

## 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.: 5,90 €

#### RETSINA DE LA CASA

Jarra (Tankard) 1,00 lt.: 10,75 €

Jarra (Tankard) 0,50 lt.: 5,50 €

Copa (Glass): 2,75 €

## VINOS BLANCOS · WHITE WINES

### GRIEGOS · GREEK

#### VINO DE LA CASA: STAFYLOS APOSTOLAKIS

Roditis

11,50 €

#### KANENAS MARONIA VINEYARDS TSANTALI

Chardonnay & Muscat de Alejandria

Vino nítido dorado, con un atractivo 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.*

17,50 €

#### 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.*

18,50 €

#### BIO APOSTOLAKIS PRODUCTO DE CULTIVO ECOLÓGICO PRODUCT OF ORGANIC FARMING

Roditis, Assyrtiko & Ugni Blanc - agricultura ecológica

La estricta selección de uvas y métodos tradicionales de vinificación, ofrecen un vino brillante y seco, con reflejos verde claro y elegante postgusto afrutado, con notas de cítricos.

**Roditis, Assyrtiko & Ugni Blanc - organically cultivated**

*Strict selection of grapes and traditional methods of vinification results in a bright colored fresh dry wine with light green highlights, and elegant fruity aftertaste with notes of citrus.*

18,90 €

#### SANTORINI SANTO WINES

100% Assyrtiko - D.O.P. Santorini

Brillante y de tonos amarillos, su carácter varietal ofrece aromas de flores blancas y cítricos e intensa mineralidad. Vivido, 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.*

21,50 €

### ESPAÑALES · SPANISH

#### AUSTUM VERDEJO TONIO

100% Verdejo - D.O.P. Rueda

Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos. Su aromas intenso, complejo y limpio, fiel a la variedad.

En boca es un vinofresco, 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.*

15,90 €

#### O DEUS DIONISOS

100% Albariño - D.O. Rías Baixas

Color amarillo pajizo con reflejos limón. Con notas de fruta tropical madura, mermelada de naranja, flores amarillas y un toque vegetal. Entrada amable, fresca. Buena persistencia.

**100% Albariño - O.D. Rías Baixas**

*Straw yellow colored with hints of lemon. Medium-high aromatic intensity, with notes of ripe tropical fruit, orange jam and a slight scent of yellow flowers. Fresh, with a slightly bitter touch. Good persistence.*

20,75 €

## CAVA & VINOS ESPUMOSOS

#### SIGNAT BRUT NATURE

Xarel-lo, Macabeo, Parellada

Xarel-lo, Macabeo, Parellada

17,45 €

#### LAMBRUSCO

D.O.P. Reggiano, Italia

P.D.O. Reggiano, Italy

10,75 €

## VINOS TINTOS · RED WINES

### GRIEGOS · GREEK

#### VINO DE LA CASA: NEMEA SPECIAL

Agiorgitiko - D.O.P. Nemea

Vino tinto con notas de ciruela y un toque de menta y un buen aroma a roble en nariz. Al paladar, redondo y equilibrado.

**Agiorgitiko - P.D.O. Nemea**

*Prunes, a touch of mint and good oak in the nose. In the palate, round and balanced.*

11,50 €

#### MAKEDONIKOS TSANTALIS

Xinómavro & Merlot - I.G.P. Macedonia

Brillante color rojo rubí con un toque de violeta, signo de su juventud y fresca. Fruta roja madura y aromas de grosella. Taninos suaves que ofrecen una sensación sedosa.

**Xinomavro & Merlot - P.G.I. Macedonia**

*Bright ruby red with a hint of violet, a sign of its youth and freshness. Ripe red fruit emerge, as do recurrant aromas.*

*Soft tannins offer a silky sensation.*

14,50 €

#### AGIORGITIKO BOUTARI

100% Agiorgitiko - D.O.P. Nemea

De color rojo oscuro y un bouquet aromático rico, aromas a frutos rojos, y dulces notas de envejecimiento como 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.*

18,75 €

#### NAOUSSA BOUTARI

100% Xinómavro - D.O.P. Naoussa

Rojo intenso y gran personalidad. Bouquet de fruta roja madura, junto con tomate seco y aromas a canela y madera. Un cuerpo rico, buen equilibrio y estructura, taninos suaves en su acabado.

**100% Xinomavro - P.D.O. Naoussa**

*Deep red colour with an intense personality. It produces a rich bouquet of ripe red fruit, blackberry and plum, together with sun-dried tomato and the aromas derived from ageing, cinnamon and wood. A rich body, good balance and structure, soft tannins in its finish.*

19,90 €

#### KANENAS MARONIA VINEYARDS TSANTALI

Mavrúdi & Syrah

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

**Mavroudi & 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 - agricultura ecológica

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

**Xinomavro & Syrah - organically cultivated**

*The selection of grapes and its district vinification, result in a deep red wine with a rich body and subtle tannin, bringing forth the strong fruitful aroma of its varieties and a balanced long lasting charm.*

21,50 €

#### NAOUSSA BOUTARI GRANDE RESERVE

100% Xinómavro - D.O.P. Naoussa

De color rojo terracota intenso.

