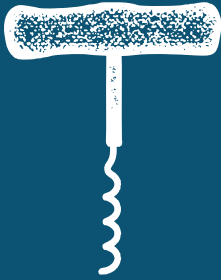




COMITAS

HOTELS

*Life in Turquoise*



## VINOS DE LA CASA – HOUSE WINES

### Tempero

D.O. Rueda / Verdejo, viura

Vino blanco joven con aromas frutales, ideal para tomar con aperitivos, aves, mariscos y pescados.

Young white wine with fruity aromas, ideal with appetizers, poultry and seafood.

7,50€

### Viña Bujanda

D.O. Rioja / Tempranillo

Vino muy suave y con el carácter de un Rioja Tempranillo, especialmente indicado para tapas de ibéricos, patés y quesos semicurados.

Very smooth wine with precise Rioja Tempranillo character, recommended for Iberian tapas, patés and medium-aged cheeses.

9,00€

### Synera Rosat 2017

D.O. Catalunya / Garnacha, tempranillo

Vino rosado mediterráneo con aromas a frutos rojos, ideal para aperitivos, pasta y paellas.

Berry scented Mediterranean rosé, pairs well with appetizers, pasta and paella.

7,50€

## TINTOS – RED WINES

### Onix Classic

D.O. Priorat / Garnacha, samsó

Vino joven con cuerpo perfecto para acompañar, carnes, embutidos curados y quesos.

Young, full-bodied wine, recommended with meats, cured sausages and cheeses.

15,00€

### Corral del Obispo

D.O. Bierzo / Mencía

Vino tinto del Bierzo, potente y fresco, perfecto con carnes rojas, cordero y embutidos.

Powerful and fresh red wine from El Bierzo, great with red meat, lamb, and cold cuts.

13,50€

### Drac Magic

D.O. Costers del Segre / Garnacha, cariñena

Vino agradable, de carácter frutal, para combinar con arroces, quesos suaves y carnes blancas.

Pleasant wine with a fruity character, ideal with ice dishes, soft cheeses and white meats.

14,50€

## Muga Crianza

D.O. Rioja / Tempranillo, graciano, garnacha

Vino de cuerpo medio con aroma afrutado y tostado para degustar guisos, asados y arroces.

Medium-bodied wine with a fruity and toasted aroma, enjoy with stews, roasts and rice dishes.

23,50€

## Mesoneros Joven

D.O. Ribera del Duero / Tinta del país

Vino tinto joven, elegante y muy aromático, perfecto para tomar con embutidos, quesos semicurados, pescados azules y carnes blancas.

Young, elegant and aromatic red wine, perfect with cold cuts, semi-cured cheeses, blue fish and white meats.

11,00€

## El vuelo

VT Castilla y León / Tempranillo, merlot

Vino intenso, fresco y sedoso con el que acertar en un ambiente distendido.

Intense, fresh and silky wine, nice to enjoy in a relaxed atmosphere.

11,50€

## Viña Sastre Crianza

D.O. Ribera del Duero / Tinta del país

Elegante y equilibrado con agradables notas frutales, recomendado para tomar con carnes asadas y al horno, arroces y quesos.

Elegant and balanced wine with pleasant fruity notes, recommended with roasted and baked meats, rice dishes and cheeses.

24,00€

## Izadi Crianza

D.O. Rioja / Tempranillo

Vino tinto fluido con intensos aromas de frutos rojos, ideal para acompañar embutidos, carnes a la parrilla y arroces.

Smooth red wine with intense aromas of red fruits, ideal with cold cuts, grilled meat and rice dishes.

15,00€

## Luis Cañas Crianza

D.O. Rioja / Tempranillo, garnacha

Un clásico crianza de Rioja, sedoso, con un buen equilibrio ideal para tomar con quesos semicurados, solomillo y setas a la plancha.

A classic aged Rioja, silky with a good balance, perfect with semi-cured cheeses, sirloin and grilled mushrooms.

18,50€

## Marqués de Riscal Reserva

D.O. Rioja / Tempranillo, graciano

Vino muy expresivo, excelente para acompañar entrantes como jamón ibérico y quesos semicurados, como guisos y carnes a la parrilla.

Very expressive wine, excellent with starters such as Iberian ham and semi-cured cheeses, as well as stews and grilled meats.

