



TINTOS

D.O.C. RIOJA

*Sierra Cantabria
crianza*

26 €

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

Baigorri

25 €

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

Muga

29 €

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

*Pujanza
Finca Valdepaleo*

28 €

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

Rioja de la Casa Crianza

18 €

Consúltanos.

D.O. RIBERA DEL DUERO

*López Cristobal
roble*

21 €

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

*Dehesa de los canónigos
Quinta generación*

22 €

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

La planta

20 €

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



TINTOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

*Ribera del Duero
de la Casa roble*

18 €

Protos 27

31 €

*López Cristobal
crianza*

29 €

*Dehesa de los canónigos
crianza*

29 €

Consúltenos.

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

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.

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



TINTOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

Pago Capellanes crianza

35 €

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

Bosque de Matasnos

37 €

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

Pícaro del Águila

36 €

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

Cepa 21

29 €

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

Emilio Moro

29 €

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

Arzuaga

34 €

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

Malleolus

42 €

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

Tomás Postigo

41 €

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.

Abadía San Quirce

28 €

100% tempranillo. Crianza con 14 meses en barrica de roble americano y francés.



TINTOS

D.O.
**RIBERA
DEL
DUERO**

Pago de Carraovejas

49 €

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.)

23€

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

Eclo (V.T.)

37 €

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

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

Habla del Silencio (V.T.)

23 €

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

Habla Syrah

35 €

Viticultura ecológica. Variedad: Sirah

V.T.
**CASTI-
-LLA Y
LEÓN**

Mauro (V.T.)

44 €

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

D.O.
**VALDE-
PEÑAS**

José Manuel Corrales

33 €

Crianza 14 meses en barricas de roble francés nuevas, embotellado de autor, viñas viejas de entre 40 a 70 años, variedad tempranillo, vendimia manual seleccionada grano a grano.

D.O.
**JUMI-
LLA**

Juan Gil

23 €

Explosiva carga frutal y sabrosidad típico de la uva Monastrell, con unos taninos perfectamente equilibrados. El vino ha permanecido 12 meses en barricas de roble francés.



BLANCOS

D.O.
**RÍAS
BAIXAS**

*Granbazán
Etiqueta Ambar*

29 €

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

DO Ferreiro

28 €

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

*Paco & Lola
Prime*

29 €

100% albariño. Maceración pre-fermentativa con nieve carbónica a 6 °C durante 8 horas. Finalizada la fermentación, el mosto flor reposa a 16 °C en acero inoxidable durante 3 semanas.

Albariño de la Casa

19 €

Consúltenos.

D.O.
**VALDE-
ORRAS**

Valdesil Godello

26 €

100% uva godello. Crianza sobre lías.

V.T.
JAÉN

Arcal

26 €

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



BLANCOS

V.T. CÁDIZ

Barbadillo semidulce
18€

Variedad: palomino fino. Semidulce.

D.O. RUEDA

Quinta Luna
25€

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

José Pariente
24€

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*
26 €

100% verdejo. Viñedos centenarios.

D.O.C. RIOJA

Baigorri
26€

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
24€

Blanco seco. Sauvignon blanc. Crianza sobre lías.

Habla del mar
25 €

Blanco con sistema de fermentación submarina. Mezcla atlántica de viñedos costeros. Color amarillo limón, limpio y brillante, con ligeros matices acerados.



BLANCOS

FRIZZ- ANTE

Palacio de Bornos 5.5
19€

100% Verdejo.

ROSADOS

Chivite Las Fincas
23€

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

Micaela
20€

Uva Palomino Fino.
D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda.



ESPUMOSOS

SIDRA

El Gaitero

15€

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*

19€

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

21€

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

*Juvé & Camps
Reserva de la Familia*

29€

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

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut

64€

Su color claro con reflejos pajizos ofrece en nariz aromas aireados y elegantes de frutas amarillas y vainilla. En boca este champagne presenta un bello equilibrio y mucha finura. Es redondo con un agradable longitud sobre burbujas cremosas.

*Bollinger
Special Cuvée*

69€

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 barrica 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

BAHIA

BAR & RESTAURANTE



CARTA DE VINOS

NUESTRA SELECCIÓN
DE ALGUNOS DE LOS
MEJORES CALDOS

TINTOS
BLANCOS
ROSADOS
ESPUMOSOS

desde 1969
BAHIA
BAR & RESTAURANTE

www.restaurantebahiajaen.com