

## LA HORA DEL APERITIVO:

### APERITIVOS DEL SUR

#### Manzanilla Maruja de Juan Piñeiro 3,9€ / 20€

5 años de crianza biológica.

Do San Lucar de Barrameda/Palomino Fino.

#### Vermuout Dimobe 3,9€

Moscatel y Pedro Ximenez.

DO Málaga / Crianza en bota de roble americano.

Botánicos del Mediterráneo.

#### Vermouth Lustau 4€

Combinacion de Amontillado lustau y Pedro Ximenez.

San Lucar de barrameda / Más de 10 botánicos.

#### Vermouth Bandarra 2,9€

6 meses en botas de robles de 500l.

Penedes sin DO / Más de 50 botánicos.

#### Vermouth Izaguirre 3,9€

12 meses en barrica de roble.

Tarragona / Más de 80 botánicos .

#### Pajarete de Dimobe 3,2€

6 años en botas americanas.

DO Málaga/ Moscatel de la Axarquía y PX de los Montes e Málaga.

#### Vino dulce de Málaga de Dimobe 3,1€

5 años en botas americanas.

DO Málaga / Moscatel de la Axarquía y PX de los Montes de Málaga.

#### Derby bien fresquito! 4,5€ / 25€

Manzanilla la Guita y algunos añadidos.

Sin DO.

### DE TXIQUITEO

#### Vermouth Petroni 3,5€

Sobre lias

DO Rias Baixas /Alnariño macerado en piel de naranja dulce y amarga, pulpa de limón, ajeno y otro

#### Txacoli de Donaine Gorronzona 4,3€ / 24€

Acero inoxidable

DO Bizkaiko Txakolina / Hondarrabi zuri

#### Sidra de Viuda de Angelon 24€

Sidra Natural y filtrada crianza en toneles de castaños

DOP Sidra de Asturias / Raxao, Duroña de Tresali,

Regona, De la Riega

### LOS VIEJOS

### ROCKEROS

#### Gramona La cuvee 33€

30 meses de crianza en rima.

DO Corpinat / Xarel-lo , Macabeo y Parellada.

#### Ossian 49€

9 meses en barricas seminuevas.

VT de Castilla y León / Verdejo.

### BLANCOS

#### Caneco de Narupa wines 4,5€ / 25€

6 Meses de crianza en acero inoxidable

Do Rias Baixas /Albariño.

#### Arraiano de Cume do Avia 4,5€ / 25€

Barrica de Castaño.

Do Ribeiro / Godello,Albariño,Treixadura y Lado.

#### Ultreia de Raul Pérez 4,7€ / 26€

Más de 6 meses en fudres usados.

Do Bierzo / Godello.

#### Basa de Telmo Rodriguez 3,9€ / 21€

6 meses en acero inoxidable.

Do Rueda / Verdejo.

### ROSADOS

#### Fuentenebro Rosasdo 3,9€ / 21€

Fermentación en acero inoxidable.

Do Ribera del Duero / Tempranillo.

### TINTOS

#### Castro Valtuille Cesar Marquez y Raul Pérez 3,9€ / 21€

3 Meses en fudres de 5000 L.

Do Bierzo /Mencia.

#### Alegre Valgañon 4,5€ / 25€

Crianza de 16 a 18 en roble francés.

DO Rioja/Tempranillo.

#### Arrocal Village 4,1€ / 22€

DO RIBERA DEL DUERO

Tinto fino, tempranillo.

#### Fuentenebro 4,5€ / 25€

12 meses en fudres grandes.

DO Ribera del Duero/Tempranillo.

#### Vientos del Pueblo de Andres Septien 4,2€ / 23€

12 meses madera de diferentes usos.

DO Arlanza/Tempranillo,Garnacha y mencia.

#### Remelluri de Telmo Rodriguez 49€

17 meses en barrica de roble francés y americano.

DO Rioja /Tempranillo, Garnacha y uvas blancas.

#### Pago Carraovejas 55€

12 meses en barrica de roble francés y americano nuevas.

DO Ribera del Duero / Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

# LOS VINOS DE TXIQUITA

---

¡De la taberna al cielo... con acento andalú y carácter del Norte!  
En esta tasca se cruzan los caminos del flamenco y el frontón,  
del compás por bulerías y del poteo bien echao.

Nuestra carta de vinos es puro mestizaje con sabor:  
tintos que hablan euskera, blancos que cantan por alegrías...  
y algún que otro viajero astur que se ha colado por el camino

Aquí no hay protocolo, pero sí buen vino,  
buen rollo y ese punto de locura que pasa cuando juntamos duende y txapela.

Así que ya sabes: pide, brinda, ríe... y si ves que te gusta, repite.  
blancos frescos que nacen entre mares y montañas,  
generosos andaluces que saben a albero y a fiesta.  
Porque en esta tasca no se escoge entre uno y otro —  
se celebra la mezcla, se saborea la unión.

Seleccionamos exclusivamente vinos no industriales,  
elaborados con procesos lo más naturales posible,  
provenientes de pequeños productores con gran reputación,  
incluso en sus líneas más básicas.

TXIQUITA  
TASCA