

RESTAURANTE RACO DE TONI

VINOS / WINES / VINS / WEINE

BLANCOS

CRIANZA

ROSADOS

JÓVENES

CAVAS



RENOVACIÓN DE BODEGA DE VINOS

WINE CELLAR RENEW

RENOUVELLEMENT CAVE À VIN

ERNEUERUNG WEINKELLER

Alca

WHISKY – BRANDY – RON
(ESPECIALES / SPECIAL / SPÉCIAL / BESONDERE)



VINOS BLANCOS

D.O. RUEDA

- JOSÉ PARIENTE Cosecha Verdejo (Bodegas José Pariente)** 20.00€.
Uvas Viñedos Propiedad Familia y Viejas Viñas Pequeños Viticultores; Untoso, Goloso y Elegante con Suave Toque de Amargor Típico de la Variedad.
- SOLAR DE LA VEGA Cosecha Verdejo (Hijos de Alberto Gutiérrez)** 12.00€.
Tonos Verdosos de Múltiples Matices; Brillante, de Fino y Delicado Perfume, Fresco y Vivo.
- 3/8 MARQUÉS DE RISCAL Cosecha Verdejo** 10.00€.
(Bodegas Herederos del Marqués de Riscal)
Notas florales y de hierbas típicas de la variedad; sensación untuosa y fresca en boca.

D.O. ALICANTE

- MARINA ALTA COSECHA (Bodegas BOCOPA)** 14.00€.
Vino de marcado carácter Mediterráneo, elaborado con uvas Seleccionadas en nuestros viñedos cultivados junto al mar.

D.O. VALENCIA

- VALL BLANCA COSECHA (La Casa de las Vides Bodegues i Vinyes)** 13.00€.
Elaborado con uvas de nuestros viñedos criados en el frescor de la "TERRA DE TAP" en la Finca CORRAL DEL GALTERO, con uvas seleccionadas de los mejores frutos de Verdal y Gewürztraminer.

D.O. RIAS BAIXAS

- MARTÍN CODAX Albariño Cosecha (Bodegas Martín Codax)** 20.00€.
Atractivo color amarillo dorado pálido, con destellos verdosos; notas de frutas blancas maduras, junto a un sugerente toque a melocotón.
- MARQUÉS DE FRIAS Cosecha Albariño (Rectoral Umia)** 15.00€.
Combinación Especial Uvas Variedad Albariño, Matiz Dorado, Complejidad Aromática y Sugestiva; Notas Frutas Frescas.

D.O. NAVARRA

- HOMENAJE COSECHA (Bodegas y Viñedos Familia Belasco)** 12.00€.
Variedad Viura, Chardonnay y Moscatel; Color Amarillo Pálido con Reflejos Verdes. Perfil Aromático Intenso; en Boca Amable y de Gran Persistencia.



VINOS ROSADOS

D.O. VALENCIA

ROSA ROSAE COSECHA (La Casa de las Vides Bodegues i Vinyes) 13.00€.

Este vino está elaborado con uvas de las nuestras viñas, criadas en la frescura de la tierra de argila blanca en la Finca de CATALÍ, con uva de la variedad Garnacha y Cabernet Sauvignon. Variedad Viura, Chardonnay y Moscatel; Color Amarillo Pálido con Reflejos Verdes. Perfil Aromático Intenso; en Boca Amable y de Gran Persistencia.

D.O. NAVARRA

Las Campanas Cosecha (Bodega Vinicola Navarra) 12.00€.

100% Garnacha, Color Rosa Brillante, Reflejos Violáceos; en Nariz Fresco, Intenso, Frutas Rojas y en Boca Denso y Carnoso.

VINOS JÓVENES

D.O. VALENCIA

ABC TEMPRANILLO COSECHA (La Casa de las Vides Bodegues i Vinyes) 10.00€.

Vino joven con frescura, vivo y aromático; mestizaje expresivo de frutas de la Mediterránea. Elaborado con uvas Tempranillo, Petit Verdat, Garnacha y Merlot.

