

S

PURE • SALT
PORT ADRIANO

VINOS • WINE • WEIN

PRÓLOGO

La calidad de un buen vino nace siempre en la viña, ésta se cuida con mucho cariño para al final conseguir un producto de muy alto nivel y así poder satisfacer los paladares más exigentes. El clima es otro factor determinante para conseguir un éxito en el caldo que junto a la maduración van a condicionar la calidad e incluso el tipo de vino.

Los enólogos son los expertos en realizar las pruebas y composiciones de variedades de uva y determinar el porcentaje de mezcla en cada versión del vino y serán quienes después de analizar y probar la mezcla determinará si un vino debe ser Joven, Crianza, Reserva o Gran Reserva.

El vino y las vistas al mar son el complemento perfecto para los exquisitos manjares desarrollados por el Chef Diego Vazquez.

Todo el equipo del Restaurante Adriana desea que esta noche sea inolvidable. Gracias

VINOS BLANCOS

Xarel.lo, variedad autóctona del Penedés, se producen vinos de gran estructura y delicados en aromas, variedad base para la elaboración de cavas catalanes, conjuntamente con Macabeo y Perellada.

Perellada, la variedad más fina del Penedés, produce vinos aromáticos, secos y de graduación moderada.

Moscatel, produce vinos secos y dulces, muy aromáticos es la variedad blanca más popular de nuestro país.

Verdejo, variedad autóctona de Rueda, Valladolid, excelente acidez, con toques amargos y afrutados y una personalidad muy particular.

Albariño, de grano muy pequeño, producen vinos secos y con muchos aromas punzantes, florales, e intensamente afrutados.

Chardonnay, uva de gran calidad y muy fina, la variedad más extendida en todo el mundo, da lugar a caldos muy aromáticos, se aclimata a cualquier suelo, su procedencia es Borgoña.

Sauvignon Blanc, da lugar a vinos de graduación media, muy apreciado por su aroma y aceptan perfectamente su crianza en roble. Originaria de Francia.

Albillo, Algunos autores extranjeros la definen como uno de los secretos mejor guardados de España pues aunque se desconoce su origen es prácticamente imposible encontrarla fuera de nuestras fronteras. De color amarillo dorado y aroma penetrante característico, presenta un sabor ligeramente dulce debido a los azúcares no fermentados y a la abundante glicerina que contiene. El sabor de la Albillo es persistente y deja un leve regusto amargo.

VINOS TINTOS

Tempranillo, variedad reina de la Península, muy fina y aromática, equilibrada en azúcar, color y acidez. Autóctona de la Rioja, reconociéndose internacionalmente su origen español.

Mazuelo, aporta robustez al vino, conocida también como Cariñena, muy extendida en Aragón y Cataluña, rica en taninos y escasa en aromas, de origen español.

Garnacha, aporta color, racimo muy abundante y de alto rendimiento, conocida también como Tintorera, extendida en casi toda la península.

Graciano, llamada así porque aporta cierta "gracia", rica en taninos, importante acidez y muy aromática, gran capacidad de envejecimiento en barrica.

Cabernet Sauvignon, dicen los expertos que es una de las mejores del mundo, originaria de Francia, variedad base para los vinos de Bordeaux.

Merlot, aporta calidez y aroma, originaría de Francia, muy fructuosa y con mucha personalidad, da vinos de alta calidad.

Pinot Noir, de color aterciopelado e intensidad media, originaria de Francia, base para los vinos de Bourgogne y Champagne, una de las variedades noble reconocidas mundialmente.

Mantonegro, rica en azúcares y aromas, autóctona de Mallorca, en la DO Binissalem participa en el 50% para elaborar sus vinos.

Callet, son vigorosas autóctonas de la comarca de Felanitx, Mallorca, racimos y granos gruesos, acidez y producción media.

Syrah, vigorosas, sólidas, ricas en taninos, y de larga conservación, adapta en casi todo el territorio español, dan vinos excelentes.

Pinot Menier, Variedad de uva negra, de zumo blanco, proporciona frescor y es afrutado y muy equilibrada, originaria de Francia, base para los Champagnes.

Tinta Fina, Es la uva noble española por excelencia. De gran finura y muy aromática, proporciona vinos de gran calidad y prolongado envejecimiento, debido a su escaso nivel oxidativo. Su sabor es muy afrutado y posee un color rubí característico, apreciable sobre todo en los vinos jóvenes. Su nombre varía en función de la zona en donde se desarrolla.

