



**La Cocina de Segovia**  
Restaurante Gastronómico

Para conservar la salud y cobrarla si se puede, conviene alargar en toda y en todas las maneras el uso de beber vino, por ser, con moderación, el mejor vehículo del alimento y la más eficaz medicina.

*Don Fº de Quevedo*

**Elena López Rodríguez**  
SUMILLER

**VINOS BLANCOS**

**D.O. PENEDÉS** \_\_\_\_\_



***Honey moon 2011 (Parellada)***

**D.O. SOMONTANO** \_\_\_\_\_



***Enate 234 2010 (Chardonay)***  
***Viñas del Vero 2010 (Gewuztraminer)***

**D.O. RIAS BAIXAS** \_\_\_\_\_



***Martin Codax 2010 (Albariño)***  
***Mar de Frades 2010 (Albariño)***  
***Terras Gauda 2011 (Albariño)***

**V.T. CASTILLA Y LEÓN** \_\_\_\_\_



***Ossian Barrica 2008 (Verdejo Pie Franco)***

**D.O. RUEDA** \_\_\_\_\_



***Finca La Colina 2010 (Verdejo)***  
***Nieva 2011 (Verdejo)***  
***Nieva (Verdejo Pie Franco)***  
***X Siglos 2011 (Verdejo 4 meses sobre lías)***  
***921 Viñas Viejas 2010 (Verdejo Pie Franco)***



