



*RESTAURANTE*  
**MARY MONTE**



**RESERVAS: +34 679 717 216**  
[www.mym-conil.com](http://www.mym-conil.com)



## VINO BLANCO *White Wine // Weißwein*

Botella 0,75l

V.T. Cádiz **Cortijo de Jara** V.T. Cádiz (Gewürztraminer y Sauvignon Blanc) 19.00  
Color amarillo pajizo de gran limpidez y brillantez. Aromas florales de jazmín, piña y pomelo, notas cítricas. Entrada en boca fresca y amable, sabores afrutados, con un largo y agradable recuerdo en el retrogusto.

**Tarantelo** V.T. Cádiz, Chiclana (Chardonnay) 19.50  
Entrada fresca con una acidez muy marcada pero equilibrada. Retrogusto salino largo y persistente.

D.O. Rueda **Impresiones** D.O. Rueda (Verdejo) 19.00  
De alta intensidad a frutas tropicales, notas a manzana, piña y melocotón. Nota de cata en boca. Entrada dulce, paso acidulado, pos-gusto amargo y final seco.

**Cyatho** D.O. Rueda (Verdejo) 19.50  
Seco, sabroso con equilibrio entre fruta y toque amargoso varietal, muy redondo y graso debido al trabajo con las lias. Paso goloso y sabroso con fino y elegante final debido a su justa acidez natural.

**Castelo de Medina** D.O. Rueda (Sauvignon Blanc) 19.50  
2 meses de lias. Profundos matices a frutas tropicales maduras. Mejor Sauvignon del mundo.

**Shaya** D.O. Rueda (Verdejo)   23.00  
Parte del vino fermentado y criado en roble francés con sus lias. Viñedo viejo y suelo muy pobre generan notas minerales, frutas maduras, justa acidez, mazapán y especias. Ecológico y Vegano.

D.O. Rías Baixas **Nº12 by Paco & Lola** D.O. Rías Baixas (Albariño) 21.00  
Boca fresca, buen acidez, muy frutal e intenso y equilibrado.

**Pazo das Bruxas** D.O. Rías Baixas (Albariño) 23.00  
De elevada intensidad aromática, con notas a flor blanca, cítricos y melocotón blanco. De entrada fácil, golosa y hedonista. Destaca por su franca acidez que acompaña el paso de boca. Final largo y persistente.

Varias D.O. **Temps de Flor** D.O. Penedès (Xarel·lo, Moscatel, Sauvignon Blanc) 19.50  
Destacan notas de fruta madura de verano, como melocotón, pera, lichi y uva, con matices florales blancas como jazmín, azahar, rosa y azalea.

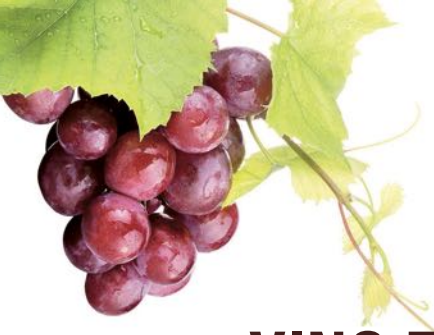
**Alma de Blanco** D.O. Monterrei (Godello) 21.00  
Aroma de muy buena franqueza y calidad, aparecen aromas de frutas tropicales con recuerdos florales. La estructura en boca oscila entre ligero y media intensidad, sedoso con una excelente armonía y acidez. Muy agradable y elegante postgusto.

**Habla de Ti** V.T. Extremadura (Sauvignon Blanc) 21.50  
Verde brillante con matices oro, intenso aroma varietal característico de la Sauvignon Blanc, con toques de espárrago, mango, hoja de tomate y boj, fresco, intenso, agradable, larga persistencia de frutas tropicales.

**Camiño dos Faros** D.O. Ribeiro (Treixadura, Torrontés y otras) 22.50  
Fresco, franco y expresivo con notas de fruta fresca, manzana, melocotón y hierbas silvestres.

