



# CARTA DE VINOS

NUESTRA SELECCIÓN  
DE ALGUNOS DE LOS  
MEJORES CALDOS

TINTOS  
BLANCOS  
ROSADOS  
ESPUMOSOS

*desde 1969*  
**BAHIA**  
BAR & RESTAURANTE

[www.restaurantebahiajaen.com](http://www.restaurantebahiajaen.com)



# 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*

43 €

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.)*

49 €

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 Ossián, 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 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

# BAHIA

BAR & RESTAURANTE