

TAB&CO

VINOS

FINO Y MANZANILLA

Fino de la Casa 2€ / 15€
Seco, Ligerero, Suave. Notas de Almendra y Membrillo.

Fino Lagar de los Frailes 2,50€ / 22€

Crianza de 3 a 5 años. Ligerero, Ácido, Salino. Toques de panadería y levadura

La Inglesa Fino en Rama 4,80€ / 30€ (50cl)

Crianza de 6 a 7 años. Sin filtrar, Intenso. Aromas de levadura y almendra. Ligeramente amargo y salino

Manzanilla Maruja Pasada 7,50€ / 49€ (50cl)

Crianza de 12 a 15 años. Melosa. Notas de pan tostado y canela. Salina y mantecosa

La Inglesa Fino Pasado 11,30€ / 72€ (50cl)

Crianza de 14 a 16 años. Paso natural del Fino al Amontillado. Aromas a pan y bollería. Frutos secos, nueces y almendras

OLOROSO

Oloroso de la Casa 2€ / 15€

Cálido, Seco, Aterciopelado. Notas de Frutos secos, Madera y Vainilla.

Oloroso Great Duke 4€ / 39€

Crianza media de 12 años. Seco, Redondo, Sabroso. Aromas a cáscara de naranja y especias

PALO CORTADO

Palo Cortado de la Casa 2€ / 15€

Cálido, Seco, Especiado. Notas de Nueces, Madera y Regaliz

Palo Cortado Great Duke 4,30€ / 41€

Crianza media de 12 años. Fresco, Cremoso y Envolvente. Aroma de avellana y algarroba

Palo Cortado La Inglesa 15€ / 98€ (50cl)

Crianza de 20 a 25 años. Intenso aroma a ahumados, madera, Con un fondo de naranja y bollería. Seco, Redondo, Estructurado, Potente y Persistente



TAB&CO

VINOS

AMONTILLADO

Amontillado de la Casa 2€ / 15€

Muy seco pero suave. Notas de levadura, Avellana, Almendra y Madera

Amontillado Great Duke 4€ / 40€

Crianza media de 12 años. Aromas de almendra tostada. Marino y Ahumado

Amontillado La Inglesa 10,80€ / 69€ (50cl)

Crianza de 20 a 25 años. Complejo y único. Aromas de especias tostadas, madera y frutos secos. Intenso, Estructurado y Persistente

Amontillado VORS Juan Piñero 11,30€ / 73€ (50cl)

Crianza de 35 a 40 años. Aromas de caramelo, azafrán y avellana. Intenso, Profundo y Salino

PEDRO XIMÉNEZ

Pedro Ximénez de la Casa 2€ / 15€

Intenso, Dulce. Aromas tostados, Notas de Pasas, Café y Chocolate

Ximénez Spinola Vintage 8,30€ / 41€ (37,5cl)

Aromas de uvas sobremaduras y confitura de albaricoque. Torrefactos. Intenso sin pesadez

CREAM

Cream de la Casa 2€ / 15€

Meloso, Dulce y Aterciopelado. Notas de Pasas, Café y Nueces.

Cream Juan Piñero 11€ / 71,50€ (50cl)

Crianza de 20 años. Gran acidez y Dulzor. Aroma a especias, orejones, toffee y miel

Ximenez Spinola Old Harvest (Medium) 7,30€ / 46€ (50cl)

Ligero dulzor con toques ahumados. Almendras, fruta blanca y caramelo. Intenso, Rotundo, Equilibrado y Sedoso



