BAR RESTAURANTE

Los Cazadores

Carta de Vinos

Vinos para compartir buenos momentos



Pide desde tu mesa, con tu móvil

Consulta la carta, elige y pide. Pregunta a nuestro personal

Tintos, blancos, generosos y burbujas

Una selección para acompañar nuestra cocina

CARTA DE VINOS · 01 · GENEROSOS

Finos y manzanillas

Cuatro medias botellas para disfrutar del carácter de nuestra tierra.



Solear

Manzanilla · Barbadillo

Sanlúcar de Barrameda

Palomino Fino

Muy seca · Salina

5,20 €

Media botella

La crianza bajo velo de flor define esta manzanilla de Sanlúcar. De color dorado pálido, ofrece aromas delicados y un marcado recuerdo marino. En boca es muy seca, fresca y ligera, con un carácter salino que permanece en el final. Una elección clásica para acompañar el primer plato y el tapeo.

CON NUESTRA CARTA

Pescado frito, marisco y jamón ibérico



Frasquito Lebrija

Flor de Lebrija · González Palacios

D.O.P. Lebrija

Palomino

Seco · Carácter atlántico

5,20 €

Media botella

Generoso lebrijano elaborado mediante criaderas y soleras, con crianza bajo velo de flor. Su color dorado anuncia aromas de levadura y notas salinas, ligados al entorno atlántico del Pago de Overo. En boca combina un perfil seco con matices ligeramente amargos y marinos: expresivo, complejo y muy apropiado para el aperitivo.

CON NUESTRA CARTA

Marisco, pescado frito y tapas ibéricas



La E

Manzanilla · Herederos de Argüeso

Sanlúcar de Barrameda

Palomino

Seca · Fina y marinera

5,50 €

Media botella

Una manzanilla de Sanlúcar que conserva la frescura y el carácter de su crianza biológica. Pálida en copa, presenta recuerdos minerales, de levadura de pan y de brisa marina. Su paso es limpio y sedoso, con una salinidad delicada y un final suave. Un perfil fino para disfrutar con pescados y entrantes.

CON NUESTRA CARTA

Pescado frito, marisco y jamón ibérico



Tío Pepe

Fino · González Byass

Jerez de la Frontera

Palomino Fino

Muy seco · Punzante

8,20 €

Media botella

Fino de Jerez elaborado con Palomino y criado bajo velo de flor mediante el sistema tradicional de soleras. Sus aromas recuerdan a la almendra y la manzana verde, con un fondo salino. Muy seco y elegante en boca, combina viveza y un final largo. Servido frío, acompaña especialmente bien los primeros bocados.

CON NUESTRA CARTA

Aperitivos, pescado y tomate aliñado

Consulta a nuestro personal la añada disponible

Imágenes de referencia

CARTA DE VINOS · 02 · BLANCOS

Blancos y frizzante

De la frescura del Verdejo a la suavidad de los semidulces y la burbuja ligera.



Rey Santo

Verdejo seco · Javier Sanz Viticultor

D.O. Rueda

Verdejo

Seco · Vivo y aromático

17,00 €

Botella

Un blanco de Rueda con el carácter fresco y aromático del Verdejo. Destacan los recuerdos cítricos y herbáceos, que dan viveza a su perfil. Su estilo seco resulta especialmente apropiado para quienes buscan frescura y protagonismo de la fruta. Acompaña una comida ligera o platos de pescado sin imponerse sobre sus sabores.

CON NUESTRA CARTA

Ensaladas, pescado y marisco



Barbadillo

Blanco afrutado · Semidulce

Sanlúcar de Barrameda

Blanco semidulce

Suave · Floral y afrutado

16,00 €

Botella

Blanco joven de aroma fragante, con delicados recuerdos de flores blancas y fruta fresca. En boca ofrece un dulzor ligero que recuerda a la uva, equilibrado por una agradable acidez. Su carácter amable y aromático lo convierte en una opción para quienes prefieren un blanco suave, con frescura y un final armonioso.

