

TOQUE

GASTROBAR SEVILLA

CARTA DE VINOS

VINOS TINTOS

Garum (V.T. Cádiz)	4.00€ / 22.00€
Petit Verdot, Syrah. Tinto andaluz, especiado, con notas a cacao y suave en boca.	
El Pícaro (D.O. Toro)	3.50€ / 19.00€
Tinta de Toro. Joven, afrutado, goloso y con mucho carácter.	
Pago de los Capellanes (D.O. Ribera del Duero)	4.50€ / 26.00€
Tinto Fino Joven. Aromas a frutos rojos del bosque y toques tostados.	
Marqués de Murrieta Reserva (D.O.Ca. Rioja)	34.00€
Tempranillo, Graciano. Clásico, elegante, sedoso y muy equilibrado.	

VINOS BLANCOS

José Pariente (D.O. Rueda)	3.50€ / 19.00€
Verdejo. Fresco, cítrico, anisado y muy aromático.	
Terras Gauda (D.O. Rías Baixas)	4.00€ / 24.00€
Albariño, Loureiro. Notas marinas, frutal y final untuoso.	
Forlong Blanco (V.T. Cádiz)	26.00€
Palomino, Pedro Ximénez. Vino ecológico, salino, mineral y sorprendente.	

VINOS GENEROSOS

Manzanilla La Gitana (D.O. Sanlúcar)

2.50€

Fresca, salina y punzante. Perfecta para el tapeo.

Fino Tío Pepe (D.O. Jerez)

2.50€

Seco, almendrado, punzante y muy andaluz.

Palo Cortado Península (Lustau)

5.50€

Complejo, con notas de avellana y vainilla. Para saborear con calma.

ESPUMOSOS

Juvé & Camps Reserva de la Familia

32.00€

D.O. Cava - Brut Nature. Burbuja fina, manzana asada y muy elegante.

Moët & Chandon Impérial

75.00€

A.O.C. Champagne - Brut. El clásico francés por excelencia, notas a brioche y fruta blanca.

IVA incluido

Acerca tu móvil al stand para dejarnos una reseña