INTRODUCTION

The quality of a good wine originates in the vine, which is lovingly cared for in order to obtain a top quality product and satisfy the most demanding palates. The climate is another key factor in achieving a successful wine which, combined with the ageing process, will determine the quality and even the type.

Oenologists are experts in carrying out tests, checking the composition of the grape varieties and setting the mixture percentages in each wine. After analysing and trying the mixture, they decide if a wine should be classified as 'Joven' (young), 'Crianza', 'Reserva' or 'Gran Reserva'. Wine and sea views are the perfect complement to the exquisite delicacies prepared by Chef Diego Vázquez. The whole team at Adriana restaurant hopes this will be an unforgettable evening. Thank you!

WHITE GRAPES

Xarel.lo, a variety native to the Penedés region, producing wines with great structure and delicate aromas; a base variety for the production of Catalan cava together with Macabeo and Parellada.

Parellada, the finest variety from the Penedés region, produces aromatic, dry and moderate strength wines.

Muscatel, the most popular white grape variety in the country, produces dry, sweet and very aromatic wines.

Verdejo, a variety native to Rueda (Valladolid), with excellent acidity, bitter and fruity hints and a personality all of its own.

Albariño, tiny grapes producing dry wines with a floral, sharp and intensely fruity bouquet.

Chardonnay, a superior quality and very fine grape variety, the most widespread in the world, makes for very aromatic wines. Originating in Burgundy, it adapts well to any soil.

Sauvignon Blanc, produces medium strength wines and is appreciated for its bouquet; it can be aged in oak and is native to France.

Albillo, some foreign publications have defined it as the one of the best kept secrets in Spain as, although its origin is unknown, it is almost impossible to find it outside our borders. Of a golden yellow colour, it presents a slightly sweet flavour thanks to the non-fermented sugar and the amount of glycerine it contains. The flavour of the Albillo is persistent and leaves a slightly bitter aftertaste.

RED GRAPES

Tempranillo, the 'queen' of the Peninsula, is very fine and aromatic, with well-balanced sugar, colour and acidity. Native to the region of La Rioja, its Spanish origin is internationally renowned.

Mazuelo, also known as Cariñena, adds robustness to the wine, is very widespread in Aragon and Catalonia, and is rich in tannins but poor in aromas. It is of Spanish origin.

Garnacha, also known as Tintorera, provides colour, grows in large bunches and is high yielding. It is widespread almost throughout the Peninsula.

Graciano, takes its name from the fact that it has a certain 'gracia' (Spanish for 'grace'), is rich in tannins, has significant sharpness and is very aromatic. It is well-suited to cask-ageing.

Cabernet Sauvignon, native to France, experts say that it is one of the best in the world. It is used as a base variety for Bordeaux wines.

Merlot, is native to France and provides warmth and aroma; very fruitful and with a lot of character, it produces high quality wines.

Pinot Noir, with a velvety colour and medium intensity, it is native to France and a base for Bourgogne and Champagne wines. This is one of the world-famous noble varieties.

Manto Negro, rich in sugar and aromas, is native to Majorca, in the Binissalem DO. A minimum of 50% goes into the production of Binissalem wines.

Callet, is a vigorous variety native to the region of Felanitx (Majorca), grows in thick fruity bunches, and has a medium acidity and production.

Syrah, is a vigorous, solid variety, rich in tannins and long-lasting. It can adapt to most Spanish soils, producing excellent wines.

Pinot Meunier, a variety of black grape producing white juice, provides a fresh, fruity and very well-balanced finish. Native to France, it is a base grape for champagne.

Tinta Fina, the most noble grape in Spain. Very refined and aromatic, it produces wines of great quality and lengthy ageing, due to the low level of oxidation. Its flavour is very fruity and has a very characteristic ruby colour, mostly in young wines. Its name changes depending on the region where it is grown.

S

PURE • SALT

PORT ADRIANO

.....

