



EL AGUA ES VIDA

En nuestra selección buscamos marcas que no solo sean beneficiosas para tu salud también que estén comprometidas con el medio ambiente así como con proyectos sociales.

SIN GAS

KM.0

Local y sostenible

Un agua sostenible, comprometida con el medio ambiente, proveniente de la red local y pasada por un proceso de microfiltración, todo ello bajo controles independientes y auditorías externas que aseguran en todo momento su calidad, seguridad e higiene alimentaria "BEBE SIN HUELLA".

500 ml. 1.00 €

700 ml. 1.50 €

Proyecto social: al comprar esta agua filtrada parte de tu dinero va destinado a proyectos de potabilización de agua que KM.0 realiza junto con la fundación Vicente Ferrer que ayuda a las comunidades más desfavorecidas de la India a que tengan acceso al agua potable.

NUMEN

El lujo hecho agua

Los Montes de Toledo, en España, componen el fascinante y legendario paisaje donde nace NUMEN.

Su poder alquímico de elementos, incluyendo una mineralización precisa y propósitos curativos nos transporta a un momento gastronómico único.

Único formato: 1l. 4.50 €

22 ARTISIAN WATER

El agua que sabe

Agua mineral diferente llena de matices, pura y clara, acumulada a presión en pozo artesano a 500 metros de profundidad bajo los viñedos riojanos a una temperatura constante de 220°C sin necesidad de intervención mecánica.

Cada botella contiene: 28,5mg de magnesio, 0,81mg de flúor y 141mg de calcio.

Único formato: 822 ml. 4.50 €

CON GAS

PEDRAS SALGADAS

De gasificación natural, muy refrescante y saludable para el organismo. Agua procedente de Portugal.

250 ml. 2.50 €

750 ml. 4.00 €



CON BURBUJAS

Vinos que asociamos con celebraciones y no tiene porque, cavas, champagnes y otras Denominaciones de Origen de vinos espumosos, cazan a la perfección con nuestra cocina.

La burbuja no solo refresca los ligeros picantes sino que nos limpia y dependiendo de la uva, van a maridar mejor con productos de la Mar, así como si alguno lleva barrica te puedes aventurar a cazarlo con nuestras carnes.

Descubrirás la versatilidad de esta tipología de vinos y verás que puede ser el acompañante perfecto de toda la comida o cena.

RAVENTÓS ROSELL

Botella

D.O Cava - Gran Reserva 2014

Chadornnay, Pinot Noir y Macabeo **30.00 €**

MASCARÓ NIGRUM BRUT

D.O Cava

Parellada, Macabeo y Xarel-lo **25.00 €**

CHARLIER & FILS - CARTE NOIRE BRUT

D.O Champagne Francia

Una nariz que revela frutos blancos con toques picantes y una boca con una estructura alargada que encarna el equilibrio del Champagne.

60% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir y 20% Chardonnay **40.00 €**

RH COUTIER -AMBONNAY- GRAND CRU

D.O Champagne - Francia

100% Chardonnay, pequeña producción: 5000 botellas.

Champagne de madurez y textura, Chardonnay plena y precisa **60.00 €**

VINOS DE PAGO

Un vino de pago es un vino único, donde una variedad se expresa de una forma distinta, su terruño y el microclima, hacen un mosto especial, que se elaborará, almacenará y criará en la misma zona del pago, creando así un vino muy particular.

PAGO DE VALLEGARCÍA (BLANCO)

D.O.P Vallegarcía

Maceración pre-fermentativa en frío a 8°C

Viognier 100 % (91.peñin) **35.00 €**

ASTOBIZA (BLANCO)

D.O Arabako-Txakolina - Vendimia manual

Ondarrabi Zuri **24.00 €**

CALZADILLA ALLEGRO (TINTO) Crianza 2012

D.O.P Calzadilla - 12 meses barricas de roble francés

100% Syrah (92.peñin) **38.00 €**

HIPPERIA (TINTO) 2015

VDLT Castilla la Mancha - Montes de Toledo

11 meses en barrica nueva de roble francés

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Petit Verdot **50.00 €**



VINOS VÓLCANICOS

Los suelos volcánicos de las Islas Canarias crean vinos con unas peculiaridades únicas distintas a los vinos de la península, que para los picantes y especias de la cocina peruana pareciera que fueran hechos para la misma.

Además es la única región española con variedades en su mayoría autóctonas y de pie franco, ya que canarias pertenece a ese selecto club donde nunca progresó la pandemia de las vides, la filoxera.

Descubre con nosotros grandes vinos españoles con la esencia volcánica del corazón del Planeta.

LO CARTAS - Parcela Los Pelados (BLANCO) Valle de Güimar - Vino de Tenerife 100% Listán blanco	Botella 25.00 €
EL SITIO (BLANCO) D.O.P Islas Canarias 100% Malvasia Aromática	28.00 €
TÁGARA (BLANCO) D.O Ycoden-Daute-Isora 100% Marmajuelo sobre lías	25.00 €
EL LOMO TINTO VARIETAL (TINTO) D.O.P Islas Canarias (90.peñin) Listan negro, Baboso, Castellana y Tintilla	22.00 €
EL SITIO (TINTO) D.O.P Islas Canarias 100% Vijariego negro	28.00 €
DE YANES (TINTO) D.O.P Islas Canarias Un vino único de pequeña producción: 1400 botellas 100% Baboso negro	45.00 €



VINOS DE AQUÍ

D.O VINOS DE MADRID

Arganda, Navacarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar.