22,00€

## Sa Forana

VT Illa de Menorca / Merlot, cabernet sauvignon, tempranillo, syrah

Tinto con cuerpo ideal para acompañar arroces, carnes blancas asadas, aves y carnes rojas con salsa.

Full-bodied red wine ideal with rice dishes, roasted white meats, poultry and red meats with sauce.

23,50€

## BLANCOS – WHITE WINE

### Martivillí

D.O. Rueda / Verdejo

Un vino fácil de beber y con un final refrescante, ideal para tomar con ahumados, aperitivos, arroces y pescados.

An easy to drink wine with a refreshing finish, ideal with smoked meats, appetizers, rice dishes and fish.

12,50€

### Viña Zorzal

D.O. Navarra / Chardonnay

Fresco y seco, ideal para acompañar arroces, pastas, verduras, pescados y carnes suaves.

Fresh and dry, ideal with rice, pasta, vegetables, fish and soft meats.

10,00€

### Luna Creciente

D.O. Rías Baixas / Albariño

Albariño divertido y humilde que llenará de suavidad, elegancia y frescor tus platos de pescado.

Fun and humble albariño that will fill your fish dishes with softness, elegance and freshness.

15,50€

### The Flower and the Bee

D.O. Ribeiro / Treixadura

Vino blanco de intenso sabor y una gran frescura, efecto con mariscos, pastas y ensaladas.

Refreshing and full-flavoured white wine perfect with seafood, pasta and salads.

16,00€

## Can Feixes Blanc

D.O. Penedés / Parellada, macabeo, chardonnay, xarel·lo, malvasía

Un gran vino blanco, afrutado y fresco, con platos ligeros y ensaladas.

A great white wine, fruity and fresh, with light meals and salads.

15,00€

## Xino Xano

D.O. Penedés / Xarel·lo, muscat

Vino blanco, joven, fresco y afrutado para acompañar pescados al horno, gambas y almejas.

Young white wine, fresh and fruity, pair with oven-baked fish, prawns and clams.

9,00€

## Blanco Nieva

D.O. Rueda / Sauvignon blanc

Vino joven, refrescante y aromático para tomar con aperitivos, pescados, mariscos de concha y quesos de todo tipo.

Young, refreshing and aromatic wine to enjoy with appetizers, fish, shellfish and all kinds of cheeses.

12,50€

## Merluzo

VT Illa de Menorca / Moscatel, malvasía, chardonnay

Vino ligero, afrutado y agradable que animará cualquier comida.

Bright and light wine that will liven up any informal meal.

14,00€

## ROSADOS – ROSE

### Organic Protocolo

VT Castilla / Tempranillo, bobal

Vino rosado, fresco, afrutado y bien estructurado, elaborado con uva ecológica, perfecto para acompañar ensaladas, pescados y carnes blancas.

Fresh, fruity and well structured rosé made with organic grapes, great with salads, fish or white meats.

8,50€

### Sierra Cantabria

D.O. Rioja / Viura, tempranillo, garnacha

Un delicioso rosado al estilo provenzal, muy fresco y ligero, perfecto para tomar con ensaladas, arroces o fideuas.

A delicious Provençal-style rosé, very fresh and light, perfect with salads, paella or fideua.

12,00€

## CAVAS

### Mas Codina Brut Reserva

D.O. Cava / Xarel·lo, macabeo, chardonnay, pinot noir

Un espumoso afrutado y burbujeante, ideal con aperitivos salados, ensaladas y mariscos.

A fruity and bubbly cava, great with savoury appetizers, salads and seafood.

10,00€

### Cygnus Brut Rosé

D.O. Cava / Garnacha, pinot noir

Espumoso rosado de elaboración ecológica, perfecto como aperitivo o con pescados, pastas o postres.

Organic sparkling rosé, perfect as an aperitif or with fish, pasta or desserts.

11,50€

### Maria Rigol Ordi Brut Nature

D.O. Cava / Xarel·lo, macabeo, parellada

Un joven clásico de Sant Sadurní d'Anoia, muy adecuado para acompañar tapas, pescados y quesos gracias a su frescor y versatilidad.

A young classic from Sant Sadurní d'Anoia, suitable with tapas, fish and cheeses thanks to its freshness and versatility.

14,00€