

**DE VINOS VA LA COSA**

No hay plato sin vino, ni vino sin intención

**LA  PARRETA**

“El vino es alquimia, tiempo y pasión. La tierra, el clima y la mano del hombre se unen para crear algo único. No hay atajos. Cada copa es un viaje en el tiempo, una historia que se siente y se vive.”

En **La Parreta**, cada etiqueta ha sido cuidadosamente elegida para acompañar y realizar nuestra propuesta gastronómica: una cocina de autor que combina la tradición mediterránea con técnicas modernas y sabores internacionales.

Desde blancos frescos y minerales hasta tintos elegantes o espumosos con carácter, cada vino que ofrecemos está pensado para llevarte a un lugar, a un recuerdo, a un momento especial.

Porque en nuestra casa, el mar, el sol y la tierra... también se beben.

### VINOS POR COPA

La copa correcta, para el momento correcto.

VINO	D.O.	VARIEDAD	COPA	BOTELLA
<b>BLANCOS</b>				
Sliga	Rueda	100% Verdejo	3,70€	17,50€
El Mielero Semidulce	Somontano	70% Garnacha Blanca, 20% Riesling, 10% Gewürztraminer.	3,70€	17,50€
Jean Leon 3055 (eco y vegano)	Penedès	100% Chardonnay	3,70 €	17,50€
<b>TINTOS</b>				
Traslascuestas Roble	Ribera del Duero	100% Tempranillo	3,70 €	17,50€
Urbión cuvee	Rioja	100% Tempranillo	3,70 €	17,50€
<b>ROSADO</b>				
Jean Leon 3055 (eco y vegano)	Penedès	100% Pinot Noir	3,70 €	17,50€
<b>CAVA</b>				
Medusa de Tharsys	Cava	Macabeo, Chardonnay y Xarel.lo	3,70 €	17,50€

### SELECCIÓN DEL CHEF

Los vinos que nosotros elegiríamos si nos sentáramos en tu mesa.

VINO	D.O.	VARIEDAD	PVP
<b>BLANCOS</b>			
Jean Leon Vinya Gigi (Eco)	Penedès	Chardonnay	30,50€
Rock Na Viña Ribeiro	Ribeiro	Godello, Treixadura	25,50€
La Fou Els Amelers	Terra Alta	Garnacha Blanca	25€
El Grifo Seco	Lanzarote	Malvasía volcánica	25,50€
<b>TINTOS</b>			
Finca de los Locos	La Rioja	80% Tempranillo, 20% Graciano	28€
Athapuerca Evolution	Ribera del Duero	100% Tempranillo	33,50€
Jean Leon Vinya Le Havre (Eco)	Penedès	Cabernet Sauvignon	30,50€
<b>ESPUMOSOS Y CAVA</b>			
Pago de Tharsys Brut Nature Gran Reserva	Cava	100% Chardonnay	34€

## ESPUMOSOS, CAVAS Y CHAMPAGNE

VINO	D.O.	VARIEDAD	PVP
<b>ROSÉ</b>			
Ancestral Marenostrum	I.P.G. Castellón <i>(Ruta de Sabor)</i>	Garnacha	20,50€
Pago de Tharsys Millésime Rosé <i>(Eco y vegano)</i>	CAVA	Garnacha	25€
<b>ESPUMOSOS BLANCOS</b>			
Atica extra Brut Gran Reserva <i>(Eco y vegano)</i>	CAVA	Chardonnay	25€
Bach Frizzante	Cataluña	Moscotel de Alejandria	18€
<b>CHAMPAGNE</b>			
Mumm Grand Cordon	Champagne Francia	Pinot Noir, Chardonnay	55€

## BLANCOS

VINO	D.O.	VARIEDAD	PVP
<b>FRESCOS Y MINERALES</b>			
Shaya	Rueda	100% Verdejo	19,50€
Gallus Optimus	I.P.G. Castellón (Ruta de Sabor)	100% Macabeo	18€
Maior de Mendoza Lías	Rias Baixas	100% Albariño	23€
Gessamí	Penedès	Muscat, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer	22€
<b>CON CUERPO Y ELEGANTES</b>			
Godeval	Valdeorras	100% Godello	21€
Las Blancas	Utiel-Requena	20% Macabeo, 20% Malvasía, 20% Merseguera, 20% Marisano, 20% Moscatel	20€
Cunqueiro Tercer Milenium	Ribeiro	Treixadura, Godello, Albariño, Loureira	24€
Ginesta (Eco y vegano)	Penedès	100% Gewürztraminer	25,50€

## ROSADOS SOFISTICADOS

VINO	D.O.	VARIEDAD	PVP
Arzuaga Rosae	Ribera del Duero	100% Tempranillo	21€
Ozu by Otazu	Navarra	100% Merlot	18,50€

## TINTOS

VINO	D.O.	VARIEDAD	PVP
<b>ELEGANTES Y SUAVES</b>			
Pies Negros	Rioja	Graciano, Tempranillo	21,50€
Secret del Priorat	Priorat	Garnacha, Cariñena, Syrah, Cab. Sauvignon, Merlot	24,50€
La Comarcal Grillat	Valencia	100% Monastrell	21€
Clos Pepín	Bierzo	Mencía, Palomino	22,50€
<b>CON CARÁCTER Y ESTRUCTURA</b>			
Quinta Milú La Cometa	Ribera del Duero	100% Tempranillo	24,50€
L'Alegría	Utiel-Requena	100% Bobal	21€
La Fou El Sender	Terra Alta	100% Garnacha	21,50€