

CASTILLO DE BVEN AMOR



Restaurante

El Restaurante ocupa lo que en su día fueron las Caballerizas del Castillo. Todavía hoy en día se pueden ver las hornacinas o los pesebres, que se conservan perfectamente desde el siglo XI. El espacio lo conforman dos impresionantes bóvedas de Cañon que se mantienen intactas, de hecho podemos distinguir a la perfección las marcas de los canteros en las piedras de sillería.

La cocina casera del restaurante del CBA es todo un homenaje a la tradición castellana. Sobre la mesa, platos elaborados, guisos a fuego lento y productos frescos de la zona que harán las delicias de los paladares más exigentes y de los gustos más exquisitos.

CASTILLO DEL BUEN AMOR



Vinos Generosos

Manzanilla Viva La Pepa (San Lucar de Barrameda)

Bodega Sánchez Romate
Palomino

2,50€

12,00€

Exceptional Harvest

Bodega Ximénez-Spinola

Pedro Ximénez. 4 meses sobre lias en barricas de crianza oxidativa.

3,00€

22,00€

Vinos Espumosos

Aria Brut Nature (DO Cava) Bodega Segura Viudas

Macabeo, Xarel-lo, Parellada. Crianza en rima de más de 15 meses.

18,00€

Gramona Imperial Corpinat Bodegas Gramona

Chardonnay, Macabeo, Xa-relo y Parellada. Crianza en rima de más de 50 meses.

28,00€

Abelé 1757 Brut (AOC Champagne) Bodegas Henri Abelé

Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. Crianza en rima de más de 36 meses.

37,00€

Moët & Chandon (AOC Champagne) Bodega Moët & Chandon

Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. Crianza en rima de más de 48 meses.

49,50€

Vinos Rosados

La Reconciliación

Bodega y Viñedos Castillo del Buen Amor
Tempranillo

2,50€

12,00€

Astronauta (DO Sierra de Salamanca)

Bodegas Perahigos
Rufete

16,00€

Nicte (DO Rueda)

Bodega Gran Feudo
Pedro Picudo

14,50€

CASTILLO DEL BUEN AMOR



Vinos Blancos

<u>La Venganza (IGP Castilla y León)</u> Bodega y Viñedos Castillo del Buen Amor Sauvignon Blanc	2,50€	13,50€
<u>Sr. Polo (DO Tierra del Vino de Zamora)</u> Bodegas Teso de la Encina Verdejo y Godello. Fermentación y crianza en barrica.		14,00€
<u>Proclama (DO Tierra del Vino de Zamora)</u> Bodega El Soto Malvasía		13,50€
<u>Otro Cuento (DO Arribes del Duero)</u> Bodega Hato y Garabato Doña Blanca		13,50€
<u>Viña Mayor (DO Rueda)</u> Bodegas Viña Mayor Verdejo		14,00€
<u>José Pariente (DO Rueda)</u> Bodegas Dos Victorias Verdejo		17,00€
<u>Belondrade y Lurton (DO Rueda)</u> Bodegas Belondrade Verdejo. Fermentación y crianza en barricas sobre lías.		32,00€
<u>Terras Gauda (DO Rías Baixas)</u> Bodegas Terras Gauda Albariño, Loureiro y Caiño Blanco		20,00€
<u>Mía Freixenet Frizzante</u> Bodegas Freixenet Moscato		15,00€

