

ARROCCERIA  
*Noray*

bodega

## Ginebras

<b>Beefeater</b> – Ginebra inglesa – London dry gin Gin tonic sencillo, “de andar por casa” Servido con limón	6,50€
<b>Bombay Sapphire</b> - Ginebra inglesa – London dry gin – Premium El Gin tonic “de toda la vida” y el que probablemente perdure. Servida con lima	7,00€
<b>Bulldog</b> – Ginebra inglesa – London dry gin Gin tonic triple cítrico. Servida con limón, naranja y pomelo	7,00€
<b>Citadelle gin</b> – Ginebra francesa – Medalla de oro 2008 The Spirits Business Premium – Con sus 19 botánicos complementa perfectamente una Buena comida. Servida con Corteza de naranja, limón y pomelo rojo	10,00€
<b>G´Vine</b> – Ginebra francesa ultra premium Como base la uva Ugni Blanc. Servida con uvas verdes y frambuesa.	10,00€
<b>Gin Mare</b> – Ginebra mediterránea – Premium Destilación con olivo, romero, tomillo y albahaca. Servida con romero y especias	10,00€
<b>Ginself</b> – Ginebra 100% valenciana – Premium – Ginebra aromática Destacando los botánicos, enebro, chufa y mandarina. Servida con corteza de limón, naranja, bayas de enebro, y cardamomo.	10,00€
<b>Hendrick</b> – Ginebra escocesa – Premium Curiosos rasgos cucurbitáceos y florales. Servida con pepino	10,00€
<b>Larios</b> – Ginebra inglesa – London dry gin Gin aromatic de sabor limpio y seco – Especies botánicas	6,00€
<b>Master´s</b> – Ginebra inglesa – London dry gin Ginebra cristalina y brillante, aromatic con bayas de enebro y un fondo de finas hierbas	6,50€
<b>Seagram´s</b> – Ginebra Americana – Extra dry gin Servida con naranja, amargo de angostura y una rama de canela	6,50€
<b>Tann´s</b> – Ginebra española – Medalla de oro 2010 The Spirits Business Servida con frambuesa y limón, llamada el “ Ave Fénix “	7,00€
<b>Tanqueray</b> – Ginebra inglesa – London dry gin Servida con Lima y bayas de enebro	7,00€
<b>Tanqueray Ten</b> – Ginebra inglesa – Premium Refrescante Gin Tonic con final comestible. Servida con Manzana	10,00€
<b>Mombasa</b> – La ginebra Mombasa, es una ginebra muy limpia y brillante. Botánicos exóticos: raíz de Angélica, corteza de cassia, semilla de cilantro, aromas de clavo, comino y un fondo de bayas de enebro. Esta mezcla de botánicos produce un sabor un poco dulce, elegante y fresco. Se notan los sabores herbales y cítricos. Servida con escamas de lima, angostura de naranja y bayas de enebro.	10,00€
<b>G´Vine Nouaison</b> – Ginebra Ultra Premium, de 43,9 % alc./vol., obtenida con alcohol de uva Ugni Blanc de Cognac. Botánicos: enebro, naranja, lima, cilantro, regaliz, cardamomo verde, casia, nuez moscada y cubeba. El producto final, es más intenso y picante que su hermana Floraison, suave, sedoso, fresco y ligero en el paladar, con sabor dulzón por el alcohol, predominando el olfato los cítricos, y muy aromática, ganado en sabor cuando está fría. Es una ginebra de diseño, reciente, de origen francés.	10,00€

IVA incluido

ARROCCERIA  
*Noray*

bodega

<b>Martin Miller´s</b> – Ginebra de origen inglés – Premium	10.00€
La elaboración será sencilla, pero no por ello menos satisfactoria. Es la principal ventaja del Gin Tonic; Realzaremos el aroma a enebro de esta estupenda ginebra y aromatizaremos con lima para darle la frescura necesaria.	
<b>Nordés</b>	7.00€
Nordés es Galicia en estado puro. Una ginebra Premium que utiliza 11 botánicos naturales de gran calidad, combinando suaves toques de fruta blanca con los aromas balsámicos de sus botánicos silvestres gallegos. Una ginebra afrutada, con una receta, sorprendente y totalmente distinta de otros tipos de ginebra.	
<b>N Gin Valencia</b>	7.00€
N Gin Vlc es una ginebra Premium nacida en Valencia. La mejor ginebra española con una graduación del 39 %, que destaca por estar hecha con uva y por tener botánicos como la naranja o la mandarina.	
<b>Ginebra Nº 209</b>	8.00€
Se trata de una ginebra Premium, de 46,0 % alc./vol., obtenida por quintuple destilación por el procedimiento Single Shot con un solo alambique de cobre. Los botánicos utilizados son enebro, corteza de naranja y limón, cilantro, regalíz, canela, casia, raíz de angélica y raíz de lirio. El producto final, es muy transparente, algo agridulce en el paladar, con aroma a cítrico, en especial limón y enebro.	
<b>Puerto de Indias</b>	8.00€
La ginebra sevillana Puerto de Indias, es la bebida referencia entre los que no soportan el enrevesado amargor de una áspera ginebra y adolecen por el más básico de los sabores, el dulce - más si se mezcla con un Sprite y un chorrito de granadina-	

