

# La Bodega



Binissués  
+34 971 37 37 28  
[www.binissues.com](http://www.binissues.com)  
[restaurant@binissues.com](mailto:restaurant@binissues.com)

## Vino Blanco

Merluzzo Blanc *¡Recomendado!* 20€  
D.O. Menorca, SEDE RAN RAN  
Moscatel, Malvasía,  
Chardonnay. copa 4€

Torralbenc *¡Recomendado!* 30€  
D.O. Menorca, SEDE RAN RAN  
Chardonnay, Sauvignon  
blanc, Viognier,  
Parellada.

Marques de Caceres, 15€  
D.O. Rueda,  
Verdejo. copa 3€

Bico da Ran, 20€  
D.O. Rías Baixas,  
Albariño.

Blanc Pescador, 17€  
D.O. Penedés,  
Vino de Aguja



## Vino Tinto

(a) Islados, Joven **¡Recomendado!** 20€

D.O. Menorca,

Tempranillo Arbois,

France 1999

copa 4€

Sa Forana, Roble

30€

D.O. Menorca,

Tempranillo

Oñal, Joven,

15€

D.O. Rioja,

Tempranillo

Marques de Caceres,

20€

Crianza

D.O. Rioja,

Tembranillo

Marques de Riscal,

30€

Reserva 2015,

copa 4€

D.O. Rioja

Tempranillo

Gaudium,

75€

Gran Reserva 2009

D.O. Rioja

Tempranillo,

Valduero, Crianza

33€

D.O. Ribera del Duero

Tinta del Pais

Fredolic, Joven

16€

D.O. Penedés

Tempranillo ECO

Sin Sulfitos

Binissués

+34 971 37 37 28

[www.binissues.com](http://www.binissues.com)

[restaurant@binissues.com](mailto:restaurant@binissues.com)





## *Vino Rosado*

Binifadet Espumoso, 25€  
D.O. Menorca *¡Recomendado!*  
Tempranillo ECO DE D.O. MANILA ABAD

Organic Protocolo, 16€  
D.O. La Mancha  
Tempranillo

## *Cava*

Campo Viejo 25€  
Brut Reserva

Mas Codina 35€  
Brut Nature Reserva

Juve camps 35€  
Brut Nature  
Gran Reserva

Binissués

+34 971 37 37 28

[www.binissues.com](http://www.binissues.com)

[restaurant@binissues.com](mailto:restaurant@binissues.com)