CON NUESTRA CARTA

Quesos suaves, pescado y ensaladas



Tierra Blanca

Semidulce · Páez Morilla

Cádiz · Arcos de la Frontera

Palomino Fino, Moscatel y Riesling

Semidulce · Aromático

16,00 €

Botella

Blanco semidulce elaborado con uvas de los viñedos de La Vicaría, en la sierra de Cádiz. La combinación de Palomino Fino, Moscatel y Riesling aporta un perfil afrutado y aromático. Su suavidad y su toque dulce lo hacen agradable para quienes buscan una copa amable. Disfrútalo frío junto a entrantes o platos ligeros.

CON NUESTRA CARTA

Ensaladas, quesos suaves y pescado



Barbadillo VI

Frizzante · Moscatel

Sanlúcar de Barrameda

Moscatel

Ligero · Burbuja delicada

16,00 €

Botella

Blanco frizzante de Moscatel, aromático y de burbuja suave. Los recuerdos de rosas, lichi y uva fresca se acompañan de un dulzor ligero. Su paso es fresco y desenfadado, con una efervescencia delicada que realza la fruta. Una opción para el aperitivo o para acompañar quesos suaves y el momento del postre.

CON NUESTRA CARTA

Quesos suaves, aperitivos y postres

Consulta a nuestro personal la añada disponible

Imágenes de referencia

CARTA DE VINOS · 03 · RIOJA

Tintos de Rioja

Fruta, equilibrio y crianza: cuatro maneras de descubrir Rioja.



Marqués del Atrio

Crianza · Edición Limitada

D.O.Ca. Rioja

Tempranillo y Graciano

Intenso · Fresco y persistente

27,00 €

Botella

Una selección de Rioja que combina Tempranillo y Graciano. La fruta madura se acompaña de especias y notas tostadas de la crianza en roble, con un conjunto aromático elegante. En boca resulta sabroso y fresco, con cuerpo y un final de buena intensidad. Un tinto para platos de carne y sabores de mayor profundidad.

CON NUESTRA CARTA

Carnes a la brasa, guisos y queso



Beronia

Crianza · Edición Limitada

D.O.Ca. Rioja

Tempranillo

Frutal · Goloso y equilibrado

20,00 €

Botella

Elaborado a partir de una selección de Tempranillo y afinado en barrica y botella. La cereza se combina con hierbas aromáticas, especias dulces y recuerdos de almendra. En boca destacan la fruta, el chocolate y la vainilla, con taninos suaves y una acidez equilibrada. Un Rioja expresivo que mantiene frescura y un perfil amable.

CON NUESTRA CARTA

Carne asada, ibéricos y queso curado



Marqués de Cáceres

Crianza

D.O.Ca. Rioja

Tempranillo y otras variedades

Armónico · Aterciopelado

20,00 €

Botella

Crianza de viñedos de Rioja Alta y Rioja Alavesa, con maduración en roble francés y americano. Ofrece fruta negra, matices balsámicos, especias y un delicado recuerdo de regaliz. El paso por boca tiene volumen y taninos aterciopelados, con un final sabroso y fresco. Su equilibrio permite acompañar una amplia variedad de platos.

CON NUESTRA CARTA

Carnes, guisos e ibéricos



Montecillo

Crianza

D.O.Ca. Rioja

Tempranillo y Garnacha

Redondo · Fruta y roble

20,00 €

Botella

Rioja de Tempranillo y Garnacha, criado en roble americano y afinado en botella. La fruta roja se une a recuerdos de pastelería, tofe y caramelo. En boca tiene una entrada agradable, acidez equilibrada y taninos pulidos que se integran con la fruta. Un tinto de final largo, versátil para carnes, asados y cocina tradicional.

CON NUESTRA CARTA

Asados, guisos y quesos curados

Consulta a nuestro personal la añada disponible

Imágenes de referencia

CARTA DE VINOS · 04 · FIGUERO

Ribera del Duero

Figuero: de la expresión joven a la profundidad de sus viñas viejas.



