

# EL TONEL

SIDRERÍA RESTAURANTE

## Productos de la zona

Nos encontramos en Villaviciosa, capital manzanera de España, conocida por la calidad de su sidra y por la abundancia en *pumaraes* (nombre con el que se conoce en Asturias a las arboledas de manzanos)

Dentro de la sidra nos encontramos con tres productos diferenciados

:

### - Sidra natural tradicional

Bebida fermentada de manzana proveniente de las 22 variedades de D.O.P. No está filtrada y por lo general necesita **escanciado** (Con este ritual se pretende reafirmar las cualidades de la sidra, despertar el carbono endógeno y volatilizar parte del ácido acético que la sidra posee).

### - Sidra natural filtrada (conocida como “ De Nueva Expresión”)

Bebida fermentada de manzana procedente principalmente de 12 variedades de D.O.P. Filtrada y estabilizada antes de su embotellado, no necesita escanciado y se sirve en copa.

### - Sidra natural espumosa

Bebida de manzana, seca tipo brut, con gas endógeno proveniente de su propia fermentación. Existen dos métodos de elaboración: fermentación en botella (método tradicional) y fermentación en depósito (método granvas)



Las exclusivas manzanas con que se elabora provienen de las mejores pomaradas de la región asturiana. El perfil ácido-amargo de las manzanas de “Villacubera”, da lugar a una sidra agresiva que solo se suaviza con una larga maduración en bodega.

A partir de una cuidadosa selección de las variedades de manzana de cosecha propia sometidas a un prensado tradicional no exhaustivo, con una fermentación controlada y una maduración lenta, obtenemos esta sidra suave, aromática y equilibrada, con una pequeña cantidad de carbónico endógeno que le aporta la frescura final.

Esta sidra se crea para el consumidor tradicional de sidra natural, pero ofreciéndole un producto más avanzado técnicamente, que permite su consumo y su máxima expresión sin necesidad de escanciar. La fuerza, cuerpo y acidez que posee la sidra Pomarina la hacen aromática y agradable e ideal para combinar con todo tipo de comida.

PomarinaBrut proviene de plantaciones nuevas de fincas donde las variedades están localizadas para obtener un gran producto. Su elaboración se caracteriza por realizar la última fase de la fermentación de manera presurizada para integrar mejor la burbuja. Esta sidra es una espumosa en su variedad Brut, con sabor fresco y elegante.

Elaborada con manzanas seleccionadas cuyo mosto sufre una segunda fermentación en botella por el método tradicional durante un mínimo de seis meses. Afrutada, seca, rezuma calidad por todos los costados. Pura asturianía.

Armoniza a «la perfección» con quesos grasos o maduros, foie de pato y también con postres poco dulces en los que predomine la fruta. Las sidras de hielo tienen el poder de fascinar al gran público evocando climas gélidos y sabores intensamente dulces. Una experiencia que conquistará todos los sentidos.

Botellín de medio litro de sidra elaborada de forma tradicional, con manzanas asturianas y uva tinta del país, que ofrece una cata refrescante y gusto semidulce.

La Sidra Tercio 'El Gaitero' responde a una de las exigencias del consumidor actual: un producto que permite mantener el consumo de la misma sidra a lo largo del año y que ofrezca la posibilidad de consumo individual en envases más pequeños que los tradicionales.

# Blancos

## *Vino Azul:*

### *Marqués de Alcántara vino azul 14*

Cada botella de Marqués de Alcántara esconde la esencia de un vino innovador, natural y dispuesto a sorprenderle. Descubra toda la Magia del auténtico y único Vino azul 100% **Chardonnay**,

## *D.O Monterrei :*

### *Alma de blanco Godello 16*

Vino blanco con uva **Godello** 100% es nítido y fresco, con notas de melocotón claro y un final floral.

## *D.O. Somontano*

### *Enate Gewürztraminer 18*

De Alsacia al Somontano, Enate Gewürztraminer es el resultado de la buena adaptación de esta variedad a los viñedos de esta tierra amparada por los Pirineos. Y, como todos sus productos, una obra de arte.

## *D.O. Vino de Cangas:*

### *Vitheras 19*

Elaborado a partir de **Albarín Blanco**, **Albillo** y un pequeño porcentaje de **Moscatel de Grano Menudo**. Se caracteriza este vino por su color amarillo pálido, limpio y brillante.

