Tossal d'Altea

VINOS BLANCOS

WHITE WINES

*Vinos procedentes de la Comunidad Valenciana.
*Wines from our region.

***FUENTESECA ECOLÓGICO** 15
D.O. Utiel-Requena. Uva (grape): Macabeo, Sauvignon Blanc. Ecológico y vegano (organic and vegan wine). Maridaje (food pairing): arroces y mariscos (rice dishes and seafood)

***MARILUNA ECOLÓGICO** 17
D.O. Valencia. Uva (grape): Verdejo, Macabeo. Ecológico y vegano (organic and vegan wine). Maridaje (food pairing): entrantes ligeros, pescado blanco, marisco, queso fresco, ensaladas (light starters, white fish, seafood, fresh cheese, salads)

***PASIÓN DE MOSCATEL ECOLÓGICO** 18
D.O. Valencia. Uva (grape): 100% Moscatel. Ecológico y vegano (organic and vegan wine). Maridaje (food pairing): pescados, quesos, carnes blancas, pasta (fish, cheese, white meat, pasta)

***MARINA ALTA** 16
D.O. Alicante. Uva (grape): 100% Moscatel de Alejandría. Maridaje (food pairing): pescados, marisco, arroces, pasta (fish, seafood, rice dishes, pasta)

***ENRIQUE MENDOZA CHARDONNAY** 19
D.O. Alicante. Uva (grape): 100% Chardonnay. Maridaje (food pairing): pescado blanco y azul, bacalao, arroces de pescado (white and blue fish, codfish, fish and seafood rice dishes)

***PEPE MENDOZA CASA AGRÍCOLA** 23
D.O. Alicante. Uva (grape): Moscatel, Macabeo, Airén. Vino artesano mediterráneo (hand-crafted Mediterranean wine). Maridaje (food pairing): salazones, pescados al horno, quesos, arroces de pescado, mariscos (salted fish, baked fish, cheese, fish and seafood rice dishes)

ORO DE CASTILLA VERDEJO 17
D.O. Rueda. Uva (grape): 100% Verdejo. Maridaje (food pairing): pescados a la plancha, mariscos, pescados azules (grilled fish, seafood, blue fish)

OUTÓN ALBARIÑO 19
D.O. Rias Baixas. Uva (grape): 100% Albariño. Maridaje (food pairing): rodaballo, bacalao, pulpo, marisco, carnes blancas (turbot, codfish, octopus, seafood, white meats)

Tossal d'Altea

VINOS ROSADOS
ROSÉ WINES

*Vinos procedentes de la Comunidad Valenciana.
*Wines from our region.

***FUENTESECA ECOLÓGICO** 15
D.O. Utiel-Requena. Uva (grape): Bobal, Cabernet Sauvignon. Ecológico y vegano (organic and vegan wine). Maridaje (food pairing): aperitivos, arroces, carnes blancas, verduras asadas (appetizers, rices, white meat, baked vegetables)

***PASIÓN DE BOBAL ECOLÓGICO** 18
D.O. Utiel-Requena. Uva (grape): 100% Bobal. Ecológico y vegano (organic and vegan wine). Maridaje (food pairing): aperitivos, ensaladas, verduras, carnes blancas, arroces, platos fríos (appetizers, salads, vegetables, white meat, rices dishes, cold dishes)

CAVAS & CHAMPAGNE

TERRA TERRAE BRUT ECOLÓGICO 18
D.O. Cava. Cultivo ecológico. Uva (grape): Macabeo, Xarel.lo, Parellada. Cava ecológico y vegano (organic and vegan Cava). Maridaje (food pairing): pescados, quesos suaves, marisco, arroces, salmón ahumado, ensaladas, carnes blancas (fish, soft cheese, seafood, rice dishes, smoked salmon, white meat)

ANNA DE CODORNÍU BRUT NATURE 24
D.O. Cava. Brut Nature. Uva (grape): Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel.lo. Crianza de 12 meses. Delicado, vivo, ligero, de tonos aromáticos y matices frescos y suaves. Maridaje (food pairing): aperitivos, marisco y pescados como lubina, lenguado y dorada (appetizers, seafood, seabass, sole, gilthead)

***PAGO DE THARSYS BRUT NAT.RESERVA** 35
D.O. Cava de Valencia. Brut Nature Reserva. Uva (grape): 100% Chardonnay. Crianza de 18 meses. Frescura, volumen y pureza persistente en boca. Equilibrio entre acidez y maduración. Aromas a flores blancas. Maridaje (food pairing): ibéricos, quesos, arroces, marisco, pescado (iberian cold cuts, cheese, rices, seafood, fish)

