

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)



D.O. Sidra de Asturias:

Sidra D.O. Villacubera 3.50

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.

Españar 7

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.

Pomarina Natural 9

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.

Pomarina Brut 12

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.

Emilio Martinez Brut nature 12

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.

Sidra de hielo 1898 copa 4 cl 3.50

Armoniza a «la perfección» con quesos grados 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.

El Gaitero red grape 2,50

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.

Tercio de El Gaitero 2,20

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 **Moscate 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.

D.O. Rioja :

Real agrado 12

Vino blanco Reserva elaborado a partir de uva **Viura**

Bai Gorri Crianza 22

Blanco fermentado en barrica a partir de uva **Viura**

Rodiles Reserva 36

Vino blanco Reserva 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 mes en botella.

D.O. Rias Baixas:

Marteleira 13

Camiño do Rei 14

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.

Coral do mar 16

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

Eido da fonte 18

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.

Fillaboa 20

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.

Mar de frades 22

Toda la expresividad de la uva Albariño.

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

Envidia cochina 26

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 líasfinas realizándose un batonage semanal.

D.O. Ribeiro:

La flor y la abeja 16

Otros Blancos:

Moscato d'asti Fiocco di Vite 12

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.

Rosados

D.O Canjas::

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 Ribera 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 más 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 Penedés:

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 Gordonicillo

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 barrica francesa entre 10 y 12 meses. 100% **Mencía**. Viñedos viejos en vaso de alrededor de 70 años. Expresa toda la frescura y frutosidad 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 descubriendolo 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.

Valsacro Dioro Reserva 34

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

Arvum(2005) 55

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

D.O. Somontano:

Enate 14

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

Marboré 26

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

D.O. Valdepeña

Summa varietalis 22

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.

D.O. Vinos de Madrid

30.000 maravedies 17

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

Valladolid:

Abadía Retuerta Selección especial 32

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**.

Zamora:

Dehesa la Granja 18

Tempranillo 100%. 24 meses en Barrica de Roble Americano

Cavas y Champagnes

Anna de codorníu 15

Pureza, viveza y feminidad definen este cava, y la combinación con Chardonnay con las tres uvas clásicas lo destacan como un cava brillante y de gran frescura procedente de los aromas frutales y florales de su crianza.

Codorniu NON PLUS ULTRA 17

El cava con más historia de España, fue creado en 1897 como el primer cava brut. Combina las variedades de uva tradicionales con elegancia, equilibrio y distinción.

Oriol rossell Reserva de la propiedad 18

Se trata de un cava redondo con volumen y con final largo, cremoso y persistente.

Variedades: Xarel·lo (70%), Macabeo (20%) y Parellada (10%). Con una crianza de 38 a 50 meses

Oriol rossell Rosado 18

Alta intensidad, con aromas potentes de frutas rojas y notas balsámicas que exaltan su vivacidad. Suave en boca, nos llena de sensaciones afrutadas, frescas y agradables, con un final largo y seco.

Raventós i Blanc de Nit 22

cava rosado elaborado por la bodega Raventós y blanc según los métodos de la agricultura biodinámica. Se trata de un cava muy versátil que combina con toda clase de platos. Este cava es un coupage de uvas de las variedades **Macabeu, Xarel-lo, Parellada y Monastrell**.

Sumarroca Cuvée gran reserva 22

Cava que nos da la frutosidad del chardonnay completada con una pequeña parte de parellada que le aporta finura. La larga crianza, de más de 36 meses, y la no-dosificación del brutnature nos conducen a la pureza del cava

AA Mirgin Laietá gran reserva 24

Brutnature gran reserva ecológico de añada. Cava de larga crianza, mínimo 30 meses
Embotellado en botella especial para acentuar el factor diferencial - **Pansa blanca, Macabeu, chardonnay y PinotNoir**

Juve y Camps Reserva de la Familia 23

Cava ejemplar, el clásico de los clásicos entre los espumosos ejemplo del excelente trabajo que realiza esta tradicional casa de Sant Sadurní d'Anoia, todo un símbolo gracias a su elegancia y refinamiento. Con aromas frescos y matices de crianza,

Moët & chandon impérial 46

Vibrante - generoso – seductor

Moët Impérial es el champagne más emblemático de la Maison. Fue creado en 1869 y personifica el estilo único de Moët&Chandon, que se distingue por una fruta viva, un paladar seductor y una madurez elegante.

Besserat de Bellefon 48