



VIDA PADRE

ARROCES & FUEGO

No todas las bebidas quitan la sed. Algunas encienden memorias, otras invitan a quedarse. En Vida Padre, cada trago tiene algo que decir: el arroz, del fuego, del silencio que envuelve una sobremesa larga. Aquí no se bebe por costumbre. Se bebe con historia.

VINOS

APERITIVOS CON CARACTER

Hay tragos que despiertan sin prisa. Ligeros, con alma del sur y sabor sincero. No vienen a llenar, vienen a preparar. Aquí empieza el fuego, aunque aún no lo veas.

SOHO'S FINO SPRITZ

5,5% vol · Sánchez Romate · Jerez

Fino con aromas naturales de limón, bergamota y hierbabuena.

Limpio, ligero, y perfecto para empezar con gracia.

5 / 18

SANGRÍA TINTA DE VIÑA POMAL

Vino tinto con triple seco, anís, canela y manzana.

Refrescante pero con carácter. Dulce sin empalagar.

6,50

SOHO'S ROSÉ FINO SPRITZ

5,5% vol · Sánchez Romate · Jerez

Un rosado espumoso con personalidad fresca y elegante.

Floral, refrescante y con un punto canalla.

5 / 18

VERMUT DE CHICLANA

Sabor auténtico, amargo justo y retrogusto de bodega.

Con hielo, piel de naranja y esa forma de empezar que solo Cádiz entiende.

5,50

ESPUMUSOS

Para celebrar sin motivo. Para vivir sin más. Porque hay fuegos que no se ven, pero despiertan. Estos vinos burbujan como la sobremesa que se alarga, como un gesto que enciende sin hacer ruido. Aquí las copas no suenan fuerte, pero dejan huella.

ARS COLLECTA BLANC

Pinot Noir 85% y Xarel loy Trepas 15%. Cava. Bodegas Codorniu.

Burbuja fina, carácter serio y final largo.

30

AT ROCA RESERVA

Macabeo 50%, Xarel lo 30% y Parellada 20%. Cava. At Roca.

Cava ecológico del Penedès. Fresco, con alma de piedra y uva sin disfraz.

28

ARS COLLECTA GRAND ROSE

Pinot Noir 85% y Xarel loy Trepas 15%. Cava. Bodegas Codorniu.

Rosado con duende. Fresa ligera, mirada elegante y espuma que acaricia.

31

MUMM CORDON ROUGE BRUT

Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier. Champagne. G.H. Mumm.

Champagne clásico. Brinda con historia, vive con pausa.

65

BLANCOS

Hay vinos que huelen a brisa, a campo limpio, a fruta sin disfraz. Blancos que no vienen a impresionar, vienen a acompañar sin prisas. Aquí la copa no se llena para brindar: se llena para quedarse.

ABULAGA

Moscatel. Cádiz, Luís Caballero. Tierra de Cádiz. Luís Caballero. Moscatel con acento del sur. Ideal para empezar con dulzura fresca.

3,40 / 18

ATUNA

Palomino Fino. Cádiz. Santiago Jordi.

Vino blanco seco, con personalidad salina. Minimalista, gaditano, sin maquillaje.

22

FRIZANTE DE BARBADILLO

Tierra de Cádiz. Bodegas Barbadillo.

De burbuja suave, perfecto para tardes largas. Alegría de Sanlúcar en una copa.

3,40 / 18

MATALIAN SECO

100% Palomino Fino. Tierra de Cádiz. Primitivo Collantes.

Seco, limpio, con fondo de albariza. Un blanco con la elegancia del silencio.

4 / 22

LA DUDA

Godello 100%. D.O. Monterrei. Vinos del Pasante.

Fruta blanca, nervio y mineralidad. Acompaña mariscos y fuegos sin esfuerzo.

25

O LUAR DO SIL

Godello 100% . D.O. Valdeorras. Pago de Los Capellantes

Redondo, floral, con final largo. Un blanco que se queda cuando todos se van.

27

LA COTORRA

Verdejo 100%. D.O. Rueda. Santiago Jordi.

Fruta, hinojo y frescura. El que nunca falla, aunque no lo pidas.

3,40 / 18

O LUAR DO SIL SOBRE LIAS

100% Godello. D.O. Valdeorras. Pago de Los Capellantes.

Textura más amplia y crianza sutil. Perfecto para platos más intensos o un arroz.

34

CARTA MARINA

Albariño 100%. D.O. Rias Baixas. Adegas e Viñedos Via Atlantica.

Fresco, salino, directo. Ideal para pescados y sobremesas ligeras. Mar en copa, sin pretensión.

