

*"El Jerez limpia el cerebro, calienta la sangre y da valor al corazón"*

*William Shakespeare*

### **Finos**

**De color pajizo o dorado, aroma punzante y delicado (almendrado), seco y ligero al paladar, con crianza "en flor" y con una graduación alcohólica sobre 15º ideales para acompañar.**

La Janda (Bodegas Álvaro Domecq).....	2.50.....	16.00
Tío Pepe (Bodegas González Byass).....	2.50.....	16.00
Fino de la Casa (Cooperativa).....	1.50.....	11.00
Tío Pepe en Rama (Bodegas González Byass) .....	.....	25.00

### **Manzanillas**

**De color pajizo, aroma punzante, seco y ligero al paladar, con crianza "en flor". Su graduación alcohólica oscila entre 15 y 17 º.**

La Jaca (Bodegas Álvaro Domecq).....	2.50.....	16.00
Solear (Bodegas Barbadillo).....	2.50.....	16.00
La Gitana (Bodegas Hidalgo).....	2.00.....	14.00
Manzanilla de la Casa (Cooperativa).....	1.50.....	11.00

### **Amontillados**

**De color ámbar, con aroma punzante y atenuado (avellanado), Suave y ligero al paladar. Su graduación alcohólica oscila sobre los 17,5 º.**

Viña AB (Bodegas González Byass).....	3.50.....	21.00
Non Plus Ultra (Bodegas Sánchez Romate).....	.....	28.00

### **Olorosos**

**Seco, de color caoba, cálido, redondo potente. Su graduación alcohólica es de 18º**

Alburejo (Bodegas Álvaro Domecq).....	3.00.....	20.00
Alfonso (Bodegas González Byass).....	3.00.....	20.00
Oloroso de la Casa (Cooperativa).....	2.00.....	12.00

### **Palo Cortao**

**Entre castaño y caoba, anticipa notas que combinan el Amontillado y el Oloroso: frutos secos, pan tostado, hierbas aromáticas con toque de cítricos. Su graduación alcohólica es de 18º**

Leonor (Bodegas González Byass).....	4.30.....	28.00
Regente (Bodegas Sánchez Romate).....	4.00.....	25.00

### **Cream**

**De sabor dulce con color que va del castaño al caoba oscuro, su aroma envuelve de matices tostados, de turrón, caramelo y frutos secos. Su graduación alcohólica es de 17.5º**

Aranda (Bodegas Álvaro Domecq).....	2.20.....	15.00
Solera 1847 (Bodegas González Byass).....	2.20.....	15.00
Canasta, (Bodegas WILLIAMS & HUMBERT).....	2.50.....	16.00
Cream de la Casa (Cooperativa).....	1.50.....	11.00

### **Pedro Ximénez**

**Sabor ampliamente dulce, su color de ébano y su aroma de miel, fruta confitada, higos y pasas. Su graduación alcohólica es de 17º**

Néctar (Bodegas González Byass).....	3.00.....	21.00
Sánchez Romate (Bodegas Sánchez Romate).....	2.80.....	18.00