



LA BODEGA DE LA CASETA DE BOMBAS

TINTOS

J. F. Arriezu 20

Bodega Arriezu. Rioja Baja

Un vino para el día a día. Eco, biodinámico y vegano. Vino de lo que antes se decía "de la casa". Rico, fresco, ligero como la vida misma. Mitad tempranillo y mitad garnacha y, además de que tenga premios, tiene mucha pasión detrás. Este proyecto es de José Félix, agricultor y bodeguero que encontró su vocación en la alegría de las vendimias junto a su abuelo. Es como un médico cirujano de viñedos en España. Le llaman de todas las bodegas porque tiene un don único: el conocimiento para hacer injertos en vides, y que salgan bien

Aloxa 19

Bodega Ojuel. Rioja Montañosa

Vino de las montañas riojanas elaborado por Miguel, un joven de 33 años que ha recuperado esa forma tradicional de hacer vino. Junto con su madre y su padre hace vinos con uvas de nombres como matorana, que solo existían antes, en viñedos de 1925. Tiene 39 pequeñas parcelas y prensa todo a mano. Si puedes, echa un ojo a su web y te enamorará (ojuelwine.com). El vino es fresco, ligero, de los que bebes y bebes y no dejas de beber

Mazas Roble 18

Bodegas Mazas. Toro

El que ha pasado por cuatro meses de bodega, el Toro que no parece toro, suave y muy elegante

Peña La Rosa 19

Bodega Fernández Eguíluz. Rioja

A veces la vida te ofrece descubrimientos como este. Dos hermanos, Pilar y Julián, con 13 hectáreas de viñedos que hacen un vino a la antigua, de maceración carbónica, que significa que hacen el vino con todo el racimo, no solo con las uvas. Pilar dice que son vinos de "glu, glu". Y cuando lo pruebes se convertirá en uno de tus vinos de cabecera. Están en Ábalos, en las faldas de la Sierra de Cantabria, y por eso sus uvas, al estar tan altas, están tan sanas. Antes de hacer sus propios vinos vendían su uva a Muga. Y si Muga les compraba, será por algo

Ser Vivo y Natural 21

Páramo Arroyo. Ribera del Duero

Sin sulfitos. Llevan en ecológico desde el año 2.000, siempre pioneros en todo. Lina, Fernando y Alejandro manejan el viñedo y la bodega. Comer unas chuletilas, vendimiar con ellos, seleccionar la uva y beber a su lado te hace entender por qué en su día Vega Sicilia les compraba las uvas. Su padre fundó la D.O. Ribera del Duero para conseguir mejores condiciones

Cuzcurrita Reserva 27

Castillo de Cuzcurrita. Rioja

Un castillo del s. XV en mitad de La Rioja con una enóloga de campeonato, Ana Martín. Un viñedo eco digno de admiración. Y lo más importante, un vino que se deja beber a cualquier hora

Paal 21

Bodegas Caudalía. Navarra

Querrás llevarte esta botella a casa de recuerdo por lo bonita que es y ese nombre con dos aes. Es 100% shyras, la uva que enamora a todo el que la prueba por primera vez. Este proyecto de Iván y Raquel en la montaña baja de Navarra engancha como la vida misma. Por ese conocimiento de haber trabajado por todo el mundo, aprendiendo, y haber vuelto a sus orígenes para hacer este vino fermentado y guardado en depósitos de hormigón durante 18 meses al fresco de la bodega

O de Sínodo 24

Bodegas Sínodo Vitivinícola. Rioja

Un vino que va más allá. Tres amigos que estudiaron juntos Enología se juntan para elaborar vino y recuperar viejos viñedos. Sínodo en griego significa camino. Cada vez que lo hemos bebido nos hemos reafirmado en el camino de apostar por vinos que te llevan a lugares diferentes

Navardia Crianza eco 22

Bodegas Bagordi. Rioja

El vino fluye ya por 14 generaciones de este resistente clan. Los hermanos Fernando y Luis llevan ventaja en la producción ecológica, comenzaron al principio de los 90 cuando no había ni una docena de proyectos inscritos

BLANCOS

JF Arriezu Verdejo 19

Bodega Arriezu. Rueda

o puede haber un bar sin verdejo, dicen los de Castilla. Pero como todo en la vida, hay verdejos y verdejos. Este vino de José Felix tiene truco, son de viñedos de antes de la filoxera y por eso están fuertes. Cuando hueles este vino ecológico te salta el olor a manzana de la uva verdejo y te atrapa como si no hubiera un mañana. Cuando bebemos este verdejo entendemos lo que dicen los de Castilla

Enxebre 21

Bodega Condes de Albarei. Rías Baixas

Habla de la historia de Galicia y Cambados. De albariños y las Rías Baixas, de veraneos a la gallega y de los sueños de unos pequeñísimos agricultores que unieron fuerzas hace 30 años. Solo hacen 60.000 botellas con uvas maduras de cepas viejas al borde del mar. La sal en la uva se siente como se siente la brisa en la orilla.

