


ALGRANO



“Nuestra carta de vinos ofrece una selección de variedades singulares y autóctonas que captura la esencia única de cada lugar y paisaje.

El vino complementa la simplicidad de nuestra cocina, creando así una experiencia perfecta y armoniosa.”

¡Salute!

Algrano Team

ESPUMOSOS

Copa / Ampolla

DO Cava, Catalunya

4 / 21

*Terrer De La Creu, Brut Nature, NV
(Macabeu, Parellada, Xarel-Lo)*

DOCG Prosecco Valdobbiadene, Veneto, Italia

28.5

*La Gioiosa, Prosecco Superiore D.O.C.G.
(Glera)*

AOC Champagne, France

79

*Laurent-Perrier La Cuvée Brut, NV
(Chardonnay, Pinot Maunier, Pinot Noir)*

IGT Lambrusco dell'Emilia, Italia

19

*Rose di Bacco, Rosso Frizzante, NV
(Lambrusco)*

ROSATS

Copa / Ampolla

IGT Salento, Puglia, Italia

4.5 / 25

*Pietra Primitivo, Menhir, 2022
(Primitivo)*

DOLÇ

Moscato Duchessa Lia, Santo Stefano Belbo, Italia

3.8 / 24

Balbi Soprani, 2022

BLANCS

Copa / Ampolla

DO Cariñera, Aragòn

3.9 / 19

*Bodega Particular, San Valero, 2020
(Chardonnay, Moscatell de Alejandria)*

DO Penedès, Catalunya

4.3 / 23.5

*And The Winner Is, Celler credo Ecològic, 2021
(Xarel-Lo, Macabeu, Parellada)*

DOC Pinot Grigio, Friuli Venezia Giulia Italia

5 / 27

*Pinot Grigio Ramatol, Antonucci, 2023
(Pinot Grigio)*

IGP Colline Pescaresi, Abruzzo, Italia

5.4 / 29.5

*Rachele, Pasetti, 2022
(Passerina)*

DO Rueda, Castilla y Leon

5.3 / 29

*La Bella y La Bestia, Vins Inquiets Ecològic, 2022
(Verdejo)*

DOC Trentino, Italia

28

*Conti D'Arco, 2022
(Müller Thurgau)*

BLANCS

Copa / Ampolla

DOCG Fiano di Avellino, Campania, Italia

36

*Fiano di Avellino, Mastroberardino, 2022
(Fiano di Avellino)*

DOC Sardegna, Italia

34

*Costamolinis, Argiolas, 2021
(Vermentino di Sardegna)*

DOCG Gavi di Gavi, Piemonte, Italia

37

*Gavi Minaia, Nicola Bergaglio, 2022
(Cortese)*

Docg Roero Arneis

30

*Arajs, Piedmontis, 2020
(Roero Arneis)*

AOC Alsazia, Francia

46

*Argentoratum, Domaine Bechtold Biodinamico, 2018
(Pinot Gris, Riesling)*

AOC Chablis, Borgoña, Francia

59

*Chablis, William Fevre, 2020
(Chardonnay)*

NEGRES

Copa / Ampolla

DO Cariñera, Aragón

3.9 / 19

*Bodega Particular, San Valero, 2020
(Garnacha)*

DOCa Rioja

4.4 / 23.5

*22 Pies Crianza, Locos Del Vino, 2019
(Tempranillo)*

DO Ribera Del Duero

27

*Disco Roble, Bodegas Neo, Ecològic, 2021
(Tinta Fina)*

IGT Feudo Arancio Passiari, Italia

4.9 / 26.5

Nero d'Avola , Syrah, 2022

DOCG Morellino di Scansano, Toscana, Italia

5.9 / 32.5

*Fattoria le Pupille, 2022
(Sangiovese)*

DOC Montepulciano d'Abruzzo, Italia

5.4 / 29.5

*Fonte Romana, Passetti, Ecologico, 2021
(Montepulciano d'Abruzzo)*

NEGRES

Copa / Ampolla

DOC Barbera d'Alba, Piemonte, Italia

32

*Bajet, Pedemontis, 2020
(Barbera D'Alba)*

DOC Monica di Sardegna, Italia

33

*Perdera, Argiolas, 2021
(Monica di Sardegna)*

DOC Langhe Piemonte, Italia

49

*Langhe Nebbiolo, Spinetta, 2020
(Nebbiolo)*

AOC Borgoña, France

50

*Hautes Cotes de Nuit, Antonin Guyon 2018
(Pinot Noir)*

DOCG Brunello di Montalcino, Toscana, Italia

75

*Brunello, Col D'Orcia, 2017
(Sangiovese)*

DOCG Amarone della Valpolicella, Veneto, Italia

80

*Amarone Punta 470, Ca' Rugate, 2018
(Corvina, Rondinella, Corvinone)*

*“El mejor vino no es necesariamente el más caro, sino
el que se comparte”*

George Brassens