



¿Blanco o Tinto?

*La luna que tú pides,
la luna que te da...*





El origen de todo

Adán & Uva

Como todo protagonista el vino tiene un origen, un punto de partida con el que iniciamos su proceso de elaboración: la uva.

Se trata del futo de la vid y la parra, y aunque es originaria de oriente Próximo, su cultivo se ha extendido por numerosas zonas del mundo, si bien necesita un clima.



Jose Luis Gamarra | **Sommelier**

Vinos Generosos

Para los ojitos moraos




Fino en Rama 1730 <i>Variedad Palomino, D.O. Jerez</i>	25 €	
Tío Pepe <i>Variedad Palomino, D.O. Jerez</i>	20 €	4 €
Tío Pepe en Rama <i>Variedad Palomino sin filtrar ni clarificar, D.O. Jerez</i>	25 €	5 €
San León <i>Variedad Palomino Crianza, media 6 años D.O. Jerez</i>	25 €	4 €
Gabriela en Rama <i>Variedad Palomino envejecido bajo velo de flor, D.O. Jerez</i>	36 €	
Micaela <i>Variedad Palomino con atractivas notas de hierba fresca frutal, D.O. Jerez</i>	20 €	4€

IVA Incluido



Vinos Generosos

Para los ojitos moraos



Alfonso	20 €	4 €
<i>Variedad Palomino Fino, D.O. Jerez</i>		
Leonor	35 €	6 €
<i>Variedad Palomino Fino, D.O. Jerez</i>		
Viña AB	20 €	4 €
<i>Variedad Palomino Fino con notas de avellana y almendra, D.O. Jerez</i>		
Nectar	20 €	4 €
<i>Variedad Pedro Ximénez, D.O. Jerez</i>		
Solera 1847	20 €	4 €
<i>Variedad Palomino y Pedro Ximénez D.O. Jerez</i>		
Messias Porto	30 €	5 €
<i>Variedad Tinta Rodiz, Touriaga Francesa y Tinta Barroca, R.D.Douro</i>		
Menade Dulce	30 €	5 €
<i>Variedad Sauvignon Blanc, V.T. Castilla y León</i>		
Marco Fabio	35 €	7 €
<i>Vendimia tardía. Variedad Moscatel de grano menudo, D.O. Ca.La Rioja</i>		



IVA Incluido



Blancos de Granada **Vestidos de Seda**

Calvente	30 €
<i>Variedad Moscatel de Alejandria</i>	
Fontedei Albayda	25 €
<i>Variedad Sauvignon-Blanc y Chardonnay</i>	
Méndez Moya	25 €
<i>Variedad Sauvignon-Blanc</i>	
Ranya Brut Nature	30€
<i>Variedad Moscatel de Alejandria</i>	



IVA Incluido



Blancos y Rosados

Para su frío candela



La Encina del Inglés <i>Variedades Moscatel, Doradilla y Pedro Ximénez, D.O. Sierra de Málaga</i>	25 €
Cloe <i>Variedad Chardonnay, D.O.S. Málaga</i>	25 €
Barbazul <i>Variedades Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Sirah y Tintilla, V.T. Cádiz</i>	30 €
Dolores Arjona <i>Variedades Zalema, Sauvignon-Blanc y Moscatel D.O. Condado de Huelva</i>	25€
Blanco de Blancos <i>Variedades Sauvignon-Blanc, Verdejo y Moscato, V.T. Cádiz</i>	25 €
Aguadulce de Villalva <i>Variedad Zalema, D.O. Condado de Huelva</i>	30€
Libero <i>Variedad Zalema, D.O. Condado de Huelva</i>	30€
Badman Chardonnay <i>Variedad Chardonnay, D.O. Sierra de Málaga</i>	35 €
Mountain Wine <i>Variedad Moscatel, D.O. Sierra de Málaga</i>	35 €

