

# [BUSCANDO EL NORTE]

· SANTA CATALINA ·

## PINTXOS

|  |      |
|--|------|
| MINI TARTAR DE SALMÓN                                | 5.10 |
| sobre chip de plátano macho, guacamole y alga wakame |      |
| HUEVO CON PURÉ DE PATATA ENCEBOLLADO                 | 4.65 |
| setas y aceite de trufa                              |      |
| GAMBA CRUJIENTE                                      | 4.25 |
| sobre guacamole y chutney de piña                    |      |
| FOIE PLANCHA   | 6.80 |
| con salsa de chocolate blanco y pan de vino tinto    |      |
| MINI BURGUER BLACK ANGUS                             | 5.25 |
| con queso y huevo de codorniz                        |      |
| TACO DE CERDO ASADO                                  | 5.30 |
| cebolla pickles, guacamole y salsa de jalapeños      |      |
| HOT DOG DE BOGAVANTE                                 | 7.00 |
| LINGOTE DE LECHONA CONFITADA                         | 5.50 |
| puré de patata ahumada y parmesano                   |      |
| NUESTRO PINCHO DE ENSALADILLA                        | 4.80 |

## ENSALADAS

|  |       |
|--|-------|
| ENSALADA DE TOMATES IBÉRICOS                 | 9.00  |
| bonito de atún y cebolla roja                |       |
| BURRATINA SOBRE CALABAZA ASADA               | 12.80 |
| y vinagreta de pipas de calabaza y pistachos |       |
| ENSALADA DE POLLO CRUJIENTE                  | 9.50  |
| con pipas de calabaza y salsa César          |       |

## MENÚ INFANTIL

9.00

## COMPARTE LA LOCURA

|  |       |
|--|-------|
| PULPO A LA PLANCHA   | 13.00 |
| con patatas y chimichurri                                  |       |
| CROQUETONES DE CARNE ESTOFADA                              | 10.60 |
| con salsa BEN  |       |
| RISOTTO DE SETAS   | 14.00 |
| TATAKI DE ATÚN   | 16.00 |
| cacahuets, kikos, guacamole y salsa de aji amarillo        |       |
| PASTA RIGATONI   | 12.90 |
| con salsa de boletus, tiras de solomillo y aceite de trufa |       |
| TORTILLA DE PATATA TRUFADA Y FOIE                          | 13.00 |
| CROQUETAS DE BERENJENA Y QUESO DE CABRA                    | 11.00 |
| con mayonesa de frutos rojos                               |       |
| CEVICHE DE PESCADO Y GAMBAS (estilo BEN)                   | 13.75 |
| ROLLITOS DE ATÚN FRITOS                                    | 11.75 |
| con mayonesa de wasabi                                     |       |
| WOK DE TALLARINES DE ARROZ Y VERDURAS                      | 12.50 |
| TARTAR DE ATÚN   | 16.00 |
| con patatas, huevo frito y tartufo                         |       |
| JAMÓN DE BELLOTA   | 18.00 |
| con pan de cristal   |       |
| MEJILLONES AL CURRY ROJO                                   | 12.00 |

## RACIONES INDIVIDUALES

|   |       |
|---|-------|
| LOMO DE ATÚN  | 16.85 |
| con verduras wok, tallarines de arroz y cilantro      |       |
| SALMÓN CON ARROZ BASMATI                              | 15.70 |
| verduras salteadas, curry rojo thai, coco y cacahuets |       |
| PULPO MALLORQUÍN                                      | 15.50 |
| sobre hummus de garbanzos y mayo de chimichurri       |       |
| ENTRECOT ANGUS USA                                    | 23.00 |
| salteado de shitakes, portobellos y gratén de boniato |       |
| SECRETO DE CERDO IBÉRICO                              | 17.20 |
| sobre salteado de judías, calabaza y tomates secos    |       |
| MAGRET DE PATO  | 17.00 |
| con puré de boniato asado y peras al vino tinto       |       |

