

**FLIGHTS** \$21

Choose any 3 by-the-glass wines or sherries

**TINTO (REDS) BY THE GLASS**

<b>Garduño</b> (Castilla) Cabernet Sauvignon	\$ 9
<b>Clos de Tafall</b> (Priorat) Garnacha. Syrah. Cab	\$12
<b>Gamonal</b> (Leon) Prieto Picudo	\$14
<b>Handwork</b> (La Mancha) Tempranillo	\$ 9
<b>Lechuza</b> (Castilla) Garnacha.	\$ 9
<b>Mestizaje</b> (Mustiguillo) Bobal	\$11
<b>Nexo</b> (Rioja) Tempranillo	\$10
<b>Uva de Vida</b> (Castilla) Graciano	\$15
<b>Viña Coterro</b> (Rioja) Tempranillo et al.	\$11
<b>Rotating Red</b> (See Server)	Mkt

**TINTO (REDS) BOTTLE****SPAIN**

<b>Abadia de Gomariz</b> (Spain) Sousón et al.	\$52
<b>Alaia Marisa</b> (Spain) Prieto Pecudo. Tempranillo	\$42
<b>Bienamado</b> (Spain) Monastrell. Syrah. Merlot.	\$49
<b>Clos de Tafall</b> (Spain) Garnacha. Syrah. Cab	\$48
<b>Clos Lojen</b> (Spain) Bobal	\$42
<b>Clos Petit Ona</b> (Spain) Garnatxa Negra et al.	\$90
<b>Cuevas de Arom</b> (Spain) Grenache	\$50
<b>Finca Resalso</b> (Spain) Tempranillo	\$42
<b>Gamonal</b> (Spain) Prieto Pecudo	\$48
<b>Garduño</b> (Spain) Cabernet Sauvignon	\$28
<b>Handwork</b> (Spain) Garnacha	\$30
<b>Handwork</b> (Spain) Tempranillo	\$30
<b>Lechuza</b> (Spain) Garnacha	\$28
<b>Mercedes Eguren</b> (Spain) Cabernet Sauvignon	\$32
<b>Mestizaje</b> (Spain) Bobal	\$38

**WINE****FLIGHTS** \$21

Choose any 3 by-the-glass wines or sherries

**TINTO (REDS) BY THE GLASS**

<b>Garduño</b> (Castilla) Cabernet Sauvignon	\$ 9
<b>Clos de Tafall</b> (Priorat) Garnacha. Syrah. Cab	\$12
<b>Gamonal</b> (Leon) Prieto Picudo	\$14
<b>Handwork</b> (La Mancha) Tempranillo	\$ 9
<b>Lechuza</b> (Castilla) Garnacha.	\$ 9
<b>Mestizaje</b> (Mustiguillo) Bobal	\$11
<b>Nexo</b> (Rioja) Tempranillo	\$10
<b>Uva de Vida</b> (Castilla) Graciano	\$15
<b>Viña Coterro</b> (Rioja) Tempranillo et al.	\$11
<b>Rotating Red</b> (See Server)	Mkt

**TINTO (REDS) BOTTLE****SPAIN**

<b>Abadia de Gomariz</b> (Spain) Sousón et al.	\$52
<b>Alaia Marisa</b> (Spain) Prieto Pecudo. Tempranillo	\$42
<b>Bienamado</b> (Spain) Monastrell. Syrah. Merlot.	\$49
<b>Clos de Tafall</b> (Spain) Garnacha. Syrah. Cab	\$48
<b>Clos Lojen</b> (Spain) Bobal	\$42
<b>Clos Petit Ona</b> (Spain) Garnatxa Negra et al.	\$90
<b>Cuevas de Arom</b> (Spain) Grenache	\$50
<b>Finca Resalso</b> (Spain) Tempranillo	\$42
<b>Gamonal</b> (Spain) Prieto Pecudo	\$48
<b>Garduño</b> (Spain) Cabernet Sauvignon	\$28
<b>Handwork</b> (Spain) Garnacha	\$30
<b>Handwork</b> (Spain) Tempranillo	\$30
<b>Lechuza</b> (Spain) Garnacha	\$28
<b>Mercedes Eguren</b> (Spain) Cabernet Sauvignon	\$32
<b>Mestizaje</b> (Spain) Bobal	\$38