Aromas de frutos secos, dominados por el tomate y el higo, mezclados con los aromas de “crianza” como la canela, vainilla, madera y especias. Vino potente, con un cuerpo que se caracteriza por una abundancia de taninos maduros, un resultado de un largo proceso de envejecimiento. Regusto duradero.

**100% Xinomavro - P.D.O. Naoussa**

*Deep red colour with terracotta tints. The sweet aromas of dried fruit, dominated by tomato and fig, blend with the aromas of ageing, like cinnamon, vanilla, wood and spices. A potent wine with a body characterized by an abundance of mature tannins, a result of the long ageing process. Lasting aftertaste.*

25,90 €

### ESPAÑALES · SPANISH

#### SANTES PORTAL DEL MONTSANT

Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon & Merlot - D.O.P. Montsant

Un vino denso con capa profunda. En nariz destacan aromas de frutos rojos. En boca es voluminoso con un tanino suave pero presente.

**Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon & Merlot - P.D.O. Montsant**

*A dense wine with deep layer. On the nose aromas of red fruits. The palate is voluptuous with a soft but present tannin.*

14,50 €

#### AUSTUM TONIO PRODUCTO DE CULTIVO ECOLÓGICO PRODUCT OF ORGANIC FARMING

100% Tinta Fina (Tempranillo) - D.O.P. Ribera de Duero

Presenta un color cereza vivo con un fondo violáceo. Nariz intensa donde predominan los aromas de frutos rojos y florales. En boca fresco y de ligera estructura. Un vino elegante, equilibrado y frutal.

**100% Tinta Fina (Tempranillo) - P.D.O. Ribera de Duero**

*Bright cherry colored with a violet background. Intense nose with floral and red fruits aromas. Evident freshness and light structure in the palate. An elegant, balanced and fruity wine.*

17,50 €

#### ZUAZO GASTÓN CRIANZA

100% Tinta Fina (Tempranillo) - D.O.P. La Rioja

De color granate intenso, con aromas de crianza: balsámicos, vainilla, regaliz y fruta del bosque. Elegante en boca y equilibrado. Con cuerpo, carnoso y acaramelado, y larga persistencia.

**100% Tinta Fina (Tempranillo) - P.D.O. La Rioja**

*Bright garnet hue. Typical nose of “crianza”: vanilla, hints of liquorice and red fruits. Complex and elegant on the palate. A full-bodied, meaty and caramelized wine. Intense aftertaste and long persistence.*

18,50 €

## VINOS ROSADOS · ROSÉ WINES

### GRIEGOS · GREEK

#### VINO DE LA CASA: MAKEDONIKOS TSANTALIS

Xinomavro & Moschomavro - I.G.P. Macedonia

Color rosa vibrante con fresas maduras en la nariz y sabor a mermelada de frambuesa. Sabor completo con un acabado sorprendentemente limpio.

**Xinomavro & Moschomavro - P.G.I. Macedonia**

*A vibrant rose colour with ripe strawberries on the nose and raspberry jam-like flavours. Round and full taste with a surprisingly clean finish.*

11,50 €

#### BOUTARI ROSÉ SEMI SECO

Xinomavro, Syrah, Cabernet Sauvignon & Merlot - I.G.P. Macedonia

Fuerte color rosado brillante. Aromas afrutados y florales, predominando rosa y cereza. Vino equilibrado, agradable, rico y complejo. Destaca por su frescura y paladar fresco.

**Xinomavro, Syrah, Cabernet Sauvignon & Merlot - P.G.I. Macedonia**

*Strong bright rosé colour. Distinct fruity and floral aromas, dominated by rose and cherry. Balanced, pleasant, rich and complex wine. It stands out due to its freshness and cool palate.*

13,90 €

#### BOUTARI ROSÉ SECO

Xinomavro, Syrah, Cabernet Sauvignon & Merlot - I.G.P. Macedonia

De color rosa brillante. Aroma a fruta roja dominado por la cereza. Paladar agradable, inquieto con un regusto aromático de larga duración.

**Xinomavro, Syrah, Cabernet Sauvignon & Merlot - P.G.I. Macedonia**

*Bright pink colour, strong aroma of red fruit dominated by cherry. Pleasant palate, restless with a long-lasting aromatic aftertaste.*

13,90 €

## VINOS DE LA CASA

Vino Griego: Blanco, Rosado o Tinto  
Greek Wine: White, Rosé or Red

Jarra (Tankard)

1 lt.: 10,75 € | 0,50 lt.: 5,50 €

Copa (Glass)

2,75 €

## 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 Mosjómavro. 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, Mosjofílero, 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 GRACIA**  
c/ Torrent de l' Olla 144, 08012  
tel. reservas: 932 373 417

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

### MADRID

**DIONISOS CHUECA**  
c/ San Gregorio 11, 28004  
tel. reservas: 913 197 731

**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

### MALLORCA

**DIONISOS PALMA**  
c/ Fabrica 43, 07013  
tel. reservas: 971 778 829



### BARCELONA

**THE QUICK GREEK ESCUDELLERS**  
c/ Escudellers 40, 08002

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



### MADRID

**GREEK AND SHOP**  
c/ Corredera Alta de San Pablo 9, Malasaña  
tel. reservas: 915326083

[www.dionisosrestaurants.com](http://www.dionisosrestaurants.com)

FB: dionisosgreekrestaurant · TW: @Dionisos\_Rest