## Brandys

Cardenal Mendoza	6.00€
Carlos I	6.00€
Carlos III Reserva	5.00€
Courvoisier	7.00€
Courvoisier Napoleón	8.00€
Camus	7.00€
Lepanto	6.00€
Peinado 20	8.00€
Peinado 100	25.00€
Terry	3.00€
Torres 10	4.00€
Magno	4.00€

## Whisky

Cardhu	8.00€
Chivas 12 años	8.00€
Chivas 18 años	12.00€
Glenrothes	8.00€
J&B 15 años	10.00€
Johnie Walker 12 años	8.00€
Johnie Walker 15 años	10.00€
Johnie Walker Blue	35.00€
Knockando	10.00€
Macallan 12 años	9.00€
The anticyuary	10.00€
Jack Daniel's	7.00€

IVA incluido

ARROCCERIA  
*Noray*

bodega

## Cervezas

A.K. Damm 1/3 (El Puro y Suave Carácter Alsaciano Alc. 4.8% Vol.)	3,00€
Estrella Damm 1/3 (Cerveza Receta Original Alc. 5.4% Vol.)	2,50€
Free Damm 1/3 (Cerveza Suave Sabor a Cereal y Lúpulo Fresco Alc. 0.00% Vol.)	2,50€
Voll Damm 1/3 (Cerveza Doble Malta Alc. 7.2% Vol.)	3,00€
Daura 1/3 (Cerveza sin Gluten)	3,00€

## Cavas

CAVA NORAY BRUT NATURE	17,00€
JUVE&CAMPS BRUT NATURE (RESERVA FAMILIA)	28,00€
PAGO DE THARSYS MILLESIME ROSE BRUT RESERVA	25,00€
RECAREDO BRUT NATURE GRAN RESERVA	32,00€
NODUS BRUT NATURE	16,00€

## Champagnes

MOËT CHANDON	44,00€
VEUVE CLIQUOT	46,00€

## Vino Blanco

### D.O. VALENCIA

LAS TRES, CHOZAS CARRASCAL, BARRICA (CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC Y MACABEO)	19,00€
CULLEROT CRIANZA TINAJA (PEDRO XIMENEZ, VERDIL, CHARDONNAY Y MACABEO)	17,00€
NODUS CHARDONNAY	17,00€
NODUS CHARDONNAY MAGNUM	30,00€
TRILOGÍA 4 MESES BARRICA FRANCESA (SAUVIGNON BLANC, MUSCAT Y VERDIL)	18,00€
AUDENTIA (SAUVIGNON Y MUSCAT)	14,00€
CLOS CORVI (100% VIOGNER)	20,00€

### D.O. ALICANTE

ENRIQUE MENDOZA FERMENTADO EN BARRICA (CHARDONNAY)	19,00€
MARINA ALTA ( MOSCATEL DE ALEJANDRÍA)	15,00€
MARINA ALTA 3/8 ( MOSCATEL ALEJANDRÍA)	9,00€
LAUDUM ( CHARDONAY ) FERMENTADO EN BARRICA	17,00€

### D.O. RUEDA

MENADE 100% ECOLÓGICO	19,00€
CIRCE (VERDEJO)	17,00€
MARQUÉS DE RISCAL (VERDEJO)	17,00€
MARQUÉS DE RISCAL 3/8 (VERDEJO)	9,00€
NAIA (VERDEJO)	18,00€
REJADORADA (VERDEJO 100%)	16,00€
JOSÉ PARIENTE (VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA)	24,00€

IVA incluido

**D.O. RÍAS BAIXAS**

BICOS (ALBARIÑO)	15,00€
MARTÍN CÓDAX (ALBARIÑO)	18,00€
MARTÍN CÓDAX 3/8 (ALBARIÑO)	10,00€
MARTÍN CÓDAX MAGNUM (ALBARIÑO)	32,00€
PAZO DE SEÑORANS (ALBARIÑO)	22,00€
PAZO DES BRUXAS (ALBARIÑO)	18,00€
SERRA (ALBARIÑO)	18,00€
MAR DE FRADES (ALBARIÑO)	23,00€

