

ESSENCIA

RESTAURANTE

Excelencia reconocida año tras año

8 AÑOS CONSECUTIVOS

⇒ PREMIADOS POR LA EXCELENCIA ⇐

2019 - 2026

2019
Travellers'
Choice™



Tripadvisor

2020
Travellers'
Choice™



Tripadvisor

Best of the Best

2021
Travellers'
Choice™



Tripadvisor

2022
Travellers'
Choice™



Tripadvisor

2023
Travellers'
Choice™



Tripadvisor

Thanks for your support!

2024
Travellers'
Choice™



Tripadvisor

Thanks for your support!

2025
Travellers'
Choice™



Tripadvisor

Thanks for your support!

2026
Travellers'
Choice™



Tripadvisor

Thanks for your support!

⇒ ¡Gracias por ser parte de nuestra historia! ⇐

RESERVAS / BOOKINGS

+34 671 724 765

Call · WhatsApp · SMS

ESSÈNCIA

RESTAURANTE

< PATATAS GAUFRE >



ESPAÑOL

Patatas gaufre



ENGLISH

Waffle-cut fries



FRANÇAIS

Frites gaufrettes



DEUTSCH

Gitterpommes



CATALÀ

Patates waffle



3,90€

Sabor del mar, hecho con pasión ♥

ESSÈNCIA

RESTAURANTE

ZAMBURIÑAS A LA MARINERA

3 UNIDADES



ESPAÑOL

Zamburiñas
a la marinera
(3 unidades)



ENGLISH

Scallops in
marinera sauce
(3 units)



FRANÇAIS

Coquilles Saint-Jacques
à la sauce marinière
(3 unités)



DEUTSCH

Jakobsmuscheln
in Marinera-Sauce
(3 Stück)



CATALÀ

Vieires amb
salsa marinera
(3 unitats)



7,90€

Sabor del mar, hecho con pasión ♥

ESSÈNCIA

RESTAURANTE

ABADEJO DE FILETE

con arroz de verdura



ESPAÑOL

Abadejo de filete
con arroz de verdura



ENGLISH

Hake fillet
with vegetable rice



FRANÇAIS

Filet de lieu noir
avec riz aux légumes



DEUTSCH

Kabeljaufilet
mit Gemüsereis



CATALÀ

Filet de lluç
amb arròs
de verdures



7,90€

Sabor del mar, hecho con pasión ♥

9,90 €



Sabor del mar,
— tradició a la taula —



con
PATATA PANADERA



ESPAÑOL

**Merluza
con patata
panadera**

Merluza al horno con
patatas, cebolla, ajo,
tomate y aceite de oliva
virgen extra.



CATALÀ

**Lluc
amb patata
panadera**

Lluc al forn amb
patates, ceba, all,
tomàquet i oli d'oliva
verge extra.



FRANÇAIS

**Merlu
avec pommes
de terre
boulangère**

Merlu au four avec
pommes de terre,
oignon, ail, tomate et
huile d'olive vierge extra.



DEUTSCH

**Seehecht
mit Bäcker-
kartoffeln**

Seehecht aus dem Ofen
mit Kartoffeln, Zwiebeln,
Knoblauch, Tomaten und
nativem Olivenöl extra.



ENGLISH

**Hake
with artisan
potatoes**

Oven-baked hake with
potatoes, onion, garlic,
tomato and extra virgin
olive oil.

Cocina sencilla, productos de calidad,
recetas que saben a mar. ♥





MENÚ ESSENCIA



16,90€ · Pan 1€

ESPAÑOL

PRIMEROS A ELEGIR

Mousse de queso con espuma suave

Pastel de pescado con puntos de mayonesa y patatas paja

Berenjena en tempura con mermelada de tomate

Vieiras con espuma de sésamo y chips

SUPL. 6,50€

Mini magnum de foie gras

SUPL. 6,50€

Crujiente de gambas con dos salsas

SUPL. 6,50€

SEGUNDOS A ELEGIR

Codillo de cerdo al horno con salsa de vino tinto y chips de puerro

Pollo a baja temperatura con puré de patata y salsa de pimienta verde

Lubina con arroz de verduras, aceite de ajo tostado y chips de patata

Fideuá de marisco

SUPL. 3,50€

Magret de pato con chutney de frutas y salsa de frutos rojos

SUPL. 6,50€

Tataki de ternera sin hueso (carne de entrecot) con setas shiitake, patatas panaderas y salsa de pimienta verde

