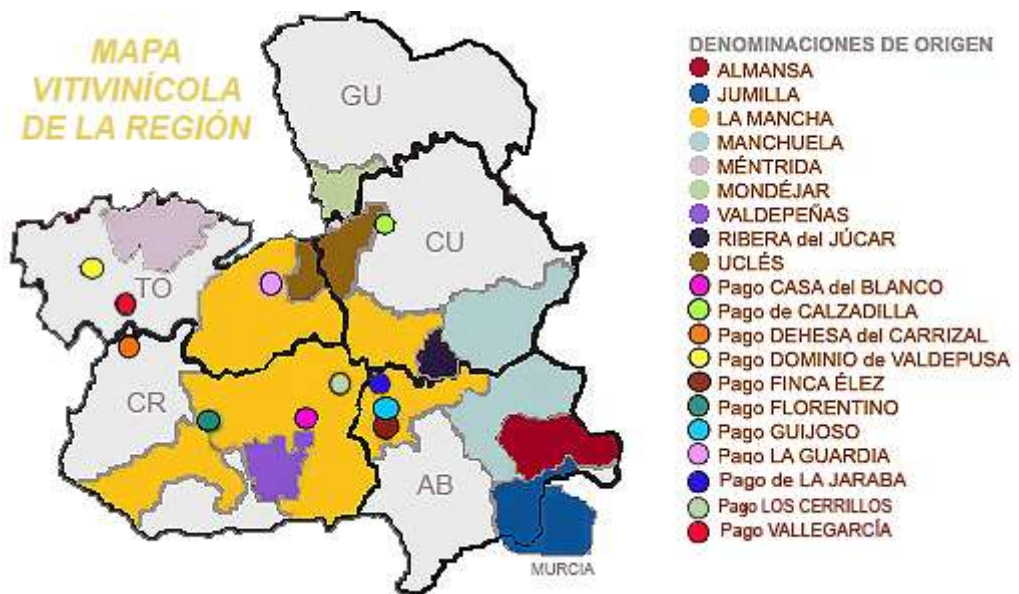


## REGIONES VITIVINÍCOLAS DE CASTILLA-LA MANCHA

*En Castilla-La Mancha existen 21 regiones vitivinícolas distintas entre 9 Denominaciones de Origen Protegidas, Indicación Geográfica Protegida, y 11 Pagos Vitivinícolas.*

*En **Restaurante Azafrán** tenemos una selección de gran parte de ellas.*



*Seleccionado por Manuel Ortiz*

# RECOMENDADOS

## VINOS BLANCOS

**Las Tinadas.** IGP T. de Castilla 17€

*Interpretación magistral de nuestra uva más autóctona. **Airén de pie franco** plantada en 1950 con una crianza en lías en tinaja de barro. Fresco y equilibrado, con redondez y complejidad que exhibe las grandes virtudes de la uva airén. Para Jancis Robinson: "el mejor vino de esta variedad que he probado nunca".*

**Diverso.** IGP T. de Castilla 16€

*Una apuesta por los vinos diferentes. Un **Sauvignon blanc** criado y fermentado en barricas de roble americano y francés. Con nariz elegante y fruta madura como melocotón y albaricoque, una boca que es suave y persistente y un final con buen equilibrio entre barrica y frescura. Un vino con mucho recorrido.*

**Hacienda Albae.** Chardonnay Barrica. DO Mancha 21€

*Combina a la perfección la intensidad aromática de un **chardonnay de zona cálida** bien maduro, con las notas tostadas y elegantes de una crianza en barrica de roble francés. Es el vino más artesanal de la bodega, ya que toda su elaboración se realiza en la barrica.*

## ESPUMOSO

**Verum Gran Cueva.** IGP T. de Castilla 21€

*Elaborado 100% con uvas chardonnay y con una crianza de 34 meses que le hace tener aromas y carácter extraordinarios con una elegante burbuja. Quizá sea uno de los espumosos españoles más "achampanados".*

## VINOS TINTOS

**Estola Selección Tempranillo.** D.O. Mancha 16€

*El clásico renovado se viste de gala para celebrar 50 años de historia de la marca Estola. Fruto de la mejor uva de la variedad **Tempranillo** de la familia Ayuso, una esmerada elaboración y el descanso en la más fina madera.*

**Quinta de Aves.** IGP T. de Castilla 18€

*¿Volcanes en La Mancha? Sí. El Campo de Calatrava es una zona volcánica en activo de las tres más jóvenes de la península ibérica. Y de ahí sale este excepcional vino **cencibel (tempranillo)** de viñas viejas en vaso con unos matices diferenciales que le aporta el suelo volcánico.*

