TAVERNA

tres14

Arròs, peix i cuina de barca

tabernatres14.es

Vinos de nuestra elección de temporada

Blancos, un paisaje en sus botellas

Bilarie (Seco) — **18 €**
Meseguera **(D.O. Alicante)**

K-Naia (Afrutado) — **18 €**
Verdejo **(D.O. Rueda)**

Bestúe sobre lias (Seco) — **19 €**
Chardonnay **(D.O. Somontano)**

Sospechoso (Seco) — **19 €**
Macabeo, Verdejo, Airen **(D.O. Castilla)**

Alberte, Ribeiro (Afrutado) — **20 €**
Treixadura, Albariño y Lado **(D.O. Ribeiro)**

Muga Fermentado en Barrica (Seco) — **20 €**
Garnacha blanca, Viura y Tempranillo **(D.O. Rioja)**

Polvorete. By Emilio Moro (Afrutado) — **20 €**
Godello **(D.O. Bierzo)**

Pepe Mendoza Casa Agrícola (Seco) — **20 €**
Airén, Macabeo, Moscatel **(D.O. Alicante)**

Perro Verde (Seco) — **20 €**
Verdejo **(D.O. Rueda)**

Fenomenal (Seco) — **23 €**
Sauvignon Blanc **(D.O. Rueda)**

Casta Diva Cosecha Dorada (Seco) — **23 €**
Moscatel **(D.O. Alicante)**

Granbazán Verde (Afrutado) — **24 €**
Albariño **(D.O. Rias Baixas)**

Hacienda Arinzano — **24 €**
Chardonnay **(D.O. Pago de Arinzano)**

Idoia (Afrutado) — **24 €**
Xarel·lo, Macabeo, Garnacha Blanca, Chardonnay **(D.O Cataluña)**

O Luar Do Sil (Afrutado) — **25 €**
Godello **(D.O. Valdeorras)**

Cullerot (Seco) — **25 €**
Verdil, Merseguera, Macabeo, Malvasía **(D.O. Valencia)**

Sanzo, Bajo Velo Flor (Seco) — **26 €**
Verdejo **(D.O. Rueda)**

Pureza. Pepe Mendoza (Seco) 27 €
Moscatel **(Liber, D.O. Alicante)**

Les Prunes (Seco) 27 €
Mando **(D.O. Valencia)**

Jardín de Lucía (Afrutado) 27 €
Albariño **(D.O. Rías Baixas)**

Arbui Blanco (Afrutado) 31 €
Meseguera y Chardonnay **(El Mañá. D.O. Alicante)**

José Pariente Finca La Medina 2023 (Afrutado) 35 €
Verdejo **(D.O. Rueda)**

Pazo Señorans Selección de Añada 2015 (Seco) 54 €
Albariño **(D.O. Rías Baixas)**

Rosados, frescura y ligereza

Quinta de Aves Rosé (Seco) 16 €
Cabernet Franc, Graciano **(V.T. Castilla)**

Pingall (Afrutado) 16 €

Tintos, descubre Km 0. Alicante

Una mirada de los vinos a través de sus paisajes aromáticos que nos hablan de lo que nos caracteriza como Mediterráneo.

Bilaire 6 meses Cza Barrica Francesa (Afrutado) 18 €
Monastrell **(D.O. Alicante)**

Niu. Crianza en Barrica Francesa (Seco) 19 €
Syrah, Cabernet Sauvignon y Garnacha
(Villajoyosa, D.O. Alicante)

Pepe Mendoza Casa Agrícola (Afrutado) 20 €
Monastrell, Giró, Alicante Bouchet **(D.O. Alicante)**

Arbui. Crianza en Barrica Francesa (Afrutado) 24 €
Monastrell **(D.O. Alicante)**

Veneno. Pepe Mendoza (Seco) 32 €
Monastrell **(Lliber, D.O. Alicante)**

Carreró. Mas de Sella (Seco) 36 €
Garnacha, Syrah, Cabernet Franc y Sauvignon, Marselán
(Villajoyosa, D.O. Alicante)

Espumosos, una burbuja fundamental

Conde de Haro Brut Reserva (Afrutado) — 25 €
Chardonnay, Viura

Pere Ventura Tresor Reserva Brut (Afrutado) — 31 €
Macabeo, Xarel·lo y Parellada **(D.O. Cava)**

Gramona Imperial Gran Reserva (Seco) — 35 €
Chardonnay, Xarel·lo y Macabeo **(D.O. Corpinat)**

Champagne G.H. Martel&Cº Prestige Brut (Seco) — 47 €
Champagne **(Epernay-France)**

Otras regiones que nos transmiten admiración

Finca Resalso. Roble (Afrutado) — 19 €
Tinto Fino **(D.O. Ribera del Duero)**

Prado Fusión (Seco) — 19 €
Garnacha, Syrah **(D.O. Campo de Borja)**

L'Inconsient by Les Cousins. Crianza (Seco) — 20 €
Garn., Cariñ. Merl., C. Sauvig., Sy. **(D.O.Q. Priorat)**

992 Finca Rio Negro — 20 €
Tempranillo **(V.T. Castilla)**

Andén de la Estación by Muga. Crianza (Seco) — 20 €
Tempranillo, Garnacha Tinto **(D.O. Rioja)**

Hito. Bod. Cepa 21 (Afrutado) — 23 €
Tinto Fino **(D.O. Ribera del Duero)**

Muga. Crianza, Zona Alavesa (Seco) — 30 €
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano **(D.O. Rioja)**

Emilio Moro. Crianza (Afrutado) — 30 €
Tinto fino **(D.O. Ribera del Duero)**

Pago Capellanes Crianza (Afrutado) — 34 €
Tinto fino **(D.O. Ribera del Duero)**

Viña Tondonia Reserva 2013 (Seco) — 47 €
Tempranillo **(D.O.Ca. Rioja)**

Sierra Cantabria Puntido 2022 (Seco) — 50 €
Tempranillo **(D.O.Ca. Rioja)**

PSI 2021 (Seco) — 55 €
Tempranillo y garnacha **(D.O. Ribera del Duero)**

TAVERNA tres14

Cuina de barca,
l'autèntica cuina marinera

Tots els preus inclouen el 10% d'IVA
Todos los precios incluyen el 10% de IVA
All prices include 10% VAT

tabernatres14.es