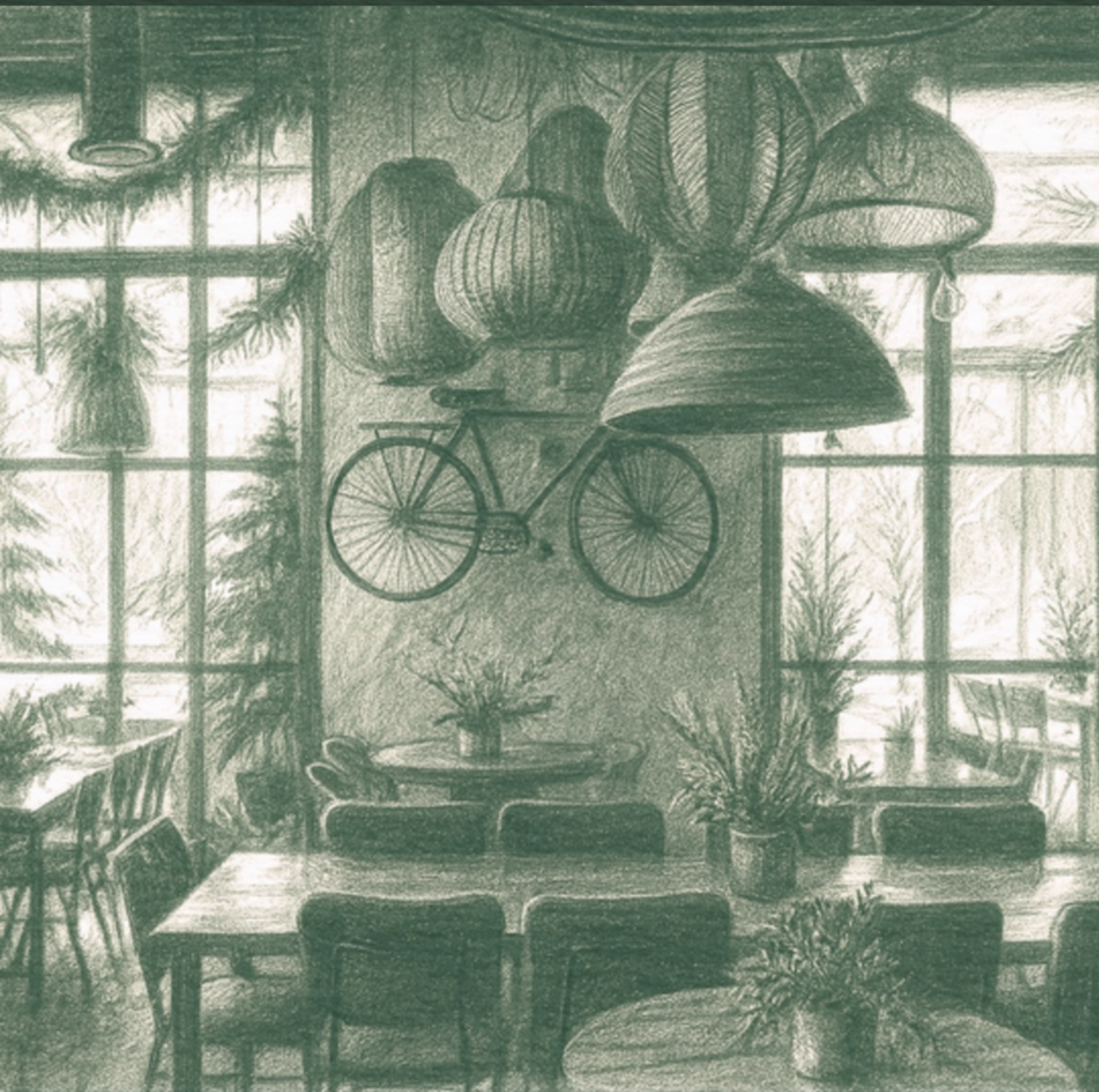


# LA PARADA



# LA PARADA

## PARA COMPARTIR

<b>Bikini trufado</b> de pan brioche con queso ahumado y nuestra salsa tartufata casera	10	<b>Guacamole fresco</b> y totopos caseros	11
<b>Quesadilla de rabo de toro</b> deshuesado a baja temperatura y queso gouda	11	<b>Pizza al taglio</b> con cebolla caramelizada, rúcula y tomatitos pomodorino	16
<b>Fondue de quesos</b> en hogaza de pan recién horneado	15	<b>Gyozas de pato</b> confitado bañadas en salsa Hoisin	10
<b>Mini Tortilla de patata</b> con morcilla de León y cebolla caramelizada, o clásica	9,5	<b>Finuras de pollo crujiente</b> acompañadas con salsa de mostaza y miel	12
<b>Huevos de corral</b> con jamón ibérico laminado y patatas recién cortadas	15	<b>Cecina de buey</b> con rulo de cabra caramelizado y almendras laminadas	16
<b>Patatas bravas</b> al estilo tradicional	8	<b>Bocadillo de calamares</b> , pan de tinta de calamar, salsa oriental y un toque de lima	9
<b>Baos de pollo</b> al estilo Coreano, con salsa Gochujang y un toque sweet chili	11	<b>Ensaladilla rusa</b> de la abuela	11
<b>Rollitos de pato confitado</b> con mango, hierbas aromáticas y salsa Hoisin	10	<b>Tacos de cochinita pibil</b> con cebolla encurtida y salsa mayo-lima	9,5
<b>Anchoas tipo "0"</b> con mantequilla ahumada al romero, sobre pan cristal	19	<b>Degustación de mini-hamburguesas:</b> americana, española y romana	13
<b>Tequeños de queso</b> acompañados de nuestra salsa dulce de papelón	9,5	<b>Croquetas cremosas</b> elaboradas a mano: de jamón ibérico, chipirón en su tinta o mixtas.	11

---

## DE LA HUERTA A LA MESA

<b>Palitos de berenjena</b> con toque de miel de caña natural	10	<b>Habitas baby</b> salteadas con cebolla, virutas de jamón y huevos de codorniz	13
<b>Ensalada César</b> con pollo ahumado y queso parmesano	12	<b>Flores de alcachofa</b> con virutas de jamón deshidratado	14