SUPL. 8,50€

POSTRES A ELEGIR

Tiramisú

Carpaccio de piña con helado de fresa

Coulant de chocolate con helado de vainilla

SUPL. 3,50€

FRANÇAIS

ENTRÉE AU CHOIX

Mousse de fromage avec espuma légère

Gâteau de poisson avec points de mayonnaise et pommes paille

Aubergine en tempura avec confiture de tomate

Noix de Saint-Jacques avec espuma de sésame et chips

SUPPL. 6,50€

Mini magnum de foie gras

SUPPL. 6,50€

Crevettes croustillantes avec deux sauces

SUPPL. 6,50€

PLAT AU CHOIX

Jarret de porc au four avec sauce au vin rouge et chips de poireau

Poulet basse température avec purée de pommes de terre et sauce au poivre vert

Bar de mer avec riz aux légumes, huile d'ail rôti et chips de pomme de terre

Fideuá aux fruits de mer

SUPPL. 3,50€

Magret de canard avec chutney de fruits et sauce aux fruits rouges

SUPPL. 6,50€

Tataki de bœuf désossé (entrecôte) avec shiitakés, pommes boulangères et sauce au poivre vert

SUPPL. 8,50€

DESSERT AU CHOIX

Tiramisu

Carpaccio d'ananas avec glace à la fraise

Coulant au chocolat avec glace à la vanille

SUPPL. 3,50€





ESSENCIA MENU

EUR 16.90 · Bread EUR 1



ENGLISH

STARTER - CHOOSE ONE

Cheese mousse with a light espuma

Fish cake with dots of mayonnaise and straw potatoes

Tempura aubergine with tomato jam

Scallops with sesame espuma and chips

SUPPL. EUR 6.50

Mini magnum of foie gras

SUPPL. EUR 6.50

Crispy prawns with two sauces

SUPPL. EUR 6.50

MAIN COURSE - CHOOSE ONE

Roasted pork knuckle with red wine sauce and leek chips

Low-temperature chicken with mashed potatoes and green pepper sauce

Sea bass with vegetable rice, toasted garlic oil and potato chips

Seafood fideuá

SUPPL. EUR 3.50

Duck magret with fruit chutney and red berry sauce

SUPPL. EUR 6.50

Boneless beef tataki (entrecote steak) with shiitake mushrooms, bakery potatoes and green pepper sauce

SUPPL. EUR 8.50

DESSERT - CHOOSE ONE

Tiramisu

Pineapple carpaccio with strawberry ice cream

Chocolate coulant with vanilla ice cream

SUPPL. EUR 3.50

DEUTSCH

VORSPEISE - ZUR WAHL

Käsemousse mit leichter Espuma

Fischpastete mit Mayonnaise-Punkten und Strohkartoffeln

Aubergine in Tempura mit Tomatenmarmelade

Jakobsmuscheln mit Sesam-Espuma und Chips

AUFPREIS EUR 6,50

Mini-Magnum aus Foie gras

AUFPREIS EUR 6,50

Knusprige Garnelen mit zwei Saucen

AUFPREIS EUR 6,50

HAUPTGERICHT - ZUR WAHL

Ofengegarte Schweinshaxe mit Rotweinsauce und Lauchchips

Hähnchen bei niedriger Temperatur gegart mit Kartoffelpüree und grüner Pfeffersauce

Wolfsbarsch mit Gemüsereis, geröstetem Knoblauchöl und Kartoffelchips

Fideuá mit Meeresfrüchten

AUFPREIS EUR 3,50

Entenmagret mit Fruchtchutney und roter Beerensauce

AUFPREIS EUR 6,50

Tataki vom ausgelösten Rind (Entrecôte) mit Shiitake-Pilzen, Bäckerkartoffeln und grüner Pfeffersauce

AUFPREIS EUR 8,50

DESSERT - ZUR WAHL

Tiramisu

Ananas-Carpaccio mit Erdbeereis

Schokoladen-Coulant mit Vanilleeis

AUFPREIS EUR 3,50



SABOR DEL MAR,
HECHO CON PASIÓN

TAPAS

PEQUEÑAS DELICIAS PARA GRANDES MOMENTOS



Pan con tomate 4,50€

FR Pain à la tomate • EN Bread with tomato • DE Brot mit Tomate • CA Pa amb tomàquet