*Precios en Euros, IVA incluido. Prices in Euro, taxes included. Preise in Euro, inkl. MwSt.*

BLANCOS WHITE WINE WEISSWEIN



## VINO TINTO *Red Wine // Rotwein*

Botella 0,75l

V.T. Cádiz **Cortijo de Jara** V.T. Cádiz (Tempranillo, Merlot, Syrah) 19.00

6 meses en barrica de roble. Color cereza brillante y limpio, nariz afrutada, frutos rojos, fresa y frambuesa, ligeras notas de fruta negra y regalíz, suave y amable, muy fresca, equilibrada acidez.

**Garum** V.T. Cádiz (Merlot, Syrah, Petit Verdot) 22.50

11-14 meses en barrica. Color granate capa media-alta. Intenso y franco en nariz, fruta roja madura, especias, cerezas, café y cacao, un tanino dulce lo hace sedoso pero potente, de un postgusto tostado y caféico, amplio, de largos postgustos.

**Cobijado** V.T. Cádiz (Cab. Sauv., Merlot, Petit Verdot, Syrah, Tempranillo, Tintilla de Rota) 24.00

Vista tiene un precioso color cereza. En nariz nos llegan aromas a frutos negros como la mora.

Notas de toffee, café y cacao. En boca tiene mucho cuerpo, persistiendo los toques de café y cacao.

**Cortijo de Jara** V.T. Cádiz (Tempranillo, Merlot y Syrah) 25.00

12 meses en barrica de roble. En boca es golosa y amable, donde la fruta llena toda la boca acompañado de la justa acidez que le aporta un agradable frescor. Retrogusto de grato recuerdo frutal.

**Baelo Claudia "Autor"** V.T. Cádiz (Syrah, Tintilla de Rota, Merlot) 28.50

Aromas complejos, frutas negras licorosas, notas balsámicas, aromas lácticos. Notas de cacao conforme avanza su oxigenación. Destaca por su buena estructura, potencia y carnosidad. Graso en boca. Largo y complejo.

D.O.C. Rioja **Cuna de Reyes Crianza** D.O.C. Rioja (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo) 19.00

12 meses en barrica de roble. Color rojo cereza de capa media con fino ribete granate. Aroma fragante a frutos rojos con fondo de buen tostado, vainilla, coco y notas lácteas. En boca redondo, buena estructura, sabroso, a frutos rojos con final a vainilla.

**Fernandez Pierola Crianza** D.O.C. Rioja (Tempranillo) 23.50

Carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta acompotada e integrado en maderas tostadas y taninos nobles. Retrogusto potente, largo y con personalidad.

**Ramon Bilbao Edición Limitada** D.O.C. Rioja (Tempranillo) 24.00

Buena intensidad, con peso en el centro de la boca. Acidez media, taninos integrados y maduros.

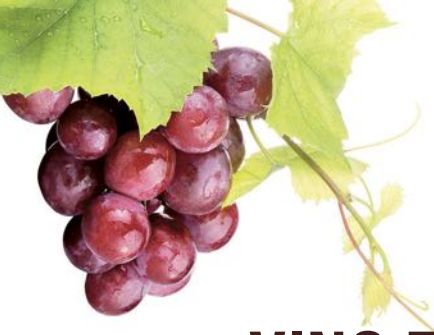
En retronasal es intenso y aparecen de nuevo las notas de fruta y especias anteriormente encontradas.

**Izady Crianza** D.O.C. Rioja (Tempranillo) 24.00

12 meses de crianza en barricas de roble americano.

Fruta madura y toques espaciados para un Rioja elegante.