<b>Tomate Rosa de Aragón</b> con lomititos de ventresca y cebolla	15	<b>Burrata di Puglia</b> con miel de trufa, rúcula y tomate pomodorino	16

# LA PARADA

## PRINCIPALES

<b>Milanesa de ternera</b> con huevos poche crema de trufa y parmesano	17	<b>Lomo bajo de vaca madurado 45 días,</b> con mermelada de pimientos confitados	28
<b>Brioche relleno con rabo de toro</b> y nuestra mayonesa especiada	12	<b>Entraña de ternera</b> con chimichurri casero	18
<b>Hamburguesa vegetariana</b> de garbanzos, tinta de remolacha, tomate y lechuga	15	<b>Tartar de salmón</b> y aguacate con caviar de trucha	15
<b>Hamburguesa Smash</b> 100% buey de La Finca con queso ahumado, bacon y salsa barbacoa	16	<b>Daditos de solomillo ibérico</b> con patatas, espárragos trigueros y lascas de ajo crujiente	16
<b>Hamburguesa La Parada</b> , 100% buey de La Finca con cebolla caramelizada y queso holandés	16	<b>Fagottini de pera</b> en salsa gorgonzola con queso parmesano y aceite trufado	14
<b>Magret de pato</b> , bañado con salsa de naranja y aromatizado con romero	19	<b>Canelón de pato confitado</b> con foie gras y bechamel gratinada	16

## ACOMPAÑAMIENTOS

Pan de cristal con tomate y AOVE	4,5	Patatas con parmesano y aceite trufado	5	Pimientos de Padrón al estilo tradicional	5
-------------------------------------	-----	---	---	--	---

## TERMINEMOS CON UN DULCE

<b>Fondant de chocolate</b> con corazón de dulce de leche	8	<b>Cookie de chocolate</b> recién horneada en sartén, con helado de vainilla (15 min.)	8
<b>Tiramisú</b> con crocante de <i>Oreo</i>	7	<b>Donut caramelizado</b> con helado de <i>cookies</i> , galleta y arándanos	7
<b>Torrija tradicional</b> con helado de leche merengada	8	<b>Tarta de queso</b> con mermelada de frutos rojos y base de galleta	8

Todos nuestros precios son en euros con impuestos incluidos.

Disponemos de carta de alérgenos según lo establecido en el reglamento 1169/2011.