IVA Incluido



Blancos y Rosados *Para su frío candela*

Marismilla <i>Variedades Tintilla de Rota, V.T. Cádiz</i>	25 €
Otatu <i>Variedad Merlot, D.O. Navarra</i>	25 €
Enate <i>Variedades Cabernet Sauvignon, D.O. Somontano</i>	25 €
Rita <i>Variedades Syrah y Garnacha, V.T. Extremadura</i>	40 €
Rosa-O <i>Variedades Petit Verdot y Tempranillo, V.C. Granada</i>	25 €



IVA Incluido



Blancos y Rosados

Para su sed fui agua



Jean Leon 3055 Chardonnay 30 €
Variedad Chardonnay, D.O. Penedés

Mar de Frades 35 €
Variedad Albariño, D.O. Rías Baixas

Silice 40 €
*Variedad Treixadura, Palomino y Godello,
 D.O. Valdeorras*

Paco y Lola 35 €
Variedad Albariño, D.O. Rías Baixas

Envidia Cochina 35 €
*Variedad Albariño, elaborado con cepas
 de más de 30 años, D.O. Rías Baixas*

Pazos del Galir 30€
Variedad Godello, D.O. Rías Baixas

Refugallo 30€
Variedad Godello, D.O. Ribera Sacra

Cuñas Davia 30 €
*Variedad Albariño, Godello, Treixadura, Lado y
 Ribeiro, D.O. Rías Baixas*

Waltraud 40 €
*Variedad Riesling, bodega Miguel Torres,
 D.O. Penedés*

José Pariente 30 €
Variedad Verdejo, D.O. Rueda

IVA Incluido



Blancos y Rosados

Para su sed fui agua

Tomás Postigo <i>Variedad Verdejo, V.T. Tierra de Castilla y León</i>	45 €
Perro Verde <i>Variedad Verdejo, D.O. Rueda</i>	30 €
Habla de Ti <i>Variedad de uva Sauvignon Blanc, V.T. Extremadura</i>	25 €
El Zarzal <i>Variedad Godello, D.O. Bierzo</i>	30 €
Predicador <i>Variedad Viura, Garnacha Blanca y Malvasía, D.O. Ca. La Rioja.</i>	45 €
Termes <i>Variedad Malvasía y Verdejo, D.O. Toro</i>	40€
Qué Bonito Cacareaba <i>Variedad Malvasía, Viura y Garnacha Blanca, D.O. Ca. La Rioja</i>	110 €
La Revelía <i>Variedad Godello, D.O. Bierzo</i>	40 €
Blanca y Radiante <i>Variedad Garnacha Blanca, D.O. Campo de Borja</i>	30 €
Tilenus <i>Variedad Godello, D.O. Bierzo</i>	30 €
Itsasmendi 7 <i>Variedad Zuri Zarratie, Hondarribi Zuri y Riesling, D.O. Chacolí Vizcaya</i>	35 €

IVA Incluido



Vinos Tintos de Granada

Para mis Caprichos Monedas

Fontedei Prado Negro 30 €

Variedad Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot

Señorío de Nevada Oro 35 €

Variedad Cabernet Sauvignon y Merlot

Guindalera 30 €

Variedad Tempranillo, Cabernet, Syrah y Merlot

Muñana 3 Cepas 35 €

Variedad Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot

Mendez Moya 30 €

Variedad Tempranillo



IVA Incluido



Tintos Andaluces

Envidio tu Suerte

Payoya <i>Variedades Garnacha, Syrah y Tintilla de Rota, D.O. Sierras de Málaga</i>	35 €
Finca Moncloa <i>Variedades Syrah, Cabernet Sauvignon, Tintilla de Rota y Merlot, V.T. Cádiz</i>	35 €
Tetas de la Sacristana <i>Variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Syrah, V.T. Almería</i>	25 €
Samaruco <i>Variedades Syrah y Petit Verdot, V.T. Cádiz</i>	40 €
Descalzos Viejos DV+ <i>Variedades Graciano, Cabernet y Merlot, D.O. Sierras de Málaga</i>	35 €
ARX 2018 <i>Variedades Tintilla de Rota, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon, V.T. Cádiz</i>	30 €
Tesalia 2017 <i>Variedades Petit Verdot, Syrah, Tintilla de Rota y Cabernet Sauvignon, V.T. Cádiz</i>	55 €