**Ulterior Tinto Velasco.** IGP T. de Castilla 23€

*Vino de futuro recuperando un **varietal autóctono** casi extinguido de CLM como es el **Tinto Velasco**. La fragilidad de la uva probablemente fuera el detonante para el abandono en el viñedo, sin embargo un buen trabajo en campo hace que los vinos que ofrece sean generosos en tanino y acidez.*

**Rubatos.** DO. Manchuela 19€

*"La Niña de Cuenca" es una bodega que recupera antiguos majuelos de variedades locales criadas de forma ecológica y empleando tinajas de barro tanto para la fermentación como para la crianza de los vinos. Rubatos concretamente es un **bobal** con 10 meses de crianza en tinaja y con una pequeña proporción de maceración carbónica que lo hace más fresco.*

**RC Rafael Casildo 2015.** IGP T. de Castilla 53€

***Petit Verdot** de alta expresión resultado de la elaboración artesanal de la mejor añada en los últimos 15 años con el trabajo en barrica de las mejores tonelerías del mundo. Es una auténtica joya, que sólo podrán degustar unos pocos, pues han elaborado poco más de 800 botellas.*

## CERVEZA ARTESANA de CLM

**Jineta.** Cervezas "La Maldita" Botella 33cl 3,5 €

Cerveza con aromas afrutados, cítricos y tropicales. Notas a malta en el principio, dejando protagonismo a los lúpulos que aportan sabores a mango, maracuyá, recuerdos frescos a cítricos, manzana, uva y ligeras notas a té..

**Original.** Cervezas "La Maldita" Botella 33cl 3,5 €

Cerveza ligeramente tostada con toques a toffe y caramelo con lúpulos nobles ingleses. Suave y equilibrada.

## VINOS POR COPAS

**Manzanilla "La Goya".** DO. Sanlúcar de Barrameda 3 €  
*Palomino. 7 años de crianza media*

### BLANCO

**Puente de Rus.** DO Mancha. 3 €  
*Sauvignon Blanc*

**Aromas.** IGP T. de Castilla. 3 €  
*Gewurtztraminer*

**Castillo de Benítez.** DO Mancha. 3 €  
*Airén. Semidulce*

**Finca Antigua.** DO Mancha. 3 €  
*Viura. Criado en lías.*

### TINTO

**Canforrales ecológico.** DO Mancha 3,5€  
*Tempranillo y Syrah*

**Oristán Crza.** DO Mancha 3,5€  
*40%Tempranillo +30% Cabernet + 30%Syrah. 6 meses barrica*

**Símbolo Reserva.** DO Mancha 4 €  
*Tempranillo. 12 meses barrica*

**Montes de Leza.** DO Rioja 3,5€  
*100%Tempranillo*

# VINOS BLANCOS de Castilla-La Mancha

## D.O. LA MANCHA

<b>Don Octavio 5 variedades</b>	12€
<i>Airén, verdejo, macabeo, chardonnay y s. blanc</i>	
<b>Castillo de Benízar</b>	13€
<i>Airén. Semidulce.</i>	
<b>Yugo</b>	15€
<i>Airén</i>	
<b>Añoranza</b>	12€
<i>Sauvignon Blanc.</i>	
<b>Marqués De Toledo</b>	13€
<i>Verdejo.</i>	
<b>Estola Verdejo</b>	13€
<i>Verdejo.</i>	
<b>Puente de Rus Sauvignon Blanc</b>	13€
<i>Sauvignon Blanc</i>	
<b>Pago de la Jaraba</b>	18€
<i>Sauvignon Blanc</i>	
<b>Laminio Gwurztraminer</b>	14€
<i>Gwurztraminer</i>	
<b>Candelecho. Bodegas Velasco</b>	18€
<i>Gwurztraminer</i>	
<b>Finca Antigua Viura</b>	15€
<i>Viura. 6 meses sobre lías.</i>	
<b>Hacienda Albae</b>	21€
<i>Chardonnay. 6 meses barrica</i>	

## IGP TIERRA DE CASTILLA

<b>Locuaz. Airén de Tinaja</b>	15,5€
<i>Airén.</i>	
<b>Simbiosis. Airén de Tinaja</b>	17€
<i>Airén. Crianza en tinaja de barro</i>	
<b>Las Tinadas.</b>	17€
<i>Airén. Crianza en tinaja de barro</i>	
<b>Infinitus Moscatel.</b>	14€
<i>Moscatel</i>	
<b>Verum Malvasía Aromática</b>	16€
<i>Malvasía aromática. Crianza 3 meses lías</i>	
<b>Castillo de Aresán. Chardonnay</b>	16€
<i>Chardonnay</i>	
<b>La Malvar</b>	21€
<i>Malvar. Crianza 6 meses tinaja y barrica.</i>	
<b>Diverso 2019. Bodegas Coronado</b>	16€
<i>Sauvignon Blanc. Fermentado y criado en barrica</i>	
<b>AurumRed White</b>	27€
<i>Sauvignon Blanc.</i>	
<b>Vallegarcía</b>	27€
<i>Viognier. Crianza 6 meses barrica</i>	