Patatas bravas 6,50€

FR Patatas bravas • EN Patatas bravas • DE Patatas bravas • CA Patates braves

Mejillones con salsa marinera 5,50€

FR Moules à la sauce marinière • EN Mussels in marinera sauce
DE Miesmuscheln in Marinera-Sauce • CA Musclos amb salsa marinera

Zamburiñas a la marinera (3 uds.) 7,90€

FR Coquilles Saint-Jacques à la sauce marinière (3 unités)
EN Scallops in marinera sauce (3 units)
DE Jakobsmuscheln in Marinera-Sauce (3 Stück)
CA Vieira amb salsa marinera (3 unitats)

Croquetas de jamón ibérico (5 uds.) 7,50€

FR Croquettes de jambon ibérique (5 pcs) • EN Iberian ham croquettes (5 pcs)
DE Krokettten mit iberischem Schinken (5 Stk.) • CA Croquetes de pernil ibèric (5 uds.)

Pimientos de padrón con sal marina 7,50€

FR Piments de padrón au sel marin • EN Padrón peppers with sea salt
DE Padrón-Paprika mit Meersalz • CA Pebrots de Padrón amb sal marina

Croquetas cremosas de cangrejo 8,50€

FR Croquettes crémeuses de crabe • EN Creamy crab croquettes
DE Cremige Krabbenkroketten • CA Croquetes cremosos de cranc

Calamares a la romana 9,50€

FR Calamars à la romaine • EN Roman-style calamari
DE Tintenfischringe nach römischer Art • CA Calamars a la romana

Calamares fritos al estilo andaluz 9,50€

FR Calamars frits à l'andalouse • EN Andalusian fried calamari
DE Frittierte Calamari nach andalusischer Art • CA Calamars fregits a l'estil andalús

Carpaccio de ternera angus con lascas de parmesano 13,50€

FR Carpaccio de bœuf angus aux copeaux de parmesan
EN Angus beef carpaccio with parmesan shavings
DE Angus-Rinder-Carpaccio mit Parmesanspänen • CA Carpaccio de vedella angus amb encenalls de parmesà

Jamón ibérico 19,50€

FR Jambon ibérique • EN Iberian ham • DE Iberischer Schinken • CA Pernil ibèric

COCINA DE CALIDAD • INGREDIENTES FRESCOS • DISFRUTA CON RESPONSABILIDAD

MENÚ

ENTRANTES

Ensalada Essencia 9,50€

con vinagreta de temporada

FR Salade Essencia, vinaigrette de saison

EN Essencia salad with seasonal vinaigrette

DE Essencia-Salat mit saisonaler Vinaigrette

Huevo a baja temperatura 16,50€

FR Œuf basse température

EN Slow-cooked egg

DE Ei bei niedriger Temperatur gegart

Tempura de gambas con salsa agridulce de miel y mostaza (8u) 16,50€

FR Tempura de crevettes, sauce aigre-douce miel-moutarde

EN Prawn tempura with honey mustard sweet-sour sauce

DE Garnelen-Tempura mit Honig-Senf-Sauce

Mini Magnum de foie gras 17,50€

FR Mini Magnum de foie gras

EN Foie gras mini magnum

DE Mini-Magnum vom Foie gras

Cazuela de mariscos 18,50€

FR Cassolette de fruits de mer

EN Seafood casserole

DE Meeresfrüchte-Cassolette

Steak tartar de solomillo 25,50€

de vacuno con emulsión de mostaza

FR Steak tartare de solomillo de bœuf, émulsion de moutarde

EN Beef sirloin steak tartare with mustard emulsion

DE Rindertartar vom Solomillo mit Senf-Emulsion

Pulpo a la plancha con patata panadera y alioli 22,50€

FR Poulpe grillé, pommes de terre et alioli

EN Grilled octopus with potatoes and aioli

DE Gegrillter Oktopus mit Kartoffeln und Aioli

Tataki de salmón con algas, manzana y salsa teriyaki 19,50€

FR Tataki de saumon, algues, pomme et sauce teriyaki

EN Salmon tataki with seaweed, apple and teriyaki sauce

DE Lachs-Tataki mit Algen, Apfel und Teriyaki

Vieiras con espuma de aceite de sésamo y chips crujientes 19,50€

FR Saint-Jacques, espuma d'huile de sésame et chips croustillantes

EN Scallops with sesame espuma and crispy chips

DE Jakobsmuscheln mit Sesam-Espuma und knusprigen Chips

Langostinos a la plancha con aceite de ajo y perejil (8u) 19,50€

FR Langoustines grillées à l'ail et au persil (8u)