**WINE**

**TINTO (REDS) BOTTLE**

Nexo (Spain) Tempranillo	\$32
El Oso y la Alemana (Spain) Tinto de Toro	\$40
Pies Negros (Spain) Tempranillo. Graciano.	\$49
La Plazuela (Spain) Cencibel. Garnacha.	\$125
Silice (Spain) Mencia. Albarello. Merenzao. et al.	\$50
Uva de Vida (Castilla) Graciano	\$55
Uva de Vida (Castilla) Temp. Graciano.	\$38
Vilosell (Spain) Tempranillo. Garnacha. Syrah.	\$45
Viña Coterro (Spain) Temp.Graciano.Garnacha.	\$38

**INTERNATIONAL**

Alto Molina (Argentina) Malbec	\$26
Apaltagua (Chile) Carmenere	\$45
Barbera d'Alba (Italy) Barbera	\$45
Cabrerisse (France) Carignan	\$35
La Castellone (France) Merlot. Cab Franc. et al.	\$39
La Cuadrilla (USA) Syrah, Grenache et al.	\$50
Clos Mazurique (France) Cabernet Franc	\$36
Clos Siguier (France) Malbec	\$36
Langhe (Italy) Nebbiolo	\$60
Nastl (Austria) Zweiget. Merlot.	\$40
Pacha (Chile) Cabernet Sauvignon	\$40
La Renaissance (Lebanon) Merlot. Cab Sauv.	\$69
Ricardo Santos (Argentina) Malbec	\$39
Rigoletto (Italy) Sangiovese et al.	\$38
Román (USA) Zinfandel	\$44
Valravv (USA) Pinot Noir	\$40
Volpaia (Italy) Sangiovese	\$60
Wapisa (Argentina) Pinot Noir	\$40

**TINTO (REDS) BOTTLE**

Nexo (Spain) Tempranillo	\$32
El Oso y la Alemana (Spain) Tinto de Toro	\$40
Pies Negros (Spain) Tempranillo. Graciano.	\$49
La Plazuela (Spain) Cencibel. Garnacha.	\$125
Silice (Spain) Mencia. Albarello. Merenzao. et al.	\$50
Uva de Vida (Castilla) Graciano	\$55
Uva de Vida (Castilla) Temp. Graciano.	\$38
Vilosell (Spain) Tempranillo. Garnacha. Syrah.	\$45
Viña Coterro (Spain) Temp.Graciano.Garnacha.	\$38

**INTERNATIONAL**

Alto Molina (Argentina) Malbec	\$26
Apaltagua (Chile) Carmenere	\$45
Barbera d'Alba (Italy) Barbera	\$45
Cabrerisse (France) Carignan	\$35
La Castellone (France) Merlot. Cab Franc. et al.	\$39
La Cuadrilla (USA) Syrah, Grenache et al.	\$50
Clos Mazurique (France) Cabernet Franc	\$36
Clos Siguier (France) Malbec	\$36
Langhe (Italy) Nebbiolo	\$60
Nastl (Austria) Zweiget. Merlot.	\$40
Pacha (Chile) Cabernet Sauvignon	\$40
La Renaissance (Lebanon) Merlot. Cab Sauv.	\$69
Ricardo Santos (Argentina) Malbec	\$39
Rigoletto (Italy) Sangiovese et al.	\$38
Román (USA) Zinfandel	\$44
Valravv (USA) Pinot Noir	\$40
Volpaia (Italy) Sangiovese	\$60
Wapisa (Argentina) Pinot Noir	\$40