IVA Incluido



Tintos de la Rioja

Castigo de Dios

Marqués de Murrieta Reserva	40 €
<i>Variedades Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano</i>	
Beronia 198 Barricas	35 €
<i>Variedades Tempranillo, Mazuelo y Graciano</i>	
890 Gran Reserva	240 €
<i>Variedades Tempranillo, Mazuelo y Graciano</i>	
904 Gran Reserva	120 €
<i>Variedades Tempranillo y Graciano</i>	
Macán Clásico	120 €
<i>Variedad Tempranillo</i>	
Predicador	45 €
<i>Variedades Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha</i>	
Cueva de Contador	150 €
<i>Variedad Tempranillo</i>	
Imperial Reserva	60 €
<i>Variedad Tempranillo</i>	
Viña Real	35 €
<i>Variedad Tempranillo</i>	
Viña Tondonia	80 €
<i>Variedad Tempranillo</i>	

IVA Incluido



Tintos de Ribera del Duero

Tentadores

Pago de Capellanes <i>Variedad Tinto Fino</i>	45 €
Tomás Postigo <i>Variedad Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec</i>	55 €
Pago de Carraovejas <i>Variedad Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot</i>	50 €
Dehesa de los Canónigos <i>Variedad Cabernet Sauvignon y Tinto Fino</i>	45 €
P.S.I. <i>Variedad Tinto Fino</i>	75 €
Pesquera <i>Variedad Tinto Fino</i>	40 €
Protos <i>Variedad Tinto Fino</i>	35 €
Carmelo Rodero <i>Variedad Tempranillo y Cabernet Sauvignon</i>	35 €
Matarromera <i>Variedad Tinto Fino</i>	35 €



IVA Incluido



Tintos de Ribera del Duero

Tentadores

Emilio Moro <i>Variedad Tinto Fino</i>	35 €
Figuero 12 <i>Variedad Tinto Fino</i>	35 €
Vega Sicilia Unico <i>Variedad Tinto Fino y Cabernet Sauvignon</i>	550 €
Valbuena <i>Variedad Tinto Fino y Cabernet Sauvignon</i>	250 €
Alión <i>Variedad Tinto Fino</i>	120 €
Malleous <i>Variedad Tinto Fino</i>	60 €
La Felisa <i>Variedad Tinto Fino</i>	45 €
Cepa 21 <i>Variedad Tinto Fino</i>	35 €
Hacienda Monasterio <i>Variedad Tinto Fino</i>	70 €

IVA Incluido



Nuestra Selección de Vinos

Mardito Parné

Numanthia	75 €
<i>Variedad Tinta de Toro, D.O. Toro</i>	
Thermes	40 €
<i>Variedad Tinta de Toro, D.O. Toro</i>	
Pintia	90 €
<i>Variedad Tinta de Toro, D.O. Toro</i>	
Termanthia	180 €
<i>Variedad Tinta de Toro, D.O. Toro</i>	
Mauro	120 €
<i>Variedad Tempranillo, V.T. Castilla y León</i>	

