</b> Contador	<i>Tempranillo</i>	75,00 €
<b>CONTADOR.</b> Contador	<i>Tempranillo</i>	321,00 €
<b>MARQUÉS DE RISCAL XR RESERVA.</b> Herederos del Marqués de Riscal	<i>Tempranillo/Graciano</i>	35,00 €

PORTAL DEL LINO  
RESTAURANTE

## D.O. TORO

<b>EL PRIMER PASO.</b> Dominio del Bendito	<i>Tinta de Toro</i>	27,00 €
<b>LAS SABIAS.</b> Dominio del Bendito	<i>Tinta de Toro</i>	37,00 €
<b>EL TITÁN DEL BENDITO.</b> Dominio del Bendito	<i>Tinta de Toro</i>	75,00 €
<b>PINTIA.</b> Pintia	<i>Tinta de Toro</i>	80,00 €
<b>ALMIREZ.</b> Teso La Monja	<i>Tinta de Toro</i>	35,00 €
<b>VICTORINO.</b> Teso La Monja	<i>Tinta de Toro</i>	62,00 €
<b>ALABASTER.</b> Teso La Monja	<i>Tinta de Toro</i>	180,00 €
<b>TESO LA MONJA.</b> Teso de La Monja	<i>Tinta de Toro</i>	1700,00 €

PORTAL DEL LINO  
RESTAURANTE

## V.C. SIERRA DE SALAMANCA

<b>LA ZORRA ORIGINAL.</b> Vinos La Zorra	<i>Rufete/Tempranillo</i>	23,90 €
<b>DOMINIUM CRIANZA.</b> Dominio de la Sierra	<i>Rufete</i>	29,00 €
<b>PERAHIGOS 1.</b> Perahigos	<i>Rufete/Tempranillo</i>	22,50 €



PORTAL DEL LINO  
RESTAURANTE

## OTRAS DENOMINACIONES

### V.T. CASTILLA Y LEÓN

**ABADIA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL.** Abadía Retuerta *Tempranillo/Cabernet Sauvignon/Syrah* 42,00 €

### V.C. CEBREROS

**LA VIÑA DE AYER GARNACHA.** Soto y Manrique *Garnacha* 25,00 €

### D.O.P. ALICANTE

**CASA AGRÍCOLA.** Pepe Mendoza Casa Agrícola *Monastrell/Giró/Alicante Bouschet* 25,00 €

### D.O. BIERZO

**PÉTALOS DEL BIERZO.** Descendientes de J.Palacios *Mencía* 35,00 €

### D.O. CAMPO DE BORJA

**BORSAO ZARIHS.** Borsao *Syrah* 29,00 €

### V.T. DE EXTREMADURA

**HABLA DEL SILENCIO.** Bodegas Habla *Syrah/Cabernet Sauvignon/Tempranillo* 21,00 €

### V. T. CÁDIZ

**FINCA MONCLOA.** González Byass *Syrah/Cabernet Sauvignon/Petit Verdot/Tintilla de Rota/Merlot* 35,00 €

# BLANCOS

## D.O. RUEDA

<b>LA CAPRICHOSA.</b> Palacio de Bornos	<i>Verdejo (Crianza sobre lías)</i>	19,50 €
<b>JAVIER SANZ.</b> Javier Sanz Viticultor	<i>Verdejo (Fermentado en barrica)</i>	31,00 €
<b>JOSÉ PARIENTE.</b> José Pariente	<i>Verdejo</i>	21,00 €
<b>MARQUÉS DE RISCAL.</b> Marqués de Riscal	<i>Sauvignon Blanc</i>	24,00€

## D.O.Ca. RIOJA

<b>REMÍREZ DE GANUZA.</b> Fernando Remírez de Ganuza	<i>Viura/Malvasía/Garnacha Blanca (Fermentado en barrica)</i>	49,00 €
<b>QUÉ BONITO CACAREABA.</b> Contador	<i>Garnacha Blanca/Viura/Malvasía</i>	72,00 €

## D.O. VALDEORRAS

<b>EL AERONAUTA.</b> Bodegas Palacio	<i>Godello</i>	29,00 €
<b>O LUAR DO SIL.</b> Pago de Los Capellanes	<i>Godello</i>	24,00 €
<b>LOURO.</b> Rafael Palacios	<i>Godello/Treixadura</i>	33,00 €

## D.O. RIAS BAIXAS

<b>TERRAS GAUDA O ROSAL.</b> Terras Gauda	<i>Albariño/Caiño Blanco/Loureiro</i>	26,00 €
<b>ZÁRATE.</b> Zá rate	<i>Albariño</i>	26,00 €
<b>ATTIS.</b> Attis	<i>Albariño</i>	36,00 €
<b>GRANBAZÁN ETIQUETA AMBAR.</b> Granbazán	<i>Albariño</i>	28,00 €

