

# Blancs

## Blancs Catalans

DO ALELLA	<b>Alta Alella</b> - Garnatxa <i>Aromes florals i fruitals de sabor afruitat, fresc, equilibrat amb tanins suaus.</i>	16 €
DO PLA DE BAGES	<b>El Petit Bernat</b> - Macabeu i Malvasia <i>Vi ecològic, fresc i suau, amb aromes de fruita blanca i préssec de vinya, tocs cítrics i tropicals.</i>	17 €
DO Penedès	<b>Violet</b> - Muscat, Xarel·lo i Macabeu. <i>Un vi fresc de color brillant i amb caràcter floral.</i>	18 €
DO Penedès	<b>Els Vinyerons Lluerna</b> - Xarel·lo <i>Un vi natural sense sulfits del celler Els Vinyerons, fresc i cruixent.</i>	17.50 €
DO EMPORDÀ	<b>Àuria</b> - Moscat de gra petit <i>Color palla brillant. Aroma intens, molt floral, herbes de tocador, fruita fresca, notes tropicals.</i>	16 €
DO EMPORDÀ	<b>Nívia</b> - Garnatxa blanca i Macabeu <i>Criança en bota durant 5 mesos, herbes mediterrànies, fonoll, romaní, notes cremoses i torrades del roure.</i>	19 €
DO COSTERS DEL SEGRE	<b>Biu de Sort</b> - Riesling i Viognier <i>Notes minerals, fruites d'ós. En boca complexa, fruital, àcid i llarg final.</i>	21 €
DO Penedès	<b>Gramona Mustillant Blanc</b> - Parellada i Macabeu <i>Vi d'agulla natural ecològic. Porta el Mediterrani a la taula amb un caràcter floral i afruitat, entrada fresca i carbònic finíssim</i>	15 €
DO Penedès	<b>Gramona Gessamí</b> - Moscatell de gra menut, Sauvignon blanc i Gewürztraminer <i>És fregant i molt fresc. En boca és vellutat, llarg i lleuger.</i>	19 €
DO TARRAGONA	<b>Ipsis</b> - Chardonnay <i>Un ventall molt ampli de notes afruitades que van dels cítrics fins a les fruites amb òs i poma verda.</i>	18 €
DO TERRA ALTA	<b>Almodí Petit</b> - Garnatxa blanca, Macabeu, Sauvignon i Chardonnay <i>Vi fresc i floral del celler Altavins</i>	14 €
DO TERRA ALTA	<b>Ilercavonia</b> - Garnatxa blanca <i>Untuós, llarg i persistent. Aromes florals amb tocs exòtics i menta fresca.</i>	19 €
DO CATALUNYA	<b>Viña Esmeralda</b> - Moscatell i Gewürztraminer <i>Fragant, flor del taronger, amb delicats matisos de fruita exòtica i una nota de confitura de poma.</i>	22 €

## Blancs altres regions de la península

DO RUEDA	<b>Flor innata</b> - Verdejo <i>Afruitat, fresc amb elegància, captivador.</i>	15 €
DO RUEDA	<b>José Pariente</b> - Sauvignon blanc <i>Afruitat, fresc, suggerent i acompanyat d'una acidesa que augmenta la seva llaminadura</i>	21 €
DO RUEDA	<b>Perro Verde</b> - Verdejo <i>Un verdejo fresc, vibrant i cristal·lí. Amb un perfum que evoca fruites i flors blanques.</i>	20 €
DO RIAS BAIXAS	<b>Sin Palabras Cuvée</b> - Albariño <i>Saborós, fresc, notes fumades i bona acidesa.</i>	27 €
DO JEREZ	<b>Ximénez-Spínola</b> - Pedro Ximénez-Spínola <i>Color or intens, en nas marcat per el Roure Francés amb notes de panses i prunes seques, en boca expressiu i persistent.</i>	32 €
DO VALDEORRAS	<b>Godeval</b> - Godello <i>Fresc, intens, elegant i records a fruites. Tocs àcids i dolços en perfecte equilibri</i>	28 €
D.O. RIBEIRO	<b>7 Cupos</b> - Treixadura, Godello, Albariño, Loureira, Caiño blanc, Torrontés <i>Excel·lent acidesa. Intens, fresc amb aromes de flors blanques.</i>	18 €

## Itàlia

	<b>Bel Colle d' Asti DOC 6</b> - Moscato ITÀLIA <i>Un vi dolç amb agulla. Molt agradable i aromàtic.</i>	17.50€
--	---	--------

