Finca
VILLACRECES
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## Vinos por copa | *Wine by the glass*

### D.O. RIBERA DEL DUERO – Finca Villacreces

| | |
|---|---|
| Pruno | 2,50 € |
| Creta | 3.50 € |
| Finca Villacreces | 4,50 € |
| Specimen | 15,00 € |
| Nebro | 25,00 € |

### DOCa RIOJA – Bodegas Izadi

| | |
|---|---|
| Izadi Larrosa Blanca | 2,00 € |
| Izadi Larrosa Rosé | 2,00 € |
| Izadi Larrosa Negra | 2,20 € |
| Izadi Crianza | 2,50 € |
| Izadi Selección Blanco | 3,20 € |
| Izadi Selección Tinto | 3,20 € |
| Izadi El Regalo | 5,00 € |

### DOCa RIOJA – Bodegas Orben

| | |
|---|---|
| Orben | 4,00 € |
| Malpuesto | 5,00 € |

### D.O. RUEDA y TORO – Bodegas Vetus

| | |
|---|---|
| Flor de Vetus Verdejo | 2,00 € |
| Flor de Vetus | 2,20 € |
| Vetus | 3,50 € |
| Celsus | 5,00 € |

## Catas Flight | *Flight tasting*

(50ml. por copa | by the glass)

**Iniciación a Ribera del Duero – 7,50 €**

*First steps in Ribera del Duero*

» 1 Pruno
» 1 Finca Villacreces

**La familia Villacreces – 30,00 €**

*Villacreces family*

» 1 Pruno
» 1 Finca Villacreces
» 1 Nebro

**La cata Artevino – 10,00 €**

*Artevino tasting*

» 1 Flor de Vetus Verdejo – Bodegas Vetus, D.O. Rueda.
» 1 Flor de Vetus – Bodegas Vetus, D.O. Toro.
» 1 Izadi Crianza – Bodegas Izadi, DOCa. Rioja.
» 1 Pruno – Finca Villacreces, D.O. Ribera del Duero.

**Cata Castilla y León – 9,90 €**

*Castilla y León tasting*

» 1 Pruno – Finca Villacreces, D.O. Ribera del Duero.
» 1 Flor de Vetus Verdejo – Bodegas Vetus, D.O. Rueda.
» 1 Flor de Vetus – Bodegas Vetus, D.O. Toro.

Maridaje con / *Pairing with*

» Queso Tudesan (Valladolid)
» Queso de Sacramenia (Segovia)
» Queso D.O. Zamora (Zamora)

# Wine Bar

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

RUTA DEL VINO
RIBERA DEL DUERO

www.villacreces.com

Tinea
VILLACRECES
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## TABLA 1 – 22,00 €

» Queso Tudesan (Valladolid), Chorizo Ibérico de Guijuelo (Salamanca), Llaminets de fuet (Barcelona) y picos de pan al aceite de oliva.

*Tudesan Cheese (Valladolid), Iberico Chorizo from Guijuelo (Salamanca), Llaminets de fuet (Barcelona) and bread sticks with olive oil.*

## TABLA 2 – 16,00 €

» Queso Tudesan (Valladolid), Queso de Sacramenia (Segovia), Queso D.O. Zamora (Zamora) y picos de pan al aceite de oliva.

*Tudesan Cheese (Valladolid), Sacramenia Cheese (Segovia), Zamora Cheese. (Zamora) and bread sticks with olive oil.*

## TABLA 3 – 18,00 €

» Paté de pato (Valladolid), Mermelada de melocotón de viña (La Rioja), tostas de arándanos y picos de pan al aceite de oliva.

*Duck foie-grass (Valladolid), vineyard peach jam (La Rioja), blueberry toast and bread sticks with olive oil.*

## TABLA 4 – 12,00 €

» Humus Premium (Badajoz), Chips de verduras al aceite de oliva, stiratti de 3 semillas y picos de pan al aceite de oliva.

*Premium Hummus (Badajoz), vegetable chips with olive oil, 3-seed stiratti and breadcrumbs with olive oil.*

* Tabla gourmet para dos personas / *Gourmet dish for two people.*

Alérgenos *Allergens* — Gluten *Gluten* — Lácteos *Dairy products* — Huevos *Eggs* — Granos de sésamo *Sesame grain*

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

RUTA DEL VINO
RIBERA DEL DUERO

www.villacreces.com