# LA PARADA

## CÓCTELES

APEROL SPRITZ		6	Aperol, vino espumoso prosecco, agua con gas, rodaja de naranja y cubitos de hielo
CAIPIRINHA		9	Caçaca, azúcar blanco, zumo de lima recién exprimido, agua con gas y hielo picado
MOJITO / FRESA		9	Ron blanco, azúcar moreno, zumo de lima recién exprimido, hojas frescas de hierbabuena, agua con gas y hielo picado
MANHATTAN		9	Bourbon, vermut rojo y angostura
PORNSTAR MARTINI		10	Vodka, licor de fruta de la pasión, zumo concentrado de fruta de la pasión, zumo de lima recién exprimido, acompañado con un chupito de prosecco
ESPRESSO MARTINI		9	Vodka, café arábica, licor café, azúcar líquido
MARGARITA		9	Tequila, triple seco, zumo de lima recién exprimido y un toque de sal
DAIKIRI / FRESA		9	Ron blanco, zumo de lima recién exprimido, azúcar líquido y una rodaja de lima
NEGRONI		9	Ginebra, Campari, vermú rojo, rodajas de naranja y cubitos de hielo
BLOODY MARY		9	Vodka, zumo de tomate, zumo de lima, salsa Perrins, tabasco, sal, pimienta negra y cubitos de hielo
MOSCOW MULE		9	Vodka, cerveza de jengibre, zumo de lima recién exprimido, rodaja de lima, hielo picado y hierbabuena

# LA PARADA

## CERVEZA

MAHOU CLÁSICA Duo Tank		3,4	Su carácter Pilsen le otorga un ligero aroma frutal con sutiles notas florales de lúpulo. En boca es fina y de cuerpo moderado. Al servirse directamente del tanque, no se añaden ácidos, lo que le proporciona una sensación extra de cremosidad
MAHOU CINCO ESTRELLAS		3,4	El aroma principal es afrutado, suave y fresco, con cierta fragancia seca y un toque a levadura. En boca, tiene fuerza, consistencia y resulta muy equilibrada
ALHAMBRA RESERVA 1925 VERDE		4,2	Cerveza de balance amargo/dulce perfectamente equilibrado, con notas que van desde la naranja amarga hasta un final ligeramente caramelizado
ALHAMBRE RESERVA ROJA		4,2	Cerveza con notas de cereal tostado y manzana verde envuelta en una elegante nota de alcohol que ayuda a añadir intensidad
MAHOU 0,0 TOSTADA		3,4	Carácter claramente maltoso con sensaciones a mosto, grano y malta tostada al final. Destacan también las notas complejas de los aceites de lúpulo junto a recuerdos de levadura. En boca es ligera con un amargo suave y regusto dulce con un punto de acidez
MAHOU MAESTRA DOBLE LÚPULO		3,9	Cerveza con un buen equilibrio en boca y un dulzor ligero. De intensa fragancia alcohólica, se perciben notas cítricas y florales del lúpulo, que se intensifican al tragar. Destacan también los afrutados y los aromas tostados y a caramelo de la malta
MAHOU CINCO ESTRELLAS SESSION IPA		3,9	Tiene un aroma fresco y pronunciado de los lúpulos, con matices variados a frutas de hueso y grosellas, también resinosos y cítricos sobre un elegante fondo floral. En boca intensifica sus aromas, ofreciendo una textura suave en cuerpo
CASIMIRO TRIGO		4,8	Aroma a clavo y fruta madura. Sabor dulce a caramelo de miel con toques cítricos. Cerveza muy refrescante y fácil de beber
MAHOU BARRICA ORIGINAL		3,9	Una vuelta a los orígenes de la cerveza. Cerveza lager envejecidas en barrica de roble durante meses para obtener un sabor único con notas a cereal, almendra y vainilla. En boca presenta cuerpo moderado y regusto dulce
CORONA		4,2	Cerveza clara y brillante, con una espuma blanca y consistente. Tiene aromas ligeramente afrutados, y con ligeras notas de levadura. En boca es ligeramente dulce, con recuerdos a cereal. Saboréala al máximo con un gajo de lima