# Rosats

DO ALELLA	<b>Gramona Mustillant Rosat</b> - Parellada i Macabeu <i>Vi d'agulla natural ecològic. Porta el Mediterrani a la taula amb un caràcter floral i afruitat, entrada fresca i carbònic finíssim</i>	15 €
DO TERRA ALTA	<b>Almodí Petit Rosat</b> - Garnatxa negra <i>Aromes de fruita vermella, notes de raïm fresc, elegant i complex.</i>	13 €
DO RIOJA	<b>Muga Rosat</b> - Garnatxa, Viura i Tempranillo <i>Color rosa pàl·lid. Delicat i elegant. Aromes de fruita, intens i complexe, amb tocs làctics i brioixeria.</i>	21 €
DO TERRA ALTA	<b>Bàrbara Forés</b> - Garnatxa, Syrah i Carinyena <i>Aromes de fruita vermella recordant les llaminadures i amb tocs florals.</i>	19 €
DO CASTELLA I LLEÓ	<b>Flor Itura</b> - Tempranillo <i>Aromàtic, fruits vermells i persuasiu</i>	15 €
DO TERRA ALTA	<b>Corritjola</b> - Garnatxa negra i Syrah <i>Rosat elegant i fresc amb tocs florals del celler Arrufí</i>	15 €

# Negres

## Negres Catalans

DO EMPORDÀ	<b>Cercium</b> - Garnatxa negra, Cabernet Sauvignon, Samsó i Syrah <i>Envelliment durant 3 mesos en bótes de roure francès Allier, aroma fresca i expressiva, especiada i afruitada. Intensitat en boca.</i>	18 €
ALELLA	<b>Testuan Xirà</b> - Syrah <i>Vi natural, sense sulfits, mediterrani amb salinitat en boca, aromes de flor fresca, gastronòmic, és la essència del territori Alella.</i>	16 €
DO PENEDES	<b>Els Vinyerons Saltamartí</b> - Ull de llebre i garnatxa <i>Un vi natural sense sulfits del celler Els Vinyerons, afruitat i golós.</i>	17.50 €
DO EMPORDÀ	<b>Finca Espolla</b> - Syrah, Monastrell, Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Samsó <i>Color robí, l'aroma recorda la fruita vermella i les notes minerals. Criança 22 mesos en bóta bordelesa. Marcada personalitat del terreny de pissarra negra.</i>	24 €
DO TERRA ALTA	<b>Almodí petit</b> - Garnatxa negra, Merlot, Syrah i Carinyena <i>Vi amb fruita fresca i en rodó en boca del celler Altavins</i>	14 €
DO TERRA ALTA	<b>AL - Almodí criança</b> - Garnatxa borruda <i>Vi dens i fluid, 4 mesos en bota de roure francès, desprèn aromes de gerds, móres i fruites del bosc. Carnós i fresc en boca.</i>	19 €
DO TERRA ALTA	<b>Trepadella</b> - Garnatxa negra, merlot, syrah i carinyena <i>Vi aromàtic i sutil del celler Arrufí</i>	15 €
DO PLA DE BAGES	<b>Superbloom</b> - Garnatxa, picapoll blanca i picapoll negra <i>Vi natural sense sulfits del celler Bellaserra, fresc i intens, amb notes de fruita vermella, especialment maduixa.</i>	25 €
DO MONTSANT	<b>El Senat del Montsant</b> - Garnatxa, Samsó i Syrah <i>Expressa la identitat de la seva DO i rendeix homenatge a la memòria d'una antiga viticultura. Envellit durant 8 mesos de criança, profund i delicat.</i>	25 €
DO MONTSANT	<b>El Pispa</b> - Garnatxa <i>Fruita madura, tocs minerals i notes torrades. Viu i equilibrat.</i>	17 €
DO MONTSANT	<b>Cairats</b> - Garnatxa negra, ull de llebre i carinyena	17,50 €
DO MONTSANT	<b>L'Home i la Roca</b> - Carinyena, ull de llebre, garnatxa negra i merlot	15 €

