



Restaurante

O Tamboril

BRANCOS—

D.O. Ribeiro—

L'ombre 21€
Cenlle. Treixadura 100%
Elegante, fresco, froita branca

Toxal 31€
Cenlle. Treixadura e albariño
Equilibrado, fresco e saboroso

Son de Arrieiro 34€
Leiro. Treixadura, lado e loureira
Fresco, equilibrado e elegante

D.O. Valdeorras—

Galgueira 20€
A Rúa. Godello
Agradable e equilibrado

Ventura 24€
Petín. Godello
Sabroso, aromático e frutal

D.O. Rías Baixas—

Mar de Envero 22€
Salnés. Albariño
Fresco e equilibrado

Sin Palabras Barrica 27€
Ribeira do Ulla. Albariño
Sen prensado. Suave e fino

Attis Lías Finas 28€
Salnés. Albariño
Seco, saboroso e aromático

Veigamoura 31€
Condado do Tea. Albariño
Crianza. Frutal, profundo e elegante

Nanclares 38€
Salnés. Albariño
Fresco, lixeiro e aromático

D.O. Monterrei—

Fanrela 20€
Verín. Godello, dona branca e treixadura
Fresco e untuoso

Loborzán 21€
Verín. Treixadura e godello
Expresivo, mineral e fresco

Outros países—

Beurer 27€
Wurtemberg (Alemania). Riesling
Lixeiro, seco

Volt'aire 28€
Tejo (Portugal). Fernão pires
Natural, potente, amplo e equilibrado

TINTOS—

D.O. Ribeiro—

Tiro Al Blanco 25€
Castrelo de Miño. Mencía, brancellao, merenzao, sousón e caíño
Lixeiro, largo e amable

30 Copelos 38€
Arnoia. Sousón, caíño e ferrón
Complexo, elegante, froitas vermellas

D.O. Rías Baixas—

Mar de Envero 28€
Ribadumia. Sousón, mencía e pedral
Redondo, balsámico, boa acidez

D.O. Valdeorras—

Vía XVIII 27€
A Rúa. Mencía, garnacha tintoreira e outros
Froita vermella, directo e profundo

D.O. Ribeira Sacra—

Corga 20€
Quiroga. Mencía
Froita madura, elegante e suave

Castro Candaz 22€
Chantada. Mencía
Lixeiro e elegante

D.O. Monterrei—

Isaura 39€
Verín. Bastardo
Fino e elegante

D.O. Bierzo—

Ultreia Saint Jacques 22€
León. Mencía
Fluído, lixeiro e saboroso



Restaurante

O Tamboril

D.O. Rioja—

La Bicicleta Voladora 25€
Rioxa baixa. Tempranillo e viura
Alegre, frutal, fluído

Muga 31€
Haro. Tempranillo, garnacha, mazuelo e graciano
Toque meloso e mentolado, final persistente

Jose Gil 34€
San Vicente de la Sonsierra. Tempranillo e garnacha
Clásico, sutil. Afruitado, fresco e profundo

D.O. Ribera del Duero—

Montcastrillo 19€
Aranda de Duero. Tempranillo
Equilibrado, redondo e cálido

Los Cantos de Torremilanos 25€
Aranda de Duero. Tempranillo
Amplio e sedoso con final persistente

Pago de los Capellanes Roble 26€
Santa Gadea. Tempranillo
Amplio, fresco e aterciopelado

Pago de los Capellanes Crianza 39€
Gumiel del Mercado. Tempranillo
Suave, elegante e final longo

Viños de Pago—

Pago Florentino 25€
Ciudad Real. Cencibel
Fresco, tonos afroitados e torrefactos

Extremadura—

Habla del Silencio 24€
Trujillo. Syrah, cabernet e merlot
Larpeiro, fresco e carnoso

Italia—

La Querce Seconda 37€
Toscana. Sangiovese
Fluído, profundo e afroitado

ROSADOS—

Distinta 21€
Ribeira do Ulla. Caíño
Fresco, fresa e regaliz

Sierra de Toloño 21€
Álava. Tempranillo e garnacha
Saboroso e mineral

ESPUMANTES—

Jane Ventura 22€
Cataluña. Xare-lo, macabeo e parellada
Fresco, sedoso e amplo

Ricón Ancestral 28€
Arbo. Albariño, caíño, godello e treixadura
Fresco, largo e persistente

Bollinger 80€
Francia. Meunier, Chardonay e pinot noir
Fresco e profundo