EN Grilled king prawns with garlic and parsley (8u)

DE Gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauch und Petersilie (8u)

ARROCES

NOVEDAD

Arroz negro con sepia, espárragos y alioli

23,50€

FR Riz noir à l'encre de seiche, asperges et alioli

EN Black rice with cuttlefish, asparagus and alioli

DE Schwarzer Reis mit Sepia, Spargel und Alioli

Paella de marisco con vieiras

23,50€

FR Paëlla fruits de mer et Saint-Jacques

EN Seafood paella with scallops

DE Meeresfrüchte-Paella mit Jakobsmuscheln

Paella de bogavante

35,50€

FR Paëlla au homard

EN Lobster paella

DE Hummer-Paella

Fideua de marisco

15,90€ / persona

FR Fideuà de fruits de mer

EN Seafood fideuà

DE Fideuà mit Meeresfrüchten

Paella mixta

19,50€

FR Paëlla de la mer et de la terre

EN Mixed paella

DE Gemischte Paella



VEGETARIANO



PICANTE



MARISCO



CARNE

Buen arroz, buenos momentos

MENÚ

PESCADOS

LUBINA CON PARMENTIER IBÉRICO

Bar avec parmentier ibérique
Sea bass with Iberian parmentier
Wolfsbarsch mit iberischem Parmentier

19,50€

SALMÓN A LA PLANCHA CON VERDURA Y SALSA TERIYAKI

Saumon à la plancha avec légumes et sauce teriyaki
Grilled salmon with vegetables and teriyaki sauce
Lachs a la plancha mit Gemüse und Teriyaki-Sauce

19,50€

RAPE CON ARROZ CREMOSO DE VERDURAS

Lotte avec riz crémeux aux légumes
Monkfish with creamy vegetable rice
Seeteufel mit cremigem Gemüsereis

23,50€

RODABALLO CON PATATA PANADERA Y GAMBAS

Turbot, pommes de terre et gambas
Turbot with potatoes and prawns
Steinbutt mit Kartoffeln und Garnelen

28,50€

TATAKI DE ATÚN CON ARROZ CREMOSO DE VERDURAS

Tataki de thon avec riz crémeux aux légumes
Tuna tataki with creamy vegetable rice
Thunfisch-Tataki mit cremigem Gemüsereis

19,50€

CARNES

RECOMENDADO

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE GRAS Y RISOTTO

Solomillo de ternera con foie gras y risotto
Beef tenderloin with foie gras and risotto
Rinderfilet mit Foie Gras und Risotto

32,90€

POLLO A BAJA TEMPERATURA CON JUGO DE MARISCO

Poulet basse température, jus de crustacés
Slow-cooked chicken with shellfish jus
Niedrig gegartes Huhn mit Krustentier-Jus

19,50€

TERNERA SALTEADA CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA

Bœuf sauté aux légumes, sauce soja
Stir-fried beef with vegetables and soy sauce
Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse und Sojasauce

19,50€

MAGRET DE PATO CON CHUTNEY DE MANZANA

Magret de canard, chutney de pomme
Duck magret with apple chutney
Entenbrust mit Apfel-Chutney

23,50€

CORDERO DESHUESADO CON PATATA CONFITADA

Agneau confit, pommes de terre et aioli
Deboned lamb with confit potatoes and aioli
Lamm ohne Knochen mit Kartoffeln und Aioli

26,50€

TATAKI DE TERNERA CON SETAS SHIITAKE Y PIMIENTA VERDE

Tataki de bœuf, shiitake et poivre vert
Beef tataki with shiitake and green pepper
Rinder-Tataki mit Shiitake und grünem Pfeffer

23,50€

POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

6,50€

Coulant au chocolat,
glace vanille
Chocolate coulant
with vanilla ice cream
Schokoladen-Coulant
mit Vanilleeis

CREMA DE PLÁTANO CON HELADO DE CHOCOLATE Y MERENGUE

6,50€

Crème de banane, glace
chocolat et meringue
Banana cream with chocolate
ice cream and meringue
Bananencreme mit
Schokoladeneis und Baiser

PERLAS DE CHOCOLATE BLANCO CON MANGO

7,50€

Perles de chocolat blanc
et mangue
White chocolate pearls
with mango
Weiße-Schokoladenperlen
mit Mango

