

PROCEDENCIA DE NUESTROS VINOS PROVENANCE OF OUR WINES

D.O.P.: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA | I.G.P.: INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
P.D.O.: PROTECTED DENOMINATION OF ORIGIN | P.G.I.: PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATOR



DESCUBRE LA “RETSINA”: SABOR AUTÉNTICO GRIEGO

“Retsina” es un vino blanco resinado griego que se lleva elaborando desde hace más de 2000 años. Su sabor único tiene su origen en épocas antiguas por la práctica de sellar los recipientes del vino con la resina del pino de Alepo. Antes de la invención de la botella de cristal impermeable, el oxígeno, al estar en contacto con el vino, hacía que éste se estropeará en poco tiempo. La resina del pino ayudaba a bloquear la entrada del aire en los recipientes y, a la vez, infundía al vino el aroma de la resina. Los romanos comenzaron a utilizar otro tipo de barriles en el siglo III, evitando así el uso enológico de la resina como conservador, pero su sabor se había vuelto tan popular que su elaboración y consumo ha llegado hasta nuestros días.

DISCOVER “RETSINA”: AN AUTHENTIC TASTE OF GREECE

“Retsina” is a Greek white resinated wine, which has been made for at least 2000 years. Its unique flavor is said to have originated from the practice of sealing wine vessels, particularly amphorae, with Aleppo Pine resin in ancient times. Before the invention of impermeable glass bottles, oxygen caused many wines to spoil within the year. Pine resin helped keep air out, while at the same time infusing the wine with resin aroma. The Romans began to use barrels in the 3rd century AD, removing any oenological necessity for resin, but the flavor itself was so popular that the style is still widespread today.

RETSINA

RETSINA MALAMATINA

Botella (Bottle) 0,50 lt.: 7,70 €

RETSINA DE LA CASA

Jarra (Tankard) 1,00 lt.: 12,00 €

Jarra (Tankard) 0,50 lt.: 6,50 €

Copa (Glass): 3,00 €

VINOS BLANCOS · WHITE WINES

GRIEGOS · GREEK

VINO DE LA CASA: STAFYLOS APOSTOLAKIS

Roditis

11,50 €

MOSCHOFILERO BOUTARI

100% Moschofilero - D.O.P. Mantinea

Vino blanco fresco, con leves toques de aromas florales, cítricos, y de melón.

100% Moschofilero - P.D.O. Mantinea

A crisp, refreshing white wine with enticing citrus, floral and melon aromas.

17,50 €

KANENAS MARONIA VINEYARDS TSANTALI

Chardonnay & Muscat de Alejandria

Vino nitido, de color amarillo dorado, con una atractiva matiz verde, rebosante de melocotón y manzana verde.

Chardonnay & Muscat of Alexandria

A crystal clear wine, yellow gold with an attractive green hue bursting with peach and green apple.

17,90 €

SANTORINI SANTO WINES

100% Assyrtiko - D.O.P. Santorini

Brillante y de color amarillento, hace una declaración única con su carácter varietal, con aromas de flores blancas y cítricos e intensa mineralidad. Vivido, con todo el cuerpo, bien equilibrado y con distintivo largo postgusto.

100% Assyrtiko - P.D.O. Santorini

Shiny and yellowish, makes a unique statement with its varietal character, which embraces white flowers, citrus fruits aromas and intense minerality.

Vivid, with full well balanced body and distinctive long aftertaste.

18,50 €

BIO APOSTOLAKIS

PRODUCTO DE CULTIVO ECOLÓGICO
PRODUCT OF ORGANIC FARMING

Roditis, Assyrtiko & Ugni Blanc

La agricultura ecológica, la estricta selección de uvas y la aplicación de métodos tradicionales de vinificación, dan como resultado un vino de color brillante fresco y seco, con reflejos de color verde claro, acidez equilibrada y elegante postgusto afrutado con notas de cítricos.

Roditis, Assyrtiko & Ugni Blanc

Organic farming, strict selection of grapes and traditional methods of blending and vinification result in a bright colored fresh dry wine with light green highlights, balanced acidity and elegant fruity aftertaste with notes of citrus.

18,90 €

ESPAÑOLES · SPANISH

VERDEO TORRES

100% Verdejo - D.O.P. Rueda

Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos. Su aroma es intenso, complejo y limpio, fiel a la variedad. En boca es un vino fresco, untuoso y con un post-gusto largo.

100% Verdejo - P.D.O. Rueda

It has a pale yellow color with green hues. Its aroma is intense, complex and clean, true to the variety. The palate is fresh, smooth and with a long aftertaste.

14,90 €

CAVA & VINOS ESPUMOSOS

ANNA CODORNIU

Chardonnay, Parellada, Macabeo/Xarel-lo · D.O. Cava

Chardonnay, Parellada, Macabeo/Xarel-lo · D.O. Cava

17,45 €

LAMBRUSCO

D.O.P. Reggiano, Italia

P.D.O. Reggiano, Italy

11,00 €

VINOS TINTOS · RED WINES

GRIEGOS · GREEK

VINO DE LA CASA: HERCULES

Agiorgitiko - I.G.P. Peloponnese

11,50 €

AGIORGITIKO BOUTARI

100% Agiorgitiko - D.O.P. Nemea

De color rojo oscuro y un bouquet aromático rico, con un balance de aromas a frutos rojos, las dulces notas de envejecimiento, vainilla y cacao. Rico y equilibrado con un final aterciopelado.