# VINO TINTO *Red Wine // Rotwein*

Botella 0,75l

- D.O. Ribera del Duero **Madre Selva** D.O. Ribera del Duero (Tempranillo) 19.00  
Sobresale por ser un vino joven y fresco, amable y con una larga explosión aromática.
- Raíz de Guzmán Roble** D.O. Ribera del Duero (Tempranillo) 21.50  
6 meses en bodega de roble. Color rojo cereza, limpio y brillante, con aroma agradable, fresco y frutal, madera bien integrada. Equilibrado y fresco. Postgusto frutal y ahumado.
- Raíz de Guzmán Crianza** D.O. Ribera del Duero (Tempranillo) 32.00  
12 meses en bodega de roble. Una explosión de frutas salvajes, equilibrada con aromas a nuez moscada, canela y minerales. Color rojo cereza, tono grana. Aroma delicado con buena intensidad.
- Arzuaga** D.O. Ribera del Duero (Tempranillo, Cabernet Sauvignon) 34.00  
Alta diversidad aromática, frutas rojas maduras, toques especiados y notas balsámicas, con un final torrefactado.
- Pago de Capellanes Crianza** D.O. Ribera del Duero (Tinto Fino {Tempranillo}) 46.50  
12 meses de crianza en barricas de roble francés.  
Fruta, especias y tierra se mezclan dentro de una botella de este vino.
- Pago de Carraovejas** D.O. Ribera del Duero (Tinto Fino {Tempranillo}, Cab. Sauv., Merlot) 53.00  
Cuerpo con un fondo vibrante. Delicadeza en el cuidado de la uva y de su elaboración.  
Pasión por el detalle que se percibe en un vino equilibrado, que refleja el carácter del valle.
- Varias D.O. **Flor de Vetus** D.O. Toro (Tinta de Toro) 21.00  
9 meses de crianza en barricas de roble francés y americano.
- Flor de Morca** D.O. Campo de Borja (Garnacha) 22.00  
6 meses de crianza en barricas de roble francés. Muy goloso, mineral y ahumado.
- Habla del Silencio** V.T. Extremadura (Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo) 24.50  
6 meses en bodega de roble. Carnoso y potente, con aromas balsámicos, reflejos minerales, con una fuerte presencia de fruta madura y una boca persistente.
- Sommos Merlot** D.O. Somontano (Merlot) 26.00  
Estructurado, equilibrado, persistente y de gran vivacidad.
- Juan Gil** D.O.P. Jumilla (Monastrel)   27.50  
12 meses de crianza en barricas de roble francés. Una delicia por su elegancia.  
Tiene un paso por madera francesa. Ecológico y Vegano.
- Encina blanca "Tinto 9 Cepas"** (9 uvas) 28.00  
12 meses en bodega, 24 meses en botella. Un vino corpulento, de gran finura, que aún la fruta fresca y sabrosa con taninos amables y maderas en boca.
- Habla Nº23** V.T. Extremadura (Malbec) 36.50  
Vino envolvente y atractivo, fiel reflejo de nuestro trabajo meticuloso sobre la viña.
- Bobos** D.O.P. Utiel-Requena (Bobal) 43.00  
10 meses de crianza en barricas de roble francés. Con destellos juveniles y ribetes tejas por su crianza.



## VINO ROSADO *Rosé Wine // Rosé-Wein*

Botella 0,75l

### **Excellens** D.O.C. Rioja (Garnacha, Tempranillo) 18.00

De atractivo color rosa pálido. Nariz de pétalos de rosa y finas notas de melocotón. Boca sedosa, equilibrada con sabores delicados de fruta blanca madura. Este rosé se expresa con delicadeza y una justa vivacidad que resalta su frescura. Envoltente con buen final de boca.

### **Quelías** D.O. Cigales (Tempranillo, Garnacha, Verdejo y Albillo) 24.00

9 meses de crianza sobre sus lías finas. Le aportan volumen, longevidad y persistencia. 3 años elegido mejor vino rosado del mundo.

### **Arzuaga Rosae** D.O. Ribera del Duero (Tempranillo) 26.00

Arzuaga Rosae 2020 es un espumoso fresco. En nariz es muy intenso, mostrando una gran cantidad de matices a copa parada con aromas a fresa, frambuesa, toques tropicales, cítricos y flores. En boca es sedoso y muy amable, con una sensación muy sabrosa. Final largo y persistente.

