



**LAS MURALLAS**  
RESTAURANTE

Vinos de la "Tierra de Cádiz"

---

<b>Barbazul, tinto joven</b>	24,00
Arcos de la Frontera. Bodega Huerta de Albalá	
<b>Quadis tinto joven</b>	17,00
D.O Cadiz. Bodegas Barbadillo	
<b>Entrechuelos, tinto joven</b>	14,00
Jerez de la Frontera. Bodega Miguel Domecq	
<b>Lagar de Ambrosio blanco ecológico tradición de Olvera</b>	13,00
Olvera. Bodega Ambrosio.	
<b>Tierra Blanca, joven blanco, seco</b>	12,00
Arcos de la Frontera. Bodega Páez Morilla	
<b>Castillo de San Diego, joven blanco</b>	12,00
Sanlúcar de Barrameda. Bodega Barbadillo	
<b>Castillo de San Diego rosado</b>	12,00
Sanlúcar de Barrameda. Bodega Barbadillo	

Vinos blancos

---

<b>Cyatho Rueda, verdejo blanco</b>	16,00
D.O. Rueda. Verdejo	
<b>Monasterio de Palazuelos, blanco</b>	13,00
D.O. Rueda. Verdejo	
<b>Frizzante, verdejo blanco</b>	12,00
D.O. Bodega. Verdejo	

Vinos tintos

---

<b>Pierola, tinto reserva</b>	36,00
D.O. Rioja Alavesa. Bodegas Pierola	
<b>Beronia tinto reserva</b>	28,00
D.O. La Rioja. Bodega Beronia	
<b>Ramon Bilbao, tinto crianza</b>	27,00
D.O. La Rioja. Bodega Ramon Bilbao	
<b>Traslascuestas Roble</b>	23,00
D.O Ribera del Duero. Bodegas Traslascuestas	
<b>Arnegui, tinto crianza</b>	20,00
D.O. La Rioja. Bodega Prados del Rey	
<b>Beronia, tinto crianza</b>	18,00
D.O. Rioja. Bodega Beronia	
<b>Finca el Empecinado roble</b>	16,00
D.O Ribera del Duero. Bodegas Empecinado	
<b>FyA Tinaja Cosecha</b>	16,00
D.O La Rioja Alta. Bodegas FyA. Tinaja de Barro.	
<b>FyA 8, tinto joven</b>	16,00
D.O La Rioja Alta. Bodegas FyA	

