



**VAMBU**



La carta de vinos de Vambú Restaurante, ha sido especialmente escogida para buscar la sinergia perfecta entre gastronomía y bodega, para que potencie sin enmascarar los sabores de nuestra cocina.

El resultado, una experiencia completa y sofisticada para paladares expertos y exigentes.



## En la Rioja

- 23.00 € **Coelus joven.**  
*Grupo Ylleras. 100% tempranillo.*
- 23.00 € **La maldita.**  
*Bodegas Vivanco. 100% garnacha.*
- 27.50 € **Baigorri Crianza.**  
*Bodegas Baigorri. 85% tempranillo.*
- 39.50 € **Predicador.**  
*Bodegas Benjamín Romeo*  
*93% tempranillo, 3% garnacha, 2% graciano,*  
*2% mazuelo.*
- 39.50 € **Muga Crianza.**  
*Bodegas Muga*  
*70% garnacha, 20 % mazuelo, 10% graciano.*

## En la Ribera del Duero

- 21.50 € **Claus.**  
*Bodegas Claudio García. 100% tempranillo.*
- 23.00 € **Viridiana.**  
*Bodegas Dominio de Atauta. 100% tinta fina.*
- 23.00 € **Carramimbre Roble.**  
*Bodegas Carramimbre. 100% tempranillo.*
- 27.50 € **Damana 5.**  
*Bodegas Tábula. 100% tempranillo.*
- 28.50 € **La Planta.**  
*Bodegas Arzuaga-Navarro. 100% tempranillo.*
- 39.50 € **Pago de los Capellanes. Crianza.**  
*Bodegas Pago de los Capellanes. 100% tempranillo.*
- 39.50 € **Tomás Postigo.**  
*Bodegas Tomás Postigo. 88% tinto fino, 6% cabernet*  
*Sauvignon, 4% merlot, 2% malbec.*
- 55.00 € **Malleolus.**  
*Bodegas Emilio Moro. Uvas de Majuelo entre*  
*25 y 75 años.*
- 59.00 € **Pago de Carrovejas. Crianza.**  
*Bodegas Pago de Carrovejas. 90% tinto fino,*  
*6% cabernet Sauvignon, 4% merlot.*

## Otras denominaciones

25.00 € Habla de la Tierra.  
*Bodegas Habla. Extremadura. Cabernet sauvignon*

25.00 € De Muerte. D.O.Yecla  
*Bodegas Winery Art. 50% monastrell, 30 % Syrah, 20% Tintorera*

27.50 € Finca Collado Flor Merlot  
*100% Merlot. D.O.Alicante*

## Blancos de España

19.00 € Castillo de San Diego.  
*Bodegas Barbadillo. 100% Palomina Fina*

25.00 € El Perro Verde.  
*Bodegas Uvas felices. 100% verdejo. D.O. Rueda*

21.50 € Tierra Buena.  
*Grupo Yllera. 60% Verdejo, 30% Viura,  
10% Sauvignon Blanc. D.O. Rueda*

25.00 € Fenomenal.  
*Bodegas Uvas felices. Sauvignon Blanc*

23.00 € 7 Cupos.  
*Ribeiro. Bodegas Casal de Armán.  
100% Treixadura*

25.00 € Malapipa.  
*Moscatel seco. Bodegas Malvajo. Mijas*

23.50 € K-Naia. Sutil Verdejo.  
*Bodegas Naia. 85% Verdejo, 10% Sauvignon blanc,  
5% viura*

25.50 € Albariño Paco y Lola.  
*Bodegas Paco y Lola. 100% albariño*

23.50 € Pídeme un Deseo.  
*Semidulce. Macabeo. Tierra de Cádiz*

25.50 € Habla de Ti.  
*Blanco Seco. Bodegas Habla. Sauvignon Blanc*

25.00 € Sospechoso.  
*Bodegas Uvas felices. Macabeo y verdejo*

27.50 € Albariño Olor a Mar.  
*Bodegas Every days is like Sunday. 100% albariño*

25.00 € 44 Esencias Sauvignon.  
*Bodegas Yllera. 100% sauvignon*

27.50 € Finca Collado Chardonnay.  
*Bodegas Finca Collado. 65% chardonnay, 35% moscatel*

30.00 € The Orange Republic.  
*Uvas Godello. D.O.Valdeorras*

## Rosados de España

24.00 € Barba Azul.  
*Cádiz. 100% Syrah*

24.00 € Baigorri.  
*Bodegas Baigorri. 100% Garnacha*

25.00 € Roselito.  
*Bodegas Antídoto. 80% tinto fino, 20% albillo*

25.00 € La Rosa.  
*Bodegas Raventos l'Blanc. 45% Pinor Noir, 55% Merlot*

28.00 € Rita.  
*Bodegas Habla. Syrah y garnacha*

## Cavas y Champagnes

27.50 € Cava The Snob 70 cl.  
*Bodegas Every days is like Sunday.*

25.00 € Moët & Chandon Brut 20 cl.  
*Bodegas Moët & Chandon*

27.50 € Cava Lola 75 cl.  
*Bodegas & Viñedos Paco & Lola*

30.00 € Cava Molto Negre 75 cl.  
*Bodegas Casa Rojo*

55.00 € Moët & Chandon Brut 70 cl.  
*Bodegas Moët & Chandon*

65.00 € Moët & Chandon Rosé 70 cl.  
*Bodegas Moët & Chandon*

65.00 € Moët & Chandon Ice Imperial 70 cl.  
*Bodegas Moët&Chandon*

190.00 € Don Perignon Blanco 70 cl.  
*Bodegas Moët & Chandon*

## Vinos de Postre

7.50 € Colosía Pedro Ximénez  
*Bodegas Gutiérrez Colosía. Puerto Santa María*

7.50 € Colosía Palo Cortado  
*Bodegas Gutiérrez Colosía. Puerto Santa María*

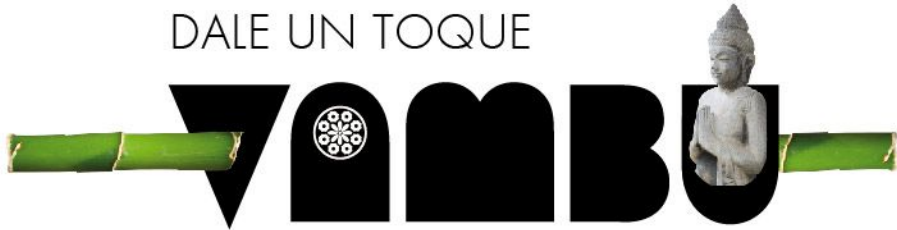
7.50 € Brandy Veragua  
*Bodegas Alvaro Domecq*

10.00 € Oporto Ramos Pintos  
*Vino de Oporto*

10.00 € Vermut Lutsau



DALE UN TOQUE



A TU PRÓXIMO EVENTO

reservas@el-varadero.com  
956 439 038

