



XIXÓN
spanish restaurant

- WINE LIST -

APERTURA/OPEN

DOMINGO — JUEVES
Sunday Thursday

from 12 am - 10.00 pm

VIERNES — SÁBADO
Friday Saturday

from 12 am - 11.00 pm

LUGAR/PLACE

2101 SW 22 Street,
Miami Fl 33145
+1 (305) 854-9350

info@xixonspanishrestaurant.com



www.xixonspanishrestaurant.com





HAPPY HOUR

LUNES ——— JUEVES
Monday Thursday

from 4.00 pm - 8.00 pm



Cervezas, Cocktails, Copa
de Vinos y Sangrías

2x1

Beers, Cocktails, Wine cup and Sangrías.

Jueves Thursday

20% dto.
en vinos / wines

XIXÓN

spanish restaurant

MERCADO GOURMET

Gourmet Market

EVENTOS

Partys

ENTREGAS

Delivery - To Go



www.xixonspanishrestaurant.com



XIXÓN

spanish restaurant

CAVAS : SPARKLING WINES

- El origen del **Cava** asociado al esplendor de la viticultura catalana de mediados del s.XIX. Los estudios de microbiología de Louis Pasteur aplicados al vino supusieron el control de la segunda fermentación en botella, y el descubrimiento del corcho permitió evitar la pérdida de las burbujas producidas en el vino. Nació así el método tradicional o champenoise. El Cava es un vino delicado que debe descorcharse con suavidad, evitando una pérdida de vino y espuma. Para servirlo, debemos mantener la botella ligeramente inclinada dejando resbalar lentamente el líquido por la pared de la copa, que nunca llenaremos más de 2/3 de su capacidad a fin de evitar que el vino pierda su temperatura óptima. Los cavas se clasifican según su contenido en azúcares, desde el brut nature al dulce. La diversidad es amplia, en función de los azúcares añadidos. **Brut Nature:** 0-3 gramos por litro. **Extra Brut:** hasta 6 gramos de azúcar por litro. **Brut:** hasta 12 gramos. **Extra Seco:** entre 12 y 17 gramos de azúcar. **Seco:** entre 17 y 32 gramos. **Semi Seco:** entre 32 y 50 gramos. **Dulce:** más de 50 gramos de azúcar por litro. Un Cava brut, a la temperatura adecuada, es ideal para acompañar cualquier aperitivo, bien sea unos canapés, unas ostras, un jamón, quesos o frutos secos. Para el marisco, el pescado, los arroces, en general los entrantes, escogeremos un Cava Brut o Brut Reserva, afrutado, con un punto de acidez estimulante y fresco. Las carnes, los asados, las setas y en general las viandas condimentadas y de preparación laboriosa reclaman un **Cava Brut Nature Gran Reserva**, con más cuerpo y amplitud para acompañar estos platos consistentes, sin perder su personalidad. Para la repostería elegiremos un **Cava Semiseco o Dulce**, de cierta edad, complemento ideal de los postres por unir suavidad y frescor. La versatilidad del Cava permite una buena asociación con platos de difícil combinación. La riqueza de aromas de las distintas clases de cavas blancos y rosados permite que siempre exista un Cava ideal para cualquier plato. -

CAVA

JUVE CAMPS BRUT ROSE 100% PINOT NOIR _____	\$39,00	RAVENTOS MAS DEL SERRAL BRUT, MACABEO, XARELLO,PARELLADA _____	\$239.00
JUVE CAMPS DE FAMILIA BRUT, 100% CHARDONAY _____	\$31.00	CANTOSAN RVA, VERDEJO _____	\$45.00
JUVE CAMPS RESERVA LA FAMILIA BRUT NATURE, XARELLO, PARELLADA Y MACABEO _____	\$39.00	CLOS DE LA SOLEYA BRUT NATURE, MACABEO, XARELLO, PARELLADA _____	\$31.00
KRIPTA BRUT NATURE, MACABEO, PARELLA Y CHARDONAY _____	\$125.00	BEQUER SEMI -SECO _____	\$32.00
Según disponibilidad (consultar stock)		BERDIE AMOR _____	\$33.00
PEÑALBA LOPEZ BRUT NATURE, VIURA, TEMPRANILLO BLANCO _____	\$39.00	TORELLO BRUT _____	\$39.00
		ANNA CODORNIU BLACK _____	\$32.00

GETARIAKO-TXACOLINA

- El color del vino blanco es amarillo pálido; en nariz denota intensos aromas a cítricos, hierbas y flores; en boca es fresco, ligeramente ácido y fácil de beber. Tiene que servirse fresco. Y es muy apropiado para platos con verduras, como nuestra Parrillada, Alcachofas en Tempura o Calamares fritos, Boquerones y Sardinas. -

VINOS BLANCOS Whites Wines

ETXETXO HONDARRABI ZURI _____ \$40,00



XIXÓN

spanish restaurant

RIAS BAIXAS

- Vinos frescos, aromáticos, afrutados, con muy buena acidez, muy elegante y bien equilibrada, se aconsejan acompañarlos con: Boquerones en Vinagre, Almejas frescas a la plancha, Salpicón de Marisco, Pescados a la plancha o a la Sal.-