Casona Micaela 20

Bodega Casona Micaela. Costa de Cantabria

El vino blanco que más tarde se cosecha en España por dos motivos: porque el viñedo está orientado al norte y es más frío y tiene menos sol, y porque está a 700 metros de altura en Cantabria. Esta mezcla explosiva de riesling y albariño lleva enganchándonos desde hace 12 años. Y que siga la racha

Yenda Godello 20

Bodega Sel d'Aiz. Costa de Cantabria

Cinco hectáreas a 500 metros de altitud en los Valles Pasiegos en laderas orientadas al sur solo podían dar como resultado un aroma a frutas maduras y ese color amarillo vivo y dorado. Asier y Miriam combinan el saber hacer tradicional con innovaciones tecnológicas

E de Esperanza 21

Bodega Arriezu. Rueda

El blanco con un poso de bodega, un blanco con cuerpo de tinto, para comer y que deje huella

Sacabeira Rías Baixas 28

Bodega Iria Otero. Rías Baixas

Iria Otero elabora vinos de pequeñas producciones a partir de viñedos viejos y castes locales, de su Galicia natal. Su premisa es hacer vinos con alma y sin prisas; que sean un reflejo del entorno. Sacabeira es esa salamandra de verano que sale a tomar el sol junto al mar. Un albariño a contracorriente, que dotes para envejecer, porque no todos los Rías Baixas tienen que ser del año

Micaela Especial 24

Bodega Casona Micaela. Costa de Cantabria

Carlos Delgado, uno de los críticos más importantes de España, ha dicho de este vino que "regala un delicado paisaje aromático, donde la fruta carnosa se refresca con las notas cítricas"

ROSADOS Y CAVA

Navardia eco 19

Bodegas Bagordi. Vino de Navarra

El que lo prueba, deja el blanco y el tinto durante un tiempo. ¿El año 1723 suena lejos, verdad? Pues hay documentos de que la familia Carcar tenía viñas entonces

Umea 19

Bodegas Caudalía. Vino de Navarra

Una garnacha de las sangradas, las que dan el buen rosado

Bisila Brut Nature 22

Bodega Ladrón de Lunas. Cava

Fernando Martínez Relanzón, nariz de oro europea, que demuestra que hay más cava que el catalán



LOS CÓCTELES

Bloody Mary 7

La versión santanderina del trago que se sirvió por primera vez en el Harry's Bar de París

Mojito 7

Con ron a la carta

Margarita 7

Tequila rico, triple seco, zumo de limón y mucho hielo pilé con flor de sal de Chiclana en los bordes

Negroni 7

Un clásico italiano de moda, inventado por el Conde Camillo Negroni en Florencia en 1919. Gin, Campari y vermut rojo

SIN ALCOHOL

Cócteles para todos los públicos, para cuidarte y divertirte, para tu amiga embarazada y tu primo el atleta que mañana corre una maratón

Mojito sin alcohol 6

Antioxidante y antiaburrimento. El que lo prueba, repite

Smoothie de frutas de temporada 6

Y de pequeñas huertas nacionales, sin químicos ni pesticidas

CERVEZAS ARTESANAS

La Bonita 3,5

De la costera de 2021. Edición limitada. Una Pilsen rubia, fácil de beber, fresquita. Elaborada con nuestra propia receta

Dougall's Raquera 3,5

Una Pilsen rubia, clásica. Desde los muelles de Santande

Dougall's 942 sin gluten 3,5

Una American Pale Ale que celebra su primera década. La niña bonita de esta fábrica de Cantabria

Dougall's IPA 4 3,5

Para los amantes de las IPAs. Esta es una de las más refrescantes

BEBIDAS ALTERNATIVAS

En nuestra utopía alimentaria no existen los refrescos azucarados con una lista infinita de ingredientes, casi todos artificiales. Mientras se cumple nuestro sueño queremos probar una transición y ofreceremos bebidas alternativas, eco, con ingredientes naturales y producidas en España. ¿Os apuntáis al cambio?

Cola Mama Bio 3,5

Un refresco de cola diferente y natural. Elaborado con malta, bergamota, limón y canela. Y sin cafeína

On lemon cola 3,5

Limonada refrescante con sabor a nueces de Kola

On lemon naranja 3,5

Limonada refrescante con un toque de zumo de naranja

On lemon lima 3,5

Limonada refrescante con un toque de zumo de lima

Limonada Ekolo ecológica 3,5

Agua, zumo de limón y azúcar de caña. Y nada más

Kombucha On Flow 3,5

Escoge sabor: remolacha y mango, cítricos, té verde o manzana y canela

Zumo de granada ecológico La Imperfecta 3,5

En Cullera, a 800m en línea recta del mar, se cultivan unas granadas dulces color rubí

Zumo de arándano ecológico Araberry 3,5

Los arándanos en Cantabria van a ser más famosos que el plátano de Canarias

Zumo de manzana

Pago de Tolina 3,5

De manzanos que crecen en el Valle de Liébana y sin azúcar añadido

ZUMO DEL DÍA 3,5

Con la receta de Fausto, que ha buscado las mejores combinaciones y sus cantidades exactas para que sea un sabor de los que dejan recuerdo. Lo hacemos con fruta fresca y de temporada, de huertas nacionales que recolectan la fruta en su punto justo, sin pasar por cámara y así es como conservan todas las vitaminas y su auténtico sabor. Muchas de las frutas son ecológicas, y todas son de pequeños productores nacionales

