

ROSADOS



21

Tierras de Cádiz · De las famosas bodegas Domecq, elaborando vinos desde 1730. De uva syrah y garnacha, paladar muy suave, acidez equilibrada y final redondo. Color rosa pálido, ligeramente cobrizo y aroma a frutos rojos.

La Mancha · Destaca su frescura y su perfil afrutado. Uvas garnacha y tempranillo, final limpio y refrescante. 12 % vol.

3,5 18

GENEROSOS

Jerez · **Fino Tío Pepe (González Byass)** · El Fino Tío Pepe es probablemente el vino fino más famoso del mundo y uno de los grandes emblemas del vino de Jerez. Su historia nace en la casa González Byass, fundada en 1835 por Manuel María González Ángel, y está íntimamente ligada a la figura de su tío materno, José Ángel y Vargas, a quien llamaba cariñosamente “mi tío Pepe”. Fue él quien le transmitió los secretos del arte vinícola jerezano e inspiró el nombre de aquella solera legendaria. Años después, el comerciante inglés Robert Blake Byass, agente de Manuel María en Gran Bretaña y futuro socio de la bodega, pidió que le enviaran algunas botas de aquel vino “tan sumamente pálido” que tanto le recomendaba su tío Pepe. Así comenzó a viajar por el mundo un fino luminoso, delicado y profundamente andaluz.

Elaborado con uva Palomino Fino, Tío Pepe envejece mediante crianza biológica bajo el velo de flor, en botas de roble americano y siguiendo el tradicional sistema de criaderas y solera, con una crianza mínima de cuatro años. De color pálido, seco, fresco y punzante, guarda en cada copa la sal, la luz y la memoria del sur. Es perfecto para beber muy frío, acompañando productos del mar. Tío Pepe es sol de Andalucía embotellado: visitar el sur de España y no probarlo es dejar pendiente una de sus experiencias más auténticas.

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

4 22

CAVA

Penedès · **Brut Nature** · Elaborado con la mejor selección de uvas, no se le añade azúcares. Elaboración artesanal totalmente natural, muy seco.

Brut Nature Rosat · Se entrelazan los frutos rojos con la fresa madura, con despliegue mineral y una burbuja cremosa.

26

Benjamín

7



Vino de producción ecológica.

www.lapescaderiatarifa.com



Los Vinos Españoles

Nuestra carta de vinos nace del respeto por la riqueza vitivinícola de España, donde el vino forma parte esencial de su historia, su paisaje, y su manera de entender la mesa. Cada botella refleja la diversidad de sus pueblos, sus tradiciones y sus variedades autóctonas.

Andalucía, tierra modelada por el viento entre el Atlántico y el Mediterráneo, atesora costas, valles y montañas que dejan su huella en una cultura del vino expresada con identidad propia en cada copa.

En este entorno, sus viñedos reciben la influencia constante de las brisas marinas que recorren su variada geografía, aportando frescura, equilibrio y personalidad a sus vinos.

El poniente atlántico acaricia los viñedos de Cádiz y Huelva con su humedad salina, mientras que el levante mediterráneo alcanza las laderas orientales, aportando luminosidad y carácter. En las sierras del interior, la influencia de ambos mares se entrelaza para dar lugar a vinos únicos.

Esta peculiar convergencia de mares, climas y altitudes, se manifiesta en vinos llenos de matices, donde nuestra gastronomía encuentra un aliado perfecto.

Porque el vino no solo acompaña la comida, también habla de quienes somos, de nuestra tierra y de nuestra manera de compartir la mesa.

¡Salud!

BLANCOS NACIONALES

			
Rueda Castilla y León y Valladolid	Rey Santo · 100% verdejo. Aromas a manzana y pera, en la boca toques herbáceos, un vino joven y fresco con un final mineral que nos invita a seguir bebiendo.	4	18
	Caraballas · Un vino seco de producción 100% artesanal y ecológica, la vendimia se realiza por la noche para controlar la temperatura y seleccionar la uva en su punto óptimo, gran frescura y aromas frutales.		26
Galicia	Mara · De uva godello, elaborado artesanalmente, apto para veganos, notas afrutadas y a flores blancas.	4	20
	Guitián · Este vino de baja producción, representa la Galicia desconocida, tanto en nariz como en boca, sorprende su inconfundible sabor, elaborado artesanalmente con uva 100% godello.		32
Rías Baixas Galicia	Fulget · 100% de uva albariño, vino seco y fresco, con sus características notas frutales y florales.	4	20
	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. Un albariño impecable, un acierto seguro.		34
Penedès 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, un vino amable, muy equilibrado, diferente e inconfundible.		23
Rioja	Noralba · 100% ecológico, fermentado 4 meses en bodega de roble húngaro, de las variedades viura y malvasía, procedente de vides centenarias vendimiadas manualmente. En boca amplio y untuoso con un aromático y persistente final.	4	21
Valladolid	Javier Sanz · 100% sauvignon blanc, de cepas viejas, vendimiadas en las horas frías de la madrugada, un vino fresco, seco de cuerpo medio, muy equilibrado, con aroma de limas y flores blancas.		24

