

# MAS DE SANTA

---

## CARTA DE VINOS

Para beber, viajar y liarla un poco.

Una carta con hambre, carretera y algo de peligro.

## PARA EMPEZAR A LIARLA

Burbuja, salinidad y cosas que despiertan el hambre.

<b>Taittinger Brut Réserve</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier · Champagne · Francia <i>La forma elegante de empezar fuerte.</i>	— 95€
<b>Carles Andreu Brut Nature 2023</b> Parellada, Xarel·lo Macabeu · Cava <i>Seco, fino y con ganas de mesa.</i>	— 36€
<b>Rosa Cusiné Brut Nature 2020</b> Garnacha · Cava <i>Burbuja seria con cara de celebración larga.</i>	— 65€
<b>At Roca Esparter Reserva 2017</b> Macabeo · Clàssic Penedès <i>Para arrancar fino y acabar pidiendo otra.</i>	— 46€

## BLANCOS QUE VIAJAN

Más frescos, más serios o más raros. Aquí se viaja sin salir de la mesa.

### Frescos y eléctricos

**Maio de Mendoza Sobre Lías 2024** — 32€

Albariño · Rías Baixas

*Atlántico, salino y facilísimo de querer.*

**La Cotorra 2023** — 28€

Verdejo · Rueda

*El que entra primero y sale siempre.*

**Finca Las Caraballas 2023** — 32€

Verdejo Ecológico · Castilla y León

*Verdejo limpio para beber sin vueltas.*

**Varron Cuvée Especial 2022** — 40€

Verdejo Ecológico · Rueda

*Más filo y más fondo de lo que parece.*

**Ansgar Clüsserath 2023 Vom Schiefer** — 41€

Riesling · Mosel · Alemania

*Riesling con chispa para abrir el apetito en serio.*

**Kabinett Trocken 2022** — 52€

Riesling · Mosel · Alemania

*Ligero en el pie, firme en la boca.*

### Con más peso

**La Mateo 2022 Colección de Familia** — 32€

Tempranillo Blanco · Rioja

*Blanco con peso para callar a más de uno.*

**A Telleira Godello 2024** — 35€

Godello · Ribeiro

*Hace que cualquier plato parezca mejor idea.*

**DO Ferreiro Cepas Vellas 2024** — 70€

Albariño · Rías Baixas

*Aquí ya no bebes blanco: bebes criterio.*

<b>Enate Chardonnay Barrica 2022</b> Chardonnay · Somontano <i>Madera justa, mesa larga.</i>	— 42€
<b>Ossian 2022</b> Verdejo · Castilla y León <i>Verdejo adulto, de los que se quedan.</i>	— 70€
<b>Les Vercheres Blanc 2021</b> Chardonnay · Borgoña · Francia <i>Borgoña que pide bajar la voz.</i>	— 86€
<b>Hautes-Côtes du Beaune Blanc 2022</b> Chardonnay · Borgoña · Francia <i>Fino, largo y muy de segunda botella.</i>	— 90€
<b>Con rollo</b>	
<b>Impromptu 2024</b> Sauvignon Blanc · Utiel-Requena <i>Aromático y valiente; no viene a pasar desapercibido.</i>	— 48€
<b>Impromptu Rosé 2024</b> Pinot Noir · Utiel-Requena <i>Rosado con nervio para quien no quiere lo obvio.</i>	— 49€
<b>Pavillon 2021</b> Chenin Blanc · Loira · Francia <i>Tenso, fino y con esa cosa que engancha.</i>	— 105€
<b>Lour-Inho 2021</b> Loureiro y Alvarinho · Portugal <i>Atlántico amable con fondo de viaje.</i>	— 65€
<b>Camin Larredya 2019</b> Petit Manseng · Jura · Francia <i>Raro en el mejor sentido: se comenta solo.</i>	— 126€

## TINTOS CON MALA IDEA

Más trago, más comida, más conversación.