# LA PARADA

## VINO TINTO











ALCORTA ÁGIL ROBLE, D.O. Ribera del Duero, 2022	 	18 3,3	En nariz es intenso y complejo, con fruta madura, toques tostados y especias. En boca es fresco, con cuerpo medio
TARSUS, D.O. Ribera del Duero, Crianza, 2020		21	Un vino completo y estructurado pese a su juventud que muestra notas especiadas y balsámicas bien ensambladas con sus aromas primarios a fruta roja y negra
PESQUERA, D.O. Ribera del Duero, Crianza, 2020		29	Un vino sabroso y fresco cuyas notas frutales comienzan en nariz y continúan en su largo y agradable postgusto en boca
EMILIO MORO, D.O. Ribera del Duero, 2021		30	Emilio Moro es el vino emblema de la bodega a la que da nombre. La esencia más pura de los vinos de Ribera y la variedad Tinto Fino encuentran su máxima expresión en este elegante tinto de matices tostados
MATARROMERA D.O. Ribera del Duero, Crianza, 2020		31	Vino potente que combina un gran aroma a frutos negros muy maduros con los tonos propios de crianza de madera limpia. Un vino generoso y equilibrado con taninos maduros y un largo final
ALCORTA AUDAZ D.O. Rioja, Crianza, 2018		18	Un vino jovial y fresco pero cargado de matices que resulta muy versátil en la mesa y será un compañero ideal para aperitivos y comidas
AZPILICUETA, D.O. Rioja, Crianza 2020	 	21 3,6	Rojo intenso, muy suave en boca y nariz. La mezcla perfecta de variedades de uva y sus tiempos de elaboración hacen de este crianza un vino con cuerpo, pero a la vez suave y agradable
LUIS CAÑAS, D.O. Rioja, Crianza 2020		23	Carácter frutal con notas de fresa y recuerdos a vainilla, madera de cedro, junto con notas balsámicas. Envoltente y denso, con tanino potente pero redondo
RAMON BILBAO Ed. L, D.O. Rioja, Crianza 2020		26	Es un tempranillo de gran variedad aromática. Perfecto equilibrio entre las notas de fruta negra y los especiados, así como otros aromas procedentes de su crianza como las notas de cacao, de tabaco o menta
HABLA DEL SILENCIO D.O. Extremadura, 2020		24	Un vino con carácter, envoltente en el paladar, que deja una sensación de frescor final afrutada en su final de boca. Aromas intensos de frutas del bosque con notas especiadas y ahumadas

# LA PARADA




## VINO TINTO

- |                                       |   |    |  |
|---------------------------------------|---|----|--|
| LAS LETRAS,<br>D.O. Madrid,<br>2019   |  | 18 | Un gran vino de Madrid, largo, equilibrado, fresco y con una sorprendente carga frutal, tempranillo y merlot con 4 meses de bodega   |
| BRACO,<br>D.O. Toro,<br>Crianza, 2019 |  | 19 | Vino muy suave, a pesar de la potencia y el carácter que estamos acostumbrados a los vinos de esta zona. Vino directo, con presencia de carga frutal y suaves aromas a especias. El final es largo y agradable |

