



mojama beach

carta de vinos

Aquí no venimos a hablar de taninos. Venimos a bebernos el sol. En copa, en cubitera o con hielo. Tú pides. Mojama sirve.



VINOS CON HIELO (Y CON ROLLO)

Copas que refrescan. Vinos que piden hielo y no dan explicaciones.

	COPA	BOTELLA
SOHO'S FINO SPRITZ <i>Fino de Jerez con limón, bergamota y hierbabuena. Ligero, fresco y con burbuja suave.</i>	5	18
SOHO'S ROSÉ SPRITZ <i>Fino con pomelo, menta y ruibarbo. El más floral, frutal y veraniego.</i>	5	18
SANGRÍA TINTA VIÑA POMAL <i>Tinto de Rioja con triple seco, anís, canela y manzana. Receta de la casa.</i>	6,50	
VERMUT DE CHICLANA · MANUEL ARAGÓN <i>Andaluz, artesano, con carácter. Hierbas, dulzor suave y mucho sur.</i>	4,50	



ESPUMOSOS

Para brindar sin motivo. O con todos.

	COPA	BOTELLA
ARS COLLECTA BLANC <i>Codorníu · Pinot Noir, Xarel·lo y Trepát. Burbuja fina, carácter serio y final largo.</i>		32
AT ROCA RESERVA <i>Macabeo, Xarel·lo y Parellada. Fresco, con alma de piedra y uva sin disfraz.</i>		28
ARS COLLECTA GRAND ROSÉ <i>Codorníu · Pinot Noir, Xarel·lo y Trepát. Rosado con duende, fresa ligera y espuma que acaricia.</i>		32
MUMM CORDON ROUGE BRUT <i>Champagne · Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier. Brinda con historia, vive con pausa.</i>		60



ROSADOS CON ACTITUD

Ni rojos, ni blancos. De esos que miran al sol con gafas puestas.

	COPA	BOTELLA
VIÑA POMAL ROSADO <i>Garnacha & Viura · D.O. Rioja.</i>	3,50	18
ARZUAGA ROSAE <i>Tempranillo · D.O. Ribera del Duero.</i>		26



BLANCOS PARA PASAR EL DÍA

Desde los más ligeros hasta los que se quedan en la mesa.

	COPA	BOTELLA
FRIZZANTE BARBADILLO <i>Moscatel · Tierra de Cádiz. Con chispa, ideal para empezar.</i>	3,40	18
ABULAGA <i>Moscatel · Tierra de Cádiz. Dulce ligero, floral, amable.</i>	3,40	18
ATUNA <i>Palomino Fino · Cádiz. Seco, atlántico, directo del viento de levante.</i>		22
MATALIAN SECO <i>Palomino Fino · Tierra de Cádiz. Limpio, seco, con alma de albariza.</i>		22
LA COTORRA <i>Verdejo · D.O. Rueda. El verdejo que nunca falla.</i>	3,40	18
LA DUDA <i>Godello · D.O. Monterrei. Redondo, con frescura y acento gallego.</i>		25
O LUAR DO SIL <i>Godello · D.O. Valdeorras. Fino, mineral, elegante.</i>		27
O LUAR DO SIL SOBRE LÍAS <i>Godello · D.O. Valdeorras. Más volumen, más serio, más largo.</i>		34
CARTA MARINA <i>Albariño · D.O. Rías Baixas. Mar en copa, sin pretensión.</i>		22
PACO Y LOLA <i>Albariño · D.O. Rías Baixas. Alegre, tropical, entra solo.</i>	4,30	27



TINTOS PARA QUEDARSE UN RATO

Tintos con flow. Sin pesadez. Para tardes que se alargan.

	COPA	BOTELLA
LEGARIS ROBLE <i>Ribera del Duero. Fruta, madera suave y cuerpo ligero. El primer sorbo que engancha.</i>	3,80	20
VIÑA POMAL <i>Rioja. Clásico que nunca falla. Tempranillo de sobremesa larga.</i>	3,80	20
ESCUCHA <i>Bierzo. Mencía con ritmo lento. Fresco, ligero y con mucho que contar.</i>		25
CARACEPA <i>Tierra de Cádiz. Syrah y Petit Verdot con acento del sur. Goloso, alegre, distinto.</i>	4,50	24
MATARROMERA CRIANZA <i>Ribera del Duero. Serio, redondo, profundo. El que llega tarde y se queda.</i>		37
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA <i>Ribera del Duero. Tempranillo con traje limpio y paso firme.</i>		40



VINOS CON SAL

Generosos andaluces. Secos, dulces o a medio camino. Con sol, con historia... y con descaro.

	COPA	BOTELLA
FINO ARROYUELO <i>Chiclana · Primitivo Collantes. Seco como el levante. Despierta hasta la última papila.</i>	3,50	18
MOSCATEL ORO LOS CUARTILLOS <i>Chiclana · Primitivo Collantes. Dulce, floral y descarado.</i>	3,50	18
AMONTILLADO ROMATE <i>Jerez · Sánchez Romate. Empieza seco, acaba redondo.</i>	3,50	18
MANZANILLA LA PEPA <i>Jerez · Sánchez Romate. Sabe a mar, a feria y a barra.</i>	3,50	18
CREAM ROMATE <i>Jerez · Sánchez Romate. Dulce con swing, como un abrazo con canela.</i>	3,50	18
PALO CORTADO REGENTE <i>Jerez · Sánchez Romate. Seco, elegante y algo canalla.</i>	5	28
PEDRO XIMÉNEZ DUQUESA <i>Jerez · Sánchez Romate. Pasa, higo y chocolate líquido. El postre sin tenedor.</i>	6	30

aquí no se cata, se disfruta

COPA / BOTELLA · PRECIOS CON 10% DE IVA INCLUIDO