

# LA BAMBALINA

SABORES DE CINE

# ¿Te la sabes?

*Con el paso del tiempo, las luces del teatro dieron paso al brillo de la gran pantalla. En **1930**, nació el **Cinema Coca**, un cine que durante más de 70 años fue el corazón cultural de Valladolid. Generaciones enteras disfrutaron aquí de clásicos inolvidables, estrenos memorables y esas películas que dejaban huella.*

*El Cinema Coca no solo ofrecía historias en la pantalla; sus carteles, sus estrenos y su encanto lo convirtieron en un lugar especial para todos los vallisoletanos. Aunque cerró sus puertas en 2003, su legado permanece vivo en la memoria de esta plaza, recordada cariñosamente como **Plaza Coca**.*

*En La Bambalina, celebramos aquella época dorada del cine. Brindamos por las historias que se proyectaron aquí y por las que seguimos creando, con una carta de vinos que, como aquellas películas, **siempre tienen algo que contar**.*





# BODEGA

*del Director*

## BLANCOS

### RUEDA

<b>CAPITÁN GARFIO</b> <i>Verdejo</i>	16,5
<b>EMINA</b> <i>Verdejo</i>	16,5
<b>MARTIVILLI</b> <i>Verdejo</i>	17,5
<b>20 DE ABRIL</b> <i>Sauvignon Blanc Orgánico</i>	18,5
<b>YLLERA 5.5</b> <i>Frizzante</i>	19,5
<b>MENADE</b> <i>Verdejo</i>	19,5
<b>JOSÉ PARIENTE</b> <i>Verdejo</i>	22,5
<b>EMINA FERMENTADO EN BARRICA</b> <i>Verdejo</i>	27

### BIERZO

<b>EL POLVORETE</b> <i>Godello</i>	20,5
<b>O CHAN</b> <i>Godello</i>	22,5

### VT CASTILLA Y LEÓN

<b>CUCU</b> <i>Verdejo</i>	20,5
<b>QUINTALUNA</b> <i>Verdejo</i>	26

### RIBEIRO

<b>MEIN</b> <i>Godello Albarino y Treixadura</i>	26
--------------------------------------------------	----

### VALDEORRAS

<b>GABA DO XIL</b> <i>Godello</i>	29
<b>LOURO</b> <i>Godello</i>	29

### D.O. RÍAS BAIXAS

<b>PAZO SEÑORANS</b> <i>Albariño</i>	29
--------------------------------------	----

### RIBERA DEL DUERO

<b>LÓPEZ CRISTOBAL</b> <i>Albillo</i>	29
---------------------------------------	----

### SAN LÚCAR DE BARRAMEDA

<b>MANZANILLA DELICIOSA</b> <i>Palomino Fino</i>	20,5
--------------------------------------------------	------

## TINTOS

### RIBERA DEL DUERO

<b>BRIEGO 9 MESES</b>	17,5
<b>CONVENTO OREJA</b> <i>Tempranillo</i>	18
<b>CARANTOÑA</b> <i>Tempranillo</i>	19
<b>CARRAMIMBRE</b> <i>Tempranillo &amp; Cabernet Sauvignon</i>	19,5
<b>TAMARAL</b> <i>Tempranillo</i>	19,5
<b>PROTOS</b> <i>Tempranillo</i>	20,5
<b>LA PLANTA</b> <i>Tempranillo</i>	20,5
<b>FINCA RESALSO</b> <i>Tempranillo</i>	20,5
<b>LOCULTO</b> <i>Tempranillo</i>	21,5
<b>CAIR CUVE 10 MESES</b> <i>Tempranillo y Merlot</i>	23
<b>QUINTA GENERACIÓN</b> <i>Tempranillo</i>	24,5
<b>CARMELO RODERO 9 MESES</b> <i>Tempranillo</i>	26

### VT CASTILLA Y LEÓN

<b>LA PROVINCIA DE PRIETO PARIENTE</b> <i>Tempranillo y Garnacha</i>	25,5
-------------------------------------------------------------------------	------

### MADRID

<b>30 000 MARAVEDIES</b> <i>Garnacha</i>	24
<b>HOMBRE BALA</b> <i>Garnacha</i>	24

### TORO

<b>PRIMA</b> <i>Tinta de toro y Garnacha</i>	23
<b>ALMIREZ</b> <i>Tinta de toro</i>	34

### BIERZO

<b>PÉTALOS DEL BIERZO</b> <i>Mencia</i>	28,5
-----------------------------------------	------