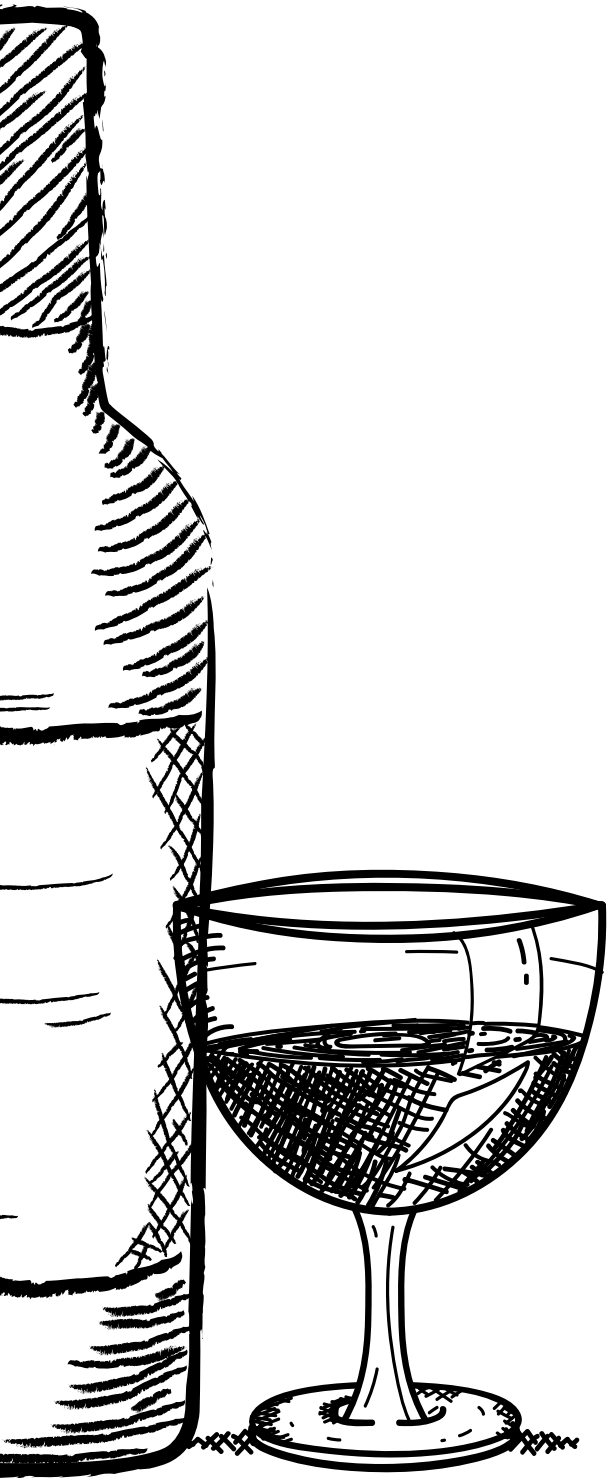
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL 55
D.O. Champagne. Uva (grape): Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier. Amplitud en boca, sabor a fruta, final intenso. Maridaje (food pairing): aperitivos, queso de cabra, aceitunas negras, pato, pollo (appetizers, goat cheese, black olives, duck, chicken)

Tossal d'Altea

VINOS TINTOS

RED WINES

*Vinos procedentes de la Comunidad Valenciana.
*Wines from our region.



***FUENTESECA ECOLÓGICO** 15
D.O. Utiel-Requena. Uva (grape): Bobal, Cabernet Sauvignon. Ecológico y vegano (organic and vegan wine). Maridaje (food pairing): carne roja, caza menor, quesos, guisos, asados (game meats, red meats, cheese, stews)

***MARILUNA ECOLÓGICO** 17
D.O. Valencia. Crianza 6 meses. Uva (grape): Tempranillo, Bobal. Ecológico y vegano (organic and vegan wine). Maridaje (food pairing): carne roja, queso semicurado, pescado azul, setas, bacalao salseado, pescados salseados (semicured cheese, blue fish, codfish with sauce, mushrooms, red meat, fish with sauce)

***PASIÓN DE BOBAL ECOLÓGICO** 19
D.O. Utiel-Requena. Crianza 6 meses. Uva (grape): 100% Bobal. Ecológico y vegano (organic and vegan). Maridaje (food pairing): carne roja, pato, queso fuerte (red meat, duck, strong cheese)