### *Monasterio de Corias 19*

Elaborado con uva **Albarín**, con el propósito de rememorar la antigua tradición de plantar pocas cepas pero de gran calidad de uva blanca en los viñedos de la familia.

### *Nibias nº 5 25*

Vino de Calidad de Cangas. 100% **Albarín** con 1 año de crianza en barrica. Fruta de hueso, notas florales y ahumadas: muy perfumado. El roble también se nota en boca, complementándose con una fruta agradable.

## *D.O Rueda:*

### *Monasterio de palazuelos 11*

Vino blanco, seco y afrutado, elaborado con la uva 100% **Verdejo**

### *Menade 14*

Vino blanco ecológico. Seco, sabroso y equilibrado. Ciertos toques amargos propios de la **Verdejo**, redondo con volumen. La acidez natural sostiene un final elegante y largo.

### *La camioneta 13*

Elaborado con uvas seleccionadas de la variedad **Verdejo**, mediante un proceso tradicional y control de su fermentación en depósitos de acero inoxidable

### *José Pariente 16*

Varietal 100% **Verdejo**, la insignia de la casa, se elabora con uvas procedentes de viñedos de 30 años propiedad de la familia, y de viejas viñas de pequeños viticultores.

Vino blanco Reseva elaborado a partir de uva **Viura**. Fermentación en depósitos a una temperatura constante de 12-13 °C y posterior crianza en barricas de roble Francés y americano con sus lías en suspensión, más tarde permanece un mínimo de 24 mese en botella.

Pequeña Bodega muy ligada a la tierra. Sus vinos forman parte de la Denominación de Origen Rías Baixas, dentro de la subzona del Condado do Tea.

Elaborado con la variedad Albariño de los mejores viñedos, limitando la producción por cepa. Cosecha limitada.

Una fragancia con notas cítricas, mezcladas con matices florales que te recordarán a esas tardes de verano

Un sabor envolvente y fresco que proporciona un gran equilibrio. 100% albariño.

Vino blanco procedente de las 70 hectareas de viñedos propios de Fillaboa. Delicada suavidad y ligereza sutil en el paladar en definitiva, un vino radiante- 100% albariño.

Toda la expresividad de la uva Albariño.

Vino frutoso con recuerdos marinos que nos seduce con su elegante frescura.

Es un vino blanco elaborado a partir de la variedad **Albariño** (100%) por **Adega Familiar Eladio Piñeiro**. Estos viñedos de los que se extraen las cepas de albariño se encuentran en un lugar muy privilegiado del **Val Do Salnés**. El vino resultante presenta una crianza de 6 meses en cuba sobre lías finas realizándose un batonage semanal.

Vino dulce italiano elaborado por la Bodega Toso, en la zona de Piamonte. Se elabora con la variedad de uva **Moscato blanco**. En boca tiene una entrada dulce, muy equilibrado, fino y elegante.



.....

*Lucía Vitheras 14*

Rosado elaborado con **Verdejo Negro, Albarín Negro y Mencía**. De intensidad aromática destacable y muy buena acidez. Muy frutal en nariz, predominando los aromas a frutos rojos, frambuesa, fresa, caramelo de fresa.

*D.O. Navarra.*

## Zaldiko 11

Rosado con su color fresa que entremezcla en la nariz las notas florales y los caramelos  
100% **Garnacha.**

*Casa-lasierra Guerinda 13*

Goloso y muy afrutado. Fresco, divertido y desenfadado. En su elaboración sólo se utilizan uvas tintas por el método tradicional del "Sangrado de Lágrima"- 100% **Garnacha**.

D.O. Rivera del Duero.

*Hito Bodega cepa 21 11*

Macerado durante 24 horas, tras un desangrado prolongado en frío. Fermenta entre 15 y 12 grados, posteriormente se mantiene con las lías mas finas y la mayor parte de carbónico posible durante 6 meses. **100% Tinto fino**

*Madreselva en flor* 12

Rosado con un atractivo color rosa violáceo muy brillante. En cata presenta nariz muy intensa con notas de fresa y regaliz rojo, y notas florales de madreselvas. **Tempranillo**

*D.O Fernandes.*

*Can Sumoi la Rosa 19*

Elaborado con **Sumoll, Parellada y Xarel·lo** de viñedos situados a 550 metros de altitud sobre suelos arcillo-calcáreos. Es un vino ligero, delicado y elegante. De nariz expresiva y refinada, destaca la fruta roja madura con notas florales.