PORTAL DEL LINO  
RESTAURANTE



## OTRAS DENOMINACIONES

### V.T. DE EXTREMADURA

**HABLA DE TI.** Bodegas Habla *Sauvignon Blanc* 27,00 €

### V.O.P. SIERRA DE SALAMANCA

**8 VIRGENES.** Vinos La Zorra *Palomino Fino/Rufete Blanco/Moscatel de grano menudo/Viura* 21,20 €

**EL SÁTIRO.** Perahigos *Rufete Blanco/Puesta en Cruz* 27,00 €

### D.O. BIERZO

**POLVORETE.** Emilio Moro *Godello* 22,00 €

**ULTREIA.** Raúl Pérez *Godello* 26,00 €

### V. T. CASTILLA Y LEÓN

**ABADIA RETUERTA LE DOMAINE.** Abadía Retuerta *Verdejo/Sauvignon Blanc* 61,00 €

**OSSIAN.** Ossian Vides y Vinos *Verdejo (Fermentado en barrica)* 47,00 €

## D.O. SOMONTANO

<b>ENATE CHARDONNAY.</b> Enate	<i>Chardonnay</i>	19,80 €
<b>VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER.</b> Viñ as del Vero	<i>Gewürztraminer</i>	25,40 €

## D.O. RIBERA DEL DUERO

<b>DOMINIO DEL PIDIO.</b> Dominio del Pidio	<i>Albillo Real</i>	73,00 €
---	---------------------	---------

## D.O. JEREZ

<b>XIMÉNEZ-SPÍNOLA.</b> Pedro Ximénez	<i>Pedro Ximénez (Fermentación lenta)</i>	54,30 €
---------------------------------------	---	---------

## A.O.C. ALSACIA, FRANCIA

<b>ALBERT MANN.</b> Albert Mann	<i>Pinot Gris</i>	45,00 €
---------------------------------	-------------------	---------

## D.E. MOSEL, ALEMANIA

<b>KERPEN KOLLEKTION.</b> Weingut Kerpen	<i>Riesling</i>	30,00 €
--	-----------------	---------

## ROSADOS

**QUELÍAS ROSÉ.** Sinforiano

### D.O. CIGALES

*Albillo/Garnacha/Tempranillo/Verdejo*

19,50 €

### V.T. 3 RIBERAS

**CHIVITE LAS FINCAS ROSADO.** Chivite

*Garnacha/Tempranillo*

26,00 €



PORTAL DEL LINO  
RESTAURANTE

# ESPUMOSOS

## D.O. CAVA

<b>CELLER KRIPTA FRANC BRUT.</b> Celler Kripta	<i>Macabeo/Xarel-lo/Parellada</i>	27,00 €
<b>CELLER KRIPTA GRAN RESERVA BARRICA BRUT NATURE.</b> Celler Kripta		40,00 €
<b>MESTRES COQUET</b> <i>Bodegas Mestres</i>	<i>Macabeo/Xarel-lo/Parellada.</i>	34,00 €

## CONCA DEL RIU ANOIA

<b>RAVENTÓS I BLANC TEXTURES DE PEDRA.</b> Raventó s i Blanc	<i>Xarel-lo Vermell/Sumoll/Bastard Negre</i>	45,00 €
<b>RAVENTÓS I BLANC L'HEREU DE NIT.</b> Raventó s i Blanc	<i>Macabeo/Xarel-lo/Parellada/Monastrell (Rosado)</i>	32,00 €

## CHAMPAGNE AOC

<b>TAITTINGER BRUT RÉSERVE.</b> Champagne Taittinger	<i>Pinot Noir/Chardonnay</i>	60,00 €
<b>TAITTINGER FOLIES DE LA MARQUETTERIE.</b> Champagne Taittinger	<i>Pinot Noir/Chardonnay</i>	88,00 €
<b>COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS.</b> Champagne Taittinger	<i>Chardonnay</i>	300,00 €
<b>TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ.</b> Champagne Taittinger	<i>Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier</i>	80,00 €
<b>ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE GRAND CRU.</b> Champagne André Clouet	<i>Pinot Noir</i>	49,00 €
<b>ANDRÉ CLOUET ROSÉ GRAND CRU.</b> Champagne André Clouet	<i>Pinot Noir</i>	59,00 €
<b>JACQUES LASSAIGNE RÉSERVE EXTRA BRUT.</b> Jacques Lassaigue	<i>Chardonnay</i>	59,00 €
<b>LOUIS RODERER BRUT CRISTAL.</b> Louis Roderer Champagne	<i>Pinot Noir/Chardonnay</i>	330,00 €
<b>PIERRE GIMONNET PARADOXE BRUT.</b> Pierre Gimonnet et Fils	<i>Chardonnay</i>	70,00 €
<b>CAMILLE SAVÈS BRUT GRAND CRU ROSÉ.</b> Champagne Camille Savès	<i>Pinot Noir/Chardonnay/Bouzy Rouge</i>	70,00 €
<b>ABELÉ 1757.</b> Abelé	<i>Pinot Noir/Chardonnay/Meunier</i>	75,00 €

