



CARTA DE VINOS

En Maison Umami, creemos que el vino adecuado es la clave para alcanzar el equilibrio del quinto sabor. Déjate guiar por nuestras recomendaciones y descubre cómo nuestras referencias seleccionadas realzan la excelencia de nuestros platos.



VINOS TINTOS

Especiales para carnes

RIBERA DEL DUERO

LA PLANTA 19,50€

Tipo: Tempranillo
Bodega: Arzuaga Navarro
Perfil: Vino jugoso y equilibrado, con mucha fruta roja madura y sutiles notas tostadas de su paso por madera.
Puntuación: 90 pts - Guía Peñín.

FINCA RESALSO 21,50€

Tipo: Tempranillo
Bodega: Emilio Moro
Perfil: Vino joven y afrutado, con notas de cereza y ligeros tostados.
Puntuación: 90 pts - Guía Peñín.

CEPA 21 27,50€

Tipo: Tempranillo
Bodega: Cepa 21
Perfil: Vino moderno y redondo, con fruta negra madura y taninos suaves.
Puntuación: 92 pts - Guía Peñín.

EMILIO MORO 29,50€

Tipo: Tempranillo
Bodega: Emilio Moro
Perfil: Vino equilibrado, con fruta negra, especias y buena estructura.
Puntuación: 93 pts - Robert Parker.

PAGODE CARRAOVEJAS 55,00€

Tipo: Tempranillo/ Cabernet Sauvignon / Merlot
Bodega: Pago de Carraovejas
Perfil: Vino complejo y elegante, con notas de mora, cacao y vainilla.
Puntuación: 95 pts - Robert Parker.

RIOJA

LUISCAÑAS 25,00€

Tipo: Tempranillo
Bodega: Luis Cañas
Perfil: Vino moderno, con fruta negra madura y buena frescura.
Puntuación: 92 pts - Tim Atkin.

MUGA CRIANZA 29,50€

Tipo: Tempranillo/ Garnacha / Graciano
Bodega: Muga
Perfil: Rioja equilibrado, con fruta roja, vainilla y madera bien integrada.
Puntuación: 91 pts - Guía Peñín.

VIÑA ARDANZA 39,50€

Tipo: Tempranillo/ Garnacha
Bodega: La Rioja Alta
Perfil: Rioja elegante, con fruta roja, especias y notas de crianza.
Puntuación: 95 pts - Robert Parker.

VINOS BLANCOS

Especiales para atún y salmón

PALACIO DE BORNOS 17,50€

Tipo: Verdejo (Semidulce)
Bodega: Palacio de Bornos
Perfil: Vino goloso y refrescante, con notas florales, frutas blancas y un dulzor suave y equilibrado.
Puntuación: 89 pts - Guía Peñín.

PROTOS VERDEJO 17,50€

Tipo: Verdejo
Bodega: Protos
Perfil: Vino ligero y fresco, con notas herbáceas y fruta tropical.
Puntuación: 92 pts - Guía Peñín.

SONRISA DE TARES 17,50€

Tipo: Godello
Bodega: Dominio de Tares
Perfil: Fresco, equilibrado y con mayor complejidad, con notas de fruta blanca y un toque mineral.
Puntuación: 90 pts - Guía Peñín.

MARTÍN CÓDAX 20,50€

Tipo: Albariño
Bodega: Martín Códax
Perfil: Vino muy fresco, con notas cítricas, fruta blanca y un toque salino.
Puntuación: 90 pts - Guía Peñín.

MAR DE FRADES 27,50€

Tipo: Albariño
Bodega: Mar de Frades
Perfil: Vino mineral y elegante, con fruta blanca y acidez viva.
Puntuación: 91 pts - Guía Peñín.

LOURO 32,00€

Tipo: Godello
Bodega: Rafael Palacios
Perfil: Vino estructurado y elegante, con fruta madura y marcada mineralidad.
Puntuación: 94 pts - Robert Parker.

PREMIUM

LA RIOJA ALTA 904 98,00€

Tipo: Tempranillo
Bodega: La Rioja Alta
Perfil: Vino complejo y elegante, con fruta seca, tabaco y madera fina.
Puntuación: 95 pts - Robert Parker (2010).

FLOR DE PINGUS 188,00€

Tipo: Tempranillo
Bodega: Dominio de Pingus
Perfil: Vino intenso y concentrado, con fruta negra y mineralidad.
Puntuación: 96 pts - Robert Parker (2018).

VEGA SICILIA ÚNICO 498,00€

Tipo: Tempranillo
Bodega: Vega Sicilia
Perfil: Vino profundo y complejo, con fruta negra, tabaco y gran elegancia.
Puntuación: 100 pts - Robert Parker (2004).

SELECCIÓN MAISON UMAMI

PARA ATÚN BALEGÓ:

Martín Códax 20,50€
Albariño fresco y mineral.

PARA TARTAR Y SASHIMI:

Mar de Frades 27,50€
Albariño, elegante y con fruta blanca.

PARA WAGYÚ A5

Emilio Moro 29,50€
Elegante y equilibrado.

Pago de Carraovejas 55,00€
Nuestra recomendación para carnes premium.

PARA PATO LAQUEADO

Viña Ardanza 39,50€
Rioja refinado y complejo.

PARA CELEBRACIONES

Moët & Chandon 60,00€
Champagne icónico.

ESPUMOSOS

JUVÉ & CAMPS 27,50€
RESERVA DE LA FAMILIA

Tipo: Macabeo / Xarel·lo / Parellada
Bodega: Juvé & Camps
Perfil: Cava seco y equilibrado, con fruta blanca, almendra y ligeros tostados.
Puntuación: 92 pts - Guía Peñín.

MOËT & CHANDON 60,00€

Tipo: Ensamblaje Champagne
Bodega: Moët & Chandon
Perfil: Vino elegante y fresco, con notas de manzana verde, cítricos y brioche.
Puntuación: 90 pts - Wine Spectator

ROSADOS

AIRE DE PROTOS 18,50€

Tipo: Tempranillo
Bodega: Protos
Perfil: Rosado fresco y aromático, con notas de fresa y frambuesa.
Puntuación: 90 pts - Guía Peñín.

IZADILARROSA ROSÉ 18,50€

Tipo: Garnacha
Bodega: Izadi
Perfil: Vino ligero y fresco, con fruta roja y buena acidez.
Puntuación: 90 pts - Guía Peñín.