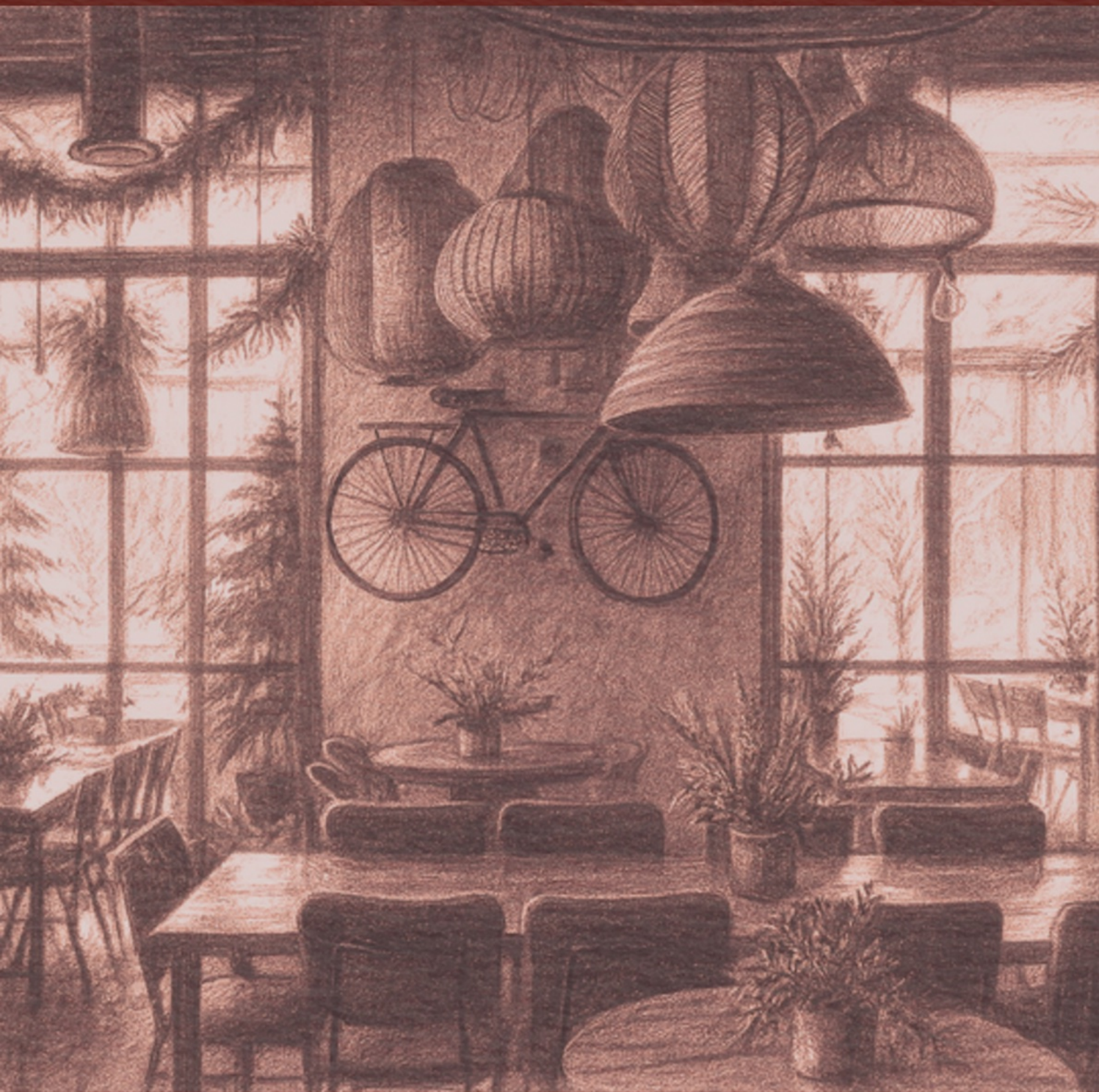
## VINO BLANCO

- |   |  |           |   |
|---|--|-----------|---|
| ALCORTA ATREVIDO,<br>D.O. Rueda,<br>Verdejo, 2022     | <br>     | 18<br>3,3 | Se perciben claramente las notas de flores blancas, limón y maracuyá. Ideal para quien busca sabores refrescantes y un carácter moderadamente aromático   |
| DIAMANTE,<br>D.O. Rioja,<br>Viura, 2023               | <br>    | 18<br>3,3 | De color amarillo pajizo con tonos dorados. En nariz es ligeramente floral y destacan las notas de fruta madura. En boca es suave, untuoso y semidulce  |
| TARSUS<br>D.O. Rueda,<br>Verdejo, 2021                |   | 20        | Un vino de gran expresión frutal y elegante carácter herbal. La crianza sobre lías le hace un vino con volumen, largo y persistente, pero fresco y suave al mismo tiempo                              |
| LOMA DEL PICÓN<br>D.O. Bierzo,<br>Godello, 2022       | <br> | 21<br>3,9 | Vino estructurado y sabroso con una buena persistencia en boca y marcada mineralidad. Destaca por sus toques cítricos con notas frutales frescas como pera, manzana y lichi                           |
| VEIGA NAÚM,<br>D.O. Rías Baixas,<br>Albariño, 2022    | <br> | 21<br>3,4 | Combina notas frutales y florales, con buena intensidad y carácter varietal. Sabor: fresca y frutosa a la entrada. Con un paso amable y perfumado en el paladar                                       |
| MAR DE FRADES,<br>D.O. Rías Baixas,<br>Albariño, 2022 |   | 28        | En nariz ofrece deliciosos aromas que recuerdan a las frutas tropicales como el mango y la fruta de la pasión, acompañadas por notas florales y balsámicas. Su paso por boca es refrescante y sabroso |