4 / 22

PACO Y LOLA

Albariño 100%. D.O. Rias Baixas. Adegas e Viñedos Via Atlantica.

Notas cítricas, boca alegre y buena acidez. El más popular, pero con motivo.

27

TINTOS

No todos los fuegos se ven. Algunos se beben: despacio, con recogimiento, con alma. Estos tintos no buscan protagonismo. Acompañan sin empujar y se quedan sin hacer ruido.

ESCUCHA MENCIA

Mencía 100%. D.O. Bierzo, Vinos del Pasante. D.O. Bierzo, Vinos del Pasante. Tinto ligero pero con alma. Fruta roja, notas florales, frescura atlántica. No grita. Susurra. Ideal para un arroz con setas o caza suave.

25

CARACEPA

Syrah 60% Y Petit Verdot 40%. Tierra de Cádiz. Santiago Jordi. Tinto intenso, de cepas resistentes al sol y al tiempo. La tierra de Cádiz en su versión más profunda.

4,50/24

MATARROMERA

Tempranillo 100%. D.O. Ribera del Duero. Matarromera. Elegante, estructurado, con crianza bien medida. Para platos con fondo o sobremesas largas.

37

LEGARIS ROBLE

Tempranillo 100%. D.O. Ribera del Duero,. Bodegas Legaris. Roble joven, fruta madura y punto especiado. Fácil de entender, difícil de olvidar.

3,80 / 20

VIÑA POMAL

Tempranillo 100%. D.O. Rioja. Bodegas Bilbainas. Frutal, redondo y clásico riojano sin adornos. El que siempre cae bien, con todo y con todos.

3,80 / 20

PAGO DE CAPELLANES

Tempranillo 100%. D.O. Rivera del Duero. Bodegas Pago de los Capellanes Complejo, persistente, con paso largo y nobleza. Un vino que merece tiempo y buena compañía.

38

ABADÍA RETUERTA

Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon. Bodegas Abadía Retuerta. Un vino que junta tres uvas, tres tierras, y un solo propósito: quedarse.

42

SÉPTIMA MALBEC

Malbec 100%. Mendoza, Argentina. Bodegas Rebentós Cordoníu Fruta negra, cuerpo redondo, tanino amable. Del otro lado del Atlántico.

28

EDITOR

Tempranillo 100%. D.O. Rioja. Bodegas Editor. Color rubí, balsámico, redondo y sabroso. Un vino editado con intención.

23

ROSADOS

Entre el sol y la sombra, entre el arroz que se termina y la sobremesa que empieza, hay vinos que no gritan, pero se dejan sentir. Los rosados son eso: una mirada suave, una fruta fresca, un fuego discreto que también calienta.

ARZUAGA ROSAE

*Tempranillo 100%. D.O. Ribera del Duero. Arzuaga Navarro.
Rosado de lágrima, elegante y con cuerpo. Como quien habla bajito y
te lo dice todo.*
26

VIÑA POMAL ROSADO

*Garnacha 70% y Viura 30%. D.O. Rioja. Bodegas Bilbainas.
Burbuja fina, carácter serio y final largo.*
3,50 / 18

GENEROSOS

Aquí no hay prisas ni adornos. Solo vino que ha esperado. Que ha dormido en bota, ha respirado tiempo y ahora llega a tu copa con historia, con sal y con duende. Para acompañar el arroz... o la vida.

AMONTILLADO ROMATE

*Palomino 100%. Jerez, Sánchez Romate. Oxidativo, elegante, con toques de
frutos secos y madera.*
3,50 / 18

ROMATE CREAM

*Palomino y Pedro Ximenez. Jerez, Sánchez Romate. Dulce suave, cuerpo
untuoso, final largo.*
3,50 / 18

LA PEPA MANZANILLA

Palomino 100%. Jerez, Sánchez Romate. Seco, salino, directo. Como el levante.
3,50 / 18

PALO CORTAO REGENTE

Palomino 100%. Jerez, Sánchez Romate. Con notas de avellana y humo.
5 / 28

PEDRO XIMENEZ DUQUESA

*Pedro Ximenez 100%. Jerez, Sánchez Romate. Oscuro, untuoso, pasas, dátil, y
caricia final.*
6 / 30

MOSCATEL ORO LOS CUARTILLOS

Moscatel 100%. Chiclana, Primitivo Collantes. Floral, con dulzor controlado.
3,5 / 18

FINO ARROYUELO

*Palomino 100%. Chiclana, Primitivo Collantes. Seco y fresco, con carácter
costero y fondo de bodega viva.*
3,5 / 18