CHEESECAKE CON HELADO DE CHEESECAKE

7,50€

Cheesecake et
glace cheesecake
Cheesecake with
cheesecake ice cream
Käsekuchen mit
Käsekucheneis

COPA DE HELADO ARTESANAL

7,50€

Coupe de glace artisanale
Artisan ice cream cup
Hausgemachter Eisbecher

POSTRE DEL DÍA

4,90€

Pregunta a nuestro personal por el postre del día
Demandez à notre personnel pour le dessert du jour
Ask our staff for today's dessert

Buen arroz, buenos momentos

TURBOT ENTERO

— SALVAJE —

CON PATATA PANADERA

WILD TURBOT WITH PANADERA POTATOES


SABOR
DEL MAR,
TRADICIÓN
EN LA MESA

→ 28.90€ ←

 ESPAÑOL

Turbot entero salvaje
con patata panadera

 FRANÇAIS

Turbot entier sauvage
avec pommes de terre
panadera

 ENGLISH

Wild whole turbot
with panadera
potatoes

 DEUTSCH

Wilder ganzer Steinbutt
mit Panadera-Kartoffeln

 CATALÀ

Turbot salvatge sencer
amb patata panadera



PESCADO FRESCO
SALVAJE

PEIX FRESC SALVATGE



PATATA PANADERA
ARTESANAL

ELABORACIÓ
CASOLANA



INGREDIENTES
DE CALIDAD

INGREDIENTS
DE QUALITAT



HECHO AL HORNO
CON ESPECIAS

FET AL FORN AMB
ESPÈCIES



TRADICIÓN QUE
SE SABOREA

TRADICIÓ QUE
ES GAUDEIX

OFERTA ESPECIAL

15,90 €



CHURRASCO de TERNERA

Jugoso,
tierno y
a la brasa

con patatas fritas



ESPAÑOL
Churrasco
de ternera
con patatas fritas

Ternera seleccionada
a la brasa, jugosa y sabrosa,
acompañada de crujientes
patatas fritas.



CATALÀ
Xurrasco
de vedella
amb patates fregides

Vedella seleccionada
a la brasa, suclosa i saborosa,
acompanyada de cruixents
patates fregides.



FRANÇAIS
Churrasco
de veau avec
frites

Veau sélectionné grillé
à la braise, juteux et savoureux,
accompagné de frites
croustillantes.



DEUTSCH
Rindfleisch-Churrasco
mit Pommes
frites

Ausgewähltes Rindfleisch
vom Grill, saftig und zart,
serviert mit knusprigen
Pommes frites.



ENGLISH
Beef churrasco
with French
fries

Grilled premium beef,
juicy and tender,
served with crispy
French fries.

Cocina sencilla, productos de calidad,
recetas que saben a tradición. ♥



CHULETÓN DE VACA

550g

35€

CON PATATAS
Y PIMIENTOS DE PADRÓN



ESPAÑOL

Chuletón de vaca (550g)
con patatas
y pimientos de Padrón



FRANÇAIS

Côte de bœuf (550g)
avec pommes de terre
et piments de Padrón



ENGLISH

Beef rib steak (550g)
with potatoes
and Padrón peppers



DEUTSCH

Rinder-Chuletón (550g)
mit Kartoffeln
und Padrón-Paprika



CATALÀ

Chuletó de vedella (550g)
amb patates
i pebrot de Padrón



• SABOR AUTÉNTICO, CALIDAD PREMIUM •



MENÚ DEL CHEF • 35€



ESPAÑOL

PRIMEROS

Huevo a baja temperatura (Especial del chef)
Jamón ibérico de bellota
Vieiras con espuma de sésamo
Mini Magnum de foie gras
Crujiente de gambas

SEGUNDOS

Magret de pato
Rape con gambitas al ajillo
Tataki de ternera
Paella de marisco

POSTRES

Coulant de chocolate
Crema de plátano
Perla de chocolate blanco
Pastel de queso

ENGLISH

STARTERS

Slow-cooked egg (Chef's special)
Iberian ham
Scallops
Foie gras
Crispy prawns

MAINS

Duck magret
Monkfish with garlic prawns
Beef tataki
Seafood paella

DESSERTS

Chocolate coulant
Banana cream
White chocolate pearl
Cheesecake

FRANÇAIS

ENTRÉES

Œuf basse température (Suggestion du chef)
Jambon ibérique
Saint-Jacques
Foie gras
Crevettes croustillantes