**BLANCO (WHITE) BY THE GLASS**

<b>Garduño</b> (Castilla) Sauvignon Blanc	\$ 8
<b>Apremont Vin de Savoie</b> (France) Jacquère	\$11
<b>Bico da Ran</b> (Rias Baixas) Albariño	\$11
<b>Botijo Blanco</b> (Aragón) Garnacha Blanca	\$ 9
<b>Coto de Gomariz</b> (Galicia) Treixadura et al.	\$14
<b>Elk Cove</b> (USA) Riesling	\$11
<b>Gaba do Xil</b> (Galicia) Godello	\$10
<b>Pardevalles</b> (Leon) Albarin Blanco	\$12
<b>Terras de Gondarei</b> (Rias Baixas) Albariño	\$10
<b>Xarmant Txakolina</b> (Txakoli) Hondarribi Zuri	\$11
<b>Rotating White</b> (See Server)	Mkt

**BLANCO (WHITE) BY THE GLASS**

<b>Garduño</b> (Castilla) Sauvignon Blanc	\$ 8
<b>Apremont Vin de Savoie</b> (France) Jacquère	\$11
<b>Bico da Ran</b> (Rias Baixas) Albariño	\$11
<b>Botijo Blanco</b> (Aragón) Garnacha Blanca	\$ 9
<b>Coto de Gomariz</b> (Galicia) Treixadura et al.	\$14
<b>Elk Cove</b> (USA) Riesling	\$11
<b>Gaba do Xil</b> (Galicia) Godello	\$10
<b>Pardevalles</b> (Leon) Albarin Blanco	\$12
<b>Terras de Gondarei</b> (Rias Baixas) Albariño	\$10
<b>Xarmant Txakolina</b> (Txakoli) Hondarribi Zuri	\$11
<b>Rotating White</b> (See Server)	Mkt

**BLANCO (WHITE) BOTTLE****SPAIN**

<b>Amizade</b> (Spain) Godello	\$32
<b>Bico da Ran</b> (Spain) Albariño	\$42
<b>Botijo Blanco</b> (Spain) Garnacha Blanca	\$35
<b>Dandelion</b> (Spain) Albariño	\$55
<b>El Oso</b> (Spain) Malvasia. Verdejo.	\$52
<b>Camino</b> (Spain) Hondarribi Zuri	\$45
<b>Coto de Gomariz</b> (Spain) Treixadura et al.	\$50
<b>Garduño</b> (Spain) Sauvignon Blanc	\$28
<b>Gaba do Xil</b> (Spain) Godello	\$40
<b>Los Conejos Malditos</b> (Spain) Malvar. Airen.	\$35
<b>Pardevalles</b> (Spain) Albarin Blanco	\$40
<b>Terras de Gondarei</b> (Spain) Albariño	\$44
<b>Viña Mein</b> (Spain) Treixadura et al.	\$42
<b>Xarmant Txakolina</b> (Spain) Hondarribi Zuri	\$40

**BLANCO (WHITE) BOTTLE****SPAIN**

<b>Amizade</b> (Spain) Godello	\$32
<b>Bico da Ran</b> (Spain) Albariño	\$42
<b>Botijo Blanco</b> (Spain) Garnacha Blanca	\$35
<b>Dandelion</b> (Spain) Albariño	\$55
<b>El Oso</b> (Spain) Malvasia. Verdejo.	\$52
<b>Camino</b> (Spain) Hondarribi Zuri	\$45
<b>Coto de Gomariz</b> (Spain) Treixadura et al.	\$50
<b>Garduño</b> (Spain) Sauvignon Blanc	\$28
<b>Gaba do Xil</b> (Spain) Godello	\$40
<b>Los Conejos Malditos</b> (Spain) Malvar. Airen.	\$35
<b>Pardevalles</b> (Spain) Albarin Blanco	\$40
<b>Terras de Gondarei</b> (Spain) Albariño	\$44
<b>Viña Mein</b> (Spain) Treixadura et al.	\$42
<b>Xarmant Txakolina</b> (Spain) Hondarribi Zuri	\$40