TINTOS NACIONALES

Rioja	Vitarán · Desde hace más de 200 años, esta bodega familiar elabora una crianza de uva 100% tempranillo, con crianza de 12 meses en bodega de roble americano, 100% ecológico, de trago largo, con un final limpio y equilibrado.	3,5	19
Ribera del Duero Castilla y León	Torrederos · Vino joven con 6 meses de bodega, elaborado 100% con uva tinta fina, procedente de una bodega pequeña con solo 90 hectáreas de viñedos, de sabor ligero y fresco, de paso redondo y con recuerdos afrutados.	3,5	18
	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 bodega de roble francés. Aroma a frutos rojos con entrada golosa y dulce, frutas maduras y suave recuerdo. Es un gran vino, perfecto para tomarlo con un buen solomillo de atún		27
Bierzo	Ultreia Saint-Jacques 2023 · Elaborado con uva mencía, destaca su perfil afrutado, acidez vibrante, y final mineral.		25
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 con mucho cariño 100% de manera artesanal.		30
Penedès 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. Un vino rico y equilibrado.		23

VINOS BLANCOS DE ANDALUCÍA

			
Tierras de Cádiz Andalucía	Castillo de San Diego · De Bodegas Barbadillo, elaborado con uva palomino, este clásico gaditano que cambió la forma de entender el vino de Cádiz, vino seco, pálido de escasa acidez y ligeramente afrutado.	3,5	16
	As de Mirabrás · Elaborado con viñas viejas del marco de Jerez, aromas cítricos y herbales, un vino seco de gran categoría.		24
	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.		25
	Esencia de la Torre · Del Puerto de Santa María, desde 1711, de características únicas e irrepetibles, elaboración artesanal.		19
	Tunante Frizzante · Un vino delicioso de sólo 6,5 % vol, una burbuja que acaricia el paladar, notas dulces y ácidas, y mucho sabor a Cádiz. Producido por la cooperativa vinícola de Chiclana.	4	18
Huelva	Mioro Gran Slección · Con uvas zalema y listán, de 12 % vol. Un vino seco y fácil de beber.		17
Jaén	Blanca María · De uva chardonnay con mucho brillo y transparencia, con alta intensidad aromática, seco y fresco.		19
Almería	Perfer Blanco · De viñas macabeo, cultivadas entre piedras y viento, en boca amplio y armonioso, con un final limpio.		21
Ronda	Cloe · De bodegas Bodega Doña Felisa, muy próximo a las ruínas romanas de Acinipo, donde se han encontrado monedas acuñadas con un racimo de uvas y restos de lagares, cultivadas a 900 m de altitud. Este monovarietal de chardonnay se vendimia por la noche de forma manual, para preservar el carácter de la uva.		27
Sierra de Grazalema	Terrajo · Cultivado en la zona más alta de la provincia, elaborado artesanalmente, vino natural, sin filtros y sin clarificar, con una pequeña producción de 1000 botellas. Elaborado con las variedades mantúa, perruna y macabeo.		29
Sevilla	Soplagaitas · Elaborado con macabeo, viognier y chardonnay, con dos meses de bodega en roble francés, entrada vibrante y fresca, los cítricos se mezclan con una marcada mineralidad que le da carácter, elaborado artesanalmente.		21

TINTOS DE ANDALUCÍA

Tierras de Cádiz Andalucía	El Triángulo · Esta bodega apuesta por recuperar la uva autóctona tintilla de Rota. Viñedos costeros con carácter atlántico, muy salino, un vino marcado por la frescura y mineralidad.		30
	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.	4	21
	Esencia de la Torre · Elaborado 100% con uvas petit verdot, envejecido 12 meses en barricas, elaborado artesanalmente, en boca la uva toma todo el protagonismo con un gusto aterciopelado.		21
Ronda	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.		35
Málaga	Pernales · Uvas syrah 100%, color picota, aromas a frutos negros maduros y violetas, en boca amplio, redondo y carnoso.		24