La Cocina de Segovia  
Restaurante Gastronómico

## VINOS ROSADOS

**D.O. CIGALES** \_\_\_\_\_

*Malvanegra 2011*



**D.O. RIBERA DEL DUERO** \_\_\_\_\_

*Prado Rey Barrica 2010 (Tinta del País)*



**V.T. DE CASTILLA** \_\_\_\_\_

*Pago de Vicario 2010 (Petit Verdot)*



**VINO DE AGUJA** \_\_\_\_\_

*Peñascal*





La Cocina de Segovia  
Restaurante Gastronómico

## VINOS TINTOS

### D.O. ALICANTE \_\_\_\_\_



#### **Leva Daniel´s 2006**

*Coupage de tempranillo, syrah, merlot, monastrell (12 meses en barrica)*

### D.O. BIERZO \_\_\_\_\_



**Casar de Burbia 2008 (Mencia) (6 meses en barrica)**

**Hombros 2008 (Mencia) (12 meses en barrica)**

### D.O. JUMILLA \_\_\_\_\_



**Juan Gil Cr. 2009 (Monastrell)**

### D.O. NAVARRA \_\_\_\_\_



**Chivite Colección 125 Reserva 1999**

*Tempranillo/cabernet sauvignon*

**Dimensión Cr 2006**

*Tempranillo/cabernet/merlot*

### D.O. ca PRIORATO \_\_\_\_\_



**2 nr 2007 varietal**



La Cocina de Segovia  
Restaurante Gastronómico



## **D.O. RIBERA DEL DUERO**

---

**Alión 2003/07** (*Tinto Fino*) (15 meses en barrica)

**Carramimbre Cr. 2006** (*Tinto Fino*) (12 meses en barrica)

**Carmelo Rodero Cr. 2008** *Tinto Fino /Cabernet Sauvignon*  
(15 meses en barrica)

**Castillo de Peñafiel Reserva 2003**

**Cillar de Silos Joven 2009** *Tinto Fino*

**Cillar de Silos Cr. 2008** (*Tinto Fino*) (13 meses de barrica)

**Condado de Haza 2007**

**Dehesa de los Canonigos 2007** *Tinto Fino/Cabernet sauvignon*  
(12 meses en barrica)

**Camino Romano 2008**

**Emilio Moro 2006** (*Tinto Fino*) (12 meses en barrica)

**Finca Resalso Roble 2010** *Tinto Fino*

**Flor de Pingus 2006**

**Hacienda Monasterio 1998** *Tinto Fino Reserva Especial*

**Lagar de Isilla Cr. 2007**

**Matarromera Cr. 2008**

**Mogar Roble 2009** *Tinto Fino* (6 meses en barrica)

**Mogar V.S. 2006** (12 meses en barrica)

**Pago de Carraovejas Cr. 2009** *Tinto fino/cabernet  
sauvignon/merlot*



La Cocina de Segovia  
Restaurante Gastronómico

***Pago de Carraovejas Reserva 2007 Tinto Fino/cabernet  
sauvignon***

***Pesquera Crianza 2007 (Tinto Fino)***

***Pesquera Reserva 2004 (Tinto Fino)***

***Prado Rey Roble 2009 (varietal)***

***Protos Cr. 2007/08 (Tinto Fino)***

***Siete Lunas 2004***

***Torresilo 2004 (Tinto Fino) (18 meses en barrica)***

***Viña Pedrosa Cr 2007 (Tinto Fino) (18 meses en barrica)***

***Valbuena 5º año 1990***

***Valbuena 5º año 1989***

***Vega Sicilia Único 1974***

***Vega Sicilia Único 1973***

***Vega Sicilia Único 1970***

***Vega Sicilia Único 1953***

***Vega Sicilia R.E. Único***

**D.O. ca RIOJA**\_\_\_\_\_



***Azpilicueta Crianza 2006***

***Baigorri Crianza 2007***

***Campillo Crianza 2007***



La Cocina de Segovia  
Restaurante Gastronómico

***Campillo Reserva 2001***

***Campillo Reserva Especial 1994***

***Castillo de Ygay Reserva Especial 1991***

***Conde de Viña Señor Reserva 2004***

***Lan Crianza 2007***

***Marqués de Murrieta Reserva 2004/05***

***Marqués de Puerto Reserva 2001***

***Marqués de Riscal Reserva 2005***

***Muga Crianza 2006***

***Pagos Viejos 2001*** *Vino de autor*

***Ramón Bilbao Crianza 2009***

***Viña Ardanza Reserva 2000***

***Viñas de Gaín 2008*** *Vino de autor*

***Viña el Pisón 2000*** *Vino de autor*

***Viña Tondonia Reserva 1998***

***904 Gran Reserva 1997***

**D.O. SOMONTANO**

---



***Enate Crianza 2005*** *(Tempranillo/cabernet sauvignon)*

***Enate Syrah-syrah 2005***

***Viñas del Vero 2006***

***Viñas del Vero 2006*** *(cabernet sauvignon)*

**D.O. TORO**\_\_\_\_\_



***Tierras Guindas 2010***

**D.O. CASTILLA LA MANCHA**\_\_\_\_\_



***Volver 2008***

**V.T. DE CASTILLA Y LEÓN**\_\_\_\_\_



***Abadía Retuerta S.E. 2008*** Tempranillo/merlot/cabernet sauvignon

***Castillo de Fuentidueña 2006*** (24 meses en barrica)

***Ermita del Conde 2007*** Tempranillo y Merlot. (12 meses en barrica).

***Luna Beberide 1999***

***Mauro 2007*** (15 meses en barrica)

***Yllera Crianza 2006***

***Rívola 2007 (Abadía Retuerta)***

***V.T. DE MALLORCA Án/2 – 2006*** Callet/manto negro/fogoneu  
(13 meses en barrica)



La Cocina de Segovia  
Restaurante Gastronómico



Vino de Calidad  
de Valtierra

## V.C. DE VALTIENDAS

---

***Vennur Crianza*** (12 meses en barrica)

***Vagal Cuvée Joana 940-2009*** (8 meses en barrica)

## CAVAS/CHAMPAGNES

### D.O. CAVA

---



***Anna de Codorniu Brut Nature***

***Agustí Torelló Mata Brut Reserva***

***Agustí Torelló Kripta Brut Nature***

***Codorniu 1551 Brut Nature***

***Juve y Camps Reserva Familia***

### CHAMPAGNES

***Dom Perignon Cuvée 1985***

***Moet Chandon***





La Cocina de Segovia  
Restaurante Gastronómico

## VINOS DULCES (Precios por copas)

### NACIONALES

**D.O. ALICANTE** \_\_\_\_\_



*Casta Diva 2007 Moscatel*

*Sol de Alicante Moscatel*

**D.O. NAVARRA** \_\_\_\_\_



*Zubiri 2004 Moscatel*

**D.O. PENEDÉS** \_\_\_\_\_



*Vi de Gel Colección 2006*

*Gewürztraminer*

**D.O. SHERRY-JEREZ-XERES** \_\_\_\_\_



*Emilio Lusteau*

*(Pedro Ximénez)*

## VINOS DULCES (Precios por copas)

### INTERNACIONALES

**SAUTERNES (Francia)**\_\_\_\_\_



*Chateau Laribotte 2003*

**TOKAJI ASZÚ (Hungria)**\_\_\_\_\_



*Disznókó 3 Puttonyos 2000*

**OPORTO (Portugal)**\_\_\_\_\_



*Noval Tawny Port*

**PIEMONTE (Italia)**\_\_\_\_\_



*Moscato d´Asti Scanavino*

I.V.A. Incluido



La Cocina de Segovia  
Restaurante Gastronómico

## CARTA DE AGUAS AGUAS NACIONALES SIN GAS

### **Bezoya Premium**

Procedente de un manantial situado en la vertiente norte de la sierra de Guadarrama, concretamente en el municipio segoviano de Ortigosa del Monte.