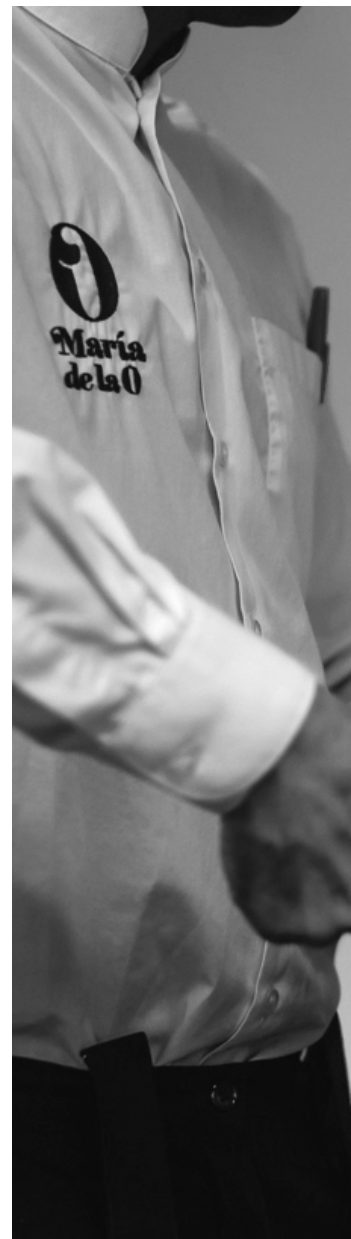
IVA Incluido



Nuestra Selección de Vinos

Mardito Parné

Blecua	120 €
<i>Variedad Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnacha y Syrah, D.O. Somontano</i>	
Cuatro Pasos	30 €
<i>Variedad Mencia, D.O. Bierzo</i>	
Pétalos de Bierzo	35 €
<i>Variedad Mencia, D.O. Jerez</i>	
Enrique Mendoza	40 €
<i>Variedad Monastrell, V.T. Alicante</i>	
Juan Gil	30 €
<i>Variedad Monastrell, D.O. Jumilla</i>	
Juan Gil 18 meses	75 €
<i>Variedad Monastrell, D.O. Jumilla</i>	



IVA Incluido



Nuestra Selección de Vinos

Mardito Parné

Habla del Silencio 30 €

Variedad Cabernet Sauvignon, V.T. Extremadura

Abadía Retuerta 35 €

*Variedad Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon,
y Petit Verdot V.T Castilla y León*

La Lama 40 €

Variedad Mencia, D.O. Ribera Sacra

Fagus 40 €

Variedad Garnacha, D.O. Campos de Borja

Silice 40 €

*Variedad Mencia, Albarello, Garnacha, Tintorera y Merenzao,
D.O. Ribera Sacra*

CLIO 2019 45 €

Variedad Monastrell y Cabernet Sauvignon, D.O. Jumilla



IVA Incluido



Formato Magnum

Te quieres reir...

Marqués de Murrieta <i>Variedad Tempranillo, D.O. Ca. La Rioja</i>	70 €
Predicador <i>Variedad Sauvignon-Blanc, D.O. Ca. La Rioja</i>	90 €
Matarromera <i>Variedad Tempranillo, D.O. Ribera del Duero</i>	70 €
Emilio Moro <i>Variedad Tinto Fino, D.O. Ribera del Duero</i>	70 €
Señorío Nevada Oro <i>Variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot, D.O. Granada</i>	70 €



IVA Incluido



Cavas y Champagnes

Más parné que tiene un Sultán

Juvé & Camps Cinta Púrpura 30 €
Variedad Macabeo, Parellada y Xarel·lo, Cava

Juvé & Camps Brut Rosé 35 €
Variedad Pinot Noir, criado 12 meses en Botella, Cava

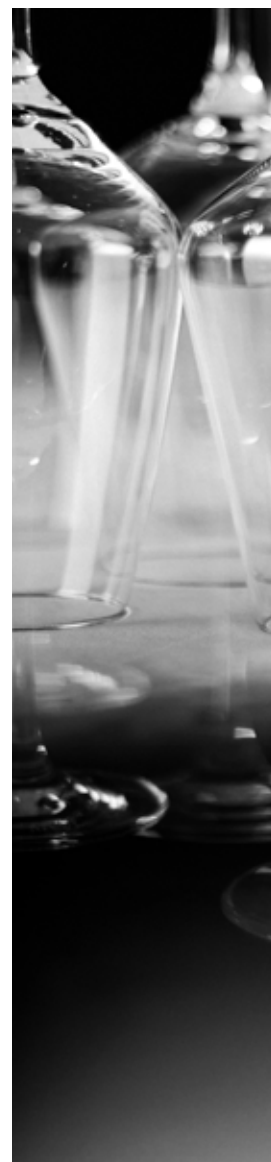
Reserva Real 45 €
Variedad Parellada, Xarel·lo y Macabeo, Cava (Penedès, España)