(8.848 viñedos, 51 bodegas, 110 vinos)

Décadas de diálogo con la tierra de nuestros viticultores sumado a las últimas generaciones de jóvenes enólogos, han posicionado a Madrid en el mapa mundial de los vinos.

Tanto si eres de aquí como si no, descubre y sorpréndete con los vinos de MADRID.

D.O VINOS DE MADRID

LAS MORADAS DE SAN MARTIN (BLANCO) Variedad Autóctona Madrileña / vino ecológico (90.peñin) 100% Albillo Real	Botella 24.00 €
CABRITO (BLANCO) 2014 100% Albillo	35.00 €
TIERRA CALMA · CYSRER (TINTO) Garnacha y Tempranillo	25.00 €
INITIO (TINTO) Cosecha 2013 14 meses barrica de roble francés, pequeño productor 100% Garnacha	30.00 €
AGRÍCOLA DE CADALSO (TINTO) Pequeño productor 8.000 botellas 100% Syrah	20.00 €
JULIO HERRERO (TINTO) Vino de tinaja, ecológico, orgánico y natural 100% Tempranillo	24.00 €
EL REGAJAL (TINTO) Selección Especial Tempranillo, Cabernet, Sauvignon, Syrah, Merlot y Petit Verdot (90.peñin)	28.00 €
EL REPISO · Casa de Monroy (TINTO) Crianza 2013 Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Garnacha	29.00 €
FUENTE DE LOS HUERTOS (TINTO) Ecológico, viñedo de suelo granítico con alta proporción de cuarzo. Pequeño productor 2.500 botellas 100% Garnacha	35.00 €



DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA (D.O.C.A)

La excelencia de las denominaciones de origen, solo existen dos en España, Rioja y Priorat.

D.O.C.A PRIORAT

PARÉNTESIS (BLANCO) 2017 Botella
Pequeño productor / 1.250 botellas
Garnacha blanca y Pedro Ximénez **28.00 €**

LES MINES (TINTO) 2017
Envejecimiento: fermentación maloláctica 50% en depósito y 50% durante 11 meses en barricas de roble francés
Garnacha, Merlot, Cariñena y Cabernet Sauvignon **25.00 €**

L' INTERROGANT (TINTO) 2019
Pequeño productor (8.660 botellas)
Cariñena, Garnacha y Cabernet **28.00 €**

D.O.C.A RIOJA

TENTENUBLO (BLANCO) 2018 Botella
Biológico y ecológico, pequeño productor 1.500 botellas
Malvasía y Viura **28.00 €**

NIVARIUS (BLANCO) 2016 Edición Limitada
70% Viura y 30% Maturana blanca **22.00 €**

PROELIO (TINTO) 2017
Viñedos Viejos
100% Garnacha **26.00 €**

REAL AGRADO (TINTO) Crianza 2016
Garnacha y Tempranillo **24.00 €**



DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS (D.O.P/D.O)

Estar en una denominación de origen protegida es garantía de calidad en un vino, donde no solo se controla la tierra y el fruto, sino también la intervención humana para elaborar el producto final.

D.O RIAS BAIXAS

Botella

ANADIGNA (BLANCO)

7 meses sobre Lías. Pequeña producción: 2.400 botellas

100% Albariño (92.peñin) **32.00 €**

D.O FERREIRO (BLANCO)

100% Albariño (92.peñin) **30.00 €**

D.O RIBERA DEL DUERO

PAGO DE SANTA CRUZ (TINTO) Crianza 2016

Tinta del país 100% (96.peñin) **45.00 €**

EL SECRETO (TINTO)

Vino de autor, elaborado por la primera Mujer Española con el título de " MASTER OF WINE", Almudena Alberca

100% Tempranillo (93.peñin) **30.00 €**

D.O RUEDA

BLANCO NIEVA · Pie Franco (BLANCO)

Cepas de más de 100 años, producción limitada

100% Verdejo **26.00 €**

CASERÍO DE DUEÑAS (BLANCO)

Envejecido sobre Lías

Verdejo Superior (92.peñin) **24.00 €**

D.O BIERZO

AKILIA (BLANCO) 2019

Palomino y Doña Blanca **22.50 €**

D.O PLA DE BAGES

ABADAL (BLANCO)

Uva autóctona (91.parker)

100% Picapoll **27.00 €**

D.O JUMILLA

PITUCO PARAJE DE LAS ZORRERAS

100% Monastrell **30.00 €**

D.O ALICANTE

LA HORCA (BLANCO)

Pequeña producción: 2.500 botellas

100% Merseguera **35.00 €**



D.O MÉNTRIDA

ATALAQUE (TINTO) Crianza 2016

Pequeña producción: 4.000 botellas (gastronómico)