DOQ PRIORAT	<b>GR-174</b> - Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Syrah, Samsó, Merlot i Cabernet Franc <i>Color vermell picota amb molta profunditat. Notes de fruita vermella, cassís, mores i groselles i un fons balsàmic i especiat. Vi carnós, golós, amb volum vellutat i tanins elegants.</i>	19 €
DO Penedès	<b>Mas la Plana</b> - Cabernet Sauvignon <i>Aromes a nabius o cireres, amb notes de tòfona. Sucosos tanins que afegeixen tant amargor com astringència, així com complexitat al gust.</i>	90 €
DO Empordà	<b>Finca Garbet</b> - Syrah, Cabernet Sauvignon <i>Un vi amb un gran ventall aromàtic. Fruïtes, espècies, minerals i balsàmics. És gras, envoltant i amb tanins madurs.</i>	115 €
DOQ PRIORAT	<b>Sara Pérez i René Barbier 2007</b> - Garnatxa peluda, Samsó i Syrah. <i>Aromes mentolats, poc de mineral; herbaci i maduixes madures. En boca records anisats, molt sec, càlid i persistent. Passat 40 minuts en nas es perceben aromes a regalèssia negra, mores...</i>	135 €
DOQ PRIORAT	<b>Dofí - 375ml</b> - Garnatxa negra <i>Fruïta madura, especiat, amargant amb bona acidesa. Aroma expressiu, complexa amb aromes d'herbes de muntanya.</i>	45 €
DOQ PRIORAT	<b>Les Aubaguetes 2015</b> - Garnatxa i Samsó <i>Obra mestra d'Álvaro Palacios al Priorat, aromàticament et transporta al mediterrani de pells de taronges i d'aranges amb una suculència, equilibri i frescor en boca que el fan interminable.</i>	250 €

## Negres d'altres regions de la península

DO Ribera del Duero	<b>Pruno</b> - Tempranillo i Cabernet Sauvignon <i>Notes afruitades i agradables recordant la seva criaça. En boca és llaminer amb matissos torrefetes i afruitats.</i>	19 €
DO Ribera del Duero	<b>Rudeles Cepas Jóvenes</b> - Tempranillo	15 €
DO Ribera del Duero	<b>Rudeles 23 Edició Limitada Criaça</b> - Tempranillo i Garnatxa <i>23 és el número de parcel·les situades a 950 metres d'altitud. Rodó i equilibrat, complexe.</i>	19 €
DO Rioja	<b>Luis Cañas 500cc</b> - Tempranillo i Garnatxa <i>Un vi complexa i ben estructurat; on la fruita i el roure estan molt ben lligats.</i>	16 €
DO Rioja	<b>Luis Cañas 750cc</b> - Tempranillo i Garnatxa <i>Un vi complexa i ben estructurat; on la fruita i el roure estan molt ben lligats.</i>	21 €
DO Rioja	<b>Tierras de Murillo</b> - Tempranillo	15 €
DO Rioja	<b>Muga criaça</b> - Tempranillo, Garnatxa, Mazuelo i Graciano <i>Envolvent, aromes fumades amb torrats. Vainilla amb notes de café. Persistent final de boca.</i>	38 €

DO BIERZO

70 €

**Villa de Corullón 2015 -Descendientes de J.Palacios-** Mencia

*Vi marcat per la seva potència, intensitat de sòls de pissarra i la força d'unes vinyes d'entre 60 i 100 anys, i a vegada, per la elegància d'una textura de vellut.*

## Negres de França

VALLE DEL RODANO  
Côtes du Rhône Côtes-  
Rotie

**Tardie Laurent Côte-Rotie 2015** - Syrah, Serine

*Vinyes més antigues de França, madur, especiat i vellutat, de llarga guarda. En boca elegant.*

62 €

VALLE DEL RODANO  
Hermitage Côtes du Rhône

**Tardie Laurent Hermitage 2014** - Syrah

*Sense fisures en el paladar. Amb uns tanins molt suaus amb sabors de fruita dolça. Un dels grans vins del valle de Ródano.*

120 €

Roussillon

**Domaine du Clos Desfées Vieilles Vignes** - Garnatxa, Carignau, Syrah)

*Aromes de fruita fresca i madura (cireres). Delicat, cítric i amb un llarg perfum fruital i floral.*

48 €

VALLE DEL RODANO  
Côtes du Rhône Côtes-  
Rotie

**Maison Tardieu-Laurent Saint Joseph 2015** - Syrah

*Una selecció de vinyes velles, 50 anys, tanins madurs en boca i fruites negres, ideal per acompanyar amb carns.*

35 €

## Austràlia

**Bin 28 Penfolds** - Syrah

*Assortit de sabors, mores, dàtils, figues seques. És expressiu i profund. Llarg i persistent.*

36 €

## Escumosos

**AT. Roca Brut Reserva** - Macabeu, Xarel·lo i Parellada

*En nas és net, fresc i elegant. Amb aromes a pera i poma reineta. En boca és molt afruitat, sec i saborós.*

