



# Carta de vinos

[www.grupolasucursal.com](http://www.grupolasucursal.com)

## Vinos especiales...

Fino Ynocente Bodega Valdespino	3€
Fino Fernando de Castilla Antique Bodega Fernando de Castilla	4.5€
Manzanilla Pasada Pastrana Bodega Hidalgo La Gitana	4€
Manzanilla La Guita Bodega José Estévez	3€
Almirante Oloroso 15 años Bodega José Estévez	4€
Tio Diego Amontillado Bodega Valdespino	4€
Palo Cortado Fernando de Castilla Antique Bodega Fernando de Castilla	5.5€

## Cavas y espumosos...

<b>Tantum Ergo Brut Nature 2017</b> <i>chardonnay, pinot noir</i>	29€
D.O. Cava, Bodegas Hispano-Suizas	
<b>Caprasia Brut Nature</b> <i>macabeo, chardonnay</i>	21€
D.O. Cava, Bodegas y Viñedos Vegalfaro	
<b>Gramona La Cuvée Brut Reserva 2016</b> <i>xarel·lo, macabeo</i>	25€
D.O. Cava, Bodegas Gramona	
<b>At Roca Brut Nature 2017</b> <i>macabeo, xarel.lo, parellada</i>	24€
D.O. Clásic Penedès, Bodega At Roca	

## Cavas y espumosos rosados...

<b>Tantum Ergo Rosé 2017</b> <i>pinot noir</i>	30€
D.O. Cava, Bodegas Hispano-Suizas	
<b>At Roca Rosat Reserva 2017</b> <i>macabeo, garnacha tinta</i>	21€
D.O. Clásic Penedès, Bodega At Roca	
<b>Raventós i Blanc de Nit 2016</b> <i>monastrell, macabeo, xarel.lo, parellada</i>	25€
VT Conca del Riu Anoia, Bodega Raventós i Blanc	

# Champagnes...

<b>Moët &amp; Chandon Imperial Brut</b> <i>pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i> A.O.C Champagne (Épernay), Maison Moët & Chandon	50€
<b>Moët &amp; Chandon Imperial Brut Magnum</b> <i>pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i> A.O.C Champagne (Épernay), Maison Moët & Chandon	110€
<b>André Clouet Grande Réserve Brut</b> <i>pinot noir</i> A.O.C Champagne (Bouzy), Maison André Clouet	44€
<b>Bauchet Signature Premier Cru Brut</b> <i>chardonnay, pinot noir</i> A.O.C Champagne (Reims), Maison Bauchet	38€
<b>Veuve Clicquot Brut Yellow</b> <i>chardonnay, pinot noir, pinot meunier</i> A.O.C Champagne (Reims), Maison Veuve Clicquot Ponsardin	55€
<b>Ruinart Blanc de Blancs</b> <i>chardonnay</i> A.O.C Champagne (Reims), Maison Ruinart	80€

# Champagnes rosados...

<b>Moët &amp; Chandon Rosé Imperial</b> <i>pinot noir, pinot meunier y chardonnay</i>	55€
D.O. Champagne (Épernay), Maison Moët & Chandon	
<b>Bauchet Cuvée Rosé Séduction</b> <i>pinot noir, chardonnay</i>	42€
D.O. Champagne, Bauchet	
<b>Veuve Clicquot Brut Rosé</b> <i>pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i>	65€
A.O.C Champagne (Reims), Maison Veuve Clicquot Ponsardin	
<b>André Clouet N°3 Gran Cru Rosé</b> <i>pinot noir</i>	48€
A.O.C Champagne (Bouzy), Maison André Clouet	
<b>Ruinart Brut Rosé</b> <i>chardonnay, pinot noir</i>	84€
A.O.C Champagne (Reims), Maison Ruinart	

# Vinos blancos...

<b>Pago de los Balagueses 2018</b> <i>chardonnay</i>	24€
Pago de los Balagueses, Bodegas y Viñedos Vegalfaro	
<b>Casta Diva cosecha dorada 2018</b> <i>moscatel</i>	22€
D.O. Alicante, Bodega Gutierrez de la Vega	
<b>Caprasia 2019</b> <i>chardonnay</i>	20€
D.O.P. Utiel Requena, Bodegas y Viñedos Vegalfaro	
<b>Impromptu 2019</b> <i>sauvignon blanc</i>	27€
D.O.P. Utiel Requena, Bodegas Hispano-Suizas	
<b>Blanco de Bobal 2019</b> <i>bobal</i>	20€
D.O.P. Utiel Requena, Bodegas Vicente Gandía	
<b>Cañada Paris 2018</b> <i>merseguera</i>	20€
D.O.P. Valencia, Bodega Baldozar 923	
<b>Cullerot 2019</b> <i>verdil, chardonnay, pedro ximénez, macabeo</i>	21€
D.O.P. Valencia, Bodega Celler del Roure	
<b>Rascaña 2018</b> <i>merseguera, macabeo</i>	25€
D.O.P. Valencia, Bodega Baldozar 923	
<b>Aleph Cuvée Noether 2017</b> <i>chardonnay, macabeo</i>	25€
D.O. Albacete, Bodega Aleph Wines	
<b>Gesammí 2019</b> <i>sauvignon blanc, gewürztraminer, moscatel</i>	20€
D.O. Penedés, Bodegas Gramona	
<b>Chivite Legardeta 2019</b> <i>chardonnay</i>	19€
D.O. Navarra, Bodega Chivite	
<b>Ojuel Fuente Leon 2017</b> <i>garnacha blanca</i>	21€
D.O. Ca RIOJA, Bodegas Ojuel	

