

# foodoo

\* se dice fu-dú

## vinos

### blancos

\*Únicamente disponible en Valencia.

**Copa (Rueda)** 🍷 2.50

Verdejo 100% sin denominación de origen

**Viña Goy (Rueda)** 13.95

Verdejo de aromas frescos, frutales con notas anisadas.

🍷 2.50

**La Obejita verde. Bodegas Ladron de Lunas (C. Valenciana)\*** 14.95

Verdejo. Aromas a frutas blancas, fresco y afrutado.

**Monjardín (Navarra)** 15.95

Chardonnay. Seco, fresco y mineral. Aromas a limón, piña y notas de miel.

🍷 2.70

### rosados

**Lizarte (Navarra)** 11.95

Garnacha. Aroma a frutas silvestres.

🍷 2.50

### tintos

**Bassko (Rioja)** 12.95

Tempranillo. La mejor selección de uvas para el vino de nuestra casa.

🍷 2.50

**Muriel Fincas de la Villa Crianza (Rioja)** 16.95

Tempranillo. Amplio y elegante con aroma a vainilla, coco, frutas rojas y regaliz.

🍷 2.80

**Valparaiso (Ribera del Duero)** 18.95

Tinto fino, fruta silvestre y cremoso aroma tostado.

🍷 3.20

### espumosos

**La Cacciatora. Lambrusco (Italia)** 11.95

Lambrusco dell Emilia. Frutas rojas con un punto ácido y agradable dulzor.

**Ligaia oro. Moscato (Italia)** 13.95

Moscatell. De baja graduación, dulce y espumoso.

**Vallformosa. Cava (Penedes, Cataluña)** 19.95

Vallformosa, Xarel.lo y Parellada brut nature reserva, afrutado y fresco con toques de fruta blanca y tropicáñ y ligeras notas de frutos secos.

