

CASA ÀNGELA

CUINA AMB TRADICIÓ

VINOS

TINTOS

BODEGA DE ÁBALOS D.O. RIOJA

Tempranillo. Aroma a frutas negras que se mezclan con la esencia de los suelos de Uruñuela

.....**3,30€ / 18,00€**

PARTICULAR CRIANZA D.O. GARNACHA**3,50€ / 19,00€**

Garnacha. Goloso con intensos aromas a frutos maduros y especiados

CARRAMIMBRE D.O. RIBERA DEL DUERO.....**4,00€ / 22,00€**

Cavernet sauvignon y tempranillo. 4 meses en barrica, con aromas a fruta roja madura y sutiles toques especiados

4 PASOS D.O. BIERZO.....**20,00€**

Mencia. 2-3 meses en barrica de roble francés y americano, con aromas a fruta roja madura y notas florales de violetas

BLAU D.O. MONTSANT.....**20,00€**

Cariñena, sirah y garnacha. 4 meses en barrica, equilibrado, complejo y frutoso con notas del terruño

PAGO DE LOS CAPELLANES ROBLE D.O. RIBERA DEL DUERO.....**28,00€**

Tempranillo. 5 meses en roble francés, con aromas florales y fruta roja, con toques lácticos y notas de vainilla

MARQUÉS DE RISCAL GRAN RESERVA D.O. RIOJA.....**32,00€**

Tempranillo, mazuelo y graciano. 24 meses en barrica, con aroma balsámico y especiado, notas de frutos negros maduros ligeramente tostadas y un ligero recuerdo a madera de roble.

CASA ÀNGELA

CUINA AMB TRADICIÓ

VINOS BLANCOS

PARTICULAR D.O. CARIÑENA.....3,50€ / 18,00€

Chardonnay, 3 meses en barrica de roble francés, con aromas a fruta blanca y un ligero recuerdo tostado de la madera

AFORTUNADO D.O. RUEDA.....3,50€ / 19,00€

Verdejo con aromas de fruta tropical y fresca, sobre un fondo herbáceo y floral

SOMIATRUITES D.O. Penedés.....19,00€

Chardonnay, sauvignon blanc, xarel.lo y chenín que otorgan a este vino unas notas de frutas tropicales con matices cítricos

MIQUEL JANÉ D.O. Penedés.....21,00€

Saugvignon blanc con aromas de frutas tropicales y un trasfondo cítrico

MARTÍN CODAX D.O. RÍAS BAIXAS.....22,00€

Alvarinho fresco y envolvente con notas de fruta blanca y cítrica

ROSADOS

CHIVITE GRAN FEUDO D.O. NAVARRA.....3,25€ / 17,00€

Garnacha tinta. Fresco y afrutado con aromas de fresa y frambuesa

CRESTA ROSA D.O. Penedés.....17,00€

Tempranillo, cariñena y garnacha. Vino de aguja, fresco, aromático y ligeramente afrutado

CASA ÀNGELA

CUINA AMB TRADICIÓ

BEBIDAS

SANGRÍAS

SANGRÍA DE CAVA BRUT NATURE D.O. PENEDÉS.....6,00 / 20,00€

SANGRÍA DE VINO TINTO D.O. TARRAGONA.....5,00 / 18,00€

CAVAS

GRAPUS BRUT RESERVA.....4,50 / 19,00€

Macabeo, xarel.lo, parellada

BERTHA CARDÚS BRUT NATURE.....20,00€

Macabeo, xarel.lo, parellada

GRAMONA IMPERIAL BRUT GRAN RESERVA.....26,00€

Macabeo, xarel.lo, chardonnay

CAVA ROSÉ ELYSSIA de FREIXENET.....23,00€

Pinot noir

GIN & TONICS

TANQUERAY.....8,00€

SEAGRAM'S.....9,00€

PUERTO DE INDIAS.....10,00€

MARTIN MILLER'S.....11,00€

CASA ÀNGELA

CUINA AMB TRADICIÓ

BEBIDAS

COCKTAILS

SPRTIZ.....	7,00€
MOJITO.....	8,00€
CAIPIRINHA.....	8,00€
NEGRONI.....	9,00€

WHISKYS

J&B.....	8,00€
JACK DANIEL'S.....	9,00€
CARDHU.....	12,00€
KNOCKANDO.....	12,00€