## VINO de C-LM. Vino de España.

<b>Arbeor</b>	12€
<i>Verdejo</i>	

## VINOS BLANCOS Nacionales

### D.O. MANCHUELA

**Orovelo.** La niña de Cuenca

*Albilla de manchuela. Crianza 7 meses en tinaja*

18€

### D.O. SIERRAS DE MÁLAGA

**Vidueños de Sedella** 2016

*Moscatel de Alejandría y otras blancas. Blanco de guarda.*

23€

### D.O. VINOS ALICANTE

**Pepe Mendoza. Casa Agrícola.**

*Moscatel, macabeo y airén. Criado en lías.*

18€

### D.O. RUEDA

**Shaya**

*Verdejo. Joven. 20% del vino fermentado en barrica*

17€

**Quintaluna Ossian**

*Verdejo. 4 meses crianza en lías*

18€

### D.O. VALDEORRAS

**Valdesil**

*Godello. Crianza en lías.*

22€

### D.O. RIAS BAIXAS

**Leirana**

*Albariño*

20€

### D.O. SANLÚCAR DE BARRAMEDA

**Manzanilla "La Goya"**

*Palomino fino. +7 años de crianza media*

17€

### D.O. JEREZ-SHERRY

**Amontillado Gutiérrez Colosía**

*Palomino fino. +8 años.*

24€

## VINOS ROSADOS

### D.O. LA MANCHA

**Castillo de Benízar.**

*Cabernet Sauvignon*

12€

### D.O. SOMONTANO

**Enate.**

*Cabernet Sauvignon*

16€

### VINO de C-LM. Vino de España.

**Lozano Vin Rosé**

*Garnacha*

14€

# VINOS ESPUMOSOS

## LA MANCHA. Blanco

<b>Añoranza 5,5 frizzante.</b> <i>Sauvignon Blanc</i>	11€
<b>Puente De Rus Brut Nature.</b> <i>Macabeo.</i>	17€
<b>Escamel Brut Nature.</b> <i>Macabeo y chardonnay. 36 meses crianza</i>	17€
<b>Verum Gran Cueva Brut Nature.</b> <i>Chardonnay. 34 meses crianza</i>	21€

## LA MANCHA. Rosado

<b>Puente De Rus Brut.</b> <i>Moravio.</i>	17€
---	-----

## D.O. CAVA.

<b>AT Roca. Brut Reserva.</b> <i>Macabeo, xarel-Lo y Parellada. Reserva.</i>	23€
---	-----

## D.O. CONCA DEL RIU ANOIA

<b>Raventós i Blanc. Blanc de Blancs.</b> <i>Macabeo, xarel-Lo y Parellada. Reserva.</i>	23€
---	-----

# CHAMPAGNE

<b>Pierre Baillete Le Village. Extra brut.</b> <i>40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Meunier</i>	39€
<b>Diebolt-Vallois Blanc de Blancs</b> <i>100% Chardonnay</i>	45€
<b>Savart Cuvée L'Ouverture. Blanc de noirs.</b> <i>100% Pinot Noir</i>	55€
<b>Pommery Brut Apanage</b> <i>45 Chardonnay, 25% Pinot noir y 20% Pinot meunier</i>	60€

