



embrix

bar - restaurant



Aguilar
Bodega

*"El vino es la luz del sol,
unida por el agua"*

VINOS TINTOS

Zarzuela Roble 19€ / 4,10€ copa

100% Tempranillo. Ribera Duero D.O.

Elegante, equilibrado y con final agradable. Aromas a fruta madura y notas especiadas (clavo, vainilla, coco...) y notas balsámicas.

Lacrimus Crianza 20€

85% Tempranillo y 15% graciano. Rioja D.O.

Equilibrado, de taninos delicados. Redondo y untuoso en el paladar. Muy sedoso y elegante.

Antonio Serrano etiqueta negra 27€

Cencibel, Monastrell y Garnacha. Castilla VDLT.

Equilibrado y fresco. Potente de final prolongado y acidez equilibrada. Toques de madera.

Ahillas 28€

Bobal, Tempranillo, Mencía, Marselan, Graciano y Garnacha. Valencia D.O.

Paladar suave, aterciopelado y ligero. Aromas a regaliz, tonos minerales y fruta roja madura.

Rodríguez y Sanzo Whisba 43€

100% Tempranillo. Ribera del Duero D.O.

Elaboración en barricas de Whisky. Maduro, carnoso, estructurado y muy graso, de taninos dulces. Matices de fruta negra madura, especias, chocolate, matices tostados.

Amancio 162€

100% tempranillo. Rioja D.O.

Sedoso, afrutado y equilibrado. Aromas a especias, tostados, frutas rojas y balsámicos.

VINOS BLANCOS

J. Fernando 18€ / 4,00€ copa

100% Verdejo. Rueda D.O.

Fresco y persistente, notas frutales y herbáceas.

Alvinte 24€ / 6,00€ copa

100% Albariño. Rias Baixas D.O.

Sabor seco, fresco y persistente. Notas a manzana verde y frutas tropicales.

Onna 24€

Malvasía de Sitges y Sauvignon Blanc. Penedès D.O.

Vino estructurado, afrutado y delicioso. Aroma floral, notas tropicales y de almíbar.

Finca Montico 33€

100% Verdejo Sobre Lías. Rueda D.O.

Vino graso, fresco, muy untuoso y con un final largo y redondo. Buena acidez, intensidad media. Notas de hinojo, finas hierbas, flores blancas, pera y melocotón.

Gotas de Mar 29€

100% Godello. Ribeiro D.O.

Refrescante, final largo. En boca destacan las frutas tropicales, con acidez equilibrada. Notas a fruta de hueso, minerales y brisa marina.

Albor 36€

100% Albillo mayor. Ribera del Duero D.O.

Vino blanco de guarda. Floral con recuerdos a hinojo y menta. Con estructura, sensaciones cítricas. Refrescante. Final largo graso, muy elegante.

VINOS ROSADOS

Mirada Organic 19€ / 4,00€ copa

100% Bobal. Castilla VDLT.

Aromas a fresas frescas, cítricos y pétalos de rosa. Final agradable, buena acidez y mineralidad en boca.

Khur 30€

90% Prieto Picudo y 10% Albarín de Gordoncillo. León D.O.

Equilibrado con larga persistencia, untuoso. Notas frutales de cereza y melocotón.

CAVA Y CHAMPAGNE

Codorníu Benjamín Brut (200ml) 6,50€

Macabeo, Xarel.lo y parellada. Cava D.O.

Sabores contundentes, sutileza y estructura.

Ramon Canals reserva numerada 22€

Brut nature - Xarel.lo, Macabeo y Parellada. Cava D.O.

Crianza de más de 24 meses. Elegante, fino y complejo.

Marta Passió Brut Rose Reserva 35€

Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Garnacha. Cava D.O.

Crianza de más de 24 meses. Complejo y elegante. Equilibrado y sabroso, cremoso y largo. Fresco con aromas a fruta blanca madura y cítricos, notas a frutos rojos.

Moët & Chandon Brut Impérial 100€

Chardonnay, Pinot noir y Pinot Meunier. Champagne.

Seducor y generoso, combinando intensidad y sutileza. Suntuosidad de frutas de pulpa blanca. Notas de cítricos y grosella.

Laurent-Perrier La Cuvée Brut 120€

Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. Champagne.

Equilibrio entre frescura y finura, sabores afrutados. Aromas cítricos y flores blancas.

ESPECIALIDADES

Vermut Saüc 24€ / 4,90€ copa

Malvasía. 40 botánicos de la sierra Mariola y 20 vegetales exóticos.

Aroma potente, con fragancias elegantes, complejas y amables a artemisa, clavo, salvia, hierba luisa, timón...Dulzor caramelizado junto a un amargor intrépido y equilibrado.

Sangría de la Casa 22€ jarra 1L