### **Lanjarón**

Procedente de un manantial de alta montaña en Sierra Nevada por la filtración de agua de nieve. Diurética y digestiva por su contenido en bicarbonatos.



### **Solán de Cabras**

Procede de la fuente con el mismo nombre en Beleta (Cuenca). Mineralización débil y muy fina gracias a su proceso de filtración de más de 500 años bajo tierra. Brota a 21º de una arqueta de piedra que mando construir Carlos III, aunque sus efectos curativos ya eran conocidos por los romanos.



## AGUAS NACIONALES CON GAS

### **Cabreiroa**

Procedente del manantial del mismo nombre que se encuentra cerca de Verin (Orense) a 150 m de profundidad. Su apariencia pura, cristalina y rica en finísimas burbujas naturales tras años de reposo para ser embotellada sin alterar ninguna de sus propiedades. Favorece la eliminación del ácido úrico.



### **Vichy Catalán**

Brota a 60º de la tierra en la colina conocida como Puig de las Ánimas en Caldes de Malevella (Gerona). Bicarbonatada. Beneficiosa para el colesterol y osteoporosis, gracias a su alto contenido cálcico.



## **AGUAS INTERNACIONALES SIN GAS**

### **Cloud Juice**

Tasmania. 9.750 gotas de agua de lluvia en cada botella que se recogen en 400 m de tejados de acero, tratada con filtros y esterilización con rayos ultravioleta.



### **Elsenham**

Inglaterra. Tiene décadas de antigüedad y se embotella en el mismo manantial desde un acuífero bajo piedra caliza, situado a gran profundidad. Este confinamiento dentro del acuífero funciona como filtro natural y se necesitan muchos años para obtener la pureza que esta agua posee.



### **Evian**

Francia. Naturalmente filtrada a través de las rocas glaciales. Nace en el corazón de los Alpes Franceses llegándonos con toda su pureza original. Embotellada directamente en el manantial.



### **Hildon**

Procede del manantial de Chalk Hills, en el condado de Hampshire, al sur de Inglaterra, junto al Canal de la Mancha. Se trata de agua enteramente natural, libre de toda contaminación, baja en sodio y relativamente alta en calcio, con acusada personalidad y delicioso sabor.



### **Karoo**

Sudáfrica. Significa "lugar de sed" en lenguaje indígena africano. Posee un equilibrio natural y brota desde el interior profundo de la tierra, filtrada a través de grietas y fisuras de 180 años de antigüedad.



### **Lauquen**

Argentina. Procedente de lo más profundo de la Patagonia de un acuífero situado a 500m por debajo de los Andes. Emerge a la superficie totalmente pura a 4º centígrados.



### **Tau**

Gales (Reino Unido). Procedente de la única fuente de Cambrian situada al Oeste de las Highlands de Gales. Mineralización débil y baja en sodio. En boca es fresca, muy agradable y de sabor muy neutro.



## **AGUAS INTERNACIONALES CON GAS**

### **San Pellegrino**

Italia. Procedente de un manantial a los pies de la montaña Dolomite en los Alpes Italianos. Considerada como el Champagne de las aguas, por su CO2 natural.



## MEDIAS BOTELLAS DE VINO

**D.O. RUEDA** \_\_\_\_\_



***Sanz 2010 (Verdejo)***

**D.O. RIBERA DEL DUERO** \_\_\_\_\_



***Figuero Crianza 2005***

***Prado Rey Roble 2008***

***Señorío de Nava Joven 2010***

***Valduero Crianza 2006***

**D.O. ca RIOJA** \_\_\_\_\_



***Cune Crianza 2007***

***Faustino VII***

***Marqués de Vitoria Crianza 2004***

***Muga Crianza 2006***

## BOTELLAS MAGNUM DE VINO

**D.O. RIBERA DEL DUERO** \_\_\_\_\_



*Finca Resalso 2008*

*Mogar Roble 2008*

*Mogar V.S. 2007*

**D.O. ca RIOJA** \_\_\_\_\_



*Campillo Reserva 1999*

*Campillo Reserva 2001*

*Marqués de Murrieta Reserva*

**V.T. DE CASTILLA Y LEÓN** \_\_\_\_\_



*Mauro 2005*

**D.O. CAVA** \_\_\_\_\_



*Bollinger Special Cuvée (Magnum)*