## GUARNICIONES

|                |      |
|----------------|------|
| PATATAS FRITAS | 5.00 |
| BONIATO FRITO  | 6.00 |

## PANES

|                         |      |                           |      |
|-------------------------|------|---------------------------|------|
| PAN, ACEITUNAS Y ALIOLI | 2.00 | PAN DE CRISTAL CON TOMATE | 4.00 |
| PAN SIN GLUTEN          | 3.50 |                           |      |

## POSTRES

|  |      |
|--|------|
| KINDER BEN   | 6.00 |
| Bizcochito de chocolate, crema de chocolate blanco, frutos rojos y virutas                   |      |
| TRIFLE DE DULCE DE LECHE   | 5.95 |
| crema y mousse de dulce de leche, cacahuets salados y rocas crujientes                       |      |
| CREMA DE QUESO DE CABRA  | 6.10 |
| Crema de queso de cabra, ganache de pistacho, bavaroise de frambuesas y crocante de jengibre |      |
| MOUSSE DE PLÁTANO  | 5.85 |
| Mousse de plátano, crema de maracuyá, crumble de haba tonka y trufa de coco                  |      |
| RAFFAELLO  | 6.10 |
| Mousse de chocolate blanco, bizcocho de coco/almendras y crocante de choco blanco            |      |
| PANACOTTA DE ALMENDRAS   | 5.85 |
| Panacotta, comporta de albaricoque, cremoso de chocolate y crumble de canela                 |      |

## PREGUNTA POR NUESTROS MENUS DE GRUPOS

ADVERTENCIA: SEGUIRNOS EN REDES SOCIALES PUEDE HACER QUE TU TAMBIEN ACABES #BUSCANDOELNORTE

restaurantebuscandoelnorte.com



TODOS LOS PRECIOS SON EN EUROS · IVA INCLUIDO

## ALÉRGENOS

PARA CELÍACOS: Puede comer Puede comer modificando

PARA VEGETARIANOS:



# VINOS

## ESPUMOSOS

- PRIVAT BRUT NATURE ECOLÓGICO (D.O. Cava)** | 24.80  
Pansa Blanca, Macabeo y Parellada.  
Aromas de manzana verde y flor blanca. Sabroso y fresco.
- PRIVAT BRUT ROSÉ ECOLÓGICO (D.O. Cava)** | 25.10  
Mataró.  
Aromas de fresa y frambuesa. De fina burbuja, refrescante y elegante.
- BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE (A.O.C. Champagne)** | 63.40  
Pinot Noir y Chardonnay.  
De gran textura y mineralidad. Aromas de bollería, fruta blanca madura y frutos secos.  
Burbuja muy fina y delicada, elegante y de largo post-gusto.
- BOLLINGER "LA GRANDE ANNÉE" BRUT (A.O.C. Champagne)** | 126.75  
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier.  
Aromas de pan tostado, avellana y fruta blanca. Burbuja muy fina, largo post-gusto.

