

CARTA DE VINOS

Quiriego

COCINA RÚSTICA

Hermosillo, Sonora





PARA EL MARIDAJE PERFECTO
una copa

CHAMPAGNE

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Moet & Chandon, Brut Imperial		\$3,500
Moet & Chandon, Ice Impérial		\$3,800
Moet & Chandon, Ice Impérial Rosé		\$4,200
Moet & Chandon, Nectar Impérial		\$3,500
Dom Perignon Vintage 2013		\$12,000
Veuve Clicquot, Brut		\$3,000

VINO BLANCO

Náufrago, Chardonnay, Valle de Parras, México	\$175	\$800
Relieve, Chardonnay/chenin blanc, Ensenada, México		\$850
Monte Xanic, Sauvignon Blanc Ensenada, México	\$210	\$3,500
Decoy, Chardonnay, Sonoma City, Estados Unidos		\$1,800
Beringer, Chardonnay, California, Estados Unidos		\$800
Louis Jadot, Chardonnay, Bourgogne, Francia		\$1,400
Win Win Von Winning, Riesling, Alemania		\$1,250
I Heart Prosecco, Italia		\$650

VINO ROSADO

Monte Xanic, Grenache, Valle de Guadalupe, México	\$210	\$1,000
Miraval, Grenache Blend, Cotes de Provence, Francia		\$1,900
Decoy, Rosé, California, Estados Unidos		\$1,400

VINOS
750ML.

VINO TINTO

	Copa	Botella
MÉXICO		
Pies de Tierra, Tempranillo/Syrah, Vinisterra, Ensenada	\$230	\$1,100
Vinisterra Nebbiolo, Ensenada		\$2,200
Maija, Merlot, Vinícola Regional, Ensenada		\$1,400
Monte Xanic, Cabernet-Merlot, Valle de Guadalupe		\$1,500
Único Santo Tomás, Cabernet-Merlot, Valle de Santo Tomás		\$3,100
María Tinto, Blend, Valle de Guadalupe		\$1,500
Gran Ricardo, Blend, Monte Xanic, Valle de Guadalupe		\$3,500
Norte 32, Tempranillo-Syrah, Valle de Guadalupe		\$1,600
Mogor Badan, Mezcla Bordolesa		\$2,200
ESTADOS UNIDOS		
Decoy, Pinot Noir, Sonoma Country		\$1,800
Beringer Private Reserve, Cabernet Sauvignon, Knights Valley		\$2,900
Robert Mondavi, Cabernet Sauvignon, California	\$215	\$1,000
Ménage á Trois, Merlot, California	\$215	\$1,000
Daou, Cabernet Sauvignon, Paso Robles	\$380	\$1,900
Liberty School, Cabernet Sauvignon, Paso Robles		\$1,300
Duckhorn, Cabernet Sauvignon, Napa Valley		\$5,000
Duckhorn, The Discussion, Napa Valley		\$9,900
Duckhorn, Merlot, Napa Valley		\$4,000
Decoy, Cabernet Sauvignon, Sonoma Country		\$1,900
Nickel & Nickel, Merlot, Oakville		\$3,000
Artemis Stag’s Leap Wine Cellars, Cabernet Sauvignon, Napa Valley		\$5,800
Austin Hope, Cabernet Sauvignon, Napa Valley		\$5,700
Bella Union, Cabernet Sauvignon, Napa Valley		\$4,300
Turbull, Cabernet Sauvignon, Napa Valley		\$7,600
Caymus, Cabernet Sauvignon, Napa Valley		\$5,900
ESPAÑA		
Pruno, Finca Villacreces, Tempranillo, Ribera del Duero		\$1,150
Alión, Tempranillo, Ribera del Duero		\$5,000

VINOS
750ML.

VINO TINTO

ESPAÑA	Copa	Botella
Finca Resalso, Tempranillo, Emilio Moro, Ribera del Duero		\$1,050
Emilio Moro, Tempranillo, Ribera del Duero		\$1,800
CNVE, Imperial Reserva, Tempranillo Blend, Rioja		\$2,100
Matarromera Crianza, Tempranillo, Ribera del Duero		\$2,100
Valdelacierva Grano a Grano, Tempranillo, Rioja		\$3,400
Aalto PS, Tempranillo, Ribera del Duero		\$7,900
Flor de Pingus, Tempranillo, Ribera del Duero		\$7,400
Mauro VS, Tempranillo Syrah, Castillo y León		\$6,000
Pago de Carovejas, Tempranillo, Ribera del Duero		\$3,100
Muga Reserva, Tempranillo, Rioja		\$2,000
Convey, Garnacha, Priorat		\$1,300
ARGENTINA		
Zuccardi Concreto, Malbec, Mendoza		\$2,900
Catena Alta, Malbec, Mendoza		\$2,900
AUSTRALIA		
19 Crímenes, Red Blend	\$190	\$900
FRANCIA		
Chateau Hossan Pomerol, 2004		\$15,000
Coudelet de Beaucastel, 2013		\$2,500
Beaujolais-Villages, Georges Duboeuf		\$1,100
Loius Jadot, Pinot Noir, Bourgogne		\$1,400
ITALIA		
Tenuta Perano, Chianti Clásico		\$2,300
Guidolberto, 2016, Toscana		\$3,000

Quiriego

COCINA RÚSTICA