

BOBBY'S

• GOURMET BARBECUE •

■ ESPUMOSOS

- MAS MACIA BRUT NATURE RESERVA. CAVA (conca del l'Anoia)**
Xarel lo y Parella Domina la fruta blanca, sobre ligeros tostados 17,00€
- LA MODENESE BIANZO FRIZZANTE. MOSCATO (Italia)**
Moscatell. De baja graduación, dulce y espumoso 11,00€
- GAVIOLI FRIZZANTE ROSADO. LAMBRUSCO (Italia)**
Lambrusco del Emilia. Frutas rojas con un punto ácido y agradable dulzor 11,00€

■ ROSADOS

- MURIEL ROSADO. BODEGAS MURIEL (Rioja)**
Garnacha. Fresco y brillante con aroma a fresas, frambuesas y matices de melocotón 11,00€
- ALEX SENSACIÓN ROSÉ. VIÑEDOS DE CALIDAD (Navarra)**
Garnacha. Aroma intenso a fresas, frambuesas y matices de melocotón 11,00€
🍷 2,00€

■ BLANCOS

- LOREA. BODEGAS ZORZAL (Navarra)**
Chardonnay. Blanco seco y fresco, con aromas frutales y notas minerales. Equilibrado y elegante 15,00€
- GUTI ECOLÓGICO. DE ALBERTO (Rueda)**
Verdejo Refrescante e intenso con aromas cítricos y de frutas blancas. Potente en boca 17,00€
🍷 2,50€
- TXAKOLI ZOLLO (Arabako Txakolina)**
Hondarribi Zuri. Intensos aromas varietales, con tonos de fruta blanca (pera y manzana), cítricos (pomelo). 18,00€
🍷 2,70€
- ITAS MENDI. ITSAS MENDI (Bizkaiko Txakolina)**
Hondarribi Zuri. Equilibrado en boca, fresco, armonioso y persistente 21,00€
- LUNA CRECIENTE. VIÑEDOS SINGULARES (Rias Baixas)**
Albariño. Delicioso, aromático y fresco, divertido y fácil de beber. Notas de fruta fresca de pulpa blanca, pera, citronella y algunos matices florales 21,00€

■ TINTOS

- BASSKO** 9,00€
Tempranillo. Uvas seleccionadas para elaborar con cariño nuestro vino de la casa 🍷 1,80€
- FERNÁNDEZ GÓMEZ. JOVEN DE MACERACIÓN CARBÓNICA (Rioja)** 13,00€
Tempranillo y Viura. Fresco e intenso, aromas de bayas silvestres, flores azules, hojarasca y balsámicos. Jugoso, frutal, fresco, sensaciones de frambuesas, mentoles
- MURIEL FINCAS DE LA VILLA CRIANZA. MURIEL (Rioja)** 17,00€
Tempranillo. Amplio y elegante con aroma a vainilla, coco, frutas rojas y regaliz 🍷 2,50€
- EL PRIMAVERA. 9 MESES EN BARRICA. BDG TIERRA AGRÍCOLA LABASTIDA (Rioja)** 17,00€
Tempranillo. Aroma a bayas silvestres, violetas, hierbas aromáticas, notas arcillosas y mentoladas. Sabroso y frutal
- MURON ROBLE. BDG SEVERINO SAND (Ribera del Duero)** 18,00€
Tempranillo. Aroma a fruta madura, hierbas silvestres, moras y arándanos con ligeros toques tostados. En Boca es equilibrado con tanino suave y frutal
- TIERRA. CRIANZA. BDG TIERRA AGRÍCOLA LABASTIDA (Rioja)** 24,00€
Tempranillo. Picota granate. De notable intensidad, aromas de arándanos, moras, cacao, caramelo rojo. Bien estructurado, equilibrado