VINOS BLANCOS

Whites Wines

ESENCIA DIVINA 100% ALBARIÑO	\$43,00	VAL DE MONXES 100% ALBARIÑO	\$33,00
GRANBAZAN 100% ALBARIÑO	\$44,00	ROSA RUIZ 100% ALBARIÑO	\$49,00
LAGAR DE BOUZA 100% ALBARIÑO	\$35,00	OFILIO DA CONDESA	\$29,00
LAGAR DE CERVERA 100% ALBARIÑO	\$42,00	PAZO DE RUBIALES	\$39,00
LAXAS 100% ALBARIÑO	\$37,00	ALBARIÑO D FEIÑANES	\$49,00
MAR DE FRADES 100% ALBARIÑO	\$40,00	1583 ALBARIÑO FEIÑANES	\$79,00
NESSA 100% ALBARIÑO	\$33,00	LAVAL ALBARIÑO	\$33,00
PACO & LOLA 100% ALBARIÑO	\$39,00	MARQUES D. VIZHOJA	\$30,00
PAZO DA BOUCINA 100% ALBARIÑO	\$39,00	BOUZA DO REI SELECCIÓN	\$48,00
SANTIAGO RUIZ 100% ALBARIÑO	\$45,00	BOUZA DO REI JOVEN	\$33,00

OTRAS DENOMINACIONES

VINOS BLANCOS

Whites Wines

DON BERNARDINO- FINCA MEZQUITA 100% MENCIA	\$129,00	EL ZARZAL, GODELLO	\$50,00
ALAYA TIERRA 100% GARNACHA- TINTORERA	\$59,00	VIÑA COSTEIRA, RIBEIRO	\$35,00
O LUAR DO SIL 100% GODELLO Pago de los Capellanes	\$39,00	LA REVELÍA GODELLO- EMILIO MORO	\$79,00
O LUAR DO SIL SOBRE LIAS Pago de los Capellanes	\$49,00	QUINTALUNA VERDEJO	\$39,00
PENALBA LOPEZ (C.LEON) VIURA, CHARDONNAY, BLANCA DEL PAIS	\$39,00	YLLERA VENDIMIA NOCTURNA- CHARDONNAY	\$32,00
		YLLERA VENDIMIA NOCTURNA - SAVIG. BLANC	\$32,00
		YLLERA VENDIMIA NOCTURNA- VERDEJO	\$32,00

XIXÓN

spanish restaurant

RIOJA

- Partiendo de los gustos actuales, Bodegas Clasicas tratan de recrear nuevos "classicos", recuperando así, desde la sencillez y la elegancia, la filosofía de los grandes vinos. Los de Bodega Classica son vinos expresivos, aromáticos y muy agradables al paladar, entre lo tradicional y la Alta Expresión, vinos capaces de satisfacer a los aficionados más exigentes y, a la vez, ser disfrutados plenamente por el consumidor. Sus vinos tintos van desde Vinos jóvenes ya sean Blancos o Tintos, expresando la fruta roja fresca, hasta vinos con largas crianzas en sus Barricas de Roble americano y Frances y una posterior crianza en Botella, para darnos vinos desde mucha estructura y con gran cuerpo hasta vinos elegante, afinados y muy delicados como los grandes Borgoña. Maridaje de estos vinos: Parrillada de Verduras, Alcahofas, Arroces, Pescados Azules y Blancos en salsa o al horno. Mariscos. Carnes rojas, Carne de Aves. Pates y embutidos.-

VINOS BLANCOS Whites Wines

REMIREZ DE GANUZA BLANCO, VIURA,
MALVASIA, GARNACHA BLANCA _____ \$75,00

CUEVA DEL MONJE BLANCO, VIURA,
MALVASIA, MOSCATEL _____ \$49,00

MONOPOLE, VIURA _____ \$35,00

VEGA VELLA SAUVIGNON BLANC
GARNACHA BLANCA _____ \$32,00

RIBERA DEL DUERO

VINOS BLANCOS Whites Wines

VALDUERO 100% ALBILLO _____ \$49,00

DOMINIO DEL PIDIO 100% ALBILLO _____ \$99,00

RUEDA

- Zona de vino blanco, diciendo que el aroma y sabor de la Verdejo tiene matices de hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez. El extracto, factor de personalidad de los grandes vinos blancos, es perceptible por su volumen y su característico toque amargoso que proyecta en boca un destello de originalidad, acompañado de una gran expresión frutal. Son vinos de gran armonía, cuyo recuerdo tras el paso por boca invitan a continuar con la degustación. También otra variedad reina en Rueda, es la Sauvignon Blanc con aromas más afrutados de frutas amarilla y blancas maduras como Melocotón, Albaricoque, Pera, Piña o Melón, y de todo eso hace un vino más sutil y armonioso. El Verdejo es más fácil para acompañar platos como: Ensaladas, espárragos, revueltos de setas y jamón o de gulas y gambas. Y la Sauvignon Blanc para compartir con Arroces vegetarianos, Quesos Curados y Azules como el Cabrales, o un arroz caldoso de Bogavante.-

