



CARTA DE VINOS

NUESTRA SELECCIÓN
DE ALGUNOS DE LOS
MEJORES CALDOS

TINTOS
BLANCOS
ROSADOS
ESPUMOSOS

desde 1969
BAHIA
BAR & RESTAURANTE

www.restaurantebahiajaen.com



TINTOS

D.O.C. RIOJA

*Sierra Cantabria
crianza*

20 €

*Tempranillo 100%, crianza de 14 meses
en bodega de roble francés y americano.*

Baigorri

21 €

*Tempranillo 90%, 5% garnacha, 5% otras,
crianza de 14 meses en bodega de roble
americano y francés.*

Muga

29 €

*Tempranillo 70%, garnacha 20%,
mazuelo y graciano 10%, crianza de 24
meses en bodega de roble artesanal.*

*Pujanza
Finca Valdepaleo*

28 €

*Monovarietal de tempranillo, crianza de
14 meses en bodega de roble francés.*

Piérola

19 €

*Tempranillo 100%, crianza de 18 meses,
bodegas roble americano y francés.*

Rioja de la Casa

16 €

Consúltanos.

D.O. RIBERA DEL DUERO

*López Cristobal
roble*

18 €

*Monovarietal de tinta del país, con un
toque de merlot, crianza en bodega
nueva durante 4 meses y posterior
reposo en botella de otros 4 meses.*

*Dehesa de los canónigos
Quinta generación*

19 €

*Monovarietal tempranillo, crianza 4
meses en bodega de roble y 6 meses en
botella.*

La planta

18 €

*Tempranillo 100%, crianza de 6 meses
en bodegas de roble francés y
americano.*



TINTOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

*912
roble*

19 €

100% tempranillo, 11 meses en barrica americana.

*Ribera del Duero
de la Casa roble*

16 €

Consúltenos.

*Semele
crianza*

21 €

90% tempranillo y 10% Merlot con crianza de 12 meses en barrica de roble.

*Abadía San Quirce
crianza*

23 €

100% tempranillo, 14 meses en barrica de roble francés y americano nuevo, de segundo a cuarto año.

*Valtravieso
crianza*

23 €

90% tinta fina, 5% cabernet sauvignon y 5% merlot, mínimo 12 meses en barrica de roble francés.

*Balbas
crianza*

23 €

90% tempranillo y 10% cabernet sauvignon, 18 meses en barrica de roble americano y 12 meses en botella.

*López Cristobal
crianza*

24 €

Monovarietal de tinta del país y suma algo de merlot, 12 meses en barrica de roble francés (70%) y americano (30%) y 12 meses en botella.

*Dehesa de los canónigos
crianza*

29 €

"Assemblage" de tinta fina del país 88% y cabernet sauvignon 12%, crianza en barrica nueva 15 meses y guarda en botella 12 meses.

Protos 27

29 €

100% tinta del país, viñedos con más de 50 años, barrica de roble francés 16 meses y 12 meses de guarda en botella.



TINTOS

D.O.
**RIBERA
DEL
DUERO**

*Traslascuestas
crianza*

23 €

100% tinta fina, 16 meses en barrica de roble francés 90% y americano 10%.

*Pago Capellanes
crianza*

30 €

100% tempranillo, 12 meses en barrica de roble francés.

Bosque de Matasnos

35 €

90% tempranillo, 5% merlot, 3% malbec y 2% garnacha, 12 meses en barrica nueva.

Pícaro del Águila

32 €

Mayoritariamente tempranillo con garnacha, bobal y blanca del país, 12 meses en cubilla de roble francés, elaboración ecológica con sulfitos.

Cepa 21

28 €

100% tempranillo, 12 meses en barrica de roble francés.

Emilio Moro

28 €

100% tempranillo (tinto fino). Criado en barrica de roble francés y americano durante 12 meses.

Arzuaga

29 €

95% tempranillo y 5% cabernet sauvignon. Crianza de 16 meses en barrica, 60% roble francés y 40% roble americano.

Malleolus

40 €

100% tempranillo (tinto fino), uvas de majuelos de entre 25 y 75 años. 14 meses en barrica de roble francés de 500L.

Tomás Postigo

40 €

Coupage de 46 vinos distintos de crianza elaborados con uvas de tinto fino, cabernet sauvignon, merlot y malbec. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés de distintos bosques.



TINTOS

D.O.
**RIBERA
DEL
DUERO**

Pago de Carraovejas

40 €

90% tempranillo, 6% de cabernet sauvignon y 4% merlot. 12 meses en barrica de roble francés y americano. Clarificado con claras de huevo natural.

V.T.
JAÉN

Entredicho (V.T.)

19 €

Sierra de Segura, Puerta de Segura, Benatae (Jaén). Vino Bio (Ecológico y Vegano). Variedades: Monastrell, Syrah, Nebbiolo, Petit Verdot, Jaén Negro y Molinera. Crianza 8-10 meses mix barrica.

Eclo (V.T.)

39 €

Sierra de Segura, Puerta de Segura, Benatae (Jaén). Vino Bio (Ecológico y Vegano). Variedades: Monastrell, Syrah, Nebbiolo, Petit Verdot, Jaén Negro y Molinera. Crianza 14 meses mix barrica.

V.T.
**EXTRE-
MADU-
RA**

Habla del Silencio (V.T.)

21 €

Extremadura, Cáceres, Trujillo. Viticultura ecológica. Variedad: Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cabernet Franc. 6 meses de crianza en barrica de roble francés.