## BLANCOS

- COLUMPIO (V.T. Mallorca)** | 28.00 | 4.20  
Prensal, Sauvignon Blanc y Chardonnay.  
Fresco, ligero y juvenil. Aromas de fruta blanca, plátano y cítricos. Sabroso.
- MARIETA (D.O. Rias Baixas)** | 23.00 | 3.80  
Albariño.  
Ligeramente goloso, de buena acidez, equilibrado.  
Aromas de flor blanca y lima.
- BICICLETAS Y PECES (D.O. Rueda)** | 23.00 | 3.90  
Sauvignon Blanc.  
Seco, fresco y refrescante. Exuberante, aromas de melón, maracuyá y mango.
- HONORO VERA (D.O. Rueda)** | 19.50 | 3.60  
Verdejo.  
Seco y agradablemente fresco. Aromas de limón, hierba cortada y manzana verde.
- RENDEZ-VOUS SAUVIGNON BLANC (Côtes de Gascogne-Francia)** | 20.95  
Sauvignon Blanc.  
Seco, aromático y ligero. Aromas de fruta tropical madura y melón.  
Muy fresco y crujiente.
- NOMÉS GARNATXA (D.O. Ampurdán)** | 20.00  
Garnatxa Blanca.  
Muy seco y equilibrado. Sedoso, untuoso y de paladar muy sávido.
- BASA, TELMO RODRÍGUEZ (D.O. Rueda)** | 21.80  
Verdejo.  
Seco, de cuerpo medio y sabroso. Aromas de hierba fresca, piña y mango.  
Largo post-gusto.
- ALBERTE (D.O. Ribeiro)** | 22.40  
Treixadura, Albariño y Lado.  
Muy seco y de agradable acidez. Aromas de albaricoque, piel de limón y pera.  
Fresco.
- NENO VIÑA SOMOZA (D.O. Valdeorras)** | 24.60  
Godello.  
Seco, de medio cuerpo y amplio.  
Aromas de manzana, plátano y manzanilla y levadura fresca.
- TIANNA BOCCHORIS (V.T. Mallorca)** | 26.80  
Prensal, Sauvignon Blanc y Girò Ros.  
Seco y de buena textura untuosa.  
Aromas de piña madura y fruta de hueso (albaricoque).
- AVA (V.T. Mallorca)** | 26.60  
Prensal y Chardonnay.  
Seco, ligero y afilado. De buena acidez. Aromas cítricos, plátano verde y flor blanca.
- TIANNA BLANC ECO (V.T. Mallorca)** | 39.70  
Girò Ros.  
Seco, untuoso y glicérico. Notas de pastelería, melocotón, miel de acacia y melón cantalupo. Mineral.

## ROSADOS

- HONORO VERA ROSADO (D.O. Jumilla)** | 19.50 | 3.60  
Monastrell.  
Seco, fresco y elegante. Aromas de frambuesa, fresa silvestre y moras.
- ÓBALO ROSADO (D.O. Ca. Rioja)** | 21.20  
Tempranillo y Garnacha.  
Seco y juvenil. Suaves notas de cereza y frambuesa. Ligero.
- AVA ROSADO (V.T. Mallorca)** | 26.60  
Manto Negro, Callet y Merlot.  
Seco, crujiente y delicado. Aromas de cereza madura y grosella roja.  
Refrescante.
- VELO ROSE ECO (V.T. Mallorca)** | 26.00  
Manto Negro.  
Seco, sabroso y de textura sedosa. Aromas de frutos rojos, sandía y ciruela.
- CHÂTEAU SAINT MAUR (A.O.P. Côtes de Provence-Francia)** | 37.40  
Grenache, Syrah, Rolle y Tibouren.  
Muy seco, sabroso y fresco. Aromas de fresa fresca y pétalos rosas. Complejo.