PORTAL DEL LINO  
RESTAURANTE

# GENEROSOS

## D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY

		PRECIO/COPA
<b>AMONTILLADO FERNANDO DE CASTILLA.</b> Fernando de Castilla	<i>Palomino Fino</i>	6,50 €
<b>OLOROSO ANTIQUE FERNANDO DE CASTILLA.</b> Fernando de Castilla	<i>Palomino Fino</i>	9,70 €
<b>AMONTILLADO ESCUADRILLA.</b> Lustau	<i>Palomino Fino</i>	4,50 €
<b>PALO CORTADO PENÍNSULA.</b> Lustau	<i>Palomino Fino</i>	7,50 €
<b>PALO CORTADO VORS 30 AÑOS.</b> Tradición	<i>Palomino Fino</i>	11,00 €
<b>OLOROSO ALFONSO.</b> González Byass	<i>Palomino Fino</i>	3,20 €
<b>FINO TIO PEPE EN RAMA.</b> González Byass	<i>Palomino Fino</i>	3,50 €
<b>FINO PERDIDO.</b> Sánchez Romate	<i>Palomino Fino</i>	4,50 €

## D.O. MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA

		PRECIO/COPA
<b>VELO FLOR.</b> Bodegas Alonso	<i>Palomino Fino</i>	5,50 €
<b>DELICIOSA.</b> Valdespino	<i>Palomino Fino</i>	3,50 €
<b>DELICIOSA EN RAMA.</b> Valdespino	<i>Palomino Fino</i>	4,80 €

PORTAL DEL LINO  
RESTAURANTE

# VINOS DE POSTRE

		PRECIO/COPA
<b>ISABELA CREAM.</b> Valdespino (D.O. Jerez- Xé rè s-Sherry)	<i>Palomino/Pedro Ximénez</i>	3,50 €
<b>NIEPOORT 10 YEARS OLD TAWNY.</b> Niepoort (D.O.C. Porto)	<i>Sousón/Tinta Barroca/Touriga Nacional</i>	5,70 €
<b>TINTILLA DE ROTA.</b> Gonzá lez Byass (Vino de la Tierra de Cá)	<i>Tintilla de Rota</i>	9,50 €
<b>TOKAJI OREMUS ASZÚ 3 PUTTONYOS.</b> Vega Sicilia (Hungría)	<i>Furmint/Hárslevelü/Sargamuskotaly/Zéta</i>	7,50 €
<b>TOKAJI OREMUS ASZÚ 6 PUTTONYOS.</b> Vega Sicilia (Hungría)	<i>Furmint/Hárslevelü/Sargamuskotaly/Zéta</i>	12,50 €
<b>MOSCATEL ALAMBRE 5 AÑOS.</b> José María Da Fonseca (D.O. Moscatel de Setú	<i>Moscatel de Setúbal</i>	5,10 €
<b>FONDILLÓN SIEMPRE TE ESPERARÉ 50 AÑOS.</b> MG Wines Group (D.O. Alicante)	<i>Monastrell</i>	18,00 €
<b>SIDRA DE HIELO OLIVIA.</b> Faustino Vá zquez (Asturias)		4,70 €
<b>CUVÉE CECILIA.</b> Finca Sandoval (D.O. Manchuela)	<i>Syrah/Moscatel de Alejandría</i>	4,90 €
<b>EL CANDADO.</b> Valdespino (D.O. Jerez- Xé rè s-Sherry)	<i>Pedro Ximénez</i>	3,70 €
<b>NOÉ VORS 30 AÑOS.</b> Gonzá lez Byass (D.O. Jerez- Xé rè s-Sherry)	<i>Pedro Ximénez</i>	8,80 €
<b>PEDRO XIMÉNEZ VOS 20 AÑOS.</b> Tradició n (D.O. Jerez- Xé rè s-	<i>Pedro Ximénez</i>	8,50 €

PORTAL DEL LINO  
RESTAURANTE



PORTAL DEL LINO  
RESTAURANTE