100% Agiorgitiko - P.D.O. Nemea

Deep red, attractive colour and a rich aromatic bouquet, with a balance of red fruit aromas, like plum and the sweet notes of ageing, vanilla and cocoa. Rich, well-structured, balanced, with a velvety aftertaste.

18,50 €

KANENAS MARONIA VINEYARDS TSANTALI

Mavrúdi & Syrah

Profundo de color, este vino lujosamente perfumado está lleno de aromas de frutas del bosque y cerezas, apoyados por notas especiadas. Tras la degustación, ofrece la misma intensidad y la complejidad en la nariz.

Mavródi & Syrah

Deeply coloured, this richly perfumed wine is full of wild berries and ripe dark cherries, supported by spicy notes. Upon tasting it delivers the same intensity and complexity on the nose.

19,90 €

BIO APOSTOLAKIS

PRODUCTO DE CULTIVO ECOLÓGICO
PRODUCT OF ORGANIC FARMING

Xinómavro & Syrah

La selección de las uvas, la mezcla armoniosa a través de su vinificación da como resultado un vino de color rojo intenso, con un cuerpo rico y sutil tanino, saca a luz el fuerte aroma frutífero de sus variedades, y un encanto equilibrado y duradero.

Xinómavro & Syrah

The selection of grapes, the harmonious mixture, through its district vinification results in a deep red wine with a rich body and subtle tannin, bringing forth the strong fruitful aroma of its varieties and a balanced charm that lasts.

22,50 €

RAPSANI RESERVE TSANTALI

Xinómavro, Krassato & Stavroto - D.O.P. Rapsani MT. Olympus

Vino elegante, de color rojo-púrpura, con la zarzamora jugosa y carácter frutal de ciruelas. Tiene una nariz atractiva con especias, toques de cuero y regaliz riqueza equilibrada por su firme estructura tánica y acidez, con un final largo.

Xinómavro, Krassato & Stavroto - P.D.O. Rapsani MT. Olympus

An elegant earthy wine, deep purple-red in colour, with juicy blackberry and plum fruit character. It has an enticing nose with spices, hints of leather and liquorice richness balanced by its firm tannic structure and acidity, with a long finish.

23,50 €

RAPSANI GRAND RESERVE TSANTALI

Xinómavro, Krassato & Stavroto - D.O.P. Rapsani MT. Olympus

De color púrpura denso, además de aromas dulces de kirsch, pastel de frutas, regaliz, aceitunas, y una caja de especias. Textura fabulosa y un acabado opulento y voluptuoso con una estructura tánica firme.

Xinómavro, Krassato & Stavroto - P.D.O. Rapsani MT. Olympus

A dense purple colour in addition to sweet aromas of kirsch, fruit cake, liquorice, olives, and a spice box. Fabulous texture, full-bodied power, pure fruit and an opulent, voluptuous finish with a firm tannic structure.

28,50 €

ESPAÑOLES · SPANISH

ALTOS IBÉRICOS CRIANZA TORRES

100% Tempranillo - D.O.P. Rioja

Rojo rubí oscuro de color púrpura. Aromas de cerezas rojas brillantes, especias y madera de vainilla ligera. Sabores de cerezas rojas, una luz tostada smokey vanilla madera de roble y especias. Equilibrado, liso w / domina sabores de la cereza, un dulce del tacto. Un acabado decente y persistente con un pop de taninos.

100% Tempranillo - P.D.O. Rioja

Dark ruby red purple in color. Aromas of bright red cherries, spice & light vanilla wood. Flavors of red cherries, a light toasted smokey vanilla oak wood & spice. Balanced, smooth w/ dominate cherry flavors, a touch sweet. A decent lingering finish with a pop of tannins.

15,50 €

CELESTE TORRES

100% Tinto Fino - D.O.P. Ribera de Duero

De color cereza oscuro con un toque de color malva. Notas intensas y poderosas. De fruta roja en una base picante. Jugoso y fresco, paladar medio largo. Joven y encorpado.

100% Tinto Fino - P.D.O. Ribera de Duero

Dark cherry coloured with a touch of mauve. Intense and powerful notes of red fruit on a spicy base. Juicy and fresh, long mid-palate. Young and full-bodied.

17,50 €

VINOS ROSADOS · ROSÉ WINES

GRIEGOS · GREEK

VINO DE LA CASA: STAFYLOS APOSTOLAKIS

Muscat Hamburg (Muskat Trollinger) & Roditis

11,50 €

KANENAS MARONIA VINEYARDS TSANTALI

Mavrúdi & Syrah

Un ramo fragante de pétalos de rosas frescas, dulces, fresa y notas de pimienta negra dominan la nariz. Un paladar de sabor intenso con preciosa riqueza, terminando equilibrado y pulido.

