LAS TRUCHAS
RESTAURANTE

VERMUT

Vermut Primitivo rojo — 4,45
Bodega Primitivo Collantes. DOP Jerez-Xérès-Sherry

Vermut Lustau blanco — 4,45
Bodega Lustau. DOP Jerez-Xérès-Sherry

VINOS GENEROSOS

Manzanilla Gabriela — 3,00 — 18,50
Palomino. Bodegas Barrero. D.O. Manzanilla de Sanlúcar

Fino La Janda — 3,50 — 21,00
Palomino. Bodegas Álvaro Domecq. DOP Jerez-Xérès-Sherry

Amontillado Los Arcos — 4,50 — 28,00
Palomino. Bodegas Lustau. DOP. Jerez-Xérès-Sherry

Palo Cortado Regente — 5,50 — 38,90
Palomino fino. Bodegas Sánchez Romate. DOP Jerez-Xérès-Sherry

Oloroso Maestro Sierra — 5,50 — 34,50
Palomino. Bodegas El Maestro Sierra. DOP Jerez-Xérès-Sherry

Cream Candela — 2,95 — 16,50
Palomino fino y Pedro Ximénez. Bodegas Caballero. DOP Jerez-Xérès-Sherry

Moscatel Micaela — 3,50 — 20,95
Moscatel de Alejandría. Bodegas Barón. DOP Jerez-Xérès-Sherry

Pedro Ximénez Néctar — 3,00 — 17,95
Pedro Ximénez. Bodegas González Byass. DOP Jerez-Xérès-Sherry

VINOS BLANCOS

Galestro — 3,00 — 15,90
Viognier y garnacha blanca. Bodegas Viña Santa María de los Reyes. V.T. de Cádiz

Barbazul blanco — 3,00 — 19,95
Chardonnay. Bodegas Huerta de Albalá. V.T. de Cádiz

Forlong blanco — 3,70 — 20,50
Palomino fino. Bodega de Forlong. V.T. de Cádiz

Entrechuelos semidulce — 3,20 — 17,00
Chardonnay. Bodegas Miguel Domecq. V.T. de Cádiz

Matalián semidulce — 19,50
Palomino fino y moscatel de Alejandría. Bodegas Primitivo Collantes. V.T. de Cádiz

Sulfitos

LAS TRUCHAS
RESTAURANTE

VINOS BLANCOS

Caleta		19,00
Chardonnay. Bodega Santi Jordi. V.T. de Cádiz		
Sobremar	3,50	23,00
Palomino fino. Bodega Meridiano Perdido. V.T. de Cádiz		
Lagar de Ambrosio		20,00
Perruna. Lagar de Ambrosio. V.T. de Cádiz		
Alba balbaina		24,00
Palomino fino criado sobre lías. Bodegas Barbadillo. V.T. de Cádiz		
Señorío de Sobral		21,00
Albariño. Bodega Señorío de Sobral. D.O. Rías Baixas		
José Pariente		24,50
Verdejo. Bodegas José Pariente D.O. Rueda		
Eresma	3,00	18,00
Verdejo. Bodegas Eresma. D.O. Rueda		

VINOS ROSADOS

Forlong rosado	3,70	20,50
Tintilla de Rota. Bodega de Forlong. V.T. de Cádiz		

VINOS TINTOS

Cortijo de Jara Roble, 6 meses	3,20	16,75
Syrah, merlot y tempranillo. Bodegas Cortijo de Jara. V.T. de Cádiz		
Petita	3,30	19,00
Petit verdot. Bodegas Viña Santa María de los Reyes. V.T. de Cádiz		
Petit Forlong		19,90
Syrah, merlot y tintilla de Rota. Bodega de Forlong. V.T. de Cádiz		
Nude		25,00
Tintilla de Rota. Gama alta enología Barbadillo. V.T. de Cádiz		
Arx		36,90
Syrah, merlot, cabernet sauvignon y tintilla. Bodegas Tesalia. V.T. de Cádiz		
Fine Tempo		44,50
Syrah y petit verdot. Bodegas Oleum Viride. V.T. de Cádiz		
Fabio Montano	3,50	19,50
Tempranillo, Syrah y cabernet. Bodegas Rivero. V.T. de Cádiz		

Sulfitos

LAS TRUCHAS
RESTAURANTE

VINOS TINTOS

Pago Higuerón — 21,00
Syrah y cabernet sauvignon. V.T. de Cádiz

Paco García 6 — 3,50 — 19,50
Tempranillo y garnacha. Bodegas Paco García. D.O. Rioja

Muga — 35,00
Tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo. Bodegas Muga. D.O. Rioja

Balbás barrica — 3,95 — 23,00
Tinto fino. Bodegas Balbás. D.O. Ribera del Duero

Pago de Carraovejas — 58,00
Tinto fino, cabernet sauvignon y merlot. Bodega Pago de Carraovejas. D.O. Ribera del Duero

VINOS ESPUMOSOS

Talayón — 21,00
Chardonnay. Bodegas Miguel Domecq. V.T. de Cádiz

En TUGASA entendemos el vino como una parte esencial de la experiencia gastronómica y como una expresión del territorio que nos rodea. Por ello, hemos realizado una cuidada selección de referencias que reflejan la riqueza, la personalidad y la excelencia de nuestra tierra.

El gran protagonismo de esta carta corresponde a los vinos de la provincia de Cádiz, un territorio con una tradición vitivinícola única en el mundo. Desde los legendarios Vinos de Jerez —finos, manzanillas, amontillados, olorosos, palo cortado, cream, moscateles y Pedro Ximénez—, auténtico patrimonio enológico de Andalucía, hasta los vinos blancos, tintos, rosados y espumosos elaborados en la Sierra de Cádiz, la Costa Noroeste y la comarca de Jerez, cada botella representa el carácter de un paisaje, el saber hacer de sus bodegas y la pasión de quienes lo cultivan.

Junto a esta destacada representación gaditana, nuestra carta incorpora una selección de vinos de otras prestigiosas denominaciones de origen españolas, elegidos por su calidad y capacidad para acompañar nuestra propuesta gastronómica.

Le invitamos a descubrir una colección pensada para disfrutar sin prisas, brindar por los buenos momentos y recorrer, copa a copa, la extraordinaria diversidad vitivinícola de Cádiz y de España.

SO_2 Sulfitos