## TINTOS

- COLUMPIO TINTO (V.T. Mallorca)** | 26.00 | 4.20  
Manto Negro, Syrah, Callet, Cabernet y Merlot.  
Cuerpo medio, juvenil y frutal. Aromas de bayas negras, regaliz y hierbas de monte.
- HONORO VERA (D.O. Calatayud)** | 19.50 | 3.60  
Garnacha.  
Tinto de cuerpo medio. Aromas de ciruela madura, arándano y café torrefactado. Juvenil.
- XIII LUNAS CRIANZA (D.O. Ca. Rioja)** | 19.50 | 3.60  
Garnacha y Tempranillo.  
Equilibrado, de cuerpo medio. Notas ahumadas, sándalo, cedro y de frutas rojas maduras.
- CEPA GAVILÁN ROBLE (D.O. Ribera del Duero)** | 23.50 | 3.90  
Tinta del País.  
Cuerpo medio, afrutado, sabroso y fresco. Aromas ciruela y cereza confitada.
- LA CONRERIA "NONA" (D.O. Q. Priorat)** | 24.60  
Garnacha, Cariñena y Syrah.  
Cuerpo medio-alto, seco y mineral. Aromas de fruta negra, cedro y cuero.
- TRIDENTE MENCIA (V.T. Castilla León)** | 23.80  
Mencia.  
Cuerpo medio, elegante y suave. Aromas de fruta negra madura, violeta y cedro.
- AVA NEGRE (V.T. Mallorca)** | 27.20  
Callet, Manto Negro, Cabernet S. y Syrah.  
De cuerpo medio-alto, sedoso. Aromas de frutos rojos maduros y cedro.  
Elegante.
- SON PRIM (V.T. Mallorca)** | 31.80  
100% Merlot.  
Intenso y expresivo. Notas a frutos rojos, pimienta roja y olivas.
- TRIAVA HERITAGE 2015 (V.T. Mallorca)** | 44.00  
Cabernet Sauvignon y Merlot.  
Cuerpo medio-alto, sabroso, equilibrado y elegante tanino.  
Notas de fruta negra, humo y té negro.
- COSME PALACIO RESERVA (D.O. Ca. Rioja)** | 33.50  
Tempranillo.  
Cuerpo medio, elegante y suave. Aromas de fruta negra madura, violeta y cedro.
- JUAN GIL CRIANZA (D.O. Jumilla)** | 24.10  
Monastrell.  
Corpulento, cálido y aterciopelado. Aromas de roble, especias y fruta negra.
- CLÍO (D.O. Jumilla)** | 48.35  
Cabernet Sauvignon y Monastrell.  
Tinto con cuerpo, elegante. Aromas florales, especiados y de fruta roja madura.
- TOMÁS POSTIGO 2017 (D.O. Ribera del Duero)** | 40.30  
Tinta del País.  
Cuerpo medio, aterciopelado y redondo. Aromas de vainilla, yogurt de moras y tabaco de pipa.
- HACIENDA MONASTERIO RESERVA, PETER SISSECK (D.O. Ribera del Duero)** | 57.50  
Tinto Fino, Merlot y Cabernet Sauvignon.  
Elegante, sutil, de gran textura. Aromas complejos de fruta madura, especias y maderas nobles.
- TERMES DE NUMANTHIA (D.O. Toro)** | 37.50  
Tinta de Toro.  
De cuerpo alto, mineral y concentrado. Fruta negra madura, tierra húmeda, pimienta negra y grafito. Paladar sabroso y post-gusto amablemente tánico.

PREGUNTA POR LOS  
**VINOS RECOMENDADOS**  
DE NUESTRO SUMILLER

TODOS LOS PRECIOS SON EN EUROS · IVA INCLUIDO

VINOS POR COPA 










restaurantebuscandoelnorte.com



# [BUSCANDO EL NORTE]

· SANTA CATALINA ·

## PINTXOS

|   |      |
|---|------|
| MINI SALMON TARTARE              | 5.10 |
| on a plantain chip with guacamole and wakame seaweed  |      |
| EGG WITH POTATO AND ONION PURÉE  | 4.65 |
| mushrooms and truffle oil   |      |
| CRISPY PRAWN                     | 4.25 |
| on guacamole and pineapple chutney  |      |
| GRILLED FOIE GRAS                | 6.80 |
| with white chocolate sauce and red wine bread   |      |
| MINI BLACK ANGUS BURGER          | 5.25 |
| with cheese and quail's egg   |      |
| ROAST PORK TACO                  | 5.30 |
| pickled onion, guacamole and jalapeño sauce   |      |
| LOBSTER HOT DOG                  | 7.00 |
| INGOT OF CONFIT SUCKLING PIG    | 5.50 |
| smoked potato and Parmesan purée  |      |
| OUR RUSSIAN SALAD PINTXO       | 4.80 |










## SALADS

|  |       |
|--|-------|
| IBERIAN TOMATOES SALAD      | 9.00  |
| tuna "bonito" and red onion  |       |
| BURRATINA ON ROAST PUMPKIN  | 12.80 |
| with pumpkin seed and pistachio vinaigrette  |       |
| CRUNCHY FREE-RANGE CHICKEN  | 9.50  |
| with pumpkin seeds and César sauce   |       |

