



CASA DIEGO

RESTAURANTE



CARTA de VINOS

Vinos Blancos

D.O. Rias Baixas	Martín Codax (<i>Albariño</i>)	14,00€
	Pazo Señorans (<i>Albariño</i>)	18,00€
	Coviar (<i>Albariño</i>)	12,00€
D.O. Empordà	Blanc Pescador (<i>Macabeo, Parellada, Xarel·lo</i>)	12,00€
D.O. Alicante	Marina Alta (<i>Moscatel</i>)	12,00€
D.O. Utiel Requena	Las 2 Ces (<i>Suavignon Blanc, Macabeo</i>)	12,00€
	Al Vent	10,00€
B. Vicente Gandia	Bobal	15,00€
	Niebla	20,00€
D.O. Rueda	Prado Rey (<i>Verdejo</i>)	14,00€
	Ramón Bilbao (<i>Verdejo</i>)	14,00€
D.O. Rioja	Gómez Cruzado (<i>Viura, Tempranillo blanco</i>)	14,00€
D.O. Ribeiro	Ramón do Casar (<i>Treixadura, Albariño, Godello</i>)	12,00€
D.O. Bierzo	Losada (<i>Godello</i>)	20,00€
Vino de Pago	Pago Balagueses (<i>Chardonnay</i>)	24,00€

Espumosos

D.O. Cava	Dominio de la Vega - Semiseco (<i>Macabeo</i>)	12,00€
	Dominio de la Vega - Brut (<i>Macabeo</i>)	12,00€
	Juve Camps - Brut Reserva (<i>Xarel·lo, Macabeo</i>)	20,00€
	Anna Codorniu - Brut (<i>Chardonnay</i>)	20,00€
	Anna Codorniu - Brut Nature (<i>Chardonnay</i>)	30,00€
	Gramona-III Llustros (<i>Xarel·lo, Macabeo</i>)	45,00€
Champagne	Moët Chandon (<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>)	50,00€
	Dom Pérignon (<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>)	150,00€

Vinos Rosados

D.O. Navarra	Castillo de Olite (<i>Garnacha, Tempranillo</i>)	10,00€
D.O. Rioja	Arzuaga (<i>Tempranillo</i>)	16,00€

Vinos Tintos

D.O. Valencia	Maduresa (<i>Mandó, Syrah</i>)	20,00€
	Les Alcusses (<i>Monsatrell, Petit Verdot</i>)	15,00€
	MontserratU	10,00€
	Venta del Puerto N°18	20,00€
	Venta del Puerto N°12	15,00€
	Juan de Juanes	12,00€
D.O. Utiel Requena	Las 2 Ces (<i>Bobal, Tempranillo</i>)	15,00€
	El Miracle (<i>Monsatrell, Petit Verdot</i>)	12,00€
	La Novicia	12,00€
B. Vicente Gandia	Ceramic	18,00€
	Shiraz	20,00€
	Bobal	15,00€
	Ceremonia (<i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon</i>)	20,00€
	Bobal Único (<i>Bobal</i>)	12,00€
D.O. Tierra Castilla	Providencia Bobal	12,00€
	Cabernet Sauvignon	12,00€
Vino de Pago	Pago Balagueses (<i>Syrah</i>)	24,00€
D.O. Ribera del Duero	La Planta (<i>Tempranillo</i>)	15,00€
	Arzuaga (<i>Tempranillo Cabernet Sauvignon, Merlot</i>)	28,00€
	Prado Rey Roble (<i>Tempranillo</i>)	15,00€
	Prado Rey Crianza (<i>Tempranillo</i>)	20,00€
	Pago Capellanes Roble (<i>Tempranillo</i>)	18,00€
	Pago Capellanes Crianza (<i>Tempranillo</i>)	30,00€
	Pesquera Crianza (<i>Tempranillo</i>)	30,00€
	Matarromer (<i>Tempranillo</i>)	35,00€
	Pago Carroviejas (<i>Tempranillo</i>)	40,00€
Condado Haza	16,00€	
D.O. Rioja	Marqués de Cáceres (<i>Tempranillo 85%</i>)	15,00€
	Marqués de Cáceres 1/2 (<i>Tempranillo 85%</i>)	7,50€
	Gómez Cruzado Crianza'15 (<i>Tempranillo, Garnacha</i>)	15,00€
	Ramón Bilbao (<i>Tempranillo</i>)	15,00€
	Ramón Bilbao 1/2 (<i>Tempranillo</i>)	7,50€
	Erre Punto Tinto (<i>Tempranillo 88%</i>)	20,00€
	Muga (<i>Tempranillo 70%</i>)	26,00€
	Azabache (<i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo</i>)	15,00€
	Viñarica (<i>Tempranillo</i>)	15,00€
	Azabache (<i>Garnacha</i>)	20,00€
D.O. Toro	Pintia (<i>Tinto de Toro</i>)	45,00€
D.O. Bierzo	Losada (<i>Mencia</i>)	20,00€

LO CLÁSICO

Nunca Falla

CASA
DIEGO

RESTAURANTE



GASTRONOMÍA TRADICIONAL

Avda Jaime I El Conqueridor, 74
Montserrat, Valencia

www.restaurantecasadiego.es

Tlf: 962 999 423