

— WINE LIST —

★ bascook

SELECCIÓN DE VINOS ATLÁNTICOS
Y CLÁSICOS CONTEMPORÁNEOS



BLANCOS

COPA € BOTELLA €

D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA

★ Magalarte de Zamudio	3,80 €	21,00 €
Aretxabaleta	-	24,50 €
Butroi Selección	-	20,00 €
Itsasmendi n7	-	23,00 €

D.O. RUEDA

★ Azumbre	4,10 €	20,00 €
Menade	-	22,00 €
Perro Verde	-	26,00 €
Quintaluna	-	26,00 €

D.O. CA RIOJA

★ Campillo Blanco	4,10 €	22,00 €
★ Diez Caballero Blanco 75 CL	3,80 €	20,00 €
Colección Privada Azpilicueta	-	32,00 €
El Pacto	-	34,00 €

D.O. RÍAS BAIXAS

★ Valtea 75 CL	4,20 €	24,00 €
Dandelion	-	28,50 €
Castel de Fornos	-	22,50 €

D.O. RIBEIRO

El Paraguas Atlántico	-	26,50 €
AS2 Ladeiras	-	36,00 €
Hacienda de Arinzano	-	26,00 €

D.O. VALDEORRAS

Viñaredo Godello	-	24,00 €
AS2 Ladeiras	-	36,00 €
La Jefa Matsu	-	28,00 €
O Luar do Sil Godello	-	27,00 €

D.O. RIBERA SACRA

Lapola (Godello, Albariño)	-	34,00 €
------------------------------------	---	---------

D.O. CASTILLA Y LEON

Tomás Postigo Fermentado Barrica	-	52,00 €
--	---	---------

D.O. BIERZO

Hacienda Elsa (Godello)	-	28,00 €
---------------------------------	---	---------



- DENOMINACIONES DE ORIGEN DE ESPAÑA
- D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA
 - D.O. RUEDA
 - D.O. CA RIOJA
 - D.O. RÍAS BAIXAS
 - D.O. RIBEIRO
 - D.O. VALDEORRAS
 - D.O. CASTILLA Y LEON
 - D.O. BIERZO



IVA INCLUIDO

MARIDAJE RECOMENDADO

Nuestro equipo estará encantado de aconsejarte el vino perfecto para acompañar tu experiencia Bascook.



★ Con incluidos en los menú degustación

— WINE LIST —

★ bascook

SELECCIÓN DE VINOS ATLÁNTICOS
Y CLÁSICOS CONTEMPORÁNEOS



TINTOS

COPA
€

BOTELLA
€

D.O. RIOJA

★ Izadi Crz.	4,00 €	24,00 €
Pujanza Norte	-	59,80 €
Manuel Quintano Rsva	-	43,00 €
El Pacto	-	25,00 €
★ Diez Caballero Crz.	4,00 €	22,00 €
Diez Caballero Victoria	-	36,00 €
Campillo Crz.	-	27,00 €
Raro Campillo	-	47,50 €
Abel Mendoza	-	45,00 €
Capricho Rsv.	-	26,00 €
La Nieta	-	165,00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

★ Portia Roble	3,80 €	22,00 €
★ Portia Crianza	-	26,00 €
Pago Capellanes Roble	-	28,00 €
Tomás Postigo 3er año	-	53,50 €
Carmelo Rodero 9 meses	-	25,00 €
Begoña JOVELLAR	-	47,00 €
Pago Matanegra Tabaneras	-	36,00 €
Pago Matanegra Finca Valentina	-	52,00 €
Pago Carrovejas	-	56,00 €
Abadía Retuerta	-	42,00 €

D.O. TORO

★ Pícaro Matsu	4,00 €	20,00 €
El Viejo Matsu	-	38,50 €
Victorino	-	62,00 €
Quinta Quietud	-	32,00 €

D.O. JUMILLA - Juan Gil	-	26,00 €
D.O. MONTSANT - Mineral	-	26,00 €
D.O. PRIORAT - Les Terrasses Viñas Viejas	-	48,00 €
D.O. RIBERA SACRA - Paxaro Tolo	-	30,00 €
D.O. ALICANTE El Sequè	-	32,00 €
D.O. PAGO DE ARÍNZANO - Arínzano Merlot	-	52,00 €
La Casona	5,00 €	31,00 €

D.O. MALLORCA - AN2	-	34,00 €
★ D.O. CALATAYUD - Honoro Vera	4,00 €	24,00 €
D.O. CHIANTI - Fontodi	-	43,50 €
D.O. RÓDANO - Les Meysonniers	-	43,50 €
D.O. BIERZO - Corullón Mencía	-	62,00 €



IVA INCLUIDO

MARIDAJE RECOMENDADO

Nuestro equipo estará encantado de aconsejarte el vino perfecto para acompañar tu experiencia Bascook.



★ Con incluidos en los menu degustacion

— WINE LIST —



bascook

SELECCIÓN DE VINOS ATLÁNTICOS
Y CLÁSICOS CONTEMPORÁNEOS



ROSADOS

BOTELLA

€

D.O. RIOJA

Diez Caballero	22,00 €
Larrosa Izadi	22,00 €

D.O. SOMONTANO

Enate	22,00 €
-------------	---------

D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA

Paradisua Itzas Mendi	34,00 €
-----------------------------	---------

ESPUMOSOS

COPA €

BOTELLA €

★ Massimo Visconti - MOSCATO	4,50 €	28,00 €
Izar Leku - D.O. GETARIAKO TXAKOLINA	-	24,00 €
OPUS Mirgin - D.O. CAVA	-	24,00 €
Rimarts UVAE - D.O. CAVA	-	26,00 €
Rimarts 18 - D.O. CAVA	-	33,00 €
Martínez Rosado - D.O. CAVA	-	22,00 €
Perrier-Jouët Blason Rosé - A.O.C. CHAMPAGNE	-	97,50 €

VINOS DULCES

BOTELLA €

Urezti - Bodegas Itsasmendi	28,00 €
Bizi Goxo - Zapain izotzezko sagardoa	28,00 €
Ximenez Spínola - Pedro Ximénez	33,00 €
Castell del Remei - Vermouth Clásic	24,00 €
Disznókó 5 Puttonyos - Tokaji	22,00 €
Niepoort Ruby - Porto	33,00 €



IVA INCLUIDO

MARIDAJE RECOMENDADO

Nuestro equipo estará encantado de aconsejarte el vino perfecto para acompañar tu experiencia Bascook.



★ Con incluidos en los menu degustacion