## CHILDREN'S MENU

9.00


## CRAZY SHARING

|  |       |
|--|-------|
| GRILLED OCTOPUS                         | 13.00 |
| with potato and chimichurri sauce  |       |
| LARGE BRAISED MEAT CROQUETTES           | 10.60 |
| with BEN sauce   |       |
| MUSHROOM RISOTTO                        | 14.00 |
| TUNA TATAKI                             | 16.00 |
| peanuts, corn nuts, guacamole and yellow aji sauce   |       |
| RIGATONI PASTA                          | 12.90 |
| with Boletus mushroom sauce, sirloin strips and truffle oil  |       |
| TRUFFLED TORTILLA AND FOIE              | 13.00 |
| AUBERGINE CROQUETTES AND GOAT'S CHEESE  | 11.00 |
| with red berry mayonnaise  |       |
| PRAWN AND FISH CEVICHE (BEN style)      | 13.75 |
| TUNA SPRING ROLLS                       | 11.75 |
| with wasabi mayonnaise   |       |
| RICE NOODLES AND VEGETABLES WOK         | 12.50 |
| TUNA TARTARE                            | 16.00 |
| with chips, fried egg and truffle  |       |
| ACORN FED IBERIAN HAM                   | 18.00 |
| with crystal bread   |       |
| RED CURRY-STYLE MUSSELS                 | 12.00 |

## SINGLE DISHES

|   |       |
|---|-------|
| TUNA STEAK                   | 16.85 |
| with stir-fried vegetables, rice noodles and coriander  |       |
| SALMON WITH BASMATI RICE     | 15.70 |
| sautéed vegetables, Thai red curry, coconut and peanuts   |       |
| MALLORCAN OCTOPUS            | 15.50 |
| on chickpea hummus and chimichurri mayo   |       |
| AMERICAN ANGUS RIBEYE STEAK  | 23.00 |
| with sautéed shiitake mushrooms, portobello and gratinated sweet potato   |       |
| IBERIAN PORK                 | 17.20 |
| on sautéed green beans, pumpkin and dried tomatoes  |       |
| DUCK BREAST                  | 17.00 |
| with roasted sweet potato purée and pears in red wine   |       |




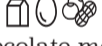

## SIDES

|  |      |
|--|------|
| CHIPS               | 5.00 |
| FRIED SWEET POTATO  | 6.00 |

## BREADS

|                          |      |                         |      |
|--------------------------|------|-------------------------|------|
| BREAD, OLIVES AND ALIOLI | 2.00 | GLASS BREAD WITH TOMATO | 4.00 |
| GLUTEN-FREE BREAD        | 3.50 |                         |      |

## DESSERTS

|   |      |
|---|------|
| KINDER BEN             | 6.00 |
| Chocolate sponge cake, white chocolate cream, red fruits and shavings.                                      |      |
| DULCE DE LECHE TRIFLE  | 5.95 |
| 'Dulce de leche' cream and mousse, salty peanuts and crispy rocks   |      |
| GOAT'S CHEESE CREAM    | 6.10 |
| Goat's cheese cream, pistachio ganache, raspberry bavaois and ginger crunch                                 |      |
| BANANA MOUSSE          | 5.85 |
| Banana mousse, passion fruit cream, tonka bean crumble and coconut truffle                                  |      |
| RAFFAELLO              | 6.10 |
| White chocolate mousse, coco/almond sponge cake and crunchy white chocolate                                 |      |
| ALMOND PANACOTTA       | 5.85 |
| Panacotta, apricot compote, creamy chocolate and cinnamon crumble   |      |

## ASK FOR OUR GROUP MENUS

WARNING: IF YOU FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA YOU COULD ALSO END UP #BUSCANDOELNORTE

restaurantebuscandoelnorte.com



ALL PRICES ARE IN EUROS · VAT INCLUDED

## ALLERGENS

CELIACS:  Can be eaten  Can be changed

VEGETARIAN: 

