

ROSADOS

La Mancha	Cal y Canto · De tierras de La Mancha, elaborado 100% con uva bobal, equilibrado aroma a frutos rojos frescos. suave, afrutado, con un posgusto largo.	18
Tierra de Cádiz	Entrechuelos · De las Tierras de Cádiz, de la bodega Domecq que elabora vinos desde 1730, elaborado al 50% con uva syrah y 50% garnacha, a una altitud de 60 m, un magnífico representante de las tierras de Cádiz..	17

CAVA

Penedés Cataluña	Brut Nature · Elaborado con la mejor selección de uvas, no se le añade azúcares. Elaboración artesanal totalmente natural, muy seco.	20
	Brut Nature Rosat · Se entrelazan los frutos rojos con la fresa madura, con despliegue mineral y una burbuja cremosa.	22
	Benjamín	7

GENEROSOS

Jerez	Manzanilla de Sanlúcar "Papirusa" de Bodegas Lustau · Vino joven y seco, para tomar muy frío, perfecto para acompañar gambas, langostinos y frituras de pescado.	19
	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.	19



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

Tierras de Cádiz Andalucía	Hacienda Parrilla Alta · Elaborado artesanalmente con las variedades petit verdot y tintilla de Rota, con una crianza de cuatro meses por barrica, viñedos cultivados sobre tierras albarizas, con una producción de sólo 10.000 botellas. Un vino de sabor fresco y mineral, con un final en boca muy suave.	18
	7 mil pasos · Elaborado en una pequeña bodega familiar de Setenil de las bodegas. Vino joven, disfrutón y fresco, goloso y equilibrado, con aromas de frutos rojos, elaborado artesanalmente con una producción de sólo 2.000 botellas.	19
	Bulería · Magnífico exponente de las tierras de Cádiz. 100% ecológico, elaborado con uva syrah, en boca es intenso, con recuerdos de frutos rojos y regaliz. Un final largo y sabroso.	17
Rioja	Señorío de Urarte Crianza · Elaborado con tempranillo y 18 meses en barrica. Espléndido.	15
	Escobal · Desde Rioja alavesa, de bodegas Ostatu, este vino ecológico con una pequeña producción de 2.485 botellas, nos sorprende por su finura y expresividad. Producido artesanalmente, pueden aparecer sedimentos.	26
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.	17
	Pruno · El mejor vino español de la historia por menos de 30€ 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. Es un gran vino.	23
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. Elaborado de manera artesanal.	28
Tierras de Ávila Castilla y León	La Viña de Ayer · Viñas viejas sobre tierras de granito y pizarra en la Sierra de Gredos, de la variedad garnacha. En boca es ágil y fresco, pero muy largo y sedoso. Un magnífico vino de pueblo.	19
Valdeorras Galicia	Gaba · Elaborado con 100% uva mencía en Valdeorras. Suelos arcillosos y pizarras, vendimia manual, vino con gran expresividad y mineralidad, perfecto maridaje con arroces.	22
Bierzo León	Pizarras de Otero · Elaborado en una pequeña bodega, magnífico exponente de la uva mencía de viñas viejas, un tinto sincero con sabores minerales, suave paladar y buena persistencia.	17
Ronda Málaga	Pago El Espino · Viñas a más de 900 m de altitud, con un microclima único, elaborado ecológicamente con las variedades 75% petit verdot, syrah y tempranillo con 15 meses en roble francés. Este vino representa la esencia del terruño.	30
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.	20
Jumilla Murcia	Remordimiento · Con viñedos de entre 25 y 50 años con un claro perfil mediterráneo, elaborado con las variedades monastrell 85% y 15% garnacha con fermentación y crianza en ánforas de barro, resulta este vino bien balanceado, fresco y profundo.	17

BLANCOS

Tierras de Cádiz Andalucía	Castillo de San Diego Barbadillo · De uva Palomino Fina, este clásico gaditano es un vino seco, pálido, de escasa acidez y ligeramente afrutado. Muy aprobado para acompañar fritos, almejas, ensaladas.	15
	Terrajo · De la Sierra de Grazalema, la zona más alta de la provincia, elaborado de forma artesanal, con una tirada de tan sólo 1.000 botellas, elaborado con las variedades mantúa, perruna y macabeo.	22
	Sobremar · Brillante, fresco, salino, luminoso, pura expresión de uva palomino y tierra albariza. Tierra y mar embotellados, para acompañar arroces y pescados. Un magnífico representante de las tierras de Cádiz.	19
Jumilla Murcia	Remordimiento · En 1990 la 3ª generación de esta bodega, tras un viaje a Francia plantaron unos viñedos experimentales de chardonnay. 40 años más tarde, el resultado es este vino joven, ligero, con un balance interesante entre fruta y frescura, muy agradable y fácil de beber.	18
Sierra de Gredos	La Viña de Ayer · De bodegas Sotomanrique, con uvas a más de 1.000 m de altitud, elaborado con viñas viejas de la variedad albillo real, de elaboración artesanal. Un vino de pueblo, te sorprenderá.	19
Montilla Moriles Córdoba	Dos Claveles · De bodegas Albalá, vino seco, sorprende su intensidad aromática y su frescura, de vendimia muy temprana, mes de Julio para evitar los azúcares de uva pedro ximénez, con baja graduación alcohólica 12º.	17
Ronda Málaga	Cloe · De bodegas Bodega Doña Felisa, muy próximo a las ruínas romadas de Acinipo, donde se han encontrado monedas acuñadas con un racimo de uvas y restos de lagares a 900 m de altitud. Este monovarietal de chardonnay se vendimia por la noche de forma natural, para preservar el carácter de la uva.	22
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, flores blancas y equilibrado sabor.	20
Rueda Castilla y León	Rey Santo · 100% Verdejo. Aromas a manzana y pera, en la boca toques herbáceos, y un final mineral que nos invita a seguir bebiendo.	15
	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.	23
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.	25
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.	20
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 Pescadería.	19
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.	29
Castilla y León	Fulget · 100% Albariño, con sus características notas frutales y florales.	17
	Finca Valdemoya · Un semidulce de uva verdejo, frizzante.	17