

Carta de Vinos



LA MORUNA

RESTAURANTE • LOUNGE BAR

Espumosos

D.O. ALICANTE



MARINA ESPUMANTE

Nota: Notas en nariz a cítricos y frutos tropicales. Muy suave, equilibrado, con matices afrutados y con una burbuja muy fina que lo hace refrescante a la vez que suave.

BOT.

15.00€

D.O. CAVA



ANNA CODORNIU BLANC DE BLANCS 3.50€ BOT. 21.00€

Nota: Se aprecian notas cítricas y de fruta tropical junto a complejos aromáticos de crianza que enriquecen la esencia. En boca es cremoso, amplio y persistente.

COPA

BOT.

A.O.C CHAMPAGNE



MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL BOT. 60.00€

Nota: Fresco en boca, sávido y de paso frutal, con ligeras notas cítricas. Ligeramente afrutado en su final con una agradable sensación seca.

BOT.

60.00€



MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL BOT. 69.00€

Nota: Paladar generoso que une redondez y frescura. Sabor amplio, carnoso y voluptuoso de macedonia fresca. Dulzura cautivadora de caramelo y membrillo.

BOT.

69.00€



VEUVE CLICQUOT BRUT BOT. 69.00€

Nota: De textura poderosa, que se caracteriza por una acidez recia y un soplo mineral. Sabores sutiles a melocotón blanco, anís, bizcocho y quinoto.

BOT.

69.00€



DOM PÉRIGNON BOT. 210.00€

Nota: Tras una apertura acogedora, el champagne se vuelve vibrante, para luego explotar literalmente con una oleada de excitación y una sensación tónica.

BOT.

210.00€



BENJAMÍN CODORNIU BOT. 5.00€

Nota: En nariz se aprecian tanto notas cítricas como frutales y en boca podemos destacar sabores a frutos secos como la almendra y la nuez.

BOT.

5.00€



LA MORUNA
RESTAURANTE • LOUNGE BAR

Blancos

D.O. ALICANTE



MARNES UVA MOSCATEL

Nota: Boca de paso ligero, seco y muy fresco. Perfecta simbiosis entre la acidez y frutalidad. Postgusto final ligeramente amargo aunque muy agradable.

COPA BOT.
3.30€ 12.00€



BODEGAS MONÓVAR RIESLING UVA RIESLING

Nota: Es pálido y brillante. Aromas de flores blancas, laurel y manzana verde. Es fresco, intenso, cítrico, goza de una muy buena acidez y un final largo y complejo.

COPA BOT.
3.50€ 14.00€



MARINA ALTA UVA MOSCATEL

Nota: En el paladar es amplio y muy afrutado con notas de anís e hinojo. Gran conjunción entre acidez y azúcar. Su paladar es rico, redondo, elegante y con raza.

COPA BOT.
3.50€ 15.00€

D.O. RÍAS BAIXAS



TERRAS DO CIGARRÓN UVA GODELLO

Nota: Esencia a flores blancas, frutas tropicales frescas y especias. Agradable sensación de frescura en boca con elegantes notas florales y de frutas de hueso.

COPA BOT.
3.50€ 16.00€



TERRES GAUDAS UVA ALBARIÑO, CAIÑO BLANCO Y LOUREIRO

Nota: En boca muy suave, goza de unas notas muy interesantes gracias a su punto justo tanto salino como de acidez.

BOT.
28.00€



DON PEDRO SOUTOMAIOR UVA ALBARIÑO

Nota: Entrada en boca fresca y equilibrada, larga persistencia, donde aparecen notas amargas agradables. Retronasal con suaves toques de flor blanca.

BOT.
18.00€



LA MORUNA
RESTAURANTE • LOUNGE BAR

Blancos

D.O.CA. RIOJA



CUEVA DE LOBOS UVA VIURA Y TEMPRANILLO BLANCO 15.00€ BOT.

Nota: En nariz destacan los aromas a fruta tropical como el plátano, piña y melón.
En la boca se nota una acidez muy agradable y equilibrada que le aporta frescura.



MARQUÉS DE CÁCERES BLANCO UVA VIURA 3.50€ COPA BOT. 14.00€

Nota: Nariz sugerente y fina, en ella resalta la fruta blanca (pera y manzana).
La boca es fresca con una acidez envolvente y el final es franco y refrescante.



MUGA BLANCO 2022 UVA VIURA Y MALSIVA 20.00€ BOT.

Nota: En nariz se presentan notas cítricas, florales, de fruta de hueso e incluso de vainilla.
En boca destaca por su acidez bien equilibrada.

D.O. BIERZO



POLVORETE UVA GODELLO 18.50€ BOT.

Nota: En la nariz tiene un base de frutas blancas con ligeras notas cítricas que aportan frescura.
En boca es un vino de gran equilibrio entre la acidez y el cuerpo.

D.O. CASTILLA Y LEÓN



CHARDONNAY LIAS B. OTTO UVA CHARDONNAY 16.00€ BOT.

Nota: Intensidad aromática media-baja que aporta notas de frutos maduros y que con el tiempo pueden expresar aromas de mantequilla y nuez.

D.O. VALDEORRAS



O LUAR DO SIL GODELLO UVA GODELLO 20.00€ BOT.