***E.MENDOZA MERLOT-MONASTRELL** 21
D.O. Alicante. Crianza 12 meses. Uva (grape): Merlot, Monastrell. Maridaje (food pairing): queso de cabra, ibéricos, carne roja, arroz de carne (goat cheese, cold meats, red meat, rice with meat)

***ENRIQUE MENDOZA SANTA ROSA** 33
D.O. Alicante. Reserva. Crianza de 16 meses. Uva (grape): Monastrell, Cabernet, Merlot, Shiraz. Sabroso, intenso, con volumen. Maridaje (food pairing): queso de cabra, ibéricos, carne roja, arroz de carne (goat cheese, cold meats, red meat, rice with meat)

***SEXTO ELEMENTO (DE AUTOR)** 32
Venta del Moro (Valencia). Crianza de 12 meses. Uva (grape): 100% Bobal. Ecológico y vegano. Vino sin sulfitos añadidos, elaborado artesanalmente de la manera tradicional. Expresivo y elegante. Cultivado de manera natural, sin química ni en viñedo ni en bodega. Fruta, solo fruta. Maridaje (food pairing): carne roja (red meat)

***PEPE MENDOZA CASA AGRÍCOLA** 24
D.O. Alicante. Crianza de 12 meses. Vino artesanal del Alto Vinalopó. Uva (grape): Monastrell, Giró, Alicante Bouschet. Maridaje (food pairing): carne roja y estofada, ibéricos y queso semicurado (red meat, Iberian cold meats, semicured cheese)

***"EL VENENO" DE PEPE MENDOZA** 38
D.O. Alicante. Crianza de 12 meses. Vino artesanal y sostenible de producción limitada del Alto Vinalopó. Aromas a lavanda, romero, eucalipto, pino mediterráneo. Complejo en boca. Uva (grape): 100% Monastrell. Maridaje (food pairing): ibéricos, queso de oveja, carne roja, arroces de carne (Iberian cold meats, red meats and meat rices)

Tossal d'Altea

VINOS TINTOS

RED WINES

LAYA DE VIÑAS FAMILIA GIL 17

D.O. Almansa. Crianza de 4 meses. Uva (grape): Garnacha, Monastrell. Maridaje (food pairing): carne roja y blanca a la plancha, queso curado, ahumados, pescados y mariscos en salsa (grilled white and red meat, cured cheese, fish, seafood in sauce)

CATAY ROBLE FINCA LOS ARANDINOS 16

D.O. Rioja. 8 meses en barrica. Uva (grape): Tempranillo, Mazuelo. Maridaje (food pairing): quesos fuertes, carnes y chocolates (strong cheese, meats and chocolates)

JUAN GIL ETIQUETA PLATA 23

D.O. Jumilla. Crianza 12 meses. Uva (grape): 100% Monastrell. Maridaje (food pairing): cordero, cerdo, buey, carne roja y blanca a la plancha, queso curado, arroces con carne de caza (lamb, pork, grilled red and white meat, cured cheese, game meat rice)

FLORES DE CALLEJO 21

D.O. Ribera del Duero. Crianza 6 meses. Uva (grape): 100% Tempranillo. Maridaje (food pairing): queso curado, ibéricos, carne roja (cured cheese, Iberian cold meats, red meat)

ABADÍA DE SAN QUIRCE CRIANZA 26

D.O. Ribera del Duero. Crianza 12 meses. Uva (grape): 100% Tempranillo. Maridaje (food pairing): queso de oveja, ibéricos, carne roja, carne de caza (sheep cheese, Iberian cold meats, red meat)

MUGA CRIANZA 29

D.O. Rioja. Crianza de 22 meses. Uva (grape): Tempranillo, Garnacha Tinta, Mazuelo, Graciano. Maridaje (food pairing): embutidos ibéricos, carnes rojas como la ternera y todo tipo de guisos (Iberian cold meats, red meat, stews)

CAMPILLO RESERVA COLECCIÓN 30

D.O. Rioja. Crianza de 22 meses. Uva (grape): 100% Tempranillo. Maridaje (food pairing): cualquier carne y setas a la plancha, bacalao, queso semicurado, pasta con tomate y/o queso (grilled meat, mushrooms, semicured cheese, pasta with tomato or cheese)

12 LUNAS 22

D.O. Somontano. Crianza de 9 meses. Uva (grape): Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah. Maridaje (food pairing): carnes rojas, embutidos, quesos curado y semicurado (red meats, Iberian cold meats and cured and semicured cheese)