CASTILLO DEL BUEN AMOR



Vinos Tintos

<u>CBA, Castillo del Buen Amor (IGP Castilla y León)</u> Bodega y Viñedos Castillo del Buen Amor Syrah	2,50€	14,50€
<u>Montelvira (IGP Castilla y León)</u> Bodega y Viñedos Castillo del Buen Amor Pinot Noir	3,00€	16,50€
<u>Ribera de Cañedo (DO Tierra del Vino de Zamora)</u> Bodega y Viñedos Castillo del Buen Amor Tempranillo	3,50€	18,00€
<u>Alumbro (DO Tierra del Vino de Zamora)</u> Microbodega del Alumbro Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Vino ecológico.		17,50€
<u>Viña Ver (DO Tierra del Vino de Zamora)</u> Bodegas Viñaver Tempranillo. Crianza de 16 meses en barrica.		16,50€
<u>Julián Madruga (IGP Castilla y León)</u> Bodegas Julián Madruga Tempranillo. Crianza de 14 meses en barrica.		17,00€
<u>Dominio de Sexmil (DO Tierra del Vino de Zamora)</u> Bodega Dominio de Sexmil Tempranillo. Joven Roble con 6 meses de barrica.		12,50€
<u>Venta Mazarrón (DO Tierra del Vino de Zamora)</u> Bodegas del Cenit Tempranillo. Joven Roble con 6 meses de barrica.		12,50€
<u>Tridente (IGP Castilla y León)</u> Bodegas Tritón Tempranillo. Crianza de 15 meses en barrica.		23,00€
<u>La Zorra Ituero (DO Sierra de Salamanca)</u> Bodegas La Zorra Rufete y Tempranillo. Joven Roble con leve crianza en barrica.		29,00€
<u>Calixto Nieto (DO Sierra de Salamanca)</u> Bodegas La Zorra Rufete. Crianza de 14 meses en barrica.		24,50€
<u>El Canchorral (DO Sierra de Salamanca)</u> Bodegas Viñas Serranas Rufete y Tempranillo, entre otras. Joven Roble con leve crianza en barrica.		24,50€

CASTILLO DE BVEN AMOR



Vinos Tintos

<u>Arribes de Vetonia (DO Arribes del Duero)</u> Bodegas Arribes del Duero Juan García. Crianza de 18 meses en barrica.	16,50€
<u>QS2 (IGP Castilla y León)</u> Bodega Quinta Sardonía Tempranillo, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon. Crianza de 16 meses en barrica.	18,00€
<u>Abadía Retuerta Selección Especial (IGP Castilla y León)</u> Bodegas Abadía Retuerta Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon. Crianza de 18 meses en barrica.	30,00€
<u>Mauro (IGP Castilla y León)</u> Bodegas Mauro Tempranillo. Crianza de 16 meses en barrica.	30,00€
<u>El Primer Paso (DO Toro)</u> Bodegas Dominio del Bendito Tempranillo. Joven Roble con 6 meses de barrica.	20,00€
<u>Ademán Valdearanda (DO Toro)</u> Bodegas Maires Tempranillo. Crianza de 14 meses en barrica.	20,50€
<u>Termes (DO Toro)</u> Bodegas Numanthia Tempranillo. Crianza de 16 meses en barrica.	34,00€
<u>San Román (DO Toro)</u> Bodegas San Román Tempranillo. Crianza de 24 meses en barrica.	34,00€
<u>Numanthia (DO Toro)</u> Bodegas Numanthia Tempranillo. Crianza de 18 meses en barrica.	48,00€
<u>Termanthia (DO Toro)</u> Bodegas Numanthia Tempranillo. Fermentación y Crianza de 20 meses en barrica.	195,00€
<u>La Manca (DO Ribera del Duero)</u> Bodegas La Manca de Salamanca Tempranillo. Crianza de 14 meses en barrica.	14,50€
<u>Cair (DO Ribera del Duero)</u> Bodegas Dominio de Cair Tempranillo. Crianza de 14 meses en barrica.	29,00€

CASTILLO DE BVEN AMOR



Vinos Tintos

<u>Pago de Carraovejas (DO Ribera del Duero)</u> Bodegas Pago de Carraovejas Tempranillo. Crianza de 12 meses en barrica.	40,00€
<u>Viña Pomal (DOCa Rioja)</u> Bodegas Bilbainas Tempranillo. Crianza de 12 meses en barrica.	16,00€
<u>Muga (DOCa Rioja)</u> Bodegas Muga Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha. Crianza de 24 meses en barrica.	25,00€
<u>Viña Ardanza (DOCa Rioja)</u> Bodegas Rioja Alta Tempranillo y Garnacha. Crianza de más de 30 meses en barrica.	26,00€

Vinos Dulces

<u>Castaño Dulce (DO Yecla)</u> Bodegas Castaño Monastrell. Crianza de 6 meses en barrica.	3,50€	
<u>Nectar de Pedro Ximénez (DO Jerez-Xérez-Sherry)</u> Bodegas González Byass Pedro Ximénez. Generoso criado 9 años en roble americano.	3,00€	
<u>Oremus Tokaj Aszú 5 Puttonyos (DO Tokaj-Hegyalja)</u> Bodegas Vega Sicilia Furnit harslevelü y Muscal Lunel. Crianza de 3 años en barrica y 1 en botella.	3,50€	
<u>Liberalia (DO Vino de la Tierra de Castilla y León)</u> Bodegas Liberalia Moscatel y Albillo.	3,50€	20,00€