## VINO ROSADO

- |  |  |           |  |
|--|--|-----------|--|
| AZPILICUETA<br>D.O. Rioja,<br>2022                   | <br> | 21<br>3,6 | Un vino que en nariz ofrece aromas de frutas como el pomelo, la lima o los frutos rojos frescos. En boca se reafirma su intenso carácter frutal acompañado de una refrescante acidez |
| MIRAVAL,<br>D.O. Côtes de Provence,<br>Francia, 2022 |   | 28        | Elegido como el mejor rosado del mundo por Wine Spectator en 2013, desarrolla en boca con notas de flores blancas, frutos rojos y un marco refrescante                               |

# LA PARADA



# LA PARADA

## TO SHARE

<b>Truffled brioche sandwich</b> with smoked cheese and our homemade truffle sauce	10	<b>Fresh guacamole</b> with tortilla chips	11
<b>Oxtail quesadilla</b> slow-cooked and boneless, with gouda cheese	11	<b>Pizza al <i>taglio</i></b> with caramelized onion, arugula, and pomodorino tomatoes	16
<b>Cheese fondue</b> served in a freshly baked bread loaf	15	<b>Confit duck gyozas</b> drizzled with Hoisin sauce	10
<b>Mini Spanish omelette</b> with León black pudding and caramelized onion	9,5	<b>Crispy chicken bites</b> served with honey mustard sauce	12
<b>Free-range eggs with sliced Iberian ham</b> and freshly cut fries	15	<b>Cured beef (<i>cecina</i>)</b> with caramelized goat cheese and sliced almonds	16
<b>Traditional-style patatas bravas</b>	8	<b>Squid sandwich</b> in squid ink bread, oriental sauce, and a touch of lime	9
<b>Korean-style chicken baos</b> with Gochujang sauce and a touch of chili	11	<b>Grandma's Russian salad</b>	11
<b>Confit duck rolls with mango</b> , aromatic herbs, and Hoisin sauce	10	<b>Cochinita pibil tacos</b> with pickled onion and mayo-lime sauce	9,5
<b>"0" anchovies</b> with smoked rosemary butter on crystal bread	19	<b>Mini burger tasting:</b> American, Spanish, and Roman styles	13
<b>Cheese tequeños</b> served with our homemade sweet papelón sauce	9,5	<b>Handcrafted creamy croquettes:</b> Iberian ham, baby squid in its ink, or mixed	11

---

## From the Garden to the Table

<b>Eggplant sticks</b> with a touch of natural cane honey	10	<b>Baby broad beans sautéed</b> with onion, Iberian ham shavings, and quail eggs	13
<b>Caesar salad</b> with smoked chicken and Parmesan cheese	12	<b>Artichoke flowers</b> with dehydrated ham shavings	14
<b>Aragon pink tomato</b> with tuna belly fillets and onion	15	<b>Burrata di Puglia</b> with truffle honey, arugula, and pomodorino tomatoes	16

# LA PARADA

## MAIN COURSES

<b>Veal milanese</b> with poached eggs, truffle cream, and Parmesan	17	<b>Dry-aged beef loin (45 days)</b> with confit pepper marmalade	28
<b>Brioche bun filled with oxtail</b> and our spiced mayonnaise	12	<b>Beef skirt steak</b> with our homemade chimichurri	18
<b>Vegetarian chickpea burger</b> with beetroot tint, tomato, and lettuce	15	<b>Salmon and avocado tartare</b> with trout caviar	15
<b>Smash burger 100% ox</b> from La Finca, with smoked cheese, bacon, and barbecue sauce	16	<b>Iberian sirloin cubes</b> with potatoes, wild asparagus, and crispy garlic flakes	16
<b>La Parada burger 100% ox</b> from La Finca, with caramelized onion and Dutch cheese	16	<b>Pear fagottini pasta</b> in gorgonzola sauce with Parmesan cheese and truffle oil	14
<b>Duck magret</b> glazed with orange sauce and infused with rosemary	19	<b>Confit duck cannelloni</b> with foie gras and gratinated béchamel sauce	16

---

## SIDES

Crystal bread with tomato and EVOO	4,5	Parmesan potatoes with truffle oil	5	Traditional-style Padrón peppers	5
------------------------------------	-----	------------------------------------	---	----------------------------------	---

---

## LET'S FINISH WITH SOMETHING SWEET

<b>Chocolate fondant</b> with a dulce de leche center	8	<b>Freshly baked chocolate cookie</b> served in a skillet with vanilla ice cream (15 min)	8
<b>Tiramisù</b> with crunchy Oreo crumble	7	<b>Caramelized donut</b> with cookies ice cream, biscuit crumble, and blueberries	7
<b>Traditional torrija</b> with merengada milk ice cream	8	<b>Cheesecake</b> with red berry jam and biscuit base	8

All our prices are in euros and include taxes.