Mavródi & Syrah

A fragrant bouquet of fresh rose petals, confectionary, strawberry and black pepper notes dominate the nose. An intensely flavoured palate with lovely richness, finishing balanced and polished.

17,90 €

COPA DE VINO · GLASS OF WINE

GRIEGOS · GREEK

VINO DE LA CASA

Blanco, Rosado o Tinto · White, Rosé or Red
Jarra (Tankard) 1,00 lt. 12,50€/ 0,50 lt. 6,70€

2,75 €

AGIORGITIKO BOUTARI

100% Xinómavro (Tinto · Red)

4,50 €

ESPAÑOLES · SPANISH

VERDEO TORRES

100% Verdejo (Blanco · White)

3,50 €

ALTOS IBÉRICOS CRIANZA TORRES

100% Rioja (Tinto · Red)

4,00 €

CELESTE TORRES

100% Tinto Fino (Tinto · Red)

4,00 €

LOS VINOS DE GRECIA

De acuerdo con la historia, las viñas y el vino hicieron su aparición en Grecia alrededor del año 4000 AC.

Dionisos, hijo de Zeus, era el dios de las plantas y del vino y se le adoraba en toda Grecia con fiestas y ceremonias que se celebraban en varias ocasiones a lo largo del año. Los autores clásicos escribieron mucho sobre las áreas productoras de vino, sobre el vino en sí y sobre las fiestas relacionadas con él. Existen descripciones detalladas sobre los procesos de su producción que provienen de inscripciones que datan del 2500AC.

En Grecia se cultivan alrededor de 250 variedades distintas de uva proporcionando a los vinos griegos una gran calidad. Son frescos y resultan deliciosos por sí solos, combinando además de manera excelente con la gastronomía griega. Tanto el norte como el sur de Grecia ofrecen excelentes vinos. Las viñas se cultivan en casi todas las regiones de la Grecia continental y en todas sus islas. En el norte, las regiones vinícolas más importantes son Naousa, Goumenissa y Amínteo. Algunas de las variedades más conocidas que se cultivan allí son las Xinómavro y Mosjó mavro. Rapsani es la capital del vino en la Grecia central (Monte Olympus) con sus variedades autóctonas Krasato y Stavrotó. En el Peloponeso las regiones vinícolas más importantes son Nemea, Mantínia y Patras donde se producen entre otras las variedades Agiorgítiko, Mosjo filero, Mavrúdi y Roditis. Las famosas Asírtiko, Athiri y Aidáni son las variedades más conocidas de las islas.

THE GREEK WINES

According to history, vineyards and wine made their appearance in Greece around 4000 BC.

Dionysus, son of Zeus, was the god of vine and wine, and was worshiped throughout Greece with festivals and ceremonies that were held throughout the year. The classical authors wrote much about wine producing areas, wine and the celebrations related to it. There are detailed descriptions of the processes of its production coming from inscriptions dating back to 2500 BC.

About 250 different varieties of grapes are grown in Greece and Greek wines are of the highest quality. They are fresh and delicious on their own, but also make good companions of food. Both the northern and southern Greece offer excellent wines. Vines are grown in almost all regions of mainland Greece and the islands. In the North the most important wine regions are Naoussa, Goumenissa and Amynteo. Some of the most popular varieties grown there are Xynomavro and Moschomavro. Rapsani is the wine capital of Central Greece (Mount Olympus) with its native varieties Krassato and Stavroto. In the Peloponnesse the most important wine regions are Nemea, Mantinea and Patras, that produce between others the Agiorgitiko, Moschofilero, Mavroudi and Roditis varieties. The famous Assyrtiko, Athiri and Aidani are the most popular varieties of the islands.

DIONISOS
GREEK RESTAURANTS

BARCELONA

DIONISOS BORN
c/Av. Marqués de l'Argentera 27, 08003
tel. reservas: 932 682 472

DIONISOS GÓTICO
c/ Arai 3, 08002
tel. reservas 932 504 948

DIONISOS ARIBAU
c/ Aribau 50, 08011
tel. reservas: 933 235 586

DIONISOS URGELL
c/ Urgell 90, 08011
tel. reservas: 934 515 417

MADRID

DIONISOS FIGUEROA
c/ Augusto Figueroa 8, 28004
tel. reservas: 915 225 183

DIONISOS HUERTAS
c/ León 17, 28014
tel. reservas: 914 203 595

DIONISOS GASTROBAR
c/ Conde Duque 26, 28015
tel. reservas: 911 737 600

VALENCIA

DIONISOS RUSAFA
c/ Cadis 64, 46004
tel. reservas: 963 237 924



BARCELONA

QUICK GREEK ESCUDELLERS
c/ Escudellers 40, 08002

QUICK GREEK GRACIA
c/ Asturias 67, P. Diamant, 08012

www.dionisosrestaurants.com

FB: dionisosgreekrestaurant · Inst: @Dionisos_Greek_Restaurants

CONTACTO: dionisos@dionisosrestaurants.com
FRANQUICIAS: franquicias@dionisosrestaurants.com