Garnacha del Horcajo - 100% Garnacha Tinta **35.00 €**

D.O RIBERA SACRA

RIBERA DE LOS NARANJOS by Raúl Perez (TINTO)

Pequeña producción: 6.667 botellas

Mencia, Tempranillo y Garnacha **35.00 €**

D.O MONTERREI

ALMA DE BLANCO (BLANCO)

100% Godello **20.00 €**

D.O RIBEIRO

BITOKU (BLANCO)

Treixadura y Loureiro **27.50 €**

D.O RIBERA DEL GUADIANA

CARABAL (TINTO)

Tempranillo y Syrah **20.00 €**

D.O YECLA

DE MUERTE DELUXE (TINTO) Crianza 2016

Monastrell, Syrah y Garnacha Tintorera **29.00 €**

D.O TORO

SILBÓN (TINTO) Vendimia 2018

Pequeño productor: 6.000 botellas

100% Tinta de Toro **20.00 €**

D.O CALATAYUD

ÍA VINTAGE (TINTO)

Criado 4 meses sobre sus lías en barrica de roble Allier

100% Garnacha de viñas viejas **20.00 €**

D.O.P. SIERRA DE SALAMANCA

CÁMBRICO MIRANDA (TINTO) 2016

Cultivo ecológico en viñedos de 70 años

100% Rufete **30.00 €**



VINOS DE LA TIERRA

Existen 46 e indican vinos con características específicas determinadas por condiciones ambientales y de cultivo.

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

LA PROVINCIA (TINTO) 2016 Barrica 11 meses Tempranillo y Garnacha	Botella 28.00 €
LOS MALDITOS CONEJOS (BLANCO CON MADRE) 2018 Malvar y Airen	20.00 €
RODRÍGUEZ DE VERA (BLANCO) Fermentado en barrica 100% Chardonnay	24.00 €
LAS TINADAS (BLANCO) Crianza en lías 4 meses en tinaja de barro Viñedo único de pie franco plantado en 1950 100% Airen	25.00 €

VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ

TESALÍA (TINTO) Crianza 2015 Gastronómico (91.peñin) Petit Verdot, Syrah, Tintilla de Rota y Carbenet Sauvignon	55.00 €
---	----------------

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

ABADIA RETUERTA Selección Especial (TINTO) 2016 Sardon de Duero, 13 meses en barricas Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot	50.00 €
---	----------------

VINOS DE AUTOR

No pertenecer a ninguna denominación es sinónimo de "LIBERTAD DE CREACIÓN", donde sus productores buscan desde variedades autóctonas ó recuperan métodos de vinificación olvidadas.

Crean interpretaciones atípicas de variedades por todos conocidos o uvas de distintos colores vinificadas juntas, en nuestra selección apostamos por esos productores que buscan algo único en toda la geografía española.

SILLIUS FERRO (BLANCO) Afrutado con toques minerales, hecho en Valdeorras Godello y Dona Branca	30.00 €
RETALLO (BLANCO) Crianza bajo velo de flor como finos y manzanillas, zona Chiclana. 100% Pedro Ximénez	32.00 €
CABALLO BLANCO (TINTO) 2016 Crianza de 21 meses en barrica de roble francés mas 1 año en botella. Bodega Sierra Almagrera · Almería Tempranillo, Syrah, Monastrell y Garnacha	45.00 €



LA SELECCIÓN DEL CHEF

FRANCIA

Toda la carta de vinos ha sido seleccionada por nuestro chef junto con amigos enólogos y sumilleres españoles, buscando que haya una correlación entre nuestra cocina y nuestra bodega.

Nuestro chef que viene de formación francesa de la famosa escuela de cocina "LE CORDON BLEU" a querido tener un pequeño apartado de vinos franceses con unas características distintas a la selección de vinos españoles y que además maride con la cocina de TAMPU, que esperamos les sorprenda.

A.O.C. ALSACE - FRANCE

Botella

LIEU-DIT BERG (BLANCO)

Notas de cata:

**Nariz fina con notas de ciruela verde y cítricos (mandarina, pomelo).
Boca esbelta y viva con trama de amargos, salinos y un toque mineral.**

Riesling 55.00 €

A.O.C. SAINT VERÁN

CLOS LES PONCETYS · TRENEL (BLANCO)

Chardonnay 48.00 €

REUILLY -LOIRE -FRANCE

LES DEMOISELLES TATIN (BLANCO)

Notas de cata:

**Un hermoso sauvignon brillante con notas cítricas y florales en nariz.
En boca es seco y fresco.**

Sauvignon Blanc 30.00 €

A.O.C. CÔTES DU RHONE

À LA RÊVERIE (TINTO)

**Descripción del enólogo: Brillante, chocolate con leche,
coulis de frambuesa, redondo y encantador.**

Nota de cata:

**Nariz seductora entre glicina, peonía y mara salvaje.
Una boca llena y grasienta sobre futa fresca.**

Garnacha, Syrah y Carignan 27.00 €