CAVAS

Turo d'en Mota. <i>Xarel.lo.</i>	220,00.-
Subtil Finca Serral. Chardonnay, <i>Xarel.lo, Macabeo.</i>	80,00.-
Terrers Brut Nature Gran Reserva. <i>Parellada, Xarel.lo, Macabeo</i>	60,00.-
Torrelló Brut Reserva, Bod. <i>Torelló. Xarel.lo, Macabeo, Perellada</i>	50,00.-
Torrelló Rosé, Bod. <i>Torelló. Pinot Noir, Garnacha</i>	48,00.-
Juvé & Camps Reserva de la Familia. <i>Bod. Juvé & Camps. Chardonnay, Macabeo, Parellada</i>	38,00.-
Juvé & Camps Reserva Rosé, Bod. <i>Juvé & Camps. Pinot Noir</i>	35,00.-

S

PURE • SALT

PORT ADRIANO

.....

CHAMPAGNE

Louis Roederer Cristal Brut, Bod. Louis Roederer. <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	390,00.-
Krug Grande Cuvée, Bod. Krug. <i>Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier.</i>	380,00.-
Dom Pérignon Vintage, Bod. Moët & Chandon. <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Nero</i>	370,00.-
Ruinart Rosé, Bod. Ruinart. <i>Chardonnay y Pinot Noir.</i>	165,00.-
Moët & Chandon Ice, Bod. Moët & Chandon. <i>Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier.</i>	135,00.-
Pol Roger Rose. <i>Pinot noir, Chardonnay</i>	135,00.-
Moët & Chandon Rosé Impérial, Bod. Moët & Chandon. <i>Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier.</i>	130,00.-
Bollinger, Bod. Bollinger. <i>Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.</i>	130,00.-
R de Ruinart, Bod. Ruinart. <i>Chardonnay y Pinot Noir.</i>	130,00.-
Pol Roger. <i>Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay</i>	125,00.-
Taittinger, Bod. Taittinger. <i>Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier.</i>	120,00.-
Moët & Chandon Brut Impérial, Bod. Moët & Chandon. <i>Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier.</i>	110,00.-

S

PURE • SALT

PORT ADRIANO

.....

INTERNACIONALES

FRANCIA

BLANCO

Pouilly Fume Langlois Chateau. *Sauvignon Blanc*

64,00.-

ROSADO

Chateau Lauzade Rose. *Rose Blend*

31,00.-

TINTO

Oliver Leflaive Bourgogne. *Pinot noir*

56,00.-

ITALIA

BLANCO

Santa Margherita. *Pinot Grigio*

35,00.-

TINTO

Ormanni Chianti Classico, Bod. Ormanni. *Sangiovese*

55,00.-

ARGENTINA

TINTO

Terraza de los Andes Crianza, Bod. Aconcagua Valley. *Malbec*

48,00.-

NUEVA ZELANDA

BLANCO

Brancott Estate, Bod. Brancott Estate. *Sauvignon blanc*

27,00.-

S

PURE • SALT
PORT ADRIANO
.....

BLANCOS

VINOS DE MALLORCA

Chardonnay Roure, Bod. Miguel Gelabert . <i>Chardonnay</i>	58,00.-
Memories Blanc. <i>Prensal Blanc, Muscat d'Alexandrie, Chardonnay</i>	36,00.-
Macià Batle Blanc, Bod. <i>Macià Batle. Moll, Chardonnay, Moscatel de grano</i>	31,00.-
Son Alegre, Viñedo Son Alegre. <i>Malvasia, Chardonnay</i>	28,00.-
Ribas Blanc, Bod. Ribas. <i>Prensal Blanc, Viognier</i>	26,00.-

D.O. RUEDA

Finca La Colina, Bod. <i>Vinos Sanz. Sauvignon Blanc</i>	35,00.-	
Finca Caraballas, Bod. <i>Finca Las Caraballas. Verdejo Ecológico</i>		29,00.-
Palomo Cojo, Bod. Unesdí. <i>Verdejo</i>		27,00.-
Janine Vedel, Bod. Herrero. <i>Sauvignon Blanc</i>		25,00.-

D.O. PENEDÉS

Raventós Blanc i Silencis, Bod. Raventós i Blanc. <i>Xarel.lo</i>	27,00.-
---	---------

D.O. RIAS BAIXAS

La Trucha. <i>Albariño</i>	31,00.-
----------------------------	---------

D.O. SOMONTANO

Enate Chardonnay, Bod. Enate. <i>Chardonnay</i>	25,00.-
---	---------

D.O.CA. RIOJA

Azpilicueta Blanco, Bod. Azpilicueta. <i>Viura</i> .	25,00.-
--	---------

S

PURE • SALT

PORT ADRIANO

.....