D.O. VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

SEÑORÍO REAL COSECHA TEMPRANILLO (Avelino Vegas) 11.00€.

Color cereza picota, intenso, limpio y brillante, aromas intensos a frutas rojas.

D.O. LA RIOJA

VIÑA VALORIA COSECHA TEMPRANILLO (Bodegas Valoria) 13.00€.

Color rojo cereza, aromas a fruta madura y café, buen paso por boca y sabroso.



TINTOS CRIANZA

D.O. LA RIOJA

SOLAR DE LIBANO CR. (Bodegas Castillo de Sajazarra)	18.00€.
<i>Crianza en Barrica de Roble Francés y Americano, Durante 18 Meses y Resto Botella; Viñedos Nuestra Propiedad de Suelos Arcillocalcáreos.</i>	
VIÑA VALORIA CR. (Bodegas Valoria)	18.00€.
<i>Color rojo cereza, aromas a fruta escarchada, en boca sensación de fruta madura</i>	
RAMÓN BILBAO CR. (Bodegas Ramón Bilbao)	18.00€.
<i>Rojo rubí brillante bien cubierto; aromas de frutas silvestres maduras (moras y grosellas) Con un fondo sutil de vainilla, retrogusto persistente.</i>	
1/2 CUNE CR. (Compañía Vinícola del Norte de España)	13.50€.
<i>Uva Tempranillo Vendimiados a Mano, Crianza 12 Meses en Barrica Roble Americano y Francés y Varios Meses en Botella.</i>	

D.O. RIBERA DEL DUERO

PROTOS ROBLE COSECHA (Bodegas Protos)	17.50€.
<i>Elaborado 100% con Tempranillo. Atractivo color cereza oscuro. Lleno y concentrado en nariz, con frutos rojos maduros y toque de aromas de buenas maderas.</i>	
TERRAS GUINDAS ROBLE (Bodegas Frontaura)	15.00€.
<i>Color Rojo Picota, Ribetes Violáceos; Aromas Intensos y Limpios de Fruta Roja; Boca Elegante, Alegre y Fresco. Redondo, Sedoso, de Tanino Dulzón y Pulido.</i>	

D.O. ALICANTE

SANTA BÁRBARA DE ALICANTE – 4 Meses Roble (Vins del Comtat)	18.00€.
<i>Tinto Maduro, con Persistentes Aromas a Frutas del Bosque, Buena Acidez que le Otorga Frescura; en Boca Suave, Intensidad Frutal, Final Largo y Cálido.</i>	

D.O. DE LA TIERRA DE CASTILLA

YLLERA CR. (Grupo Yllera)	15.00€.
<i>Selección de las mejores uvas de Tempranillo. Despalillado y estructurado. 12 meses en barrica de roble.</i>	



D.O. VALENCIA

ACULIUS CR. (La Casa de les Vides Bodegues i Vinyes) 20.00€.
Elaborado con uvas Monastrell, Tempranillo y Syrah de nuestros propios viñedos de la Finca EL GALTERO de Agullent.

CAVAS

UTIEL REQUENA

DOMINIO DE REQUENA BRUT NATURE 18.00€.
Color Amarillo Oro Pálido, 75% Macabeo, 25% Perellada; en Nariz es Fresco, Toques a Fruta y Flores; en Boca Buena Acidez, Sabroso y Afrutado.

SANT SADURNÍ D'ANOIA

CODORNIU 1551 BRUT NATURE (Codorniu) 20.00€.
Cava elaborado a partir de las variedades Macabeo, Xarel.lo y Parrellada; Color amarillo pálido con aromas florales y agradables notas a pan tostado y miel.

GRAMONA IMPERIAL GRAN RESERVA BRUT 38.00€.
Cava Elaborado a Partir de las Variedades Xarel.lo, Macabeo y Chardonnay; Amarillo Pálido con Reflejos Pajizos, en Nariz Intenso, Destaca la Fruta Blanca Madura, vivaz y Refrescante.