*D.O. Somontano.*

## Enate 14

Se elabora únicamente con la **Cabernet sauvignon** obtenida de sus viñedos, que se mantiene en maceración con las pieles hasta el sangrado para obtener su color  
Se trata de un vino con alma de blanco y cuerpo de tinto

12 lunas edición limitada 14

Un vino sabroso, fresco y con una gran riqueza de aromas, que reposa durante 4 meses, sobre sus lías, en tanques de acero inoxidable – 100 % **Syrah**

*D.O. Tierra de León:*

*Peregrino 9*

Rosado joven con variedad de uva 100% **Prieto Picudo** de los viñedos de la población de  
Gordoncillo

*D.O. Almansa*

## *La atalaya del camino 17*

Puro disfrute: volumen, elegancia y fácil de consumir  
12 meses crianza roble francés - 85% **Garnacha, Tintorera**, 15% **Monastrell**

*D.O. Bierzo:*

## *Tilenus 16*

Crianza en bodega francesa entre 10 y 12 meses. 100% **Mencía**. Viñedos viejos en vaso de alrededor de 70 años. Expresa toda la frescura y frutalidad de la Mencía (fresas, frambuesas).  
Un vino ágil y elegante.

*Castilla y León:*

## *Mascaradas 15*

Elaborado con la variedad **Tempranillo** y envejecido durante 6 meses en barricas de roble americano, MASCARADAS se muestra amable y a la vez, sabroso. Un vino elegante que abre un armonioso mundo de matices que invita a seguir descubriéndolo en una siguiente copa.

## *Mauro 38*

Estructurado, equilibrado, sedoso, pleno de fruta madura  
16 meses de crianza en roble francés y americano- 90% **Tempranillo**, 10% **Syrah**

*D.O. Jerez:*

## *Triana Pedro Ximénez (vino dulce) 14*

Vino dulce y equilibrado de un intenso color caoba oscuro con dulces aromas de pasificación, fruto del alto contenido en azúcares de la uva **Pedro Ximénez**. No solo se puede tomar para acompañar postres y dulces sino como acompañamiento ideal de quesos azules

*D.O. Jumilla:*

## *Casa de la Ermita 15*

Mediterraneidad, frescura y cuerpo. Así se conjugan para alcanzar el equilibrio que te hará disfrutar. Tinto crianza – **Monastrell, Petitverdot**

*D.O. Manchuela:*

## *Hechicero Finca el Carril 16*

Un vino de corte moderno, con influencias mediterráneas, cálido que combina perfectamente la fruta y estructura.  
12 meses de crianza- **Tempranillo, Petitverdot, Syrah y Cabernet Sauvignon**

*D.O. La Mancha:*

## *El Vínculo 22*

El otro tesoro de Alejandro Fernández. El Vínculo Reserva demuestra las bondades de la uva autóctona por antonomasia en España, la **Tempranillo**

*D.O. Ribeira Sacra:*

*Algueira 16*

Tinto joven de las Adegas Algueira. Se elabora con uvas de la variedad **Mencía** procedentes de viñas relativamente jóvenes que crecen en un entorno idílico siguiendo el curso del río Sil. Allí, los climas mediterráneo y atlántico se cruzan para ofrecer lo mejor de ambos.

*D.O. Ribera del Duero:*

*Torrederos 13*

5 meses en barrica 50% roble francés 50% roble americano-100% **Tempranillo**

*Avan ok 14*

4 meses de barrica. **Tinta del país.**

*Prado Rey 15*

95%**Tempranillo** , acompañada de 3% de **Cabernet Sauvignon** y un 2% de **Merlot**

*Protos 15*

6 meses en roble americano y 6 meses en botella – 100%**Tempranillo**

*Pago de los Capellanes 21*

5 meses de barrica – 100% **Tempranillo**

*Prado Rey Crianza 20*

95% **Tinta Fina**; 3% **Cabernet Sauvignon**; 2% **Merlot**

*Condado de Haza 21*

15 meses en barrica de roble americano – 100% **Tempranillo**

*Pesquera 26*

18 meses en barrica – 100% **Tempranillo**

*Pago de los Capellanes Crianza 30*

12 meses en barrica roble francés – 100% **Tempranillo**

*Trus Reserva 40*

24 Meses en barrica de roble francés – 100% **Tempranillo**

*Flor De Pingus (2000) 180*

El vino tinto Flor de Pingus está elaborado principalmente por Tempranillo, aunque incluye pequeños porcentajes de **Merlot** y **Cabernet Sauvignon**. 14 meses en barricas nuevas de roble Francés.