ROSADOS

VINOS DE MALLORCA

Memories de Biniagual, Bod. Biniagual. <i>Manto Negro, Callet</i>	31,00.-
Macia Batle Rose. <i>Manto Negro y Callet</i>	29,00.-
Son Campaner Blanc de Negres, Bod. Son Campaner. <i>Syrah, Merlot, Cabernet, Manto negro</i>	28,00.-

D.O. NAVARRA

Castillo de Javier, Bod. Vinícola Navarra. <i>Garnacha</i>	25,00.-
--	---------

D.O.CA. RIOJA

Excellens Rosé, Bod. Marqués de Cáceres . <i>Garnacha, Tempranillo</i>	27,00.-
--	---------

S

PURE • SALT
PORT ADRIANO
.....

TINTOS

VINOS DE MALLORCA

Finca Biniagual Gran Verán, Bod. Biniagual. <i>Mantonegro, Syrah</i>	105,00.-
AN , Bod. Ànima Negre. <i>Callet</i>	85,00.-
Sió Crianza, Bod. Can Ribas. <i>Mantonegro, Cabernet, Syrah y Callet</i>	50,00.-
AN/2, Bod. Ànima Negre. <i>Mantonegro, Fogoneu y Callet</i>	40,00.-
Aia Crianza, Bod. Miguel Oliver. <i>Merlot</i>	39,00.-
Macià Batle 1856 Vi de la Tierra, Bod. Macià Batle. <i>Merlot, Manto Negro, Syrah y Cabernet Sauvignon</i>	31,00.-

D.O. RIBERA DEL DUERO

Vega Sicilia Único, Bod. Vega Sicilia. <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot</i>	460,00.-
Valduero Gran Reserva, Bod. Valduero. <i>Tempranillo</i>	175,00.-
Alion Crianza. Bod. Alion. <i>Tinta Fina</i>	140,00.-
Dehesa de los Canónigos Reserva. Bod. Dehesa Canónigos. <i>Tempranillo, Albillo, Cabernet Sauvignon</i>	100,00.-
Pago de Carraovejas Crianza. Bod. Pago Carraovejas. <i>Cabernet Sauvignon, Tinto Fino y Merlot</i>	75,00.-
Matarromera. <i>Tinta del país</i>	45,00.-
Emilio Moro. <i>Tempranillo</i>	45,00.-
Martin Berdugo, Bod. y Viñedo Martin Berdugo. <i>Tempranillo</i>	29,00.-

S

PURE • SALT
PORT ADRIANO
.....

TINTOS

D.O.Ca. RIOJA

Roda I.Reserva, Bod. Roda. <i>Tempranillo</i>	97,00.-
200 Monges, Bod. Vinícola Real. <i>Tempranillo, Graciano, Garnacha</i>	95,00.-
Gaudium Reserva, Bod. Marqués de Cáceres. <i>Tempranillo</i>	92,00.-
Muga Crianza Bod. Muga. <i>Graciano, Garnacha, Mazuelo, Tempranillo</i>	42,00.-
Marqués de Riscal Reserva, Bod. Herederos Marqués de Riscal. <i>Tempranillo, Graciano y Mazuelo</i>	41,00.-
Marqués de Cáceres Reserva. <i>Tempranillo</i>	35,00.-
Excellence Crianza. <i>Tempranillo</i>	31,00.-

D.O. TORO

Numanthia. Bod. Numanthia. <i>Tinta de Toro</i>	90,00.-
---	---------

D.O.Ca. PRIORAT

Les Terrasses, Bod. Álvaro Palacios. <i>Cariñena, Cabernet Sauvignon, Garnacha negra, Syrah</i>	69,00.-
---	---------

D.O.SOMONTANO

Enate Crianza, Bod. Enate. <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	24,00.-
--	---------

D.O. NAVARRA

Chivite Colección 125 Reserva, Bo. Julián Chivite. <i>Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon</i>	60,00.-
--	---------

S

PURE • SALT

PORT ADRIANO

.....

VINOS DULCES & OPORTOS

Noe (Pedro Ximenez Dulce)	Copa 25,00	130,00.-
Lustau Pedro Ximenez (Generoso)	Copa 9,00	55,00.-
Oporto Graham's Tawny (Tinto)	Copa 7,00	35,00.-
Moscatel Floralis (50 cl)	Copa 7,00	30,00.-
FROM MALLORCA		
Rover	Copa 9,00.-	55,00€

S

PURE • SALT
PORT ADRIANO

www.puresaltluxuryhotels.com