VINOS BLANCOS Whites Wines

JOSE PARIENTE 100% VERDEJO _____ \$39,00

JOSE PARIENTE BARRICA, 100% VERDEJO _____ \$56,00

FINCA LA COLINA - EL LOCO- VERDEJO
SAUV. BLANC _____ \$39,00

XIXÓN

spanish restaurant

BIERZO

- Vinos con mucho carácter por su variedad de uva principal, la Mencía, son vinos con mucho cuerpo, muy estructurados, con mucha fruta roja y negra, minerales y un terroir muy marcado. Principalmente para acompañar platos como: Nuestro Chuletón de Buey de kilo, el Entrecotte de Angus o nuestras Carrilleras al vino tinto.-

VINOS TINTOS Reds Wines

PÉTALOS CRIANZA 100% MENCÍA	_____ \$42,00	VILLA CORULLON 100% MENCIA	_____ \$119,00
LAS LAMAS 100% MENCIA	_____ \$175,00	LA FARAONA P.U.P MENCÍA según la añada	_____ \$2,490.00

MONZANT

- Son vinos con una expresión frutal, cacao fino, especiado, roble cremoso, ya que predominan la familia de las Garnachas. En boca son complejos, frutales, potentes, cremosos, minerales, balsámicos. Vestido granate intenso con ribetes burdeos. Aroma intenso, tonos especiados y minerales. Para acompañar platos principales y con cuerpo para estar a la altura del vino.-

VINOS TINTOS Reds Wines

ESPECTACLE 13, 100% GARNACHA TINTA	_____ \$185,00	MIM DEL CELLER GRENACHE CARIGNAN	_____ \$85,00
------------------------------------	----------------	----------------------------------	---------------

ALMANSA

- En la comarca de Almansa, situada en el vértice que separa la monótona planicie manchega de la dulzura de los paisajes levantinos, se asienta la cuna de dos robustas viníferas: la Garnacha Tintorera y la Monastrell. El aprovechamiento de los intensos fríos de invierno, una vendimia razonada y la moderna tecnología hace que sus vinos adquieran hoy una finura y unos matices muy distintos a aquellos vinos recios, de concentrado color.-

VINOS TINTOS Reds Wines

ALAYA TIERRA 100% GARNACHA	_____ \$59,00
----------------------------	---------------



XIXÓN

spanish restaurant

CASTILLA Y LEÓN

- Vinos de diferente zona dentro de la región de Castilla León, en que no se acogen a la Denominación de Origen, pero realizados con el mismo respeto, Vinos de diferentes Bodegas con gran prestigio en España con grandes elaboraciones. Realizados con diferentes variedades de Uvas que hacen de ellos grandes vinos, con mucha estructura, siendo vinos serios con mucha concentración de fruta madura, con una muy buena integración con sus barricas de crianza, aportando matices de tostados, caramelos, unidos a un terroir trabajado como si de su jardín de casa se tratase. Vinos que mayoritariamente, son válidos la mayoría para acompañar, Carnes Rojas a la parrilla, Cochinillo Lechal o hasta un buen Pescado elaborado al Horno.-

VINOS TINTOS Reds Wines

ALTA PAVINA, PINOT NOIR	_____ \$45,00	YLLERA DOMINUS GRAN SELECCIÓN 100% TEMPRANILLO	_____ \$99,00
DEHESA LA GRANJA CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$32,00	YLLERA VENDIMIA SELECCIONADA, TINTA DEL PAIS Y TORO	_____ \$45,00
MAURO TERREUS, CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$269,00	ABADIA RETUERTA S, E, TEMPRANILLO, SYRAH, CABERNET	_____ \$58,00
MAURO VS CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$144,00	ABADIA RETUERTA VALDEBELLON, CABERNET	_____ \$187,00
MAURO CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$89,00	ABADIA RETUERTA P.NEGRELADA, TEMPRANILLO	_____ \$136,00
FINCA AZAYA 100% TEMPRANILLO	_____ \$45,00		

JUMILLA

- El marco geográfico de la zona hacen a estas tierras ideales para el cultivo de la uva más importante de la D. O.: la uva Monastrell, a partir de la cual se obtienen tintos de color rubí intenso, con tonos violetas, abundantes aromas frutales, franco en nariz, cálidos en boca, con una graduación media de entre 12 y 14 grados, habiéndoles reducido la oxidación para lograr unos buenos vinos jóvenes, crianzas o reservas. Otras variedades son la Garnacha, la Garnacha tintorera y la Cencibel, utilizada para fabricar rosados, color rojo cereza, con aromas frutales muy vivos, plenos y frescos en la boca. Recientemente también se han admitido las variedades Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Los vinos blancos se elaboran a partir de las variedades Airén, Pedro Ximénez o Macabeo, obteniéndose unos vinos color pajizo dorado, con aromas vivos, frutales y fragantes, equilibrados en boca, redondos. Vinos para compartir: Quesos de pasta blanda, Pintxos, Chistorra, Datiles.-

