# 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.

**Taittinger Brut Réserve** **— 95€**
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier · Champagne · Francia
*La forma elegante de empezar fuerte.*

**Carles Andreu Brut Nature 2023** **— 36€**
Parellada, Xarel·lo Macabeu · Cava
*Seco, fino y con ganas de mesa.*

**Rosa Cusiné Brut Nature 2020** **— 65€**
Garnacha · Cava
*Burbuja seria con cara de celebración larga.*

**At Roca Esparter Reserva 2017** **— 46€**
Macabeo · Clàssic Penedès
*Para arrancar fino y acabar pidiendo otra.*

# BLANCOS QUE VIAJAN

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

## Frescos y eléctricos

**Alba Eizaga 2023 Semidulce** — **28€**
Garnacha Blanca, Malvasia y Viura · Rioja
*Entra suave y deja ganas de conversación.*

**Maior 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.*

**Enate Chardonnay Barrica 2022** — **42€**
Chardonnay · Somontano
*Madera justa, mesa larga.*

**Ossian 2022** — **70€**
Verdejo · Castilla y León
*Verdejo adulto, de los que se quedan.*

**Les Vercheres Blanc 2021** — **86€**
Chardonnay · Borgoña · Francia
*Borgoña que pide bajar la voz.*

**Hautes-Côtes du Beaune Blanc 2022** — **90€**
Chardonnay · Borgoña · Francia
*Fino, largo y muy de segunda botella.*

## Con rollo

**Impromptu 2024** — **48€**
Sauvignon Blanc · Utiel-Requena
*Aromático y valiente; no viene a pasar desapercibido.*

**Impromptu Rosé 2024** — **49€**
Pinot Noir · Utiel-Requena
*Rosado con nervio para quien no quiere lo obvio.*

**Pavillon 2021** — **105€**
Chenin Blanc · Loira · Francia
*Tenso, fino y con esa cosa que engancha.*

**Lour-Inho 2021** — **65€**
Loureiro y Alvarinho · Alentejo – Corte de Cima · Portugal
*Atlántico amable con fondo de viaje.*

**Camin Larredya 2019** — **126€**
Petit Manseng · Jura · Francia
*Raro en el mejor sentido: se comenta solo.*

# 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, Garnacha tintorera y Godello · Bierzo
*Ligereza con colmillo.*

**Sannace 2016** — **38€**
Malvasía Nera · Puglia · Italia
*Un tinto raro y amable para salirse del carril.*

## 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€**
Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo · 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€**
Tempranillo, Garnacha y Graciano · Rioja
*Fruta, pulso y cero pereza.*

**El Campanario Reserva 2018** — **46€**
Tempranillo · Rioja
*Cuando la comida pide un paso más.*

**Rejadorada Roble 2024** — **32€**
Tinta de Toro · Toro
*Toro domado, pero con intención.*

## Intensos y capricho

**Cruz de Alba Crianza 2022** — **46€**
Tempranillo · Ribera del Duero
*Serio sin ponerse pesado.*

**Veinte Añadas Reserva 2020** — **58€**
Tempranillo · Rioja
*Reserva con poso, de los que hacen quedarse.*

**Novellum Crianza 2021** — **39€**
Tinta de Toro · Toro
*Pegada rica y paso firme.*

**Pellejo 2022** — **54€**
Tinta de Toro · Toro
*Más salvaje, más divertido, menos correcto.*

**Bobos Finca Casa La Borracha 2022** — **60€**
Bobal · Utiel Requena
*Bobal con músculo y mucha conversación.*

**Bassus Finca Casilla Herrera 2021** — **65€**
Bobal, Verdot, Syrah, Merlot, Cabernet · Valencia
*Tinto amplio para una mesa con hambre.*

**Bosque de Matasnos Reserva 2019** — **97€**
Tempranillo y Malbec · Ribera del Duero
*Profundo, oscuro y muy de apagar el móvil.*

## PARA VENIRSE ARRIBA

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

**Castillo Ygay Gran Reserva Especial 1986 Blanco** **— 1200€**
Viura, Malvasia · Rioja
*Capricho monumental para una mesa que quiere recordar la noche.*

**Chateau Chalon Vin Jaune 2009 Blanco** **— 128€**
Savagnin · Jura · Francia
*Oxidativo, salvaje y absolutamente inolvidable.*

**Tartalo 2022** **— 212€**
Tempranillo, Viura y Graciano · Rioja
*No es un vino para pedir por educación.*

**Kalamity 2023** **— 248€**
Garnacha tinta, Tempranillo, Garnacha Blanca y Viura · Rioja
*Desorden bonito para quien quiere lío del bueno.*

**Beaune Premier Cru 2017** **— 168€**
Pinot Noir · Borgoña · Francia
*Pinot fino para jugar en silencio.*

**Côte-Rôtie La Landonne 2018** **— 648€**
Syrah · Ródano · Francia
*Syrah mayúscula; aquí ya no hay marcha atrás.*

**Tara Atacama 2016** **— 86€**
Syrah · Valle del Huasco · Chile
*Extremo, mineral y totalmente fuera de guion.*

**Millavoro** **— 84€**
Carignan · Maule · Chile
*Carignan con alma de viaje largo.*

**Chateau Musar 2016** **— 101€**
Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault · Bekaa Valley · Líbano
*El vino que justifica una noche entera.*

# POR COPAS

Lo que más estamos disfrutando ahora mismo.

## Salinos y generosos

**Tradición Fino** — **8€**
Palomino · Jerez
*La copa que pone la mesa en órbita.*

**Solera Playa Manzanilla Fina** — **6€**
Palomino · Sanlúcar
*Salinidad fina para arrancar con hambre.*

**Fino 7** — **6€**
Pedro Ximénez · Montilla
*Más hondo, más serio, más ganas de comer.*

## Burbuja

**Carles Andreu Brut Nature 2023** — **9€**
Parellada, Xarel.lo Macabeu · Cava
*Burbuja directa para abrir la partida.*

## Blancos

**Maior de Mendoza Sobre Lías 2024** — **7€**
Albariño · Rías Baixas
*Atlántico en modo fácil.*

**La Mateo 2022 Colección de Familia** — **7€**
Tempranillo Blanco · Rioja
*Blanco con peso sin pedir permiso.*

**La Cotorra 2023** — **6€**
Verdejo · Rueda
*Fresco, directo y peligrosamente fácil.*

**Finca Las Caraballas 2023** — **7€**
Verdejo Ecológico · Castilla y León
*Verdejo limpio para empezar sin miedo.*

## 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.*