D.O. Rioja:

## Oñal 12

Tinto crianza – 100% **Tempranillo**

## Lan Crianza 13

14 meses de crianza en barricas de roble mixto y 9 meses de afinado en botella. **95% Tempranillo y 5% Mazuelo**

## Conde del Real Agrado Crianza 13

12 meses en barrica de roble americano y francés- **Tempranillo, Mazuelo y Graciano**

## Bécquer 15

Vino ecológico envejecido 6 meses en barricas de roble mixto. **Tempranillo y garnacha tinta**

## Cincuenta UGARTE 16

14 meses de crianza en barrica de roble francés y americano - **Tempranillo**

## Ramón Bilbao ed. Limitada 18

14 meses de crianza en barrica nueva de roble francés y americano - **Tempranillo**

## Campillo Crianza 21

18 meses en barrica de roble americano - **Tempranillo**

## Muga Crianza 23

24 meses de crianza -**70% Tempranillo, 20% Garnacha, 7% Mazuelo y 3% Graciano**

## Viña Lanciano Reserva 20

El alma de Lan. 12 meses en roble francés seguidos de 6 meses en barrica de roble ruso afinado en botella durante otros 18 meses – **Tempranillo, Mazuelo, Graciano**

## Viña Pomal Reserva 22

18 meses en roble americano y 24 meses en botella- **Tempranillo**

## Marqués de Murrieta Reserva 25

**84% Tempranillo, 9% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha**

Criado durante 19 meses en barricas de roble americano de 225 litros de capacidad.

## Campillo Reserva selecta 28

Envejecido un mínimo de 22 meses en barricas de roble francés y americano-**Tempranillo**

## Viña Ardanza 28

36 meses en roble americano - **80% es Tempranillo y el 20% Garnacha**

## Rodiles 30

16 meses de crianza en barricas nuevas de roble americano y francés, con un tostado especial - **Garnacha, Tempranillo, Mazuelo y Graciano**, al 25 % cada una

## Muga Reserva 32

24 meses de crianza -**70% Tempranillo, 20% Garnacha, 7% Mazuelo y 3% Graciano**

Un vino sedoso, donde el tanino se encuentra algo presente; rico y carnoso, denotando juventud. Muy buena acidez que hace de este vino sea largo y fresco.

## Roda Reserva 32

**90% Tempranillo, 10% Graciano.** Vino excelente para la gastronomía, muy versátil, capaz de maridar con un pescado, con una carne asada o con un guiso complejo.

18 meses en barricas nuevas de roble francés Allier - **55% Garnacha, 30% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo**

40 % de **Garnacha**, 40 % **Tempranillo** y 20 % de otras variedades de uva

Un vino de carácter cosmopolita y fácil de beber, auténtico todo-terreno para todos los públicos  
- Cabernet Sauvignon y Merlot

18 meses en barricas nuevas de roble americano y francés - **Tempranillo, Merlot, Cabernet, Moristel y Parraleta**

Un auténtico vino de *coupag* resultado del ensamblaje de las uvas **Syrah, Cabernet Sauvignon y Peti tVerdot** de los viñedos más viejos del pago Dominio de Valdepusa. Un vino fresco y estimulante con una buena carga frutal y al mismo tiempo ligero, ideal para el disfrute.

Tinto con 10 meses de crianza en barricas de roble francés - **Garnacha y Syrah**

Producido a partir de la selección de las mejores uvas de cada uno de los pagos, combina la riqueza del **Tempranillo**, la intensidad del **Syrah** y la elegancia del **Cabernet Sauvignon**.

**Tempranillo** 100%. 24 meses en Barrica de Roble Americano

## Cavas y Champagnes

Codorníu *NON PLUS ULTRA* 17

*Oriol rossell Reserva de la propiedad 18*

*Oriol rossell* Rosado 18

*Raventós i Blanc de Nit* 22

*Sumarroca Cuvée gran reserva 22*

AA Mirgin Laietá gran reserva 24

*Juve y Camps Reserva de la Familia 23*

*Moët & chandon impérial* 46

*Besserat de Bellefon 48*