VINOS TINTOS Reds Wines

CLIO, MONASTRELL Y CABERNET SAUVIGNON	_____ \$80,00	JUAN GIL 100% MONASTRELL	_____ \$29,00
CLIO MAGNUN, MONASTREL, CABERNET SAUVIGNON	_____ \$160,00	JUAN GIL BLEND - MONASTREL/CABERNET/SYRAH	\$32,00
JUAN GIL 18 MESES, MONASTRELL, CABERNET SAUVIGNON Y SYRAH	_____ \$50,00	EL NIDO, MONASTRELL Y CABERNET SAUVIGNON	\$245,00
		EL LINCE, MONASTRELL	_____ \$29,00



XIXÓN

spanish restaurant

PRIORAT

- El Priorato esta dando un cambio increíble, renovando la viticultura, la elaboración y la crianza aportando vinos con mas finura y complejidad sin desvirtuar el carater y la fuerza que caracterizan los vinos de esta zona. La calidad de sus caldos, tanto los tradicionales como los nuevos, se basa en un microclima y un suelo únicos. La uva clásica del Priorato es la Garnacha Tinta, que se encuentra en la mayoría de los viñedos antiguos. También están autorizadas la Garnacha Peluda Cariñena, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah y Cabernet. También se permite la utilización de cuatro tipos de uvas blancas: Garnacha Blanca, Macabeo Pedro Ximénez y Chenin. Los tradicionales tintos de Priorato están compuestos en su totalidad de Garnacha Tinta o de una mezcla de Garnacha y Cariñena, que envejece especialmente bien.-

VINOS TINTOS Reds Wines

CAMINS DEL PRIORAT CRIANZA, GARNACHA TINTA, SAMSO, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH _____	\$48.00	L'ERMITA CRIANZA, GARNACHA TINTA, CABERNET SAUVIGNON <i>Según añada</i>	_____ \$1,450.00
CLOS ERASMUS CRIANZA , GARNACHA TINTA, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH _____	\$325.00	DE MULLER LEGITIM CRIANZA, GARNACHA, CARINENA, SYRAH _____	\$35.00
FINCA DOFI CRIANZA, GARNACHA TINTA, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH _____	\$215.00	SOLITERRA GRENACHE/SYRAH _____	\$119.00
LES TERRASSES, GARNACHA, CABERNET, SYRAH _____	\$80.00	SLATES OF BONMONT <i>Merlot/Garnacha/Cabernet/Syrah</i>	_____ \$39.00

RIBIERA SACRA

- Ribeira Sacra es uno de los mejores exponentes de lo que conoce hoy como viticultura heroica, por lo que desde 2011 la zona ya cuenta con un sello específico internacional (CERVIN) que define este tipo de viticultura. El término se refiere a la orografía y las condiciones del terreno que complican el trabajo en los viñedos y hacen que viticultores y bodegueros desafien, cosecha tras cosecha, los vertiginosos bancales. Todo ello unido a un minifundio de parcelas, un clima atlántico, ríos como agentes termorreguladores, escasas precipitaciones, suelo pizarroso-esquistoso o granítico, disposición en bancales que favorece el drenaje de suelo, laderas bien insoladas y en muchos casos con producciones muy cortas. El resultado, unos vinos de excelente calidad y, sobre todo, con gran personalidad, donde aglutinan la emoción dramática de su paisajer.-

VINOS TINTOS Reds Wines



XIXÓN

spanish restaurant

RIBERA DEL DUERO

- Zona de gran valor de vinos en España, con una gran variedad de ellos, desde vinos jóvenes hasta vinos Gran Reserva, demostrando su viveza en sus largas crianzas en barrica y Botella. Siendo joven, muestra un rojo guinda muy intenso con importantes ribetes azulados, añil, violeta y púrpura. Ligeros matices rubí, con gran intensidad de color, muy vivo. En nariz presenta aromas primarios acentuados y densos, en la gama de la fruta madura y bayas silvestres (mora, zarzamora, frambuesa). Amplio en boca y pleno de sabores. Ofrece un importante aporte tánico, complementado con una equilibrada acidez que le confiere viveza para seguir año tras año, poder ir evolucionando sobre colores mas débiles como el Piel de cebolla, ocre, marrones ligeros y con una nariz super espiritual y una boca delicada y dulce que nos hace entender la larga crianza. Tiene un amplio de ofertas gastronómicas en nuestra Carta del Menu, pudiendolos compartir desde: Quesos, Embutidos, Carnes a la parrilla, Pescados a la Sal o al Horno.-