RENOVACION DE BODEGA

NUESTRO GRAN SOMELIER DEL MESÓN RACÓ DE TONI LES RECOMIENDA ESTOS MARAVILLOSOS CALDOS DE RENOVACIÓN DE BODEGA PARA DEGUSTARLOS EN TAN SUCULENTOS MANJARES

BLANCOS COSECHA

D.O. ALICANTE

ENRIQUE MENDOZA VITICULTOR CHARDONNAY (Bodegas Enrique Mendoza) 18.50€.
Chardonnay 100% Producidas en Nuestros Viñedos Situados en el Cabezo de la Virgen, en Villena.

D.O. RUEDA

VERDEO COSECHA 100% VERDEJO (Bodegas Familia Torres) 18.00€.
Joven, Actual, Fresco, 100% Verdejo, de Amarillo Claro con Reflejos Verdes. Notas Fruta Tropical, Cítricos y un Toque Hinojo. Elegante y Largo Postgusto en Boca.

TINTOS CRIANZAS

D.O. ALICANTE

ENRIQUE MENDOZA VITICULTOR, 12 MESES EN BARRICA,..... 22.00€.
MONASTRELL CABERNET SAUVIGNON (Bodegas Enrique Mendoza)
Uvas Monastrell y Cabernet Sauvignon de la Finca "Chaconero" y "Valle de los Quebrados" en Cabezo de la Virgen en Villena, Fermentado en Pequeños Depósitos Acero a Baja Temperatura.

D.O. LA RIOJA

ALTOS IBÉRICOS CR. (Bodegas Familia Torres) 18.00€.
Variedad Tempranillo, 12 Meses en Barrica. Aroma Frutas del Bosque y Especies.
MONTELCIEGO CR. (Bodegas Montelciego) 12.00€.
Color Cereza Brillante, Aroma Elegante Crianza, Notas Frutales. En Boca Amplio.



D.O. RIBERA DEL DUERO

CELESTE ROBLE (Bodegas Familia Torres – Pago al Cielo)	19.50€.
<i>Variedad Tinto Fino (Tempranillo), Envejecido en Barrica Roble Francés.</i>	
3/8 VIÑA MAYOR ROBLE (Bodegas Viña Mayor)	11.50€.
<i>Variedad Tempranillo, Jugoso y Gran Intensidad Frutal, Envejecido 3 Meses en Barrica de Roble.</i>	

CAVAS

SANT SADURNÍ D'ANOIA

VISIEGA MÉTODO TRADICIONAL BRUT (C.B.L.S.A.)	10.00€.
<i>Aspecto Amarillo Dorado Verdoso, con Fina Burbuja y Buena Formación de Corona.</i>	





WHISKYS ESPECIALES

CHIVAS REGAL 12 AÑOS (BLENDED RESERVA)	9.50€.
J/B 15 AÑOS (BLENDED RESERVA)	9.50€.
THE ORIGINAL DIMPLE 15 AÑOS (BLENDED RESERVA)	9.50€.
THE ANTIQUARY 12 AÑOS (BLENDED RESERVA)	9.50€.
CARDHÚ 12 AÑOS (SINGLE MALT)	9.50€.
MACALLAN 12 AÑOS (SINGLE MALT)	14.00€.
KNOCKANDO 12 AÑOS (SINGLE MALT)	10.00€.
GLENDFIDDICH (PURE MALT)	10.00€.

BRANDYS CON SOLERA

LEPANTO (SOLERA GRAN RESERVA)	10.00€.
INDEPENDENCIA (SOLERA GRAN RESERVA)	10.00€.
CONDE DE OSBORNE (SOLERA GRAN RESERVA)	10.00€.
CARDENAL MENDOZA (SOLERA GRAN RESERVA)	10.00€.
GRAN DUQUE DE ALBA (SOLERA GRAN RESERVA)	10.00€.
CARLOS I (SOLERA GRAN RESERVA)	10.00€.
LÁRIOS 1866 (SOLERA GRAN RESERVA)	10.00€.

RONES ESPECIALES DEL CARIBE

MATUSALEM 15 AÑOS (GRAN RESERVA)	9.50€.
--	--------