<b>Enate 2,3,4 2019</b>	<i>chardonnay</i>	24€
D.O. Somontano, Bodegas Enate		
<b>Vallegarcía 2018</b>	<i>viognier</i>	26€
Pago de Vallegarcía, Bodegas y Viñedos Vallegarcía		
<b>José Pariente 2019</b>	<i>verdejo</i>	21€
D.O. Rueda, Bodega José Pariente		
<b>La Tarea 2019</b>	<i>verdejo</i>	17€
D.O. Rueda, Bodegas Álvarez y Díez		
<b>Milladoiro 2018</b>	<i>albariño</i>	20€
D.O. Rias Baixas, Bodega Milladoiro		
<b>Nicolas 2015</b>	<i>albariño</i>	36€
D.O. Rias Baixas, Bodega Compañía de Vinos Tricó		
<b>Cuatro y Cinco 2018</b>	<i>godello</i>	20€
D.O. Valdeorras, Bodegas Carballal		
<b>Valdesil 2018</b>	<i>godello</i>	24€
D.O. Valdeorras, Bodegas Valdesil		



# Vinos rosados...

<b>Audentia 2018</b> <i>cabernet sauvignon</i> D.O.P. Valencia, Bodegas Murviedro	15€
<b>Rebel.lia rosado 2018</b> <i>bobal, merlot</i> D.O.P Utiel Requena, Bodegas vegalfaro	17€
<b>Impromptu 2018</b> <i>pinot noir</i> D.O.P. Valencia, Bodegas Hispano Suizas	31€
<b>Chivite Las Fincas 2019</b> <i>garnacha, tempranillo</i> D.O. Valencia, Bodegas Hispano Suizas	20€
<b>Enate 2018</b> <i>cabernet sauvignon</i> D.O. Somontano, Bodegas Enate	20€
<b>ByOtt 2018</b> <i>garnacha, syrah, cinsault</i> Côtes de Provence (Francia), Domaines Ott	29€



# Vinos tintos...

## de la Tierra...

<b>Audentia 2018</b> <i>pinot noir</i>	15€
D.O.P. Valencia, Bodegas Murviedro	
<b>Berandía 2018</b> <i>bobal</i>	24€
D.O.P. Valencia, Bodega Baldozar 923	
<b>Safrà 2019</b> <i>mandó, garnacha tintorera, monastrell</i>	21€
D.O.P. Valencia, Celler del Roure	
<b>Parotet Vermell 2018</b>	20€
D.O.P. Valencia, Celler del Roure	
<b>Maduresa 2019</b> <i>monastrell, cariñena</i>	26€
D.O.P. Valencia, Celler del Roure	
<b>Les Alcusses 2016</b> <i>c. sauvignon, monastrell, syrah, tempranillo, merlot</i>	23€
D.O.P. Valencia, Celler del Roure	
<b>Bassus 2017</b> <i>pinot noir</i>	29€
D.O.P. Utiel Requena, Bodegas Hispano Suizas	
<b>Bobos Finca Casa la Borracha 2017</b> <i>bobal</i>	30€
D.O.P. Utiel Requena, Bodegas Hispano Suizas	
<b>Bobal Negro 2018</b> <i>bobal</i>	20€
D.O. P. Utiel Requena, Vicente Gandía	

<b>Caprasia 2018</b>	<i>bobal, merlot</i>	20€
D.O. P. Utiel Requena, Bodegas y Viñedos Vegalfaro		
<b>Sericis Cepas Viejas 2015</b>	<i>bobal</i>	19€
D.O.P. Utiel Requena, Bodegas Murviedro		
<b>Pago de los Balagueses 2017</b>	<i>syrach</i>	28€
D.O. Vino de Pago, Bodegas y Viñedos Vegalfaro		
<b>El Sequé 2017</b>	<i>monastrell</i>	33€
D.O. Alicante, Bodegas y Viñedos El Sequé		