VINOS TINTOS Reds Wines

ALITUS, TEMPRANILLO, MERLOT	_____ \$175.00	CASAJUS VENDIMIA SELECTA CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$43.00
AALTO AALTO CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$95.00	CEPA 21 CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$49.00
AALTO PS CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$185.00	CONDADO DE ALENZA RESERVA 100% TEMPRANILLO	_____ \$149.00
ALIÓN 100% TEMPRANILLO	_____ \$198.00	CONDADO DE HAZA CRIANZA, TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON	_____ \$45.00
ARROCAL SELECCIÓN 100% TEMPRANILLO	_____ \$75.00	CONDE DE SIRUELA CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$40.00
ARROCAL CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$35.00	CONDE DE SIRUELA RESERVA 100% TEMPRANILLO	_____ \$59.00
ANGEL ARROCAL, TEMPRANILLO	_____ \$95.00	CONDE SIRUELA GRAN RESERVA 100% TEMPRANILLO	_____ \$110.00
ARZUAGA CRIANZA, TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON & MERLOT	_____ \$59.00	CONDE SIRUELA ELITE 100% TINTO FINO	_____ \$85.00
ARZUAGA RESERVA, TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON	_____ \$110.00	CORIMBO 1 RODA 100% TEMPRANILLO	_____ \$107.00
ARZUAGA GRAN RESERVA 100% TEMPRANILLO	_____ \$225.00	CORIMBO RODA 100% TEMPRANILLO	_____ \$62.00
ARZUAGA RESERVA ESPECIAL 100% TINTO FINO	_____ \$145.00	CYCLO CRIANZA, TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON	_____ \$60.00
ASTRALES 100% TEMPRANILLO	_____ \$95.00	PARADA DE ATAUTA 100% TINTO FINO	_____ \$40.00
BOSQUE DE MATASNOS CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$69.00	DOMINIO DE ATAUTA 100% TINTO FINO	_____ \$75.00
CARMELO RODERO CRIANZA 100% TEMPRANILLO	\$55.00	DOMINIO DE ATAUTA LLANOS DEL ALMENDRO 100% TINTO FINO	_____ \$245.00
CARMELO RODERO RESERVA TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON	_____ \$106.00	EL NOGAL CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$149.00
CARMELO RODERO ROBLE 100% TEMPRANILLO	_____ \$33.00	EL ROBLE VIEJO, TEMPRANILLO, GARNACHA Y TEMPRANILLO BLANCO	_____ \$215.00
CASAJUS ANTIGUOS VIÑEDOS 100% TEMPRANILLO	\$59.00		
CASAJUS VENDIMIA SELECTA CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$43.00		



XIXÓN

spanish restaurant

RIBERA DEL DUERO

VINOS TINTOS Reds Wines

EMILIO MORO 100% TEMPRANILLO	_____ \$49.00	PAGO DE LOS CAPELLANES EL PICON 100% TEMPRANILLO	_____ \$399.00
FERRATUS 100% TEMPRANILLO	_____ \$59.00	PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA, TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON	_____ \$109.00
FERRATUS SENSACIONES 100% TEMPRANILLO	_____ \$79.00	PAGO DE LOS CAPELLANES TINTO 100% TEMPRANILLO	_____ \$39.00
FINCA RESALSO CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$29.00	PESQUERA MILLENIUM GR. RESERVA 100% TEMPRANILLO	_____ \$230.00
FLOR DE PINGUS CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$170.00	PESQUERA TINTO CRIANZA, 100% TEMPRANILLO	_____ \$52.00
FUENTESPINA RESERVA TEMPRANILLO	_____ \$98.00	PESQUERA RESERVA 100% TEMPRANILLO	_____ \$84.00
HACIENDA DE MONASTERIO CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$95.00	PINGUS CRIANZA 100% TEMPRANILLO <i>Según añada</i>	_____ \$1,450.00
HITO CEPA 21, 100% TEMPRANILLO	_____ \$45.00	PROTOS TINTO FINO 100% TEMPRANILLO	_____ \$31.00
LA FELISA 100% TEMPRANILLO	_____ \$85.00	PROTOS CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$41.00
LOS CANTOS, TEMPRANILLO & MERLOT	_____ \$35.00	PROTOS GRAN RESERVA 100% TEMPRANILLO	_____ \$149.00
MALLEOLUS VALDERRAMIRO CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$239.00	PROTOS RESERVA 100% TEMPRANILLO	_____ \$65.00
MALLEOLUS CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$89.00	PSI CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$68.00
MALLEOLUS SANCHO MARTÍN	_____ \$250.00	RESALTE RESERVA 100% TEMPRANILLO	_____ \$69.00
MATARROMERA CR.	_____ \$59.00	RESALTE CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$42.00
MATARROMERA ESENCIA	_____ \$225.00	RUBIEJO EVOLUCION 100% TEMPRANILLO	_____ \$89.00
MONTECASTRILLO CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$35.00	TEOFILO REYES CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$52.00
NEO PUNTA ESENCIA 100% TEMPRANILLO	_____ \$130.00	TEOFILO REYES RESERVA 100% TEMPRANILLO	_____ \$125.00
NEO 100% TEMPRANILLO	_____ \$95.00	TORRE PINGON CRIANZA, TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON	_____ \$39.00
PAGO DE CARRAOVEJAS AÑEJON, CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO Y MERLOT	_____ \$190.00	TORRE PINGON RESERVA, TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON	_____ \$60.00
PAGO DE CARRAOVEJAS CRIANZA, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT	_____ \$80.00	TORREMILANOS COLECCIÓN 100% TEMPRANILLO	_____ \$96.00
PAGO DE CARRAOVEJAS CUESTA LA LIEBRE, TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT	_____ \$450.00	TORREMILANOS CRIANZA, TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON	_____ \$39.00
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$69.00		