Habla Syrah (V.T.)

30 €

Extremadura, Cáceres, Trujillo. Viticultura ecológica 100% Syrah. 12 meses de crianza en barrica de roble francés.

Habla Tempranillo (V.T.)

30 €

Extremadura - Cáceres - Trujillo. Viticultura ecológica. 100% tempranillo. 12 meses de crianza en barrica de roble francés.

V.T.
**CASTI-
-LLA Y
LEÓN**

Mauro (V.T.)

40 €

Castilla y León. Variedad: Tempranillo y Syrah. 15 meses de crianza.



BLANCOS

D.O.
**RÍAS
BAIXAS**

*Granbazán
Etiqueta Ámbar*

21 €

100% albariño. Contacto sobre lías finas durante 3 meses.

DO Ferreiro

25 €

100% albariño. Contacto sobre lías alrededor de 10 meses.

Envidia cochina

27 €

100% albariño. Contacto sobre lías durante 6 meses. Viñedos de 35 años.

*Paco & Lola
2012 vintage*

28 €

100% albariño. Crianza en lías fina realizando un "batonnage" semanal durante 1 año. 4 años en depósitos de acero después de la crianza.

Albariño de la Casa

18 €

Consúltenos.

D.O.
**TXA-
COLI DE
ALAVA**

Astobiza

18 €

90% hondarrabi zuri, 10% hondarrabi zuri zerratie. Viticultura sostenible.

D.O.
**VALDE-
ORRAS**

Valdesil Godello

22 €

100% uva godello. Crianza sobre lías.

V.T.
JAÉN

Arcal

20 €

Blanco con maceración de hollejos, con uvas Tardana 80%, Moscatel de Alejandría 15% y Roussanne 5%.



BLANCOS

V.T. CÁDIZ

Blanco de Blancos

19 €

Variedad: verdejo, sauvignon blanc y moscato.

Maestrante

15 €

Variedad: palomino fino. Semidulce.

D.O. RUEDA

Quinta Luna

20 €

100% verdejo. Viñedos viejos. Bodegas Ossian, pie franco. Durante 9 meses el vino permaneció sobre sus lías y otras elaboraciones en fudre y barrica.

José Pariente

20 €

100% verdejo. Permanece sobre sus lías 4 meses. Fermentación haciendo un coupage en depósitos de acero inoxidable, de hormigón y de madera.

*Blanco Nieva
Pie Franco*

25 €

100% verdejo. Viñedos centenarios.

*Javier Sanz V
Malcorta*

25 €

100% verdejo malcorta.

D.O.C. RIOJA

Baigorri

22 €

Blanco fermentado en barrica. Coupage de viura y malvasía, posterior crianza en barrica nueva durante 8 meses.

V.T. EXTRE- MADU- RA

Habla de tí

20 €

Blanco seco. Sauvignon blanc. Crianza sobre lías.



BLANCOS

FRIZZ- ANTE

Yllera 5.5

16 €

100% Verdejo.

Palacio de Bornos 5.5

15 €

100% Verdejo.

Peñascal 5.5

15 €

100% Verdejo.

ROSADOS

Chivite Las Fincas

20 €

60% garnacha, 40% tempranillo.
Elaborado con Juan Mari Arzak. Vino joven criado sobre selección de lías.

GENEROSOS

D.O. MONTI- LLA MORI- LES

*Don PX
Cosecha 2017*

22 €

Bodega Toro Albalá. 100% Pedro Ximenez. Bodeguero Antonio Sánchez. Término de Aguilar de la Frontera.

*Consúltenos por otros
vinos generosos*

D.O. MANZ- ANILLA

La Guita 3/4

16 €

Uva Palomino Fino. Zona: Sanlúcar de Barrameda.

*La Guita en Rama
3/8*

18 €

Uva Palomino. Sanlúcar de Barrameda.



ESPUMOSOS

SIDRA

El Gaitero

14 €

Sidra semiseca singular, obtenida por elaboración tradicional y de gran riqueza aromática, espumosa y con formación de rosarios de gran finura en la burbuja.

CAVA

*Matahermosa
Brut Nature*

16 €

Viñedos de la tierra de la Sierra Sur de Jaén. Variedad: Jaén Blanca y Chardonna y Bodegas Campoameno. Vino espumoso elaborado por el método tradicional champagnoise.

Anna

20 €

Blanc de Blancs, Brut reserva. Variedad: Chardonna y 70% Parellada 15% y Xarel-lo Macabeo 15%.

*Juvé & Camps
Reserva de la Familia*

25 €

Crianza 36 meses en botella. Variedad: Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Chardonay y Macabeo.

CHAMPAGNE

*Moët & Chandon
Imperial Brut*

45 €

Variedad: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir. El coupage de este champán está formado por más de 100 vinos diferentes de los cuales entre un 20% y un 30% son reservas que ayudan a su maduración.

*Bollinger
Special Cuvée*

55 €

Bodega: Maison Bollinger, D.O. Champán. Variedad: 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Meunier. Zona de las Grand Crus y Premiers Crus de la Montagne de Reims y de la Côte des Blanc. Primera fermentación parcial en bodega de roble. Envejecido durante un mínimo de 3 años antes de su degüelle y tras el degüelle descansa un mínimo de 3 meses antes de salir al mercado.



desde 1969

BATIA

BAR & RESTAURANTE