Gramona 60 €
Variedades Chardonnay, Macabeo y Xarel·lo, Cava (Penedès, España)

Recaredo 60 €
Variedades Xarel·lo, Parrellada y Macabeo, Cava (Sant Sadurní d'Anoia, España)

Llopart Brut Nature 35 €
Variedades Xarel·lo, Macabeo y Parellada, Cava (Sant Sadurní d'Anoia, España)

Via de la Plata 36 €
Variedad Chardonnay, Cava (Badajoz, España)



IVA Incluido



Cavas y Champagnes

Más parné que tiene un Sultán



Ranya Brut Nature 30 €
Variedad Moscatel de Alejandría, D.O. Granada

Cloe 36 €
Variedad Sauvignon Blanc

Moët & Chandon 60 €
Variedades Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay, Champagne

Laurent Perrier 80 €
Variedades Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, Champagne

Louis Roederer 120 €
Variedades Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier, Champagne

Mumm Cordon Rouge 70 €
Variedades Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier, Champagne

Perrier Jouet 110 €
Variedades Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier, Champagne

IVA Incluido



Aguas Minerales

Sultanes y Reinas

Vilas del Turbón	3,50 €
<i>Agua mineral medicinal sin gas (Huesca)</i>	
Evian	3,50 €
<i>(Alpes Franceses)</i>	
San Pellegrino	3,50 €
<i>Finas Burbujas (Italia)</i>	
Lanjarón	3,50 €
<i>(Sierra Nevada)</i>	
Panna	4,00 €
<i>(Toscana)</i>	
Voss	3,50 €
<i>(Sur de Noruega)</i>	
Fiji	10 €
<i>El agua más pura del mundo (Viti Levu Fiji)</i>	

IVA Incluido





María de la O

Elige tenerlo todo

*Para mis manos tumbagas,
 para mis caprichos monedas.
 Y para mi cuerpo lucirlo
 mantones bordados, vestidos de seda.
 La luna que yo pida, la luna que me da.
 Que para eso mi payo ha visto
 más parrnés que tiene un sultán.
 Envidio tu suerte,
 me dicen algunas al verme lucir.
 Y no saben pobres la envidia que ellas me causan a mí.
 María de la O, que desgraciata
 gitana tu eres teniéndolo to.
 Te quieres reír y hasta los ojitos
 los tienes morados de tanto sufrir.
 Maldito parrné que por su culpita
 dejaste al gitano que fue tu querer.
 Castigo de Dios, castigo de Dios.
 Es la crucecita que lleva a cuesta María de la O.
 María de la O*

*Para su sed fui el agua,
 para su frío candela.
 Y para su beso amante de entre sus brazos mi carne morena
 Querer como aquel nuestro, no hay en el mundo dos.
 Maldito dinero que así de su vera a mí me apartó.
 Serás mas que reina
 me dijo a mí el payo y yo le creí.
 Mi vida y mi oro daría yo ahora por ser lo que fui.
 María de la O, que desgraciata
 gitana tu eres teniéndolo to.
 Te quieres reír y hasta los ojitos
 los tienes morados de tanto sufrir.
 Maldito parrné que por su culpita
 dejaste al gitano que fue tu querer.
 Castigo de Dios, castigo de Dios.
 Y es la crucecita que lleva a cuesta María de la O.*

“María de la O”
Marifé de Triana

reservas@mariadelaogranada.com
www.mariadelaogranada.com



**María
de la O**
Elige tenerlo todo