



CARTA DE VINOS

Tarumbó · Vinoteca

MERCADO DEL PUERTO · LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

CÓMO LEER LA CARTA

COPA — precios por formato de copa disponibles para ese vino (100 ml / 125 ml / 150 ml, según el vino). Un “—” indica que ese vino se sirve solo por botella.

BOTELLA — precio de la botella para disfrutar en sala.

LLEVAR — precio de la botella cerrada para llevar.

El Jerez se sirve en copita (50 ml); precio único indicado en la columna COPA.



ESPUMOSOS

	COPA (100/125/150 ml)	BOTELLA	LLEVAR
• Raventós i Blanc · Blanc de Blancs Xarel·lo, Macabeu, Parellada. Elegante y fresco, con fina burbuja y notas cítricas y florales.	6€	29€	24,90€
• L'Herència — Método ancestral Garnatxa/Sumoll, D.O. Penedès (Mas Gomà 1724). Espumoso ancestral. Burbuja fina, notas cítricas, panadería y fruta blanca.	6€	26€	21,90€
• Raventós i Blanc · De Nit Rosado de finca. Delicado y expresivo, con aromas de frutos rojos y flores.	—	35€	30€

VINOS NATURALES

Minima intervención, agricultura ecológica o biodinámica

	COPA (100/125/150 ml)	BOTELLA	LLEVAR
• Rosalía — Albariño, D.O. Rías Baixas (Val do Salnés) Fresco, atlántico y salino, con aromas de fruta blanca, flores y cítricos.	—	32€	26,90€
• Clar — Chardonnay, Garnatxa Blanca, Malvasía, Parellada, Xarel·lo, Penedès Blanco vibrante y mineral, con notas de fruta blanca, hierbas y un toque mediterráneo.	4€	19€	14,90€
• Viña Almate — Tempranillo, V.T. Castilla y León (Alfredo Maestro) Tinto ligero y jugoso, de viñedos viejos. Frutos rojos, fresca y gran bebibilidad.	4€	22€	16€
• Quite — Mencía, D.O. Bierzo (Verónica Ortega) Expresivo y floral, con fruta roja, toques especiados y mineralidad.	—	30€	23€
• Camino de los Arrieros — Field blend viñas centenarias, D.O. Arribes (Alvar de Dios) Complejo y profundo, de viñas centenarias. Fruta madura, hierbas y nota mineral.	—	30€	23€
• Abrunet Rosado — Terra Alta Rosado fresco y delicado, con aromas de fresa, frambuesa y flores silvestres.	4€	19€	14,90€

JEREZ

Servido en copita (50 ml)

- **Manzanilla La Guita** — Bodegas Hidalgo, Sanlúcar de Barrameda 3,5€
- **Fino Inocente** — Valdespino, Jerez (pago Macharnudo) 4,5€

RINCÓN ITALIANO

La selección personal de la casa — una botella de cada, traída directamente de Italia

	BOTELLA	LLEVAR
• Foradori · Fontanasanta Manzoni — Manzoni Bianco (naranja), Trentino	39€	33€
• Foradori · Fuoripista Pinot Grigio — Pinot Grigio (naranja), Trentino	30€	24€
• Caspagnolo — Sangiovese/Merlot, Chianti Colli Senesi	39€	33€
• Foradori · Teroldego — 100% Teroldego, Trentino	68€	58€
• Scriani · Amarone della Valpolicella — Corvina, Corvinone, Rondinella, Valpolicella Classica	52€	44€
• Sottimano · Langhe Nebbiolo — 100% Nebbiolo, Piemonte	170€	Bajo consulta
• Il Marroneto · Brunello di Montalcino — Sangiovese Grosso, Montalcino (pieza única)		

BLANCOS

	COPA (100/125/150 ml)	BOTELLA	LLEVAR
• Ochoa Blanco Lías — Chardonnay/Viura, D.O. Navarra Afrutado y equilibrado, con volumen y un final suave.	4€	17€	12,90€
• Ostatu Blanco — Viura/Malvasía, Rioja Alavesa Fresco y aromático, con notas de fruta blanca y flores.	4€	17€	12,90€
• Dos Claveles — Blanco joven, D.O. Montilla-Moriles (Toro Albalá) Seco y fino, con aromas de almendra, hierbas y flores.	4€	19€	14,90€
• Vento · Blanco Seco — Listán Blanco, D.O. Tacoronte-Acentejo (Tenerife) Atlántico y mineral, con notas cítricas, herbáceas y salinas.	4€	19€	14,90€
• Altitud 1318 Blanco — Vijariego Blanco/Albillo Criollo, D.O. Gran Canaria (Bodegas Bentayga) Expresivo y vibrante. Fruta blanca, flores y un toque salino.	—	39€	33€

ROSADOS

	COPA (100/125/150 ml)	BOTELLA	LLEVAR
• Tajinaste Rosado — Listán Negro, D.O. Valle de la Orotava (Tenerife) Fresco y floral, con notas de frutos rojos y un final mineral.	5,40€	27€	22,90€
• Mondalón Rosado — Listán Negro, D.O. Gran Canaria Elegante y estructurado, con fruta roja madura y sutiles notas cítricas.	—	32€	27€

TINTOS

	COPA (100/125/150 ml)	BOTELLA	LLEVAR
• El Vigía de la Atalaya — Garnacha Tintorera ecológico, D.O. Almansa Frutal y goloso, con toque especiado y tanino suave.	4€	17€	12,90€
• El Primavera — Viñedo único “Anda Verde”, Rioja Alavesa Fruta roja y negra, fresco y sedoso, con carácter.	4€	17€	12,90€
• Senda del Oro — Tinto Fino, D.O. Ribera del Duero (Vizcarra) Potente y elegante, con fruta madura, tostados y final largo.	4,80€	21€	16,90€
• Motorpsico — Mencía, D.O. Bierzo (Michelini i Mufatto) Fresco y atlántico, con aromas de fruta roja, flores y especias.	4,60€	20€	15,90€
• Lava (Tinto Joven) — Uvas volcánicas canarias, Gran Canaria Joven y vibrante, con fruta roja, toques florales y mineralidad volcánica.	—	28€	23€
• Andreas Bender · Pinot Noir — Selección especial — Spätburgunder, Pfalz/Mosela, Alemania Delicado y elegante, con cereza, frambuesa y notas terrosas.	—	35€	30€

NUESTRA FILOSOFÍA

Seleccionamos vinos con alma, respetuosos con la tierra y con las personas que la trabajan. Cada botella cuenta una historia, y cada copa es una oportunidad para viajar.

Salud!