We offer an allergen menu in accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011.

# LA PARADA

## COCKTAILS

APEROL SPRITZ		6	Aperol, sparkling prosecco wine, soda water, orange slice, and ice cubes
CAIPIRINHA		9	Cachaça, white sugar, freshly squeezed lime juice, sparkling water, and crushed ice
MOJITO / FRESA		9	White rum, brown sugar, freshly squeezed lime juice, fresh mint leaves, sparkling water, and crushed ice
MANHATTAN		9	Bourbon, sweet vermouth, and Angostura bitters
PORNSTAR MARTINI		10	Vodka, passion fruit liqueur, passion fruit juice concentrate, freshly squeezed lime juice, served with a shot of prosecco
ESPRESSO MARTINI		9	Vodka, arabica coffee, coffee liqueur, liquid sugar
MARGARITA		9	Tequila, triple sec, freshly squeezed lime juice, and a touch of salt
DAIKIRI / FRESA		9	White rum, freshly squeezed lime juice, liquid sugar, and a slice of lime
NEGRONI		9	Gin, Campari, sweet vermouth, orange slices, and ice cubes
BLOODY MARY		9	Vodka, tomato juice, lime juice, Worcestershire sauce, Tabasco, salt, black pepper, and ice cubes
MOSCOW MULE		9	Vodka, ginger beer, freshly squeezed lime juice, lime slice, crushed ice, and mint

# LA PARADA

## BEERS

MAHOU CLÁSICA Duo Tank		3,4	Its Pilsner character gives it a light fruity aroma with subtle floral hop notes. On the palate, it is smooth with a moderate body. Served directly from the tank, no acids are added, which provides an extra creamy mouthfeel.
MAHOU CINCO ESTRELLAS		3,4	The main aroma is fruity, soft, and fresh, with a slightly dry fragrance and a hint of yeast. On the palate, it is bold, consistent, and very well-balanced.
ALHAMBRA RESERVA 1925 VERDE		4,2	A beer with a perfectly balanced bitter-sweet profile, featuring notes that range from bitter orange to a slightly caramelized finish.
ALHAMBRE RESERVA ROJA		4,2	A beer with notes of toasted cereal and green apple, wrapped in an elegant touch of alcohol that adds depth and intensity.
MAHOU 0,0 TOSTADA		3,4	Clearly malty character with hints of wort, grain, and toasted malt on the finish. Complex notes from hop oils and subtle touches of yeast also stand out. On the palate, it is light, with a soft bitterness, a sweet aftertaste, and a touch of acidity.
MAHOU MAESTRA DOBLE LÚPULO		3,9	A beer with good balance on the palate and a light sweetness. It has an intense alcoholic aroma, with citrus and floral hop notes that become more pronounced when swallowed. Fruity nuances stand out, along with toasted and caramel malt aromas.
MAHOU CINCO ESTRELLAS SESSION IPA		3,9	It has a fresh and pronounced hop aroma, with varied notes of stone fruits and currants, as well as resinous and citrus hints over an elegant floral background. On the palate, its aromas intensify, offering a smooth-bodied texture.
CASIMIRO TRIGO		4,8	Aroma of clove and ripe fruit. Sweet honey-caramel flavor with citrus notes. A very refreshing and easy-to-drink beer.
MAHOU BARRICA ORIGINAL		3,9	A return to the origins of beer. A lager aged for months in oak barrels to achieve a unique flavor with notes of cereal, almond, and vanilla. On the palate, it has a moderate body and a sweet aftertaste.
CORONA		4,2	A clear and bright beer with a white, consistent foam. It offers slightly fruity aromas with subtle notes of yeast. On the palate, it is mildly sweet with hints of cereal. Enjoy it to the fullest with a wedge of lime.