XIXÓN

spanish restaurant

RIBERA DEL DUERO

VINOS TINTOS Reds Wines

TORRE ALBENIZ RV, TEMPRANILLO Y BLANCO DEL PAIS	\$70.00	REQUIEM 100% TEMPRANILLO	\$69.00
TRUS CRIANZA 100% TEMPRANILLO	\$35.00	BALBAS CRIANZA 100% TEMPRANILLO	\$45.00
TRUS RESERVA 100% TEMPRANILLO	\$75.00	BALBAS RESERVA, TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON	\$65.00
UNA CEPA CRIANZA 100% TEMPRANILLO	\$69.00	RITUS SELECCIÓN PRIVADA, TEMPRANILLO, MERLOT	\$88.00
VALDUERO CRIANZA 100% TEMPRANILLO	\$49.00	GARMÓN- TEMPRANILLO	\$115.00
VALDUERO GRAN RESERVA 100% TEMPRANILLO	\$190.00	PRADO REY FINCA LA MINA RV	\$59.00
VALDUERO RESERVA 100% TEMPRANILLO	\$69.00	PRADO REY ORIGEN CRIANZA	\$42.00
VALDUERO 6 ANOS 100% TEMPRANILLO	\$144.00	ASTER CRIANZA	\$40.00
VEGA SICILIA "UNICO" RESERVA, TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT	\$550.00	CARDELA	\$49.00
VEGA SICILIA VALBUENA, TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT	\$299.00	TAMARAL V. SELECCIONADA CRIANZA	\$45.00
VEGAS SICILA RESERVA ESPECIAL, TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON	\$790.00	TAMARAL RESERVA	\$65.00
PEPE YLLERA 100% TEMPRANILLO	\$30.00	TAMARAL FINCA LA MIRA	\$75.00
JESUS YLLERA, TEMPRANILLO, CARBERNET SAUVIGNON	\$69.00	NEXUS ONE	\$45.00
		CHAFARDIN	\$79.00





XIXÓN

spanish restaurant

RIOJA

- Partiendo de los gustos actuales, Bodegas Clasicas tratan de recrear nuevos "classicos", recuperando así, desde la sencillez y la elegancia, la filosofía de los grandes vinos. Los de Bodega Classica son vinos expresivos, aromáticos y muy agradables al paladar, entre lo tradicional y la Alta Expresión, vinos capaces de satisfacer a los aficionados más exigentes y, a la vez, ser disfrutados plenamente por el consumidor. Sus vinos tintos van desde Vinos jóvenes ya sean Blancos o Tintos, expresando la fruta roja fresca, hasta vinos con largas crianzas en sus Barricas de Roble americano y Frances y una posterior crianza en Botella, para darnos vinos desde mucha estructura y con gran cuerpo hasta vinos elegante, afinados y muy delicados como los grandes Borgoña. Maridaje de estos vinos: Parrillada de Verduras, Alcahofas, Arroces, Pescados Azules y Blancos en salsa o al horno. Mariscos. Carnes rojas, Carne de Aves. Pates y embutidos.-