19 €

**Oliver Viticultor Brut Nature Ecològic** -Xarel·lo, Macabeu i Parellada

*Aromes de fruita blanca amb un toc de flor de taronger. Bombolla fina i equilibrada, en boca notes de frescor i cítriques.*

16 €

**Els Vinyerons Pregadeu Ancestral** -Xarel·lo

*Natural sense sulfits, 18 mesos en ampolla amb les seves lies fines, fresc amb una bombolla sutil*

18 €

<p><b>Agustí Torelló Mata Gran Reserva Brut Nature</b> -Xarel·lo, Macabeu i Parellada</p> <p><i>Aromes de fruita blanca amb un toc de flor de taronger. Bombolla fina i equilibrada, en boca notes de frescor i cítriques.</i></p>	25 €
<p><b>Rimarts 24 Brut Nature Reserva-</b> Xarel·lo, Macabeu, Parellada</p> <p><i>Bombolla petita i persistent. Complex i de bona intensitat. Aroma intens, fruits madurs, herbacis i torrats.</i></p>	19 €
<p><b>Rimarts Gran Reserva 40 Brut Nature-</b> Xarel·lo, Macabeu, Parellada i Chardonnay <b>*Millor cava 2019</b></p> <p><i>Amb aromes de fruita madura, saboros torrats i fruits secs. Final en boca llarg i molt agradable</i></p>	24 €
<p><b>Marta Brut Nature</b> - Muscat</p> <p><i>Fresc en boca, amb final molt agradable i bombolla fina. Elaborat pel mètode tradicional, criança en ampolla 24 mesos en rima</i></p>	28 €
<p><b>Gramona Imperial Brut Gran Reserva</b> - Xarel·lo, Macabeu i Chardonnay</p> <p><i>Intens, destaca la fruita madura, poma, prèsec de vinya amb notes cítriques de pell de llimona. En boca viu i refrescant, de bombolles fines i cremoses. Notes de brioixeria i compota de fruita madura.</i></p>	35 €
<p><b>Recaredo Terrers Brut Nature Gran Reserva</b> - Macabeu, Xarel·lo i Parellada</p> <p><i>Aromes frescos, elegants i molt fis. Fumats, minerals... En boca és seductor amb un pas amable i untuós.</i></p>	34 €
<p><b>Gramona III Lustros (Brut Nature)</b> - Xarel·lo i Macabeu</p> <p><i>Olor intensa a cítrics madurs, pell d' aranja, peres dolces i un fons herbaci recordant al fonoll, romaní... Final de boca vivaç i refrescant. D'un post gust interminable.</i></p>	45 €

## Escumosos rosats

<p><b>AT. Roca Rosat Brut</b> - Monestrell, garnatxa i Macabeu</p> <p><i>Amb bombolla fina i persistent, destaca la maduixa en el seu aroma de sabó equilibrat, viu i sense puntes.</i></p>	23 €
<p><b>Martínez Rosé Brut</b> - Pinot Noir i Garnatxa</p> <p><i>Aromàticament molt llaminer amb records a grosella confitada. Al tastar-ho; sensacions cremoses molt subtils.</i></p>	19,50 €
<p><b>L' Origan Brut Rosat-</b> Pinot Noir i Chardonnay</p> <p><i>Elegants aromes de fruites vermelles i d' herbes fresques. Notes amargoses ben i ntegrades i de bona acidesa.</i></p>	42 €

# Champagne

**Paul Goerg Blanc de Blancs** - Chardonnay 52 €  
*És molt fresc i amb delicats aromes de flors d'aigua i fruites blanques. Suau i refinat.*

**Krug Grande Cuvée** - Viogner, Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier 210 €

*Aromes a fruita madura, a pa de gingebre i cítrics. En boca a avellana, turró dur, pastissos i mel.*

## Vins de postres

**Garnatxa de l'Empordà** 3.90€ preu  
DO EMPORDÀ copa

**Dolç de Mataró** - Mataró (Monastrell) 4.50€ preu  
DO ALELLA copa  
*Vi dolç ecològic color cirera amb aromes de fruites confitades, prunes, figues seques i mores, untuós i golós.*

**Pedro Ximénez 1.927 Alvear** 5€ preu  
DO MONTILLA - MORILES copa

**Niepoort 10 Years Old Tawny** - Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinata 7.50€ preu  
Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela i Sousão copa  
DO PORTO  
*Vi envellit en barriques durant més de 10 anys, molt intens, aromes d'albercoc sec, pell de mandarina, amb notes de fruits secs, carmel i mel.*