VINOS

BLANCOS

	Copa / Botella
<p>Tres Pies al Gato (Chardonnay y Viognier / Sevilla) Fresco, Cítrico, Floral, Manzana verde</p>	3,50€ / 20€
<p>Marela Frizzante (Zalema y Moscatel / Huelva) Dulce, Cítrico, Floral, Tropical</p>	3€ / 18€
<p>El Sueño del niño (Zalema / Huelva) Fresco, Herbal, Fruta blanca, Pera</p>	4,50€ / 25€
<p>La Ola del Melillero (PX y Moscatel / Málaga) Seco, Fresco, Mineral, Elegante, Fruta seca y Flores blancas.</p>	5,50€ / 30€
<p>De Rejo (Vijiriega / Sevilla) Mineral, Floral, Cítrico, Fresco, Salino. Aromas tropicales y fruta de hueso</p>	3,50€ / 20€
<p>Diez Días de Marzo (Macabeo / Granada) Sabroso, sedoso y fresco. Con recuerdos a flores blancas, notas cítricas y fruta blanca de hueso.</p>	5€ / 30€
<p>Destellos (Palomino y Arinto de Bucelas / Cádiz) Mineral, Ácido, Fruta blanca, Frutos secos. Criado en barricas que previamente han contenido amontillado y manzanilla</p>	7€ / 40€
<p>Ximénez Spinola Excepcional Harvest (PX / Cádiz) Dulce natural, Acidez equilibrada, Fruta madura, Higos, Pasas, Bollería</p>	8€ / 45€
<p>La Pretensión (Moscatel / Cádiz) Contacto con las pieles, Envejecido 9 meses bajo velo de flor en barricas de Cognac. Vibrante, Fresco, Mineral, Fruta cítrica, Fruta de hueso</p>	X / 60€
<p>Ximénez Spinola Fermentación Lenta Uva sobremadura fermentada en barricas de roble francés muy gradualmente para que las levaduras para que las levaduras acaben con todos los azúcares. Crianza sobre lías con battonage suave 6 meses. Potente, Estructurado, Expresivo, Frutos secos, Caramelo, Miel</p>	X / 75€
<p>Muchada Leclapart Univers (Palomino / Cádiz) Viticultura biodinámica y mínima intervención en bodega. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas. Embotellado sin filtrar ni clarificar. Fresco, Mineral, Ligero, Floral, Especiado, Cítrico</p>	X / 80€

TAB&CO

VINOS

TINTOS

	Copa / Botella
Vallehondo (Syrah / Huelva) Fruta roja, Fresco, Especiado, Pimienta, Regaliz	3,50€ / 20€
El Sueño del Niño (Garnacha / Huelva) Fruta roja compotada, Fresco, Amable,	5€ / 30€
Hallado (Syrah y Petit Verdot / Sevilla) Fruta negra, Frescura marcada por la acidez, Especiado, Canela, Toques tostados	5€ / 30€
El Sueño del Niño Tintilla (Tintilla de Rota / Huelva) Herbáceo, Fruta negra, Especiado, Hierbas provenzales	6€ / 35€
Paraje del Mincal (Tempranillo / Granada) Fruta roja madura, Estructurado, Intenso, Gran cuerpo, Tanino bien integrado.	5,50€ / 30€
Dormida (Petit Verdot / Sevilla) Fruta negra, Amable, Especiado, Silvestre, Notas tostadas, Caramelo, Regaliz	7,50€ / 45€
La Inflexión (Syrah y Petit Verdot / Cádiz) Fruta roja, Herbáceo, Ecológico, Floral, Balsámico, Tanino pulido	8€ / 45€
Camarolos (Cabernet Sauvignon y Tempranillo / Málaga) Fruta roja, Sedoso, Especiado, Balsámico, Tanino suave	8,50€ / 50€
Ubero (Syrah / Sevilla) Fruta negra madura. Ciruela y Mora. Estructurado, Especiado, Balsámico, Toques tostados, Tanino firme	10€ / 55€
Cortijo de los Aguilares Garnacha (Garnacha / Málaga) Fruta negra, Herbáceo, Floral, Floral, Frutal, Tánico, Vainilla, Pimienta	X / 60€
Cortijo de los Aguilares Tadeo (Petit Verdot / Málaga) Fruta negra, Especiado, Mineral, Balsámico, Toques ahumados, Estructurado, Gran cuerpo	X / 80€
Martí Aguilar (Syrah, Tempranillo y Petit Verdot / Málaga) Fruta roja y negra madura, Floral, Balsámico, Mentolado, Notas torrefactas, Taninos pulidos, Untuoso, Elegante	X / 140€

TAB&CO

VINOS

ROSADOS

Dos Flamencos (Tempranillo y Garnacha / Granada)

Fresco, Silvestre, Ligerero, Frutal, Fresa, Cereza

Copa / Botella

4,50€ / 25€

La Esencia (Tintilla, Palomino, PX, Arinto / Cádiz)

Vibrante, Especiado, Salino, Floral, Fruta roja

8€ / 45€

La Femme D'Argent (Syrah y Palomino / Cádiz)

Profundo, Sabroso, Especiado, Herbáceo, Fruta roja

9,50€ / 55€

ESPUMOSOS

Lume (Zalema / Huelva)

Burbuja fina, Cítrico, Salino, Fruta blanca

X / 26,50€

Alba y Barro (Beba, Arije y Palomino / Cádiz)

Burbuja fina, Fresco, Salino, Fruta blanca, Cítrico, Manzana verde, Pera

X / 45€

VINO DE POSTRE

Ximénez Spinola Delicado (PX / Cádiz)

Dulce, Complejo, Fruta carnosa, Melocotón, Albaricoque, Almendra

8€ / 45€ (50cl)