Figuero

Crianza

D.O. Ribera del Duero
Tinto Fino · Tempranillo

Frutal · Fino y persistente

29,90 €
Botella

Tinto Fino de La Horra y Roa, con crianza en roble francés. Los aromas de fresa y zarzamora se entrelazan con especias dulces y matices balsámicos. Su paso es fluido y agradable, con fruta roja, un tostado delicado y taninos pulidos. El final deja recuerdos especiados y una persistencia que invita a acompañarlo de carne.

CON NUESTRA CARTA
Cerdo a la brasa, guisos y queso



Figuero

Viñas Viejas

D.O. Ribera del Duero
Tinto Fino · Tempranillo

Complejo · Fino y con cuerpo

50,00 €
Botella

Vino de viñas viejas de La Horra que busca una expresión profunda y elegante de la Ribera. La fruta roja se une a recuerdos de madera fina, tofe y cacao, en un conjunto de buena complejidad aromática. Con cuerpo y un final largo, ofrece matices para descubrir despacio junto a carnes y platos de sabor intenso.

CON NUESTRA CARTA
Carnes a la brasa y queso curado



Figuero Asomo

Tinto de La Horra

D.O. Ribera del Duero
Tinto Fino · Tempranillo

Fresco · Fruta roja

19,90 €
Botella

Una expresión joven del viñedo de La Horra, con protagonismo de la fruta roja. Recuerda a frambuesa y arándano, con toques de pimienta negra y regaliz. En boca es amplio y goloso, con taninos aterciopelados y una frescura agradable. Un Ribera aromático para disfrutar desde el aperitivo hasta platos de carne o pasta.

CON NUESTRA CARTA
Tapas, pasta y carnes a la plancha

CON NUESTRA CARTA



Solomillo ibérico

La brasa y la fruta se encuentran en la mesa

Consulta a nuestro personal la añada disponible

Imágenes de referencia

CARTA DE VINOS · 05 · PROTOS Y DUQUE

Ribera del Duero

Protos y Duque de Cañizos: descubre el carácter de sus crianzas y robles.



Protos

Crianza

D.O. Ribera del Duero

Tempranillo

Envolvente · Equilibrado

29,90 €

Botella

La fruta madura y la crianza en roble francés y americano definen este Ribera del Duero. Sus aromas combinan fruta con especias dulces y tostados bien integrados. En boca resulta envolvente y sabroso, con estructura, equilibrio y una agradable sensación de madurez. El final conserva los recuerdos frutales y acompaña muy bien los sabores de la brasa.

CON NUESTRA CARTA

Carnes a la brasa e ibéricos



Duque de Cañizos

Crianza

D.O. Ribera del Duero

Tinto con crianza en roble

Con cuerpo · Fruta madura

25,00 €

Botella

Un Ribera del Duero de perfil estructurado, con fruta madura y los matices de su crianza en madera. Ofrece un estilo con cuerpo, adecuado para quienes buscan un tinto de mayor presencia. La combinación de intensidad frutal y roble acompaña platos sabrosos y cocina tradicional, especialmente carnes a la brasa y guisos.

CON NUESTRA CARTA

Carnes a la brasa y guisos



Protos

Roble

D.O. Ribera del Duero

Tempranillo

Fresco · Frutal y suave

19,90 €

Botella

Tempranillo con un paso por barrica que respeta la expresión de la fruta. Combina aromas de frutos rojos y negros con especias y ligeros tostados. En boca mantiene frescura, estructura y taninos suaves, con un perfil frutal y equilibrado. Un Ribera versátil para una comida de tapas o para acompañar carnes, setas y pasta.

CON NUESTRA CARTA

Ibéricos, carnes, pasta y setas



Duque de Cañizos

Roble

D.O. Ribera del Duero

Tinto con paso por roble

Joven · Intenso y frutal

17,50 €

Botella

Ribera joven con buena intensidad frutal y un perfil de roble que acompaña a la fruta. Es una elección para quienes prefieren un tinto expresivo y con presencia, manteniendo el carácter de un vino joven. Su versatilidad permite disfrutarlo durante una comida de tapas, con carnes a la plancha o con platos de pasta.

CON NUESTRA CARTA

Tapas, pasta y carnes a la plancha

Consulta a nuestro personal la añada disponible

Imágenes de referencia

CARTA DE VINOS · 06 · MATARROMERA Y EMILIO MORO

Ribera del Duero

Matarromera, Melior y Emilio Moro: intensidad, frescura y expresión frutal.