## CRIANZAS Y ESPECIALES

### D.O. RIBERA DEL DUERO

<b>BRIEGO CRIANZA</b> <i>Tempranillo</i>	<b>24,5</b>
<b>EMINA CRIANZA</b> <i>Tempranillo</i>	<b>24,5</b>
<b>LÓPEZ CRISTOBAL CRIANZA</b> <i>Tempranillo y Merlot</i>	<b>24,5</b>
<b>CONVENTO OREJA</b> <i>Tempranillo</i>	<b>27</b>
<b>MONTEABELLON</b> <i>Tempranillo</i>	<b>27</b>
<b>TAMARAL</b> <i>Tempranillo</i>	<b>27</b>
<b>DEHESA DE LOS CANÓNICOS</b> <i>Tempranillo y Cabernet Sauvignon</i>	<b>36</b>
<b>EMILIO MORO</b> <i>Tempranillo</i>	<b>36</b>
<b>CARMELO RODERO CRIANZA</b> <i>Tempranillo y Cabernet Sauvignon</i>	<b>38</b>
<b>MALLEOLUS</b> <i>Tempranillo</i>	<b>48</b>
<b>PAGO DE CARRAOVEJAS</b> <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot</i>	<b>49,5</b>
<b>HACIENDA MONASTERIO</b> <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec</i>	<b>49,5</b>

### D.O.P. VINO DE PAGO A. RETUERTA

<b>ABADIA RETUERTA</b> <i>Tempranillo, Syrah, Merlot, Petit Verdot, Garnacha &amp; Cabernet Sauvignon</i>	<b>44</b>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

### VT CASTILLA Y LEÓN

<b>MAURO</b> <i>Tempranillo, Syrah &amp; Graciano</i>	<b>48</b>
-------------------------------------------------------	-----------

### D.O. RIOJA

<b>LUIS CAÑAS</b> <i>Tempranillo y Graciano</i>	<b>22,5</b>
<b>SIERRA CANTABRIA</b> <i>Tempranillo</i>	<b>22,5</b>
<b>LANDUA</b> <i>Tempranillo, Garnacha y Graciano</i>	<b>34,5</b>
<b>REMELLURI</b> <i>Tempranillo</i>	<b>39</b>

## ROSADOS

### V T CASTILLA Y LEÓN

<b>QUINTA CLARISA BELONDRADE</b> <i>Tempranillo &amp; Syrah</i>	<b>24,5</b>
-----------------------------------------------------------------	-------------

### D.O. GIGALES

<b>SALVUEROS</b> <i>Tempranillo, Albillo &amp; Verdejo</i>	<b>16,5</b>
<b>SINFO</b> <i>Tempranillo, Albillo &amp; Verdejo</i>	<b>16,5</b>
<b>EMINA ROSÉ PRESTIGIO</b> <i>Tempranillo, Verdejo, Garnacha tintorera, Garnacha gris, Albillo y Viura</i>	<b>19,5</b>

## ESPUMOSOS CHAMPAGNE

<b>COUTIER BRUT TRADITION</b> <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot noir</i>	<b>56</b>
<b>BARON FUENTE MILLESIME 2014</b> <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot noir</i>	<b>56</b>
<b>JOSEPH PERRIER ROSE</b> <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot noir</i>	<b>58</b>

## CAVA

<b>JUVE Y CAMPS</b> <i>Gran Reserva de la Familia Macabeo, Parellada &amp; Xarel-lo</i>	<b>34</b>
-----------------------------------------------------------------------------------------	-----------

## CONCA DEL RIU ANOIA

<b>DEL NIT ROSADO</b> <i>Macabeo, Parellada, Xarel-lo &amp; Monastrell</i>	<b>34</b>
----------------------------------------------------------------------------	-----------

## VT CASTILLA Y LEON

<b>YLLERA PRIVÉE BRUT</b> <i>Verdejo &amp; Chardonnay</i>	<b>24</b>
-----------------------------------------------------------	-----------

## DULCES

<b>NIEPOORT TAWNY</b>	<b>24</b>
<b>PX CANDADO</b> <i>Valdespino</i>	<b>26</b>

1920 - - - - - 1930 - - - - - 2003 - - - - - 2024

*Y así como las películas  
dejan paso a nuevos capítulos...*

*El brillo del Cinema Coca, con sus inolvidables estrenos, marcó un capítulo esencial en la cultura de esta ciudad. Ahora, en La Bambalina, seguimos escribiendo nuestra propia historia, uniendo pasado y presente en cada detalle, en cada sabor.*

*Si has disfrutado de nuestra carta de vinos, prepárate para descubrir el siguiente acto, donde sabores únicos y un homenaje final a este rincón lleno de cultura y memoria te esperan.*

*¡Preparad@s?*

Queremos compartir más contigo.  
Síguenos en Instagram y descubre cada detalle  
que hace especial a La Bambalina.

*¡Nos encantará saber qué te ha parecido!*

INSTAGRAM

[@labambalinavalladolid](https://www.instagram.com/labambalinavalladolid)

PÁGINA WEB

[restaurantelabambalina.com](http://restaurantelabambalina.com)

B