

PORTO

CUCINA ITALIANA

by Flavia

689 207 508 | 618 239 848
booking@bribondelpuerto.com

Puerto deportivo Aguadulce
-Bribón del Puerto-

www.porto.bribondelpuerto.com

Vinos Tintos Italianos

Barbera Fil Rus Pazzo	30€	Negroamaro Del Salento IGP	25€
Montepulciano D Abruzzo	23€	Barolo Sott. Di Novello Piazzo	100€
Chianti Superiore Diavole	24€	Barbaresco Frantin Piazzo	84€
Zin Primitivo Di Puglia - Pasqua CB	21€	Papale Oro - Primitivo Dop Vargaglione	65€
Cannodau Di Sardegna Doc Salento IGP	26€		

Vinos Blancos Italianos

Pinot Grigio Borgo Vassalli - Feudi Romans	18€	Chardonnay Sauvignon IGP Marfi	28€
Sauvignos Blanc - I Reudi di Romans	33€	Vermentino di Sardegna Doc Prendas Dolia Nova	23€
Pecorino Terre di Chieti IGP Bio - Tollo	24€		

Vinos Rosados Italianos

Freda Rose Venetie	28€	Prosecco Doc Rose Serena Wines 1881	21€
--------------------	-----	-------------------------------------	-----

Espumosos

Lambrusco Rosso Bellavita Caldirola	16€	Moscato D Asti Borgo	24€
Lambrusco Rossato Bellavita Caldirola	16€	Prosecco Doc Rviso Extradry Serena Wines 1881	21€

Vinos por copas

Marqués de Cáeres Verdejo 16€ - D.O. Rueda Uvas: 100% Verdejo Maridaje: Pescado blanco al horno, cocina asiática, marisco cocido, verduras.	Añares Crianza - D.O. Rioja 21€ Uvas: 90% Tempranillo, 10% Garnacha, Mazuelo y Graciano Maridaje: Carnes rojas, guisos, caza menor y pescados grasos horneados.
Vega Real Roble - D.O. Ribera del Duero 24€ Uvas: 100% Tempranillo Maridaje: Soufflés de queso, puding de carne especiada, carnes a la brasa o al horno, estofados con verduras, pastas, arroces y legumbres o como postre acompañando a queso fuertes.	Albariño Torre La Moreira 22€ - D.O. Rías Baixas Uvas: 100% Albariño Maridaje: Mariscos, pescados, carnes blancas y finas pastas.

Tintos

Juan Gil 12 Meses - D.O. Jumilla 26€

Uvas: 100% Monastrell
Maridaje: Caza, legumbres y arroces.

La Capilla Crianza 40€

- D.O. Ribera Del Duero
Uvas: 98% Tinta del Pais y 2% Merlot
Maridaje: Aperitivos, tapas, carnes a la plancha o parrilla y guisos ligeros.

Pujanza Hado - D.O. Rioja 28€

Uvas: 100% Tempranillo
Maridaje: Lechazo, cochinillo, asados, carnes rojas, arroces con carne y confit de pato.

Ostatu Crianza 22€

- D.O. Rioja (Subzona Rioja Alavesa)
Uvas: 90% Tempranillo, 10% Graciano, Mazuelo y Garnacha
Maridaje: Embutidos, legumbres, quesos blandos, carnes rojas.

Habla Del Silencio 27€

- D.O. V.T. Extremadura
Uvas: Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Cabernet Franc
Maridaje: Aperitivos, tapas, crema de verduras y verduras a la parrilla, carnes blancas con salsas de verduras.

Borsao Tres Picos 35€

- D.O. Campo de Borja
Uvas: 100% Garnacha
Maridaje: Cordero asado, carnes de caza y embutidos ibéricos.

Dominio De Tares Cepas Viejas - D.O. Bierzo 38€

Uvas: 100% Mencía
Maridaje: Guisos, carnes blancas y carnes de aves.

Vega Sicilia Valbuena 5º Año 195€

- D.O. Ribera del Duero
Uvas: 95% Tinto Fino y 5% Merlot
Maridaje: Sopas y preparados de verdura, pisto con huevo o judías verdes con foie, aves, carnes a la parrilla, guisos y estofados de carnes.

Vega Sicilia Único 450€

- D.O. Ribera del Duero
Uvas: Cabernet Sauvignon y Tinto Fino
Maridaje: Carnes rojas asadas, caza mayor, carnes a la parrilla, cordero asado, caza menor, jamón ibérico de bellota.

Albariños

Pato Mareado - D.O. Rías Baixas 31€

Uvas: 100% Albariño
Maridaje: Aperitivos, mariscos y pescados.

Torre La Moreira - D.O. Rías Baixas 22€

Uvas: 100% Albariño
Maridaje: Mariscos, pescados, carnes blancas y finas pastas.

Vinos Rosados

Ostatu Rosado 16€

- D.O. Rioja (Subzona Rioja Alavesa)
Uvas: 70% Tempranillo, 27% Garnacha y 3% Viura
Maridaje: Mariscos, ensaladas, verduras a la plancha y quesos suaves.

Rueda

Marqués de Cáeres Verdejo 16€

- D.O. Rueda
Uvas: 100% Verdejo
Maridaje: Pescado blanco al horno, cocina asiática, marisco cocido, verduras.

Protos Verdejo Cuvée Ecológico - D.O. Rueda 19€

Uvas: 100% Verdejo
Maridaje: Pescados blancos, atún, pasta, comida asiática, pollo, quesos frescos o azules.

Quintaluna Verdejo - D.O. Castilla y León 34€

Uvas: 100% Verdejo
Maridaje: Aperitivos, ensaladas complejas, cremas, arroces de pescado, ahumados, huevos, marisco crudo, marisco a la plancha, sushi.

Jose Pariente Verdejo - D.O. Rueda 23€

Uvas: 100% Verdejo
Maridaje: Indicado para aperitivos y acompañando platos a base de pescado, mariscos, pastas, arroces y carnes blancas. Marida con todo tipo de ahumados, quesos suaves y jamón serrano.

Cavas y Champagnes

Cava Peré Ventura Tesor Aniversary Gran Reserva - D.O. Cava 46€

Uvas: 40% Xarel-Lo, 40% Macabeo y 20% Parellada
Maridaje: Mariscos, aperitivos, embutidos.

Cava Peré Ventura Tesor Rosé 36€

- D.O. Cava
Uvas: 100% Trepat
Maridaje: Mariscos, aperitivos, embutidos.

Champagne Möet & Chandon Brut Imperial - D.O. Champagne 115€

Uvas: 20-30% Chardonnay, 30-40% Pinot Noir y 30-40% Pinot Meunier
Maridaje: Entrantes y postres.

Champagne Möet & Chandon Rosé Imperial - D.O. Champagne 145€

Uvas: Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay
Maridaje: Pescado azul, quesos suaves, carnes rojas a la parrilla

Dom Perignon - D.O. Champagne 560€

Uvas: 55% Chardonnay y 45% Pinot Noir
Maridaje: Trufa y platos a base de setas de calidad.