Matarromera

Crianza

D.O. Ribera del Duero
Tempranillo

Intenso · Amplio y elegante

40,00 €
Botella

Tempranillo de Valbuena de Duero con una crianza que integra fruta y roble. Ofrece aromas de mora y grosella madura, junto a regaliz, café y vainilla. En boca es amplio, intenso y elegante, con taninos maduros y un final profundo de fruta y especias. Su cuerpo acompaña especialmente bien carnes, ibéricos y quesos de sabor marcado.

CON NUESTRA CARTA
Entrecot, ibéricos y queso curado



Melior

De Matarromera · Tinto Roble

D.O. Ribera del Duero
Tempranillo

Frutal · Alegre y fresco

22,00 €
Botella

Tempranillo de viñedos propios, con un paso por roble nuevo que aporta delicados matices de madera. La fruta roja madura se combina con regaliz, café y vainilla. En boca tiene volumen, taninos suaves y recuerdos de cacao, con un final persistente. Un tinto expresivo que conserva juventud y frescura junto a tapas, verduras o carnes.

CON NUESTRA CARTA
Verduras a la parrilla y carnes



Finca Resalso

Emilio Moro

D.O. Ribera del Duero
Tempranillo

Joven · Fresco y expresivo

19,90 €
Botella

Un Tempranillo joven que representa la cara más fresca de Emilio Moro. Su paso por barrica acompaña, sin ocultar, el protagonismo de la fruta madura y los recuerdos de mora y arándano. En boca se muestra equilibrado y expresivo, con un perfil afrutado. Un Ribera para descubrir con tapas, pasta o platos de carne.

CON NUESTRA CARTA
Tapas, pasta y carnes

CON NUESTRA CARTA



Ensalada Ricca 3 Quesos

Verduras y quesos para un tinto frutal

Consulta a nuestro personal la añada disponible

Imágenes de referencia

CARTA DE VINOS · 07 · VINO DE FINCA

Pago de Carraovejas

Un vino de finca para disfrutar despacio, también en formato mágnum.



Pago de Carraovejas

Tinto de finca

D.O. Ribera del Duero

Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot

Profundo · Elegante y largo

65,00 €

Botella

Tinto del valle del Botijas, en Peñafiel, que combina la expresión de la fruta con una crianza cuidada en roble francés y americano. Los matices frutales y florales acompañan una boca de buen volumen, estructura y frescura. Sus taninos finos y su final largo lo convierten en una elección para disfrutar con calma junto a carnes.

CON NUESTRA CARTA
Entrecot, carnes ibéricas y guisos



Pago de Carraovejas

Mágnum · Cosecha 2020

D.O. Ribera del Duero

Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot

Volumen · Frescura y elegancia

120,00 €

Mágnum · 1,5 l

La cosecha 2020 combina Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot, con crianza en roble francés y americano. Su perfil reúne fruta y recuerdos florales con una boca de buen volumen, frescura y estructura. El formato mágnum permite compartir esta referencia en una mesa amplia, acompañando carnes a la brasa y platos de cocina tradicional.

CON NUESTRA CARTA
Una botella para compartir con carnes

PARA ACOMPAÑAR



Secreto ibérico

La intensidad de la brasa



Carrillada estofada

Cocina tradicional, copa a copa

Consulta a nuestro personal la añada disponible

Imágenes de referencia

CARTA DE VINOS · 08 · D.O.P. LEBRIJA

Vino de nuestra tierra

Overo: el carácter de Lebrija en una botella para compartir.



DE NUESTRA TIERRA

Overo

Tinto Crianza · González Palacios

D.O.P. Lebrija · Tempranillo y Syrah

19,00 € Botella

Tinto de nuestra tierra, nacido en el Pago de Overo, frente a las marismas del Guadalquivir. La crianza en roble francés y americano se refleja en los aromas de fruta silvestre, mora y frambuesa, con vainilla, pimienta y recuerdos de café. En boca es fresco, con taninos redondos y un final persistente de matices salinos.