## de La Rioja...

Azpilicueta crianza 2016	<i>tempranillo, graciano, mazuelo</i>	20€
Azpilicueta		
Cantos de Valpiedra 2015	<i>tempranillo</i>	21€
Finca de Valpiedra		
Campillo crianza 2015	<i>tempranillo</i>	26€
Bodegas Campillo		
La Montesa 2016	<i>garnacha, tempranillo</i>	23€
Bodegas Palacios Remondo		
Marqués de Griñon Selección Especial 2016	<i>tempranillo</i>	21€
Marqués de Grión		
Murrieta Reserva 2015	<i>tempranillo, garnacha, graciano, mazuelo</i>	30€
Bodega Marqués de Murrieta		
Pies Negros 2018	<i>tempranillo, graciano</i>	24€
Bodegas Artuke		
Viña Ardanza Reserva 2009	<i>tempranillo, garnacha</i>	36€
La Rioja Alta		
Viña Ardanza Reserva 2010	<i>tempranillo, garnacha</i>	34€
La Rioja Alta		

## de Ribera del Duero...

Avan 2018	<i>tinta del país</i>	24€
Bodegas y Viñedos Avan		
Corimbo 2015	<i>tinto fino</i>	36€
Bodega La Horra		
Matanegra Perillan 2016	<i>tempranillo</i>	22€
Bodega Pagos de Matanegra		
Ok Roble 2018	<i>tempranillo</i>	16€
Bodegas y Viñedos Avan		
Pago de Carraovejas 2017	<i>cabernet sauvignon, merlot y tempranillo</i>	48€
Bodega Pago de Carraovejas		
Senda de los Olivos crianza 2015	<i>tempranillo</i>	22€
Bodegas Zifar		
Viña Pedrosa Crianza 2017	<i>tempranillo</i>	34€
Bodegas Hermanos Pérez Pascuas		

## de Cataluña y otros...

<b>Les Terrasses 2016</b>	<i>cariñena, garnacha, 1% variedades blancas</i>	44€
D.O. Priorat, Álvaro Palacios		
<b>Purgatori 2016</b>	<i>cariñena, garnacha, syrah</i>	42€
D.O. Costers del Segre, Bodegas Torres		
<b>Somiadors 2014</b>	<i>garnacha, cariñena</i>	26€
D.O. Empordà, Bodega 7 Magnífics		
<b>Clos Dominic Petó 2016</b>	<i>cabernet sauvignon, cariñena, garnacha tinta, merlot</i>	24€
D.O. Empordà, Bodega 7 Magnífics		
<b>Cuvée Galois 2016</b>	<i>merlot, petit verdot, borbai</i>	30€
D.O. Albacete, Bodegas Aleph Wines		
<b>Summa Varietalis 2012</b>	<i>cabernet sauvignon, petit verdot, syrah</i>	32€
D.O. Dominio de Valdepusa, Marqués de Griñón		
<b>Mauro cosecha 2017</b>	<i>garnacha, cariñena</i>	42€
IGP Castilla y León, Bodegas Mauro		
<b>Viñas del Vero roble 2018</b>	<i>cabernet sauvignon, merlot</i>	16€
D.O. Somontano, Bodegas Viñas del Vero		
<b>Estola Reserva 2008</b>	<i>cabernet sauvignon, tempranillo</i>	15€
D.O. La Mancha, Bodegas Ayuso		
<b>Estola Reserva 2014</b>	<i>cabernet sauvignon, tempranillo</i>	16€
D.O. La Mancha, Bodegas Ayuso		

# Vino dulce...

Casta Diva cosecha miel	<i>moscatel</i>	3€
D.O. Alicante		
Enrique Mendoza Moscatel de la Marina		3€
D.O. Alicante		
El Sequé 2018 Monastrell dulce		4€
D.O. Alicante		
Don Px Toro Albalá		4€
D.O. Montilla Moriles		
Oporto Osborne Ruby		4€
D.O. Oporto		
Château Dereszla Aszú 5 Puttonyos 2013		6.5€
Tokaj		

**#FAMILIA LA SUCURSAL** representa casi 30 años de historia en la Gastronomía Valenciana. Loles Salvador, matriarca y fundadora, con más de 40 años detrás de los fogones, ha transmitido a sus hijos su pasión por la cocina y su vocación por ofrecer la excelencia en la atención y el servicio a sus clientes amigos.

Juntos, dirigen los restaurantes gastronómicos **La Sucursal** (una estrella Michelin en 2005 y dos soles Repsol), elegido como mejor restaurante de la Comunidad Valenciana por la Academia de Gastronomía; **Restaurante Vertical** (una estrella Michelin en 2008 y dos soles Repsol), **Coloniales Huerta** (un sol en la guía Repsol), **Club Vinos de Autor** y la amplia oferta gastronómica del edificio Veles e Vents: **La Marítima** y **Malabar** (junto a La Sucursal).

La oferta gastronómica del Grupo La Sucursal se inspira en la cocina creativa, de mercado, con una permanente revisión del recetario tradicional valenciano aplicando las últimas técnicas culinarias, creando una marca de calidad, que cuenta con el reconocimiento de la Guía Michelin y la Guía Repsol, entre otras.

Siempre en la búsqueda de un equilibrio entre la gastronomía creativa y la tradición.

Grupo  
**LA SUCURSAL**

Nos puedes seguir en...

**GrupoLaSucursal**



[www.grupolasucursal.com](http://www.grupolasucursal.com)