Nota: En nariz se aprecian notas de frutas de hueso maduras además de notas florales y vegetales. En boca se nota frescura y potencia lo que provoca un final persistente.



LA MORUNA
RESTAURANTE • LOUNGE BAR

Blancos

D.O. RUEDA



VIÑA SANZO VERDEJO

Nota: Aromas de albaricoque, lima dulce, pomelo, flores, minerales, algunas hierbas y especias. Se destaca por ser fresco y largo en boca.

BOT.
14.00€



K-NAIA VERDEJO

Nota: Presenta una fragante nariz con notas de kiwi, sutiles cítricos. La entrada en boca es sabrosa, lleno de frescura y con un ligero amargor final.

COPA BOT.
3.50€ 14.00€



JOSE PARIENTE VERDEJO

Nota: Se muestra afrutado y fresco. Untuoso, goloso y con un toque de amargor final que le aporta una elegancia característica de esta variedad.

BOT.
19.00€



MARQUÉS DE CÁCERES EXCELLENS SAUVIGNON 19.00€

Nota: En nariz se notan notas minerales con un fondo de fruta tropical que le da profundidad. En Boca se notan unos matices muy ricos y sabrosos.

BOT.



LA MORUNA
RESTAURANTE • LOUNGE BAR

Tintos

D.O. ALICANTE



MARNES TINTO UVA GIRÓ

Nota: Aromas varietales e intensidad frutal. Estructurado y envolvente. Acidez muy agradable y equilibrada que le aporta frescura. Muy sabroso.

COPA BOT.
3.50€ 12.00€



CASA AGRÍCOLA TINTO 2021 UVA MONASTRELL SYRAH ALICANTE BOUSCHET

Nota: Aparecen notas de monte bajo, pino pequeño, resina, balsámicos refrescantes, romero, tomillo y jara, En boca la búsqueda del equilibrio es la clave.

BOT.
19.50€

D.O. RIBERA DEL DUERO



AM3 UVA TEMPRANILLO

Nota: Aromas a frambuesas y cerezas. En boca es fresco, con estructura y volumen, taninos pulidos y buen equilibrio entre fruta y madera.

COPA BOT.
3.50€ 16.00€



FINCA RESALSO 2020 UVA TEMPRANILLO

Nota: La nariz se aprecian notas de fruta roja madura, especias y ligeros tostados. En boca muy buena acidez que acompaña un paso de buen cuerpo, ligeros amargos.

BOT.
18.00€



SILVANUS CRIANZA UVA TEMPRANILLO

Nota: Un vino con una viva expresión del terruño, carnoso, cuerpo y firmes taninos nobles. En boca es sabroso con una larga persistencia.

BOT.
25.00€



PAGO DE LOS CAPELLANES JOVEN ROBLE UVA TEMPRANILLO

Nota: En nariz se percibe un aroma de flores y frutas rojas, con toques a vainilla. En boca presenta una entrada amplia además de toques aterciopelados y persistentes.

BOT.
23.00€



LA MORUNA
RESTAURANTE • LOUNGE BAR

Tintos

D.O.CA. RIOJA



PERGAMINO UVA TEMPRANILLO Y GARCINO

COPA 3.50€ BOT. 16.00€

Nota: Aromático, con toques de crianza en roble bien integrado. Buena estructura en boca, sabroso, sedoso y largo.



MARQUÉS DE CACERES EXCELLENS CUVÉE UVA TEMPRANILLO

COPA 3.50€ BOT. 17.00€

Nota: Predominan los frutos rojos y negros que se mezclan con notas especiadas y recuerdos tostados y a cacao. En boca es muy armónico y estructurado.



MUGA CRIANZA 2019 UVÁ GRACIANO TEMPRANILLO MAZUELO Y GARNACHA

BOT. 21.00€

Nota: En nariz destacan los aromas primarios de frutos tipo arándanos, con toques de especias. En boca es largo, equilibrado y elegante. Presenta un final largo y elegante.



LOPEZ DE HARO UVA TEMPRANILLO GARNACHA Y GRACIANO

COPA 3.50€ BOT. 14.00€

Nota: En nariz se aprecian frutos rojos y regaliz, combinado con toques torrefactos de la barrica. En boca goza de una agradable entrada dulce y una adecuada acidez.

D.O. BIERZO



PIZARRAS DE OTERO UVA MENCÍA

BOT. 15.00€

Nota: Intensidad media-alta en nariz destacan las notas frutales (cereza, ciruela) y de flores (violeta). En la entrada en boca es equilibrado, de paso largo y fresco.



LA MORUNA
RESTAURANTE • LOUNGE BAR

Rosados

D.O. ALICANTE



CESILIA ROSÉ UVA MONASTRELL

COPA BOT.
3.50€ 14.00€

Nota: En nariz se abren paso aromas de fruta madura y algunos toques florales y en boca es jugoso, fresco y singular lo que provoca que su paso sea untuoso y amplio. Este vino fue ganador del premio baco en el 2022

D.O.CA. RIOJA



MUGA ROSADO 2022 UVA TEMPRANILLO Y VIURA

BOT.
17.00€

Nota: Es afrutado con aromas de fruta roja acompañado de notas cítricas y recuerdos florales. En boca es elegante, preciso y fresco. Final persistente y sutilmente amargo.



LA MORUNA
RESTAURANTE • LOUNGE BAR