PARA ACOMPAÑAR

Carnes, cocina tradicional y pasta

PARA ACOMPAÑAR



Serranito de lomo

Un clásico de Los Cazadores



Surtido de croquetas

Para compartir en buena compañía

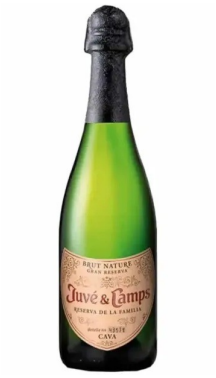
Consulta a nuestro personal la añada disponible

Imágenes de referencia

CARTA DE VINOS · 09 · BURBUJAS

Cava y Lambrusco

Del Brut Nature al rosado afrutado: dos maneras de disfrutar las burbujas.



Juvé & Camps

Reserva de la Familia · Brut Nature

D.O. Cava

Xarel·lo, Macabeo y Parellada

Seco · Burbuja fina

29,90 €

Botella

Cava Brut Nature elaborado por el método tradicional y criado sobre sus lías en botella. Los aromas de manzana se acompañan de hierbas mediterráneas, frutos secos y tostados. La burbuja es fina y persistente, con un paso cremoso y fresco. Su equilibrio lo convierte en una opción para acompañar la comida, desde entrantes hasta pescados.

CON NUESTRA CARTA
Entrantes, pescado y carnes blancas



Lambrusco

Rosato Amabile · Frizzante

Emilia · Italia

Rosado de uvas Lambrusco

Afrutado · Dulzor amable

12,50 €

Botella

Rosado italiano de estilo frizzante y carácter amabile, con un dulzor suave y una burbuja ligera. Su perfil floral y afrutado se acompaña de una agradable frescura, en un vino de cuerpo ligero. Una opción para quienes buscan suavidad y efervescencia, apropiada para compartir con pizzas, platos de pasta o quesos poco curados.

CON NUESTRA CARTA
Pizza Margarita, pasta y quesos suaves

PARA ACOMPAÑAR



Ventresca de atún

Con Juvé & Camps



Pizza Margarita

Con Lambrusco

Consulta a nuestro personal la añada disponible

Imágenes de referencia

Mucho más que una mesa

Buenos momentos, buena compañía y planes para volver.





RESERVA TU PRÓXIMA MESA

Tus comidas y cenas favoritas, con sitio para todos

No te quedes sin mesa. Reserva con nosotros y ven a disfrutar de una comida o una cena en buena compañía.

Esta Navidad, reúne a los tuyos alrededor de nuestra mesa. Reserva con antelación y pregunta por nuestros menús navideños.

También disponemos de salas para reuniones, eventos y presentaciones. Cuéntanos qué necesitas y te ayudamos a organizarlo.

TU EQUIPO. TU GENTE. TU SITIO.

Vive el fútbol en Ultra Alta Definición: LaLiga, Champions League y Copa del Rey. También MotoGP y Fórmula 1. Reserva una mesa junto a las pantallas y disfruta del evento con amigos y unas buenas tapas.

CUMPLEAÑOS PARA COMPARTIR

Celebra tu tarde entre cafés, copas y la compañía de amigos y familia. Puedes traer tu tarta para poner el broche dulce.

Si traes tartas, dulces o pasteles, presenta el ticket o la factura de compra donde conste el establecimiento de procedencia. El servicio tiene un coste de **1,00 €** por persona.

Pide desde tu mesa, con tu móvil

Elige y envía tu pedido desde el móvil. Pregunta a nuestro personal cómo hacerlo

PAN Y PICOS

Las tapas y platos se acompañan de pan y picos. Este servicio se añadirá a la cuenta: **0,80 €** por comensal en bar y **1,00 €** por comensal en comedor.

Los Cazadores

BAR RESTAURANTE

Gracias por compartir mesa

Pide desde tu mesa, con tu móvil

Consulta la carta, elige y pide. Pregunta a nuestro personal

Elige el vino. Disfruta el momento.

Pregunta a nuestro personal por nuestra carta de comidas

Y también por nuestra carta de bebidas

GRUPO COTERO