


ROSADOS

Rioja  **Navardía** · De Bodegas Bagordi, vino de producción ecológico, medalla de oro de los Premios ECO Vino 2016, elaborado 100% con garnacha, color rosa pálido, aromas de frutos rojos y final mineral, con restos de gas carbónico natural. **14**

Castilla y León **Quinta Clarisa** · De uva Tempranillo 100%. De este especial vino sólo se producen 5.800 botellas. De nariz afrutada y color granada, elegante y suave en la boca. Un vino para sorprender, inolvidable. **19**

CAVA

Penedés
Cataluña **Bocchorris** · Amarillo pálido, fruta de hueso, jazmín, cítricos, carbónico bien integrado, refrescante y alegre. **15**
Benjamín **4**

GENEROSOS

Jerez **Manzanilla de Sanlúcar "Papurusa" de Bodegas Lustau** · Vino joven y seco, para tomar muy frío, perfecto para acompañar gambas, langostinos y frituras de pescado. **15**

Fino Tío Pepe (González Byass) · Criado en botas de roble mediante el sistema tradicional de criaderas y soleras, es un vino pálido, seco, perfecto para beber muy frío acompañando mariscos y frituras de pescado. **13**

 Vino de producción ecológica.

www.lapescaderiatarifa.com

Carta de Vinos



Los Vinos Españoles


Se han convertido en fiel reflejo de nuestra variada geografía y de nuestra rica historia, llena de fusión y de tradición gastronómica. La complejidad de nuestra tierra se equipara a la variedad de sus vinos, fruto de tierras soleadas, verdes valles y montañas nevadas.

Fueron primero los fenicios, los griegos y después los romanos, los que confiaron a la vieja Hispania la difícil tarea de alegrar sus infinitos banquetes, aunque la época más fructífera y la que marco un punto de inflexión, fue cuando se fusionó la tradición de la cultura romana con la árabe, dando lugar a un nuevo y estimulante estilo de vida en el que el sibaritismo cambió la percepción del día a día.

Las antiguas cepas, junto a las nuevas traídas de oriente, ayudaron a enriquecer las raíces de los vinos que hoy tenemos en nuestra mesa. Es por esta apasionada historia, por la que hemos seleccionado una representación de los vinos locales que se han convertido en emblema de una tierra.

¡ Salud !

TINTOS

Rioja	Señorío de Urarte Crianza · Elaborado con tempranillo y 18 meses en barrica. Espléndido.	12
 Usoa Bagordi · De producción ecológica en barricas de roble, conseguimos este vino joven y afrutado con inusual redondez, reduciendo al máximo la presencia de anhídrido sulfuroso, haciendo de este vino un producto sano y natural.	15	
	Predicador · Vino de autor, de la bodega personal de Benjamín Romero, de altísima calidad con dieciocho meses de barrica, goloso, muy elegante, de paso largo suave, exclusivo e inigualable.	28
Ribera del Duero Castilla y León	Torrederos · Vino joven, con 6 meses de barrica 100% tempranillo, procedente de una bodega pequeña con sólo 90 hectáreas de viñedos, de sabor ligero y fresco, de paso redondo y con recuerdos afrutados.	13
	Pruno · El mejor vino español de la historia por menos de 19€ según Robert Parker. Un ensamblaje de 90% de Tinta Fina y 10% de Cabernet Sauvignon, 12 meses en barrica de roble francés. Aroma a frutos rojos con entrada golosa y dulce, frutas maduras y suave recuerdo.	19
Campo de Borja Aragón	Tres Picos · Un vino excepcional, procedente de viñedos de Garnacha vieja con muy poco rendimiento, seleccionado entre los diez mejores vinos del mundo por su relación calidad/precio, de color muy profundo, rico y aromático, con un sabor dulce y sedoso.	23
Toro Castilla y León	Prima · Toda una revelación de la uva tinta de Toro y un 10% de Garnacha, reposa en barrica de roble francés 2 años. Un vino amable, sabroso y fácil de beber. De extraordinaria calidad.	17
Cádiz	Hermanos Holgado · 100% Petit Verdot. Vendimiado a mano y de elaboración artesanal. En esta bodega familiar, ubicada en el Parque Natural de los Alcornocales, donde los aromas y el ambiente natural, quedan reflejados. De suave gusto aterciopelado. Un gran descubrimiento.	17
Bierzo León	Pétalos del Bierzo · Magnífico exponente de la uva Mencía, de viñas cultivadas en tierra de pizarra. Premiado con la medalla de oro en la internacional Wine Challenge 2013. Suave entrada al paladar, elegante, goloso y mineral, con cuerpo medio y buena persistencia.	23
Ronda Málaga	Cortijo de Los Aguilares · Todo un descubrimiento, ensamblaje de Petit Verdot con tempranillo. Una cuidada elaboración, un vino extraordinario.	18
Priorat Cataluña	Onix Classic · Ensamblaje de uvas Garnacha tinta y Mazuelo, elaborado en una pequeña bodega desde 1917, de intenso rojo cereza y sabor a frutas rojas y negras, con marcado fondo mineral.	17
Utiel Requena Valencia	Cerrogallinas · Con cepas viejas de 90 años de la uva Bobal, cultivadas en 8 hectáreas, donde se prescinde del abonado químico, tienen como resultado una exigua producción (menos de medio kilo por cepa), del que se obtienen tan sólo 10.000 botellas. Magnífico en boca, potente y untuoso, redondo muy largo y rico.	20