### Ligeros que vuelan

**Gatuno 2023** — 34€

Garnacha · Vinos de Madrid

*Jugoso, rápido y peligrosamente fácil.*

**Mengoba Mencía de Españillo 2022** — 52€

Mencía · Bierzo

*Ligereza con colmillo.*

**Sannace 2016** — 38€

Malvasía Nera · Italia

*Un tinto raro y amable para salirse del carril.*

**Alba Eizaga 2023 Semidulce** — 28€

Rioja

*Cierra suave y deja ganas de otra conversación.*

### Para comer fuerte

**Ser o No Ser Roble 2024** — 30€

Tempranillo · Ribera del Duero

*El acuerdo perfecto cuando nadie se pone de acuerdo.*

**Tio Martin Crianza 2022** — 32€

Rioja

*Rioja directo para cuando hay cuchillo y hambre.*

**La Cabra 2019** — 35€

Tempranillo · Rioja

*Redondo, clásico y con mucho oficio.*

**La Mateo Vendimia 2023** — 35€

Rioja

*Fruta, pulso y cero pereza.*

<b>El Campanario Reserva 2018</b> Tempranillo · Rioja <i>Cuando la comida pide un paso más.</i>	— 46€
<b>Rejadorada Roble 2024</b> Toro <i>Toro domado, pero con intención.</i>	— 32€
<b>Intensos y capricho</b>	
<b>Cruz de Alba Crianza 2022</b> Ribera del Duero <i>Serio sin ponerse pesado.</i>	— 46€
<b>Veinte Añadas Reserva 2020</b> Rioja <i>Reserva con poso, de los que hacen quedarse.</i>	— 58€
<b>Novellum Crianza 2021</b> Toro <i>Pegada rica y paso firme.</i>	— 39€
<b>Pellejo 2022</b> Toro <i>Más salvaje, más divertido, menos correcto.</i>	— 54€
<b>Bobos Finca Casa La Borracha 2022</b> Bobal · Valencia <i>Bobal con músculo y mucha conversación.</i>	— 60€
<b>Bassus Finca Casilla Herrera 2021</b> Valencia <i>Tinto amplio para una mesa con hambre.</i>	— 65€
<b>Bosque de Matasnos Reserva 2019</b> Ribera del Duero <i>Profundo, oscuro y muy de apagar el móvil.</i>	— 97€

## PARA VENIRSE ARRIBA

La parte de la carta que justifica una segunda botella seria.

<b>Castillo Ygay Gran Reserva Especial 1986</b> Rioja <i>Capricho monumental para una mesa que quiere recordar la noche.</i>	— 1200€
<b>Tartalo 2022</b> Rioja <i>No es un vino para pedir por educación.</i>	— 198€
<b>Kalamity 2023</b> Rioja <i>Desorden bonito para quien quiere lío del bueno.</i>	— 248€
<b>Beaune Premier Cru 2017</b> Borgoña · Francia <i>Pinot fino para jugar en silencio.</i>	— 168€
<b>Côte-Rôtie La Landonne 2018</b> Ródano · Francia <i>Syrah mayúscula; aquí ya no hay marcha atrás.</i>	— 648€
<b>Tara Atacama 2016</b> Chile <i>Extremo, mineral y totalmente fuera de guion.</i>	— 76€
<b>Millavoro</b> Chile <i>Carignan con alma de viaje largo.</i>	— 84€
<b>Chateau Musar 2016</b> Líbano <i>El vino que justifica una noche entera.</i>	— 101€
<b>Chateau Chalon Vin Jaune 2009</b> Jura · Francia <i>Oxidativo, salvaje y absolutamente inolvidable.</i>	— 128€

## POR COPAS

Lo que más estamos disfrutando ahora mismo.

### Salinos y generosos

#### Tradición Fino

Palomino · Jerez

*La copa que pone la mesa en órbita.*

— 8€

#### Solera Playa Manzanilla Fina

Palomino · Sanlúcar

*Salinidad fina para arrancar con hambre.*

— 6€

#### Fino 7

Pedro Ximénez · Montilla

*Más hondo, más serio, más ganas de comer.*

— 6€

### Burbuja

#### Carles Andreu Brut Nature 2023

Parellada, Xarel·lo Macabeu · Cava

*Burbuja directa para abrir la partida.*

— 9€

### Blancos

#### Maior de Mendoza Sobre Lías 2024

Albariño · Rías Baixas

*Atlántico en modo fácil.*

— 7€

#### La Mateo 2022 Colección de Familia

Tempranillo Blanco · Rioja

*Blanco con peso sin pedir permiso.*

— 7€

#### La Cotorra 2023

Verdejo · Rueda

*Fresco, directo y peligrosamente fácil.*

— 6€

#### Finca Las Caraballas 2023

Verdejo Ecológico · Castilla y León

*Verdejo limpio para empezar sin miedo.*

— 7€

## Tintos

**Gatuno 2023** — 7€

Garnacha · Vinos de Madrid

*Una copa que acaba pidiendo botella.*

**El Campanario Reserva 2018** — 9€

Tempranillo · Rioja

*Rioja serio para subir un punto.*

**Ser O No Ser 2024** — 6€

Tempranillo · Ribera del Duero

*El trago cómodo que siempre encuentra sitio.*

**Rejadorada Roble 2024** — 7€

Tinta de Toro · Toro

*Toro amable con final de repetir.*