



**SENTINEL**

restaurante

**CARTA DE VINOS**

## TINTOS

---

<b>3404 Tinto Joven</b>	<b>14 €</b>
<i>Moristel, Garnacha y Merlot · D.O. SOMONTANO</i>	
<i>Vino de montaña, fresco y frutal</i>	

---

<b>Laus Crianza</b>	<b>16 €</b>
<i>Cabernet Sauvignon / Merlot · 8 meses de barrica · D.O. SOMONTANO</i>	
<i>Amplio, fresco y denso. Taninos dulces y sedosos</i>	

---

<b>Finca Rableros Otto Bestue</b>	<b>16,50 €</b>
<i>70% Tempranillo / 30% Cabernet Sauvignon · D.O. SOMONTANO</i>	
<i>Intenso, maduro y de postgusto medio largo. Marcado por su fruta, estructura y fácil paso por boca</i>	

---

<b>Ramón Bilbao Crianza</b>	<b>17,50 €</b>
<i>Tempranillo · 12 meses en roble americano · D.O. RIOJA</i>	

---

<b>López de Haro Crianza</b>	<b>15,50 €</b>
<i>Tempranillo · Viñas viejas, roble francés y americano · D.O. RIOJA</i>	

---

<b>Ramón Bilbao Ed. Limitada — Magnum 1,5L</b>	<b>36 €</b>
<i>Tempranillo · Edición especial formato magnum · D.O. RIOJA</i>	

---

<b>Particular Old Wine</b>	<b>15 €</b>
<i>Garnacha · D.O. CARIÑENA</i>	
<i>Entrada potente, carnosa y muy sabrosa. Gran persistencia retronasal, frutal y madura</i>	

---

<b>8.o.I Cariñena</b>	<b>17 €</b>
<i>50% Merlot, 30% Syrah, 20% Cab. Sauvignon · 14 meses barrica · D.O. CARIÑENA</i>	

---

<b>Coto Hayas Crianza</b>	<b>15 €</b>
<i>Garnacha y Tempranillo · D.O. CAMPO DE BORJA</i>	
<i>Buen equilibrio entre la fruta del vino y el aporte de la madera</i>	

**Tres Picos** 21,50 €  
*Garnacha 100% · Viñas centenarias* D.O. CAMPO DE BORJA  
*Expresión pura de la garnacha ibérica*

---

**Garnacha Centenaria** 18,50 €  
*Garnacha · Viñas de más de 100 años, sin filtrar* D.O. CAMPO DE BORJA

---

**Honoro Vera Calatayud** 15,50 €  
*Garnacha* D.O. CALATAYUD  
*Afrutado, muy fresco y fácil de beber*

---

**Las Pizarras Faba Raíces Ibéricas** 17 €  
*Garnacha y Syrah* D.O. CALATAYUD  
*Intensidad, fruta madura y carácter mineral a partes iguales*

---

**900 Viñas Garnacha Viñas Viejas** 18,50 €  
*Garnacha · Viñas de altitud* D.O. CALATAYUD  
*Frescura y fruta roja marcada*

---

**Bachiller Roble** 15 €  
*Tempranillo · Crianza breve en roble* D.O. RIBERA DEL DUERO  
*Accesible y equilibrado*

---

**Finca "El Empecinado" Roble** 16 €  
*Tinta del País* D.O. RIBERA DEL DUERO  
*Taninos potentes y dulces, gran volumen en boca*

---

**Finca "El Empecinado" Crianza** 21 €  
TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO  
*Gran amplitud. Tanicidad muy dulce. Frutos maduros, lácticos. Cacao, vainilla*

---

**Pesquera Crianza** 28 €  
*Tempranillo · Alejandro Fernández* D.O. RIBERA DEL DUERO  
*Referencia histórica de la denominación*

## BLANCOS

---

**Barbadillo VI Cool Frizzante** 15,50 €

*100% Moscato*

*Entrada en boca ligeramente dulce*

---

**Verdejo Diez Siglos** 15 €

*Verdejo · D.O. RUEDA*

*Fresco, aromático, con notas herbáceas y cítricos*

---

**Mielero Riesling Somontano Semidulce** 16 €

*70% Garnacha blanca, 20% Riesling, 10% Gewürztraminer · D.O. SOMONTANO*

*Gran volumen en boca, sensación dulce equilibrada por una acidez vibrante*

---

**3404 Blanco** 14 €

*Chardonnay · Gewürztraminer · D.O. SOMONTANO*

*Aromático y de cuerpo suave*

---

**Pirineos Chardonnay** 15 €

*Chardonnay · D.O. SOMONTANO*

*Sabroso y con buena acidez, cremoso y estimulante*

---

**Pirineos Gewürztraminer** 16,50 €

*Gewürztraminer · D.O. SOMONTANO*

*Jugosa, larga y equilibrada. Alta persistencia aromática*

---

**Flor de Nieve Gewürztraminer** 15 €

*Gewürztraminer*

*Elegante, complejo y persistente*

---

**Viernes Godello** 17 €

*Godello La fruta da paso a un final ligeramente mineral y refrescante, muy característico*

## ROSADOS

---

<b>3404 Rosado</b>	14 €
<i>Merlot</i> · <b>D.O. SOMONTANO</b>	
<i>Color salmón brillante, fruta fresca y final seco</i>	

---

<b>Blum by Laus Frizzante Rosado</b>	16 €
<i>Frizzante</i> · <b>D.O. SOMONTANO</b>	
<i>Color rosa muy pálido, aspecto cristalino y burbuja fina</i>	

---

<b>Alquezar Rosado</b>	15 €
<i>Garnacha</i> · <b>D.O. SOMONTANO</b>	
<i>Rosado de montaña, luminoso y vivaz, con carácter propio</i>	

---

## ESPUMOSOS

---

<b>Particular Blanc de Noirs</b>	18 €
<i>Pinot Noir</i> · <b><u>CAVA BRUT</u></b>	
<i>Elaborado exclusivamente con uva tinta, gran finura y complejidad</i>	

---

<b>Roger de Flor Brut</b>	15 €
<i>Macabeo · Xarel·lo · Parellada</i> · <b><u>CAVA BRUT</u></b>	
<i>Burbujas finas, boca fresca y equilibrada</i>	

---

<b>Juvé &amp; Camps Reserva de Familia</b>	28 €
<i>Xarel·lo · Añada 2020</i> · <b><u>CAVA GRAN RESERVA BRUT NATURE</u></b>	
<i>Sin azúcar añadido, madurez y pureza excepcionales</i>	

---

<b>Fiorelli Spritz</b>	15 €
<i>Cóctel aromatizado · Vino con naranja y hierbas aromáticas</i>	

---

<b>Taittinger Brut</b>	80 €
<i>40% Chardonnay · 35% Pinot Noir · 25% Pinot Meunier</i> · <b><u>CHAMPAGNE</u></b>	
<i>Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Burbujas finas y delicadas</i>	