

Carta de Vinos

ITAKA

Gastro Restaurante & Arrocería



Carta de Vinos

GENEROSOS

D.O. Jerez –Xèrèz-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda

Manzanilla Papirosa Palomino Fino 2,50€/Copa

Completamente seca, ligera, fresca y punzante en el paladar.

Viña Ab Amontillado Palomino Fino 3,20€/Copa

Amable y poseedor de una equilibrada acidez, de postgusto prolongado en el que se hacen presentes recuerdos a frutos secos y madera envinada.



ESPUMOSOS

Corpinnat

Gramona la Cuvee Xarel·lo – Macabeo 24€

Paladar amable y ligero, además notas a flores blancas, hinojo y limón.

A.O.C. Champagne

Moët & Chandon Pinot Noir -Pinot Meunier- Chardonnay 55€

Armonioso y cremoso, haciendo gala de una buena acidez que le aporta frescura.

Largo y persistente final.

Ruinart Pinot Noir - Chardonnay 60€



BLANCOS

D.O. Rueda

José Pariente 2019 Verdejo **19€**

Fruta fresca. untuoso, goloso y elegante con un suave toque de amargor final. Buena acidez.

El Perro Verde 2019 Verdejo **21€**

D.O. Rías Baixas

Gran Bazán E. Verde 2018 Albariño **21€**

Destaca su potencia y untuosidad, vivo y con un personal final salino.

Gran Bazán E. Ámbar 2019 Albariño **24€**

Muy sabroso, intenso y acidez equilibrada.

D.O. Monterrei

Paseante la Duda 2019 Godello **19€**

Elegante, frutal, notas cítricas, largo, fino, albaricoque, melocotón y final agradable.

D.O. Conca Del Barberá

Milmanda 2017 Chardonnay **60€**

Concentrado y elegante con el roble muy integrado ideal para pescados grasos y arroces caldosos.



ROSADOS

D.O. Ribera del Duero

Roselito 2019 Tinto Fino y Albillo **22€**

Aroma complejo y sutil de flor entremezclado con fragancias vegetales.

Côtes-de-Provence

Miraval Rose 2019 Cinsault, Garnacha, Syrah y Rolle **32€**

Equilibrado y complejo suave con notas minerales y cítricas.

TINTOS

D.O. Sierras de Málaga

Pago El Espino 2017 Petit Verdot, Syrah y Tempranillo 25€
Maduro y profundo, notas de frutas del bosque, balsámicos y especias.

Morosanto Lucio 2017 Syrah y Tempranillo 18€

D.O. Bierzo

Paseante la Escucha 2017 Mencía 21€
Agradable equilibrio en boca, frescor y taninos vivos y sedosos, recuerdo aromático a frutas y especias.

D.O.Q. PRIORAT

Camins del Priorat 2019 Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah y Merlot
32€/Copa

*Textura aterciopelada y con mucha frutuosidad, de moras y casis.
Equilibrado, con buen cuerpo.*

D.O. Toro

Matsu El Recio 2018 Tinta de Toro 27€
Entrada potente, intenso, carnoso, de gran estructura y mucho cuerpo.

D.O. Vinos de Madrid

El Hombre Bala 2016 Garnacha 28€
Fresco y vivo, seductor en boca, con taninos elegantes y un gran equilibrio.

D.O. Jumilla

Juan Gil 2018 Monastrel 22€
Recuerdos y matices propios de un vino fresco y afrutado.



TINTOS

Rioja Alavesa

Artadi Tradición 2019 Tempranillo y Viura 28€

Fresco y vivo, seductor en boca, con taninos elegantes y un gran equilibrio.

D.O. Ca Rioja

Baigorri Crianza 2019 Tempranillo 18€

Equilibrado y elegante con regaliz y afrutado con notas balsámicas.

Sierra Cantabria Crianza 2018 Tempranillo 21€

Fruta roja muy madura y licorosa domina ligeramente sobre los tostados.

La Montesa Reserva 2008 Garnacha, Mazuelo y Tempranillo 40€

Marqués de Murrieta Reserva 2015 Garnacha, Graciano, Mazuelo y
Tempranillo 36€

*Jugosa y rica, con elegancia y levemente tostada, perfecta integración con su fruta
y con una acidez muy agradable.*

200 Monjes Reserva 2011 Garnacha, Graciano y Tempranillo 55€

Sedoso, untuoso, equilibrado y redondo.

D.O. Ribera del Duero

Venta las Vacas 2014 Tempranillo 27€

Rico, complejo, buena acidéz, con cuerpo.

Semele 2017 Tempranillo y Merlot 19€

Sabroso, largo y estructurado.

Pícaro del Águila 2018 Garnacha, Bobal, Tempranillo, Albillo 39€

Sabroso, especiado y buena acidez.

Cruz de Alba Crianza 2017 Tempranillo 30€

Bosque Matasnos 2018 Tempranillo 39€

Carmelo Rodero Crianza 2017 Tempranillo, Cabernet Sauvignon 34€

*Estructurado y carnoso con un excelente bouquet que se mantiene retronasal
después de llenar nuestra boca de intenso sabor .*

Abadía Retuerta Selección Especial 37€

Pago de Carraovejas 2018 43€

*Elegante, intenso y estructurado. Una buena armonía entre unos taninos sedosos y
una acidez equilibrada .*