# LA PARADA

## RED WINE



ALCORTA ÁGIL ROBLE, D.O. Ribera del Duero, 2022	 	18 3,3	On the nose, it is intense and complex, with ripe fruit, toasted notes, and spices. On the palate, it is fresh with a medium body.
TARSUS, D.O. Ribera del Duero, Crianza, 2020		21	A full-bodied and well-structured wine despite its youth, displaying spicy and balsamic notes harmoniously blended with its primary aromas of red and black fruits.
PESQUERA, D.O. Ribera del Duero, Crianza, 2020		29	A flavorful and fresh wine whose fruity notes begin on the nose and continue through to its long and pleasant aftertaste.
EMILIO MORO, D.O. Ribera del Duero, 2021		30	Emilio Moro is the flagship wine of the winery that bears its name. The purest essence of Ribera wines and the Tinto Fino grape reaches its fullest expression in this elegant red with toasted nuances.
MATARROMERA D.O. Ribera del Duero, Crianza, 2020		31	A powerful wine that combines intense aromas of very ripe black fruits with the characteristic tones of clean oak aging. A generous and balanced wine with mature tannins and a long finish.
ALCORTA AUDAZ D.O. Rioja, Crianza, 2018		18	A lively and fresh wine, yet full of nuances, making it a highly versatile choice at the table and an ideal companion for both appetizers and meals.
AZPILICUETA, D.O. Rioja, Crianza 2020	 	21 3,6	Intense red, very smooth on the nose and palate. The perfect blend of grape varieties and carefully timed aging make this Crianza a full-bodied yet smooth and pleasant wine.
LUIS CAÑAS, D.O. Rioja, Crianza 2020		23	Fruity character with notes of strawberry and hints of vanilla, cedarwood, and balsamic touches. Enveloping and dense, with powerful yet rounded tannins.
RAMON BILBAO Ed. L, D.O. Rioja, Crianza 2020		26	A Tempranillo with great aromatic complexity. It strikes a perfect balance between notes of black fruit and spices, along with other aromas from its aging, such as hints of cocoa, tobacco, and mint.
HABLA DEL SILENCIO D.O. Extremadura, 2020		24	A wine with character, enveloping on the palate, leaving a fresh and fruity sensation on the finish. Intense aromas of wild berries with spicy and smoky notes.

# LA PARADA




## RED WINE

- LAS LETRAS,  
D.O. Madrid,  
2019  18 A great wine from Madrid, long, balanced, fresh, and with a surprising fruity intensity. A blend of Tempranillo and Merlot aged for 4 months in oak barrels.
- BRACO,  
D.O. Toro,  
Crianza, 2019  19 A very smooth wine, despite the power and character typical of wines from this region. A direct wine, with a strong fruity presence and subtle spice aromas. The finish is long and pleasant.

## WHITE WINE

- ALCORTA ATREVIDO,  
D.O. Rueda,  
Verdejo, 2022  18  3,3 Clear notes of white flowers, lemon, and passion fruit. Ideal for those seeking refreshing flavors and a moderately aromatic character.
- DIAMANTE,  
D.O. Rioja,  
Viura, 2023  18  3,3 Pale straw yellow in color with golden hues. On the nose, it is lightly floral with prominent notes of ripe fruit. On the palate, it is smooth, silky, and semi-sweet.
- TARSUS  
D.O. Rueda,  
Verdejo, 2021  20 A wine with great fruity expression and an elegant herbal character. Its aging on lees gives it volume, length, and persistence, while remaining fresh and smooth at the same time.
- LOMA DEL PICÓN  
D.O. Bierzo,  
Godello, 2022  21  3,9 A structured and flavorful wine with good persistence on the palate and a marked minerality. Notable for its citrus touches and fresh fruit notes such as pear, apple, and lychee.
- VEIGA NAÚM,  
D.O. Rías Baixas,  
Albariño, 2022  21  3,4 Combines fruity and floral notes, with good intensity and strong varietal character. Flavor: fresh and fruity on the entry, with a smooth and fragrant passage across the palate.
- MAR DE FRADES,  
D.O. Rías Baixas,  
Albariño, 2022  28 On the nose, it offers delightful aromas reminiscent of tropical fruits such as mango and passion fruit, accompanied by floral and balsamic notes. On the palate, it is refreshing and flavorful.

## ROSE WINE

- AZPILICUETA  
D.O. Rioja,  
2022  21  3,6 A wine that, on the nose, offers aromas of fruits such as grapefruit, lime, and fresh red berries. On the palate, its intense fruity character is confirmed, accompanied by a refreshing acidity.
- MIRAVAL,  
D.O. Côtes de Provence,  
Francia, 2022  28 Chosen as the best rosé in the world by Wine Spectator in 2013, it unfolds on the palate with notes of white flowers, red fruits, and a refreshing framework.