# VINOS TINTOS de Castilla-La Mancha

## D.O. LA MANCHA

<b>Canforrales ecológico</b> <i>Tempranillo y syrah.</i>	16€
<b>Campos Reales Edición Especial</b> <i>Tempranillo.</i>	18€
<b>Laminio Tempranillo</b> <i>Tempranillo. Tinaja de barro</i>	16€
<b>Candelecho.Bodegas Velasco</b> <i>Merlot. Tinaja de barro</i>	17€
<b>Arbeor ecológico</b> <i>Tempranillo + Syrah.</i>	15€
<b>Don Octavio 6 meses</b> <i>Tempranillo, cabernet s., syrah. 6 meses barrica</i>	15€
<b>Oristán Crianza</b> <i>70%Tempranillo, 15% Cabernet, 15 %Syrah. 8 meses barrica.</i>	14€
<b>Oristán Reserva</b> <i>80%Tempranillo + 20%Cabernet Sauvignon. 14 meses barrica.</i>	16€
<b>Finca Los Azares</b> <i>Tempranillo + Cabernet Sauvignon + Merlot. 12 meses barrica.</i>	16€
<b>Estola Selección (50 aniversario)</b> <i>Tempranillo. 12 meses barrica.</i>	16€
<b>Estola Gran Reserva</b> <i>Tempranillo y Cabernet Sauvignon. 36 meses barrica.</i>	17€
<b>Símbolo Reserva</b> <i>Tempranillo. 12 meses barrica.</i>	16€
<b>Finca Antigua. Syrah</b> <i>Syrah. Roble 6 meses barrica</i>	17€
<b>Volver</b> <i>Tempranillo. 12 meses barrica.</i>	20€
<b>Pago de la Jaraba</b> <i>Tempranillo + Cabernet + Merlot. 12 meses barrica.</i>	21€
<b>Cánfora</b> <i>Tempranillo. Reserva especial 24 meses.</i>	26€
<b>El Vínculo Reserva</b> <i>Tempranillo. 24 meses barrica</i>	26€
<b>Paraje de la Golosa. Gran Reserva</b> <i>Tempranillo. 24 meses barrica</i>	34€
<b>Clavis de Finca Antigua</b> <i>Coupage. 21 meses barrica.</i>	42€

# VINOS TINTOS de Castilla-La Mancha (Cont.)

## IGP TIERRA DE CASTILLA

<b>Martínez Sáez Selección</b>	17€
<i>50% Cabernet, 20% Merlot, 20% syrah, y Tempranillo. 12 meses barrica</i>	
<b>Juan José</b>	18€
<i>Tempranillo + Merlot+ Cabernet S. 6 meses barrica</i>	
<b>Terruño. Castillo de Aresán</b>	18€
<i>Tempranillo, syrah y Cabernet Franc. 7 meses crianza.</i>	
<b>Locuaz</b>	19€
<i>Tempranillo. Tinaja de barro</i>	
<b>Quinta de Aves</b>	18€
<i>Cencibel. 3 meses crianza.</i>	
<b>Aljibes Cabernet Franc</b>	20€
<i>Cabernet Franc. 12 meses barrica</i>	
<b>Ulterior Tinto Velasco</b>	23€
<i>Tinto Velasco. Crianza 4 meses barrica y 8 en tinaja de barro.</i>	
<b>El Señorito</b>	25€
<i>Tempranillo. Crianza 9 meses barrica</i>	
<b>Anea de Casaquemada</b>	27€
<i>Syrah. 24 meses barrica</i>	
<b>Mil Cepas. Manuel Manzanegue</b>	29€
<i>Cencibel (tempranillo). 14 meses barrica</i>	
<b>Venta la Ossa TNT</b>	29€
<i>Touriga Nacional y Tempranillo. 12 meses barrica</i>	
<b>Recuero Guarda Familiar 2010</b>	30€
<i>Tempranillo (tinta Madrid). 14 meses barrica</i>	
<b>Finca Río Negro 5º año</b>	32€
<i>Tempranillo y C. Sauvignon. 20 meses barrica</i>	
<b>Purgapecados</b>	34€
<i>Cabernet Sauvignon. 24 meses barrica.</i>	
<b>RC Rafael Casildo 2015</b>	53€
<i>Petit Verdot. 24 meses barrica.</i>	