BLANCOS

Tierras de Cádiz	Castillo de San Diego Barbadillo · De uva Palomino Fina, este clásico gaditano es un vino seco, pálido, de escasa acidez y ligeramente afrutado.	10
	Tierra Blanca 1/2 Botella	6
	Atuna · Color brillante, limpio, amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz aromas a frutas exóticas. Redondo.	15
Jumilla	Juan Gil Moscatel · Otra notable representación de las bodegas de nuestro amigo Paco Gil, elaborado con uva Moscatel, cultivado en tierras calizas, clima seco y muchas horas de sol. Un vino con aroma a frutas frescas y cítricos, en boca seco y buena acidez.	14
Extremadura	Dulce Eva · Color amarillo pajizo y limpio. En nariz, pomelo, manzana. En boca, suave y agradable dulzor afrutado sin ser empalagoso.	12
Huelva	Colección 1000 · Elaborado con una selección de uvas Zalema y Moscatel, seco y afrutado con aromas de manzana verde y cierto toque de flores.	16
Sierra Norte  Sevilla	Mirlo · Vino ecológico, amarillo con reflejos verdosos. Aromas tropicales y flores blancas. Fresco, con cuerpo medio, sabroso, con acidez equilibrada.	15
Valladolid	Javier Sanz · 100% Savignon blanc. De cepas viejas, se vendimian en las horas más frías de la madrugada. Cuarta generación familiar de bodegueros. Elaboran este vino fresco de cuerpo medio, con aroma de limas y flores blancas y equilibrado sabor.	16
Rueda Castilla y León	Rey Santos · 100% Verdejo. Aromas a manzana y pera, en la boca toques herbáceos, y un final mineral que nos invita a seguir bebiendo.	11
	El Perro Verde · Vino singular e inteligente. Amarillo pálido con reflejos verdosos muy brillante. Intensidad media-alta con recuerdos a limón y pomelo que al abrirse muestra finas notas florales, laurel, sensaciones balsámicas.	15
Galicia	Guitian · Este vino de baja producción y elaboración tradicional de uva Godelo, representa la Galicia desconocida, tanto en nariz como en boca, sorprende su inconfundible sabor.	19
Penedés Cataluña 	Pardas Rupestris · Con uvas autóctonas Xarel-lo y Sumoll ensambladas con Malvasía y Macabeo, se elabora este original vino de buena intensidad aromática. Sabroso, con ligeras notas especiadas, cítricos y un final sutilmente amargo. Diferente e inconfundible.	16
Ribeiro	7 Cupos · Bodega bajo la filosofía de 4 generaciones, elaborado 100% con treixadura, uva local, sin tibianza, en tres palabras, ligero, agradable y fácil, perfecto para la carta de La Pecadería.	16
Rías Baixas Galicia	Terras Gaudas · La mezcla de uva Albariño, Loureira y Caiño blanco, hacen un vino muy personal y característico, afrutado y seco, en boca sedoso y de final largo.	23
	O Do Avó Marcelo · 100% Albariño, magnífico exponente de esta variedad, de espíritu complejo y vivo, con sus características notas frutales y florales.	15