PLATS

Magret de canard
Lotte à l'ail
Tataki de bœuf
Paella fruits de mer

DESSERTS

Coulant chocolat
Crème de banane
Perle chocolat blanc
Gâteau au fromage

DEUTSCH

VORSPEISEN

Niedrig gegartes Ei (Empfehlung des Küchenchefs)
Iberischer Schinken
Jakobsmuscheln
Foie gras
Knusprige Garnelen

HAUPTGERICHTE

Entenbrust
Seeteufel mit Knoblauch
Rinder-Tataki
Meeresfrüchte-Paella

DESSERTS

Schokoladen-Coulant
Bananencreme
Weiße Schokoladenperle
Käsekuchen



Buen arroz, buenos momentos



CARTA DE APERITIVOS



Martini blanco	5€
Martini rosado	5€
Tinto de verano	5€
Vaso de whisky	6€
Ricard	6€
Pastis	6€
San Francisco Disponible en versión sin alcohol	8,5€
Aperol	8,5€
Campari	8,5€
Sangría de cava	7,5€
Sangría de la casa	6,5€
Mojito Disponible en versión sin alcohol	8,5€
Mojito de maracuyá Disponible en versión sin alcohol	12€
Piña colada Disponible en versión sin alcohol	10€
NUEVO Gin tonica	9,5€



Martini blanco

Martini rosado

Tinto de verano

Aperol

Mojito

Piña colada

Gin tonica



Disfruta con responsabilidad

CARTA DE VINOS

VINOS SELECCIONADOS PARA DISFRUTAR



BLANCOS

12,90€	Jardins <i>Empordà</i>
22,50€	Perelada Collection <i>Empordà</i>
17,50€	Blanc Pescador <i>Empordà</i>
19,00€	Emina Verdejo <i>Ribera del Duero</i>
19,50€	Només <i>Empordà</i>
21,50€	Pradorey Blanc <i>Ribera del Duero</i>
22,00€	Finca Caraballas <i>Verdejo</i>
22,50€	Diorama <i>Penedès</i>
22,50€	Mireia <i>Penedès</i>
23,00€	La Poda <i>Rias Baixas</i>
25,90€	Barón de Ley <i>Rioja</i>



TINTOS

12,90€	Jardins <i>Empordà</i>
18,50€	3 Fines <i>Empordà</i>
22,50€	5 Fines <i>Empordà</i>
25,90€	Barón de Ley Reserva <i>Rioja</i>
28,00€	Finca Espolla <i>Empordà</i>
31,00€	Finca Malaveña <i>Empordà</i>
32,00€	Adaro <i>Ribera del Duero</i>
32,00€	Valenciano Reserva <i>Rioja</i>
33,00€	Terra Remota <i>Empordà</i>
39,00€	Clos de Musc <i>Ribera del Duero</i>



ROSADOS

12,90€	Jardins <i>Empordà</i>
17,50€	Cresta Rosa <i>Catalunya</i>
22,50€	Perelada Inspirador <i>Empordà</i>
23,50€	Lia <i>Ribera del Duero</i>
25,90€	Chivite Las Fincas <i>Navarra</i>
25,90€	Barón de Ley <i>Rioja</i>



CAVA

19,50€	Ellis Brut Nature <i>Empordà</i>
25,00€	Cava Star Brut Nature <i>Empordà</i>
25,00€	Cava Star Rosado <i>Empordà</i>
25,00€	Marta Brut Nature <i>Macabeo</i>



Buen vino, buenos momentos ♥

SELECCIÓN BARON DE LEY

DISFRUTA LO MEJOR DE RIOJA



• 4 VINOS, 4 EXPERIENCIAS ÚNICAS •



TINTO RESERVA

Intenso, elegante y
con cuerpo. El clásico
de Rioja.

25.9€

ROSADO ROSADO

Fresco, afrutado y
ligero. Perfecto para
compartir.

ANTES 25.9€

22.9€

SEMI DULCE SEMI DULCE

Suave, afrutado y
aromático. Dulzura
natural.

ANTES 25.9€

22.9€

VERDEJO BLANCO

Fresco, afrutado y
con notas cítricas.
Muy aromático.

ANTES 25.9€

22.90€



BUENA COMPAÑÍA, GRANDES VINOS.

PRECIO POR BOTELLA | IVA INCLUIDO