**D.O. RIBEIRO**

VIÑA MEIN (TREIXADURA Y GODELLO, LOUREIRA, TORRONTÉS, ALBARIÑO, LADO Y ALBILLA)	24,00€
---	--------

**D.O. Penedés**

GREGAL - JUVE&CAMPS (GEWÜRZTRAMINER Y MALVASIA)	17,00€
---	--------

**D.O. SOMONTANO**

VIÑAS DEL VERO (GEWÜRZTRAMINER)	20,00€
---------------------------------	--------

**D.O. V.T. VALLE DEL CINCA**

NUVIANA (CHARDONNAY Y SAUVIGNON BLANC)	13,00€
--	--------

**D.O. VALDEORRAS**

GODEVAL (GODELLO)	20,00€
-------------------	--------

## Vino Rosado

**D.O. UTIEL - REQUENA**

AMANTO BOBAL (ECOLÓGICO)	13,00€
--------------------------	--------

**D.O. NAVARRA**

OCHOA DE LÁGRIMA (GARNACHA Y CABERNET SAUVIGNON)	15,00€
--	--------

**D.O.C. LA RIOJA**

MUGA (GARNACHA, TEMPRANILLO Y VIURA)	18,00€
--------------------------------------	--------

**VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN**

NICTE (FRUTA BLANCA CON TOQUES CÍTRICOS)	17,00€
--	--------

## Vino Tinto

### D.O. VALENCIA

LES ALCUSSES (MONASTRELL, SHIRAZ, MERLOT Y OTRAS)	18,00€
MADURESA (MANDÓ, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, MONASTRELL, MERLOT Y PETIT VERDOT)	23,00€
VENTA DEL PUERTO Nº12 (CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO, MERLOT Y SYRAH)	19,00€
CASA DE LOS FRAILES 1771 (100% MONASTRELL)	29,00€

### D.O. UTIEL-REQUENA

LAS DOS CES (CHOZAS CARRASCAL) NAGNUM	28,00€
LAS OCHO (CHOZAS CARRASCAL)	20,00€
CEPAS VIEJAS (BOBAL)	16,00€
NODUS TINTO DE AUTOR (MERLOT, SYRAH, CARBERNET SAUVIGNON Y BOBAL)	17,00€
NODUS MAGNUM (MERLOT, SYRAH, CARBERNET SAUVIGNON Y BOBAL)	30,00€
PAGO DE LOS BALAGUESES (SYRAH)	25,00€
BOBOS FINCA CASA LA BORRACHA (100% BOBAL)	33,00€

### D.O. ALICANTE

ENRIQUE MENDOZA, SANTA ROSA (MONASTRELL, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH Y MERLOT)	28,00€
--	--------

### D.O.P EL TERRERAZO

FINCA TERRERAZO (BOBAL)	34,00€
MESTIZAJE (BOBAL Y TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH Y MERLOT)	19,00€

### D.O.C. LA RIOJA

AZPILICUETA CZA (TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO)	17,00€
MARTÍNEZ LACUESTA CZA (TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO)	19,00€
MUGA CRIANZA (TEMPRANILLO, GARNACHA Y MAZUELO)	26,00€
PIES NEGROS (90% TEMPRANILLO Y 10% GRACIANO)	17,00€
RAMÓN BILBAO CZA 3/8 (TEMPRANILLO)	9,00€
REMELLURI (TEMPRANILLO, GARNACHA Y GRACIANO)	27,00€
VIÑA ARDANZA RESERVA (80% TEMPRANILLO Y 20% GARNACHA)	28,00€
LA MONTESA (TEMPRANILLO Y GARNACHA)	23,00€
VIÑA DEL OJA RESERVA (TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO)	19,00€

ARROCCERIA  
*Noray*

**bodega**

**D.O. RIBERA DE DUERO**

ALIÓN (TINTO FINO)	67,00€
EMILIO MORO (TINTO FINO)	27,00€
LÓPEZ CRISTÓBAL ROBLE (95% TINTO DEL PAIS, 5%MERLOT)	18,00€
PAGO DE CARROVEJAS CZA (TINTO FINO Y CABERNET SAUVIGNON)	41,00€
VALTRAVIESO ROBLE (TINTO FINO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT)	18,00€
VIÑA MAYOR ROBLE 3/8 (TEMPRANILLO)	9,00€
CELESTE (TEMPRANILLO)	16,00€
MALLEOLUS (100% TEMPRANILLO)	39,00€
DOMINIO DE ATAUTA (100% TINTO FINO)	33,00€

**D.O. TORO**

PRIMA (TINTA DE TORO Y GARNACHA)	20,00€
----------------------------------	--------

**VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA**

DEHESA DEL CARRIZAL (SYRAH)	23,00€
-----------------------------	--------

**VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN**

MAURO (TEMPRANILLO)	42,00€
---------------------	--------

**IVA incluido**