## CAVA *Sparkling Wine // Sekt & Champagner*

Botella 0,75l

### **Sumarroca Brut** D.O. Cava (Macabeo, Parellada, Xarel·lo, Chardonnay) 22.00

Paja con reflejos verdosos, de excelente transparencia y fluidez. Presencia de rosarios de finas burbujas que forman una persistente corona en la superficie de la copa.

### **Sumarroca Brut Rosé** D.O. Cava (Pinot Noir) 22.00

Sumarroca Brut Rosé es un vino rosado de capa media. Aromáticamente es intenso y se aprecian notas de fruta roja y aromas florales. En boca es afrutado, untuoso y con un final delicado.

### **Juve Camps Reserva** D.O. Cava (Xarel·lo, Macabeo, Parellada) 32.50

La cremosidad de su espuma se integra perfectamente en el paladar, haciendo que su paso por boca sea simultáneamente fresco, amplio y sugestivo.

### **Terrer de la Creu** D.O. Cava (Xarel·lo, Macabeo, Parellada) 18.00

Elaborado artesanalmente con el método tradicional. Cava Brut Nature fresco y muy afrutado.

### **Win 5.0 Frizzante** V.T. Castilla y León (Verdejo y Sauvignon Blanc) 19.00

5,0% alcohol. Se aprecia un vino agradable y muy equilibrada, entre una punta del moderado dulzor propio de los azúcares del vino, en equilibrio con las frescas notas de su acidez y las sensaciones carbónicas.

### **Abbazia Moscato** Lombardia (Moscatel) 19.00

Divertido vino blanco espumoso, muy floral y afrutado. Entrada dulce, muy equilibrado, fino y elegante.

### Champagne **Moët & Chandon** Imperial Brut (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir) 65.00

Fresco, de paso frutal, notas a pera, albaricoque, manzana, melocotón, y cítricas con una agradable sensación seca.

### **Moët & Chandon Rosé** Imperial Brut (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir) 81.00

Ataque con carácter afrutado, explosivo y espontáneo, centro de boca tierno, final fresco y suave.



# RESTAURANTE MAR y MONTE

*Si algo no le ha gustado, díganoslo.  
Si le ha gustado, dígaselo a sus amigos.  
Si tiene cualquier pregunta o comentario  
no dude en hablar con nosotros.*

*Queremos que salga satisfecho/a de nuestro restaurante  
porque sabemos lo importante que es en la vida comer bien.*

*Gracias, el equipo de Mar y Monte.*

*If there is something that you didn't like, please tell us.  
If you liked it, please tell everybody else.*

*Please feel free to contact us for any queries,  
problems or comments you may have.*

*We want you to leave our restaurant satisfied  
as we know that good food is important in life.*

*Thank you, your Mar y Monte Team.*

***Wenn Ihnen etwas nicht gefallen hat, sagen Sie es uns bitte.  
Wenn es Ihnen gefallen hat, erzählen Sie es all Ihren Freunden.***

*Wenn Sie Fragen oder Anmerkungen haben  
oder uns etwas mitteilen möchten,  
zögern Sie bitte nicht, mit uns zu sprechen.*

*Wir möchten, dass Sie unser Restaurant zufrieden verlassen,  
weil wir wissen, wie wichtig gutes Essen im Leben ist.*

*Danke, Ihr Mar y Monte Team.*

# RESTAURANTE MAR Y MONTE

Celebre con nosotros cualquier tipo de evento (BBC).  
Let's talk about your next anniversary, birthday ...  
Feiern Sie bei uns – Geburtstage, Hochzeiten, Firmenessen ...

**RESERVAS +34 679 717 216**

Restaurante Mar y Monte Conil S.L.  
Carretera de Urbanización Roche, 11149 Conil de la Frontera

Nuestros horarios siempre actualizados se encuentran en la página web.  
Please find our opening hours always up to date on our website.  
Unserer Öffnungszeiten finden Sie immer aktuell auf unserer Website.

 Mar y Monte Conil

[www.mym-conil.com](http://www.mym-conil.com)