



VINOS & ESPUMOSOS  
WINES AND SPARKLING WINES

BLANCO  
WHITE WINE

<b>D.O. Alicante</b>	
Enrique Mendoza, Chardonnay	18€
Casa Agrícola de Pepe Mendoza, Moscatel de Alejandría, Macabeo, Airén	20€
<b>D.O. Rías Baixas</b>	
Albariño de Fefiñanes, Albariño	34€
Do Ferreiro, 100% Uva Albariña	30€
<b>D.O. Ribeiro</b>	
Mein, Treixadura, Godello y Albariño	26€
The Flower and the Bee, Treixadura	25€
<b>D.O. Rueda</b>	
Palacio de Bornos, Verdejo	16€
Belondrade & Lourton, Verdejo	50€
<b>D.O. Lanzarote</b>	
El Grifo, Malvasía	30€
<b>D.O. Valdeorras</b>	
A Coroa, Godello	27€
Louro, 100% Godello	32€
<b>D.O. Valencia</b>	
Trilogía, Sauvignon blanc, Moscatel y Verdil	24€
Cullerot, PX, Macabeo, Verdil, Malvasía, Merseguera y Chardonnay	24€
<b>V.P. Montes de Toledo</b>	
Vallegarcía, Viognier	32€
<b>AOC Alsace</b>	
Kientz Metzigt, Gewurztraminer	28€

ROSADO  
ROSE WINE

<b>D.O. Valencia</b>	
Los Frailes, Monastrell	16€
<b>D.O. Navarra</b>	
Las Fincas Chivite, Garnacha, Tempranillo	22€
<b>D.O. Cigalés</b>	
Clarete de Luna, Tempranillo, Albillo, Garnacha y Verdejo	18€

TINTO  
RED WINE

<b>D.O. Alicante</b>	
Casa Agrícola de Pepe Mendoza, Monastrell,	24€
Alicante Bouschét y Giró	
El Veneno, Monastrell	38€
<b>Vinos de la Tierra de Castilla y Leon</b>	
Mauro, Tinto Fino y Syrah	46€
<b>D.O. Utiel-Requena</b>	
Caprasia Anfora, Bobal	23€
<b>D.O. Toro</b>	
Numantheria, Tinta de Toro	70€
Pintia, Tinta de Toro	90€
<b>D.O. Priorato</b>	
Anima del Priorat, Garnacha tinta y Cariñena	34€
<b>Vino de la Tierra de Extremadura</b>	
Habla del Silencio, Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo	24€
<b>D.O. Madrid</b>	
El Regajal, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot	34€
<b>D.O. Valencia</b>	
Les Alcusses de Cellar del Roure, Monastrell, P.Verdot, Syrah, Garnacha, C.Sauvignon y Merlot	24€
<b>D.O. Jumilla</b>	
Valtosca, Syrah	30€
<b>D.O. Rioja</b>	
Finca La Montesa, Garnacha y Tempranillo	30€
Remelluri, Tempranillo, Graciano y Garnacha	38€
200 Monjes Reserva, Garnacha, Tempranillo y Graciano	48€
<b>D.O. Ribera del Duero</b>	
Valderiz, Tempranillo	38€
Arzuaga Crianza, Tempranillo y Cabernet Sauvignon	38€
Pícaro del Águila, Tempranillo	38€
Pago de Carraovejas, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot	48€
Malleolus, 100% Tinto Fino	50€
<b>I.G.T. Toscana</b>	
Tenuta San Guido Le Difese, Cabernet Sauvignon y Sangiovese	46€

ESPUMOSOS  
SPARKLING WINES

<b>A.V.E Corpinnat</b>	
Castellroig, Macabeo, Xarel·lo y Parellada	24€
<b>Cava Valenciano</b>	
Vega Medien Brut Nature	18€
<b>D.O. Champagne</b>	
Bollinger Special Cuvee	88€
Moët Chandon Brut	75€
Moët Chandon Rose	85€

# Olea

by SERAWA

VINOS

VINOS BIODINÁMICOS Y DIRECTOS DE BODEGA

C/ Cabo Estaca de Bares, 11 03724 Moraira +34 965 747 188

info.moraira@serawahotels.com

[www.serawahotels.com/hoteles/serawa-moraira/olea-by-serawa](http://www.serawahotels.com/hoteles/serawa-moraira/olea-by-serawa)



oleabyserawa

Olea By SERAWA