## VINOS TINTOS de Castilla-La Mancha (Cont.)

### D.O. MANCHUELA

**La Casilla** 19€  
*Bobal. 10 meses barrica*

**Rubatos. La niña de Cuenca** 19€  
*Bobal. 10 meses tinaja de barro*

### D.O. VALDEPEÑAS

**José Manuel Corrales** 25€  
*Tempranillo. 14 meses barrica*

### D.O. ALMANSA

**La Atalaya del Camino** 23€  
*Garnacha tintorera y Monastrell. 12 meses barrica*

### D.O. MÉNTRIDA

**Jiménez-Landi. El Corralón** 19€  
*Garnacha, syrah y cabernet S. 7 meses barrica*

### D.O. MONDÉJAR

**Tierra Rubia** 21€  
*Syrah. 12 meses barrica*

### D.O. PAGO FLORENTINO

**Pago Florentino** 22€  
*Tempranillo. 12 meses barrica*

### D.O. PAGO CASA DEL BLANCO

**Quixote** 21€  
*Cabernet Sauvignon + Syrah. 12 meses barrica*

### D.O. PAGO DOMINIO DE VALDEPUSA

**Svmma Varietalis** 27€  
*Syrah, Cabernet Sauvignon y merlot. 12 meses barrica*

### D.O. PAGO DEHESA DEL CARRIZAL

**Dehesa del Carrizal** 26€  
*Cabernet Sauvignon. 18 meses barrica*

### VINO de C-LM. Vino de España.

**Paso de Buey. (San Clemente CU)** 16€  
*Cabernet S., Tempranillo, Merlot, Syrah y P. Verdot. 12 meses barrica*

**Vereda del Lobo. (San Pablo de los Montes TO).** 31€  
*Garnacha. 10 meses barrica*

# VINOS TINTOS Nacionales

## D.O. MADRID

### La bruja Avería

*Garnacha. 7 meses en tino de roble*

29€

### El Hombre Bala

*Garnacha. 10 meses en tino de roble*

32€

## D.O. RIBEIRA SACRA

### Lalama

*90% Mencía, Garnacha, Brancellao, Souson, Mouratón. 14 meses barrica*

25€

## D.O. BIERZO

### Ultreia

*Mencía. 12 meses barrica.*

22€

## V.T. RIBERA DEL QUEILES

### Garnacha Salvaje del Moncayo

*Garnacha. Crianza 5 meses.*

19€

## D.O. PRIORAT

### Camins del Priorat

*Cariñena, garnacha, Cabernet savignon y syrah. 8 meses barrica.*

25€

## D.O. ALICANTE

### Tarima Hill

*100% Monastrell. 12 meses barrica*

19€

## BULLAS

### Sinesquema

*Syrah y Monastrell. 4 meses barrica*

25€

## D.O. SIERRAS DE MÁLAGA

### Sedella

*Romé + Garnacha. Crianza 16-20 meses barrica*

24€

## D.O. VALLE DE LA OROTAVA

### Suertes del Marqués. 7 Fuentes.

*Listán negro y Tintilla. 8 meses barrica.*

23€

# VINOS TINTOS Nacionales (Cont.)

## D.O. RIBERA DEL DUERO

<b>Cantaburros</b> Roble <i>Tempranillo. 6 meses barrica</i>	18€
<b>Viña Sastre</b> Crianza <i>Tinta del país. 12 meses barrica</i>	26€
<b>Dehesa de los Canónigos</b> <i>Tempranillo y 12% Cabernet S. 15 meses barrica</i>	31€
<b>Pago de Carraovejas</b> <i>Tempranillo, merlot y cabernet S. 28 meses barrica</i>	39,5€
<b>Vega Sicilia. Tinto Valbuena 5º</b> <i>90% Tempranillo + Merlot + Cabernet. 28 meses barrica</i>	145€

## V.T. Castilla y León

<b>Tridente</b> <i>Tempranillo. 15 meses barrica</i>	22€
---	-----

## D.O.C. RIOJA

<b>Montes de Leza</b> <i>Tempranillo.</i>	13€
<b>Montes de Leza Crianza</b> <i>Tempranillo. 12 meses barrica</i>	16€
<b>Lozano</b> <i>Tempranillo 94% + Garnacha 6%. 14 meses barrica</i>	19,5€
<b>Rosario Vera</b> <i>Tempranillo. 10 meses barrica</i>	20€
<b>Finca Valpiedra</b> <i>90% Tempranillo, 6% Graciano y 4% Maturana Tinta. 22 meses barrica</i>	31€
<b>Viña Tondonia</b> Reserva <i>Tempranillo. 6 años barrica.</i>	32€

## D.O.P. VALTIENDAS (Segovia)

<b>Vivencias</b> <i>Tempranillo. 12 meses barrica</i>	22€
--	-----

# VINOS INTERNACIONALES

## Alemania

### RIESLING RHEINHESSEN

**Qvinterra. Kühling-Gillot.**

*Riesling Trocken 2013*

26€

## Argentina

### ALTO VALLE RÍO NEGRO

**María Victoria de Verum**

*Malbec*

27€

## Italia

### BAROLO

**Il Pozzo**

*Nebbiolo*

22€

## Francia

### BORGOÑA. NUITS St GEORGES.

**Domaine Daniel Rion & Fils.**

*Pinot Noir 2013*

29€

### CHAMPAGNE

**Pierre Baillete Le Village. Extra brut.**

*40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Meunier*

39€

**Diebolt-Vallois Blanc de Blancs**

*100% Chardonnay*

45€

**Savart Cuvée L'Ouverture. Blanc de noirs.**

*100% Pinot Noir*

55€

**Pommery Brut Apanage**

*45 Chardonnay, 25% Pinot noir y 20% Pinot meunier*

60€