VINOS TINTOS Reds Wines

200 MONGES GRAN RESERVA, TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO _____	\$150,00	CUNE RV, TEMPANILLO _____	\$47.00
200 MONGES RESERVA, GRACIANO, MAZUELO Y TEMPRANILLO _____	\$95.00	CUNE GR. RV, TEMPANILLO _____	\$75.00
200 MONGES SELECCIÓN ESPECIAL _____	\$198.00	HACIENDA PRADO LAGAR- MARQUES VARGAS ____	\$270.00
890 GRAN RESERVA, TEMPRANILLO Y MAZUELO ____	\$489.00	EDUARDO GARRIDO CRIANZA, TEMPRANILLO Y GARNACHA. _____	\$39.00
904 GRAN RESERVA, TEMPRANILLO Y GRACIANO	\$129.00	EDUARDO GARRIDO RESERVA, TEMPRANILLO, GARNACHA Y GRACIANO _____	\$53.00
ARO CRIANZA, TEMPRANILLO Y GRACIANO _____	\$295.00	EDUARDO GARRIDO GRAN RESERVA, TEMPRANILLO, GARNACHA, GRACIANO _____	\$99.00
ARTADI LA POZA 100% TEMPRANILLO _____	\$180.00	FINCA DEL BOSQUE 100% TEMPRANILLO _____	\$225.00
ARTADI TEMPRANILLO 100% TEMPRANILLO _____	\$42.00	EL PUNTIDO GRAN RESERVA 100% TEMPRANILLO ____	\$89.00
ARTADI VALDEGINES 100% TEMPRANILLO _____	\$110.00	FINCA LA RENANA 100% TEMPRANILLO _____	\$59.00
ARTADI EL CARRETIL 100% TEMPRANILLO _____	\$295.00	REMIREZ GANUZA RV, TEMPRANILLO, GRACIANO, VIURA, MALVASIA _____	\$129.00
BARON DE CHIREL RESERVA, TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON _____	\$139.00	REMIREZ GANUZA GR.RV, TEMPRANILLO, GRACIANO, VIURA, MALVASIA _____	\$238.00
BERONIA RESERVA, TEMPRANILLO, MAZUELO Y GRACIANO _____	\$37.00	TRASNOCHO, TEMPRANILLO, GRACIANO, VIURA, MALVASIA _____	\$198.00
BERONIA GRAN RESERVA, TEMPRANILLO, MAZUELO Y GRACIANO _____	\$59.00	MARIA REMIREZ GANUZA, TEMPRANILLO, GRACIANO _____	\$450.00
CARMELO 100% TEMPRANILLO _____	\$98.00	IMPERIAL GRAN RESERVA, TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO _____	\$119.00
CASTILLO DE YGAY RESERVA 100% TEMPRANILLO	\$169.00	IMPERIAL RESERVA, TEMPRANILLO Y MAZUELO ____	\$65.00
CONTINO RESERVA, TEMPRANILLO Y MAZUELO ____	\$69.00	LA NIETA CRIANZA 100% TEMPRANILLO _____	\$225.00
CUEVA DEL MONGE 100% TEMPRANILLO _____	\$49.00	LAGUNILLA CR, TEMPRANILLO _____	\$29.00
CULMEN RESERVA 100% TEMPRANILLO _____	\$125.00		



XIXÓN

spanish restaurant

RIOJA

VINOS TINTOS Reds Wines

LAGUNILLA RV, TEMPRANILLO	_____	\$39.00	MUGA SELECCIÓN ESPECIAL RESERVA, TEMPRANILLO, MAZUELO Y GARNACHA	_____	\$69.00
LAGUNILLA GR. RV, TEMPRANILLO	_____	\$49.00	MUGA RESERVA, TEMPRANILLO, MAZUELO, GRACIANO Y GARNACHA	_____	\$55.00
LAN D-12, 100% TEMPRANILLO	_____	\$39.00	MONTESA, GARNACHA, TEMPRANILLO, MAZUELO	_____	\$33.00
LAN EDICION LIMITADA, TEMPRANILLO, MAZUELO Y GRACIANO	_____	\$95.00	PROPIEDAD, GARNACHA	_____	\$79.00
LAN CRIANZA, TEMPRANILLO	_____	\$33.00	PRADO ENEA, TEMPRANILLO, GRACIANO	_____	\$140.00
LAN GRAN RESERVA, TEMPRANILLO, MAZUELO Y GARNACHA	_____	\$49.00	PAGOS DE VIÑA REAL RESERVA 100% TEMPRANILLO	_____	\$140.00
LAN RESERVA, MAZUELO Y TEMPRANILLO	_____	\$39.00	PEDICADOR 100% TEMPRANILLO	_____	\$68.00
LUIS CAÑAS RESERVA, TEMPRANILLO, GARNACHA, GRACIANO Y MAZUELO	_____	\$59.00	REAL DE ASUA CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____	\$195.00
LUIS CAÑAS SELECCIÓN, TEMPRANILLO Y GARNACHA	_____	\$75.00	RODA I RESERVA 100% TEMPRANILLO	_____	\$130.00
LUIS CAÑAS CRIANZA, TEMPRANILLO, GARNACHA Y GRACIANO	_____	\$38.00	RODA RESERVA, GARNACHA, TEMPRANILLO Y GRACIANO	_____	\$86.00
LUIS CAÑAS GRAN RESERVA	_____	\$99.00	SELA RODA, GARNACHA, TEMPRANILLO Y GRACIANO	_____	\$49.00
MACAN CLASICO CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____	\$85.00	SIERRA CANTABRA COLL. PRIVADA, TEMPRANILLO Y GRACIANO	_____	\$149.00
MACAN 100% TEMPRANILLO	_____	\$130.00	SIERRA CANTABRA RESERVA, TEMPRANILLO Y GRACIANO	_____	\$49.00
MARQUES DE MURRIETA, TEMPRANILLO	_____	\$45.00	TORRE MUGA RESERVA, TEMPRANILLO Y MAZUELO	_____	\$175.00
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA, TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO	_____	\$34.00	VIÑA ALBERDI RESERVA, TEMPRANILLO Y MAZUELO	_____	\$49.00
MARQUÉS DE RISCAL GRAN RESERVA, TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO	_____	\$75.00	VIÑA ARDANZA RESERVA, TEMPRANILLO Y GARNACHA	_____	\$74.00
MARQUES LEGARDA CRIANZA, TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO	_____	\$29.00	VIÑA LANCIANO RESERVA, TEMPRANILLO Y MAZUELO	_____	\$54.00
MARQUES LEGARDA RESERVA, TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO	_____	\$39.00	VIÑA REAL GRAN RESERVA, TEMPRANILLO Y GRACIANO	_____	\$79.00
MARQUES DE LEGARDA GR.RV, TEMPRANILLO, GRACIANO, MAZUELO	_____	\$55.00	VIÑA REAL RESERVA, TEMPRANILLO Y GRACIANO	_____	\$55.00