CRUSTACEANS FISH EGG MOLLUSCS SESAME MILK NUTS SOY CELERY MUSTARD

# WINES

## SPARKLING WINES

- PRIVAT BRUT NATURE ECOLÓGICO (D.O. Cava)** | 24.80  
Pansa Blanca, Macabeo and Parellada.  
Aromas of green apple and white flowers. Tasty and fresh.
- PRIVAT BRUT ROSÉ ECOLÓGICO (D.O. Cava)** | 25.10  
Mataró.  
Aromas of strawberry and raspberry. Refined bubbles, refreshing and elegant.
- BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE (A.O.C. Champagne)** | 63.40  
Pinot Noir and Chardonnay.  
Well-textured and mineral character. Aromas of pastry, ripe white fruit and nuts.  
Well-refined bubbles with a delicate, elegant and long-lasting aftertaste.
- BOLLINGER "LA GRANDE ANNÉE" BRUT (A.O.C. Champagne)** | 126.75  
Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier.  
oasted bread, hazelnut and white fruit aromas. Very fine bubbles, long aftertaste.

## WHITE WINES

- COLUMPIO (V.T. Mallorca)** | 28.00 | 4.20  
Prensal, Sauvignon Blanc and Chardonnay.  
Fresh, light and young. Banana and white fruit aromas, citrusy. Tasty.
- MARIETA (D.O. Rias Baixas)** | 23.00 | 3.80  
Albariño.  
Light, good acidity and balanced.  
Aromas of white flower and lime.
- BICICLETAS Y PECES (D.O. Rueda)** | 23.00 | 3.90  
Sauvignon Blanc.  
Dry, fresh and refreshing. Exuberant, aromas of melon, passion fruit and mango.
- HONORO VERA (D.O. Rueda)** | 19.50 | 3.60  
Verdejo.  
Dry and agreeably fresh. Aromas of lemon, fresh cut grass and green apple.
- RENDEZ-VOUS SAUVIGNON BLANC (Côtes de Gascogne-Francia)** | 20.95  
Sauvignon Blanc.  
Dry, aromatic and light. Aromas of ripe tropical fruit and melon.  
Very fresh and crisp.
- NOMÉS GARNATXA (D.O. Ampurdán)** | 20.00  
Garnatxa Blanca.  
Very dry and balanced. Silky and unctuous with a very savoury taste.
- BASA, TELMO RODRÍGUEZ (D.O. Rueda)** | 21.80  
Verdejo.  
Dry, medium-bodied and tasty. Aromas of fresh cut grass, pineapple and mango.  
Long-lasting aftertaste.
- ALBERTE (D.O. Ribeiro)** | 22.40  
Treixadura, Albariño y Lado.  
Very dry with an agreeable acidity. Aromas of apricot, lemon peel and pear.  
Fresh.
- NENO VIÑA SOMOZA (D.O. Valdeorras)** | 24.60  
Godello.  
Dry, medium and broad.  
Aromas of apple, banana, camomile and fresh yeast.
- TIANNA BOCCHORIS (V.T. Mallorca)** | 26.80  
Prensal, Sauvignon Blanc and Girò Ros.  
Dry with a good, unctuous texture.  
Aromas of ripe pineapple and stone fruit (apricot).
- AVA (V.T. Mallorca)** | 26.60  
Prensal and Chardonnay.  
Dry, light and sharp. Good acidity.  
Aromas of citrus, green banana and white flower.
- TIANNA BLANC ECO (V.T. Mallorca)** | 39.70  
Girò Ros.  
Dry, unctuous and glyceric. Notes of pastry, peach, acacia honey and cantaloupe melon. Mineral character.

## ROSE WINES

- HONORO VERA ROSADO (D.O. Jumilla)** | 19.50 | 3.60  
Monastrell.  
Dry, fresh and elegant. Aromas of raspberry, wild strawberry and blackberry.
- ÓBALO ROSADO (D.O. Ca. Rioja)** | 21.20  
Tempranillo and Garnacha.  
Dry and young, light notes of cherry and raspberry. Light.
- AVA ROSADO (V.T. mallorca)** | 26.60  
Manto Negro, Callet and Merlot.  
Dry, crisp and delicate. Aromas of ripe cherry and redcurrant. Refreshing.
- VELO ROSE ECO (V.T. mallorca)** | 26.00  
Manto Negro.  
Dry and tasty with a silky texture. Aromas of red berry, watermelon and plum.
- CHÂTEAU SAINT MAUR (A.O.P. Côtes de Provence-Francia)** | 37.40  
Grenache, Syrah, Rolle and Tibouren.  
Very dry, tasty and fresh. Aromas of fresh strawberry and rose petals. Complex.