**BLANCO (WHITE) BOTTLE****INTERNATIONAL**

<b>Apremont Vin de Savoie</b> (France) Jacquère	\$38
<b>Christian Moreau Chablis</b> (France) Chardonnay	\$90
<b>Côtes de Gascogne</b> (France) Colombard. Ugni Blanc. et al	\$38
<b>Domaine Anderson</b> (USA) Chardonnay	\$50
<b>Elk Cove</b> (USA) Riesling	\$44
<b>Fâmega</b> (Portugal) Vinho Verde Albariño	\$38
<b>Fiano Di Avellino</b> (Italy) Fiano	\$39
<b>Gavi Ottosoldi</b> (Italy) Cortese	\$45
<b>Lubanzi</b> (South Africa) Chenin Blanc	\$39
<b>Muscadet</b> (France) Muscatel	\$35
<b>Skyfall</b> (USA) Chardonnay	\$35
<b>Willemswillems</b> (Germany) Riesling	\$40

**ROSADO (ROSÉ)**

<b>Azul y Garanza</b> (Navarra) Garnacha	\$10/38
<b>Elk Cove</b> (USA) Pinot Noir Rosé	\$12/42
<b>Garduño</b> (Castilla) Bobal	\$ 9/32
<b>Latue</b> (La Mancha) Tempranillo	\$11/39
<b>Ostatu</b> (Rioja) Tempranillo. Garnacha.	\$12/42
<b>Para Maria</b> (USA) Mouvedre. Grenache.	\$52
<b>Peyrassol</b> (France) Grenache. Cinsault.	\$72

**CAVA (SPARKLING)**

*All of our Spanish Sparkling Wines are blends of the Macabeo, Parellada, and Xarel-lo varietals.*

<b>Raventos i Blanc</b> (Spain)	\$14/55
<b>Raventos i Blanc de Nit</b> (Spain)	\$15/58
<b>Segura Viudas</b> (Spain)	\$11/38
<b>True Colors</b> (Spain)	\$10/35
<b>Jeio Prosecco Rosé</b> (Italy) Glera	\$12/42
<b>Alma Negra Rosé</b> (Argentina) Pinot Noir. Malbec.	\$36
<b>Valentin Leflaive Champagne</b> (France) Chardonnay Blanc de Blancs	\$135

**BLANCO (WHITE) BOTTLE****INTERNATIONAL**

<b>Apremont Vin de Savoie</b> (France) Jacquère	\$38
<b>Christian Moreau Chablis</b> (France) Chardonnay	\$90
<b>Côtes de Gascogne</b> (France) Colombard. Ugni Blanc. et al	\$38
<b>Domaine Anderson</b> (USA) Chardonnay	\$50
<b>Elk Cove</b> (USA) Riesling	\$44
<b>Fâmega</b> (Portugal) Vinho Verde Albariño	\$38
<b>Fiano Di Avellino</b> (Italy) Fiano	\$39
<b>Gavi Ottosoldi</b> (Italy) Cortese	\$45
<b>Lubanzi</b> (South Africa) Chenin Blanc	\$39
<b>Muscadet</b> (France) Muscatel	\$35
<b>Skyfall</b> (USA) Chardonnay	\$35
<b>Willemswillems</b> (Germany) Riesling	\$40

**ROSADO (ROSÉ)**

<b>Azul y Garanza</b> (Navarra) Garnacha	\$10/38
<b>Elk Cove</b> (USA) Pinot Noir Rosé	\$12/42
<b>Garduño</b> (Castilla) Bobal	\$ 9/32
<b>Latue</b> (La Mancha) Tempranillo	\$11/39
<b>Ostatu</b> (Rioja) Tempranillo. Garnacha.	\$12/42
<b>Para Maria</b> (USA) Mouvedre. Grenache.	\$52
<b>Peyrassol</b> (France) Grenache. Cinsault.	\$72

**CAVA (SPARKLING)**

*All of our Spanish Sparkling Wines are blends of the Macabeo, Parellada, and Xarel-lo varietals.*

<b>Raventos i Blanc</b> (Spain)	\$14/55
<b>Raventos i Blanc de Nit</b> (Spain)	\$15/58
<b>Segura Viudas</b> (Spain)	\$11/38
<b>True Colors</b> (Spain)	\$10/35
<b>Jeio Prosecco Rosé</b> (Italy) Glera	\$12/42
<b>Alma Negra Rosé</b> (Argentina) Pinot Noir. Malbec.	\$36
<b>Valentin Leflaive Champagne</b> (France) Chardonnay Blanc de Blancs	\$135