XIXÓN

spanish restaurant

TORO

- Los vinos tintos se elaboran principalmente con la variedad Tinta de Toro, buscando siempre el grado de madurez necesario para obtener vinos donde el equilibrio de sus componentes redunde en la notable calidad de los vinos. Sus vinos son expresivos y elegantes, con un carácter frutal muy marcado (cereza, grosella y frutos del bosque) en perfecta consonancia con los aromas propios de la crianza en roble (regaliz, pimienta negra, leves toques de vainilla y ligeros tostados) sobre un delicado fondo balsámico, con recuerdos a monte bajo. Muy recomendable, para comer con nuestras Tablas de Quesos selectos, Callos a la madrileña, Tosta de Solomillo de cerdo, hasta unos deliciosos Dátiles con Beicon.-

VINOS TINTOS Reds Wines

ALABASTER CRIANZA, TESO LA MONJA 100% TINTA DE TORO _____	\$340,00	YASO 100% TINTA DE TORO _____	\$35.00
NUMANTHIA CRIANZA 100% TINTA DE TORO _____	\$108.00	QUINTA QUIETUD 100% TINTA DE TORO _____	\$49.00
PINTIA CRIANZA 100% TINTA DE TORO _____	\$112.00	TESO LA MONJA 100% TINTA DE TORO _____	\$2,835.00
PRIMA CRIANZA 90% TINTA DE TORO Y 10% GARNACHA TINTA _____	\$39.00	<i>Precio según añada</i>	
SAN ROMÁN CRIANZA 100% TINTA DE TORO _____	\$89.00	LA MULA DE LA QUIETUD _____	\$190.00
TERMANTHIA CRIANZA 100% TINTA DE TORO _____	\$360.00	VATAN _____	\$89.00
TERMES CRIANZA 100% TINTA DE TORO _____	\$59.00	TRITON _____	\$39.00
VICTORINO CRIANZA TESO LA MONJA 100% TINTA DE TORO _____	\$105.00	FRONTAURA _____	\$45.00
		EL TITÁN DEL BENDITO _____	\$109.00
		DOMINIO DEL BENDITO - LAS SABIAS _____	\$ 79.00
		DOMINIO BENDITO- PRIMER PASO _____	\$49.00

OTRAS DENOMINACIONES

VINOS TINTOS Reds Wines

OBERGO MERLOT (SOMONTANO) 100% MERLOT _____	\$84.00	ANTIGUA DE OBERGO- GARNACHA - SOMONTANO _____	\$85.00
OBERGO VARIETAL CABERNET _____	\$84.00	QUINCHA CORRAL 100% BOBAL VINO DE PAGO _____	\$150.00
VALDELOSFRAILES CR. (CIGALES) 100% TEMPRANILLO _____	\$45.00	PAGO FLORENTINO 100% TEMPRANILLO VINO DE PAGO _____	\$38.00
VALDELOSFRAILES PRESTIGIO (CIGALES) TEMPRANILLO _____	\$59.00	ALAYA TERRA 100% GARNACHA TINTORERA - A _____	\$59.00
ATTECA ARMAS, GARNACHA, SYRAH _____	\$70.00	CESAR PRINCIPE - CIGALES _____	\$59.00
LICINIA (MADRID) TEMPRANILLO, GARNACHA, SYRAH, CABERNET _____	\$75.00	DON BERNARDINO FINCA MEZQUITA- MENCÍA- RIBERA SACRA _____	\$129.00
TIERRA CALMA (MADRID) GARNACHA _____	\$79.00		

XIXÓN

spanish restaurant

MAGNUM 1.5L

VINOS TINTOS Reds Wines

ARZUAGA MAGNUM CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$115,00	PAGO DE CARRAOVEJAS CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$160,00
BARON DE LEY RIOJA	_____ \$80,00	PAGO DE CARRAOVEJAS EL ANEJON 100% TEMPRANILLO	_____ \$399,00
CESAR PRINCIPE CIGALES	_____ \$120,00	YLLERA SELECCIÓN 100% TEMPRANILLO	_____ \$69,00
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA 100% TEMPRANILLO	_____ \$115,00		

DOUBLE MAGNUM 3L

YLLERA SELECCIÓN 100% TEMPRANILLO _____ \$129,00



VINOS GENEROSOS

CRISTINA MEDIUM, PALOMINO, PEDRO XIMENEZ _____ \$43,00	TIO PEPE 100% PALOMINO _____ \$26,00
LA GITANA MANZANILLA 100% PALOMINO _____ \$26,00	TRIANA PEDRO XIMENEZ 100% PEDRO XIMENEZ _____ \$35,00

CONSULTAR POR VINOS ESPECIALES ONLY TO GO

DESCORCHE _____ \$45
Uncorking