## RED WINES

- COLUMPIO TINTO (V.T. Mallorca)** | 26.00 | 4.20  
Manto Negro, Syrah, Callet, Cabernet and Merlot.  
Medium-bodied, young and fruity. Aromas of blackberry, liquorice and mountain herbs.
- HONORO VERA (D.O. Calatayud)** | 19.50 | 3.60  
Garnacha.  
Medium-bodied red. Aromas of ripe plum, blueberry and roasted coffee. Young.
- XIII LUNAS CRIANZA (D.O. Ca. Rioja)** | 19.50 | 3.60  
Garnacha and Tempranillo.  
Balanced and medium-bodied. Smoky notes with sandalwood, cedar and ripe red berry.
- CEPA GAVILÁN ROBLE (D.O. Ribera del Duero)** | 23.50 | 3.90  
Tinta del País.  
Medium-bodied, fruity, tasty and fresh. Aromas of plum and confit cherry.
- LA CONRERIA "NONA" (D.O. Q. Priorat)** | 24.60  
Garnacha, Cariñena and Syrah.  
Medium to full-bodied, dry and mineral character. Aromas of black fruit, cedar and leather.
- TRIDENTE MENCÍA (V.T. Castilla León)** | 23.80  
Mencía.  
Medium-bodied, elegant and smooth. Aromas of ripe black fruit, violet and cedar.
- AVA NEGRE (V.T. Mallorca)** | 27.20  
Callet, Manto Negro, Cabernet S. and Syrah.  
Medium to full-bodied, silky. Aromas of ripe red berry and cedar. Elegant.
- SON PRIM (V.T. Mallorca)** | 31.80  
100% Merlot.  
Intense and expressive. Notes of red berry, red pepper and olives.
- TRIAVA HERITAGE 2015 (V.T. Mallorca)** | 44.00  
Cabernet Sauvignon and Merlot.  
Medium to full-bodied, tasty, balanced with an elegant tannin.  
Notes of black fruit, smoke and black tea.
- COSME PALACIO RESERVA (D.O. Ca. Rioja)** | 33.50  
Tempranillo.  
Medium-bodied, elegant and smooth. Aromas of ripe black fruit, violet and cedar.
- JUAN GIL CRIANZA (D.O. Jumilla)** | 24.10  
Monastrell.  
Corpulent, warm and velvety. Aromas of oak, spices and black fruit.
- CLÍO (D.O. Jumilla)** | 48.35  
Cabernet Sauvignon and Monastrell.  
Full-bodied and elegant red wine. Floral and spiced aromas with ripe red berry.
- TOMÁS POSTIGO 2017 (D.O. Ribera del Duero)** | 40.30  
Tinta del País.  
Medium-bodied, velvety and rounded. Aromas of vanilla, blackberry yogurt and pipe tobacco.
- HACIENDA MONASTERIO RESERVA, PETER SISSECK (D.O. Ribera del Duero)** | 57.50  
Tinto Fino, Merlot and Cabernet Sauvignon.  
Elegant, subtle and well-textured. Complex aromas of ripe fruit, spices and fine wood.
- TERMES DE NUMANTHIA (D.O. Toro)** | 37.50  
Tinta de Toro.  
Full-bodied, mineral character and concentrated. Ripe black fruit, earthy, black pepper and graphite. Tasty with a pleasant, tannin aftertaste.

ASK FOR OUR SOMMELIER'S  
RECOMMENDED WINES

ALL PRICES ARE IN EUROS · VAT INCLUDED

GLASS BY WINE 

restaurantebuscandoelnorte.com

