

Blancs

Blancs Catalans

DO ALELLA	PB Organic - Pansa blanca <i>La personificació de la varietat emblemàtica de la DO Alella, la Pansa Blanca: sabors afruitats de poma i pera amb notes d'ametlles verdes.</i>	16 €
DO PLA DE BAGES	El Petit Bernat - 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	Onna - Xarel·lo <i>Color groc pàl·lid. Hi destaquen els aromes a fruita blanca, tropicals amb delicades notes florals.</i>	18 €
DO Penedès	Els Vinyerons Lluerna - Xarel·lo <i>Un vi natural sense sulfits del celler Els Vinyerons, fresc i cruixent.</i>	17.50 €
DO EMPORDÀ	Àuria - Moscat de gra petit <i>Color palla brillant. Aroma intens, molt floral, herbes de tocador, fruita fresca, notes tropicals.</i>	16 €
DO EMPORDÀ	Cartesius - Garnatxa blanca <i>Vi del celler Arché Pagès, en el cor de l'Empordà. Fresc i un punt aromàtic.</i>	19 €
DO Penedès	10.000 Hores - Muscat de Frontignan i Sauvignon blanc <i>Color groc pàl·lid. Presenta una gran intensitat aromàtica, recordant aromes de fruita blanca com pinya, llimona, litxi, plàtan i préssec. En boca mostra una entrada molt sedosa i elegant.</i>	18 €
DO COSTERS DEL SEGRE	Biu de Sort - Riesling i Viognier <i>Notes minerals, fruites d'ós. En boca complexa, fruital, àcid i llarg final.</i>	21 €
DO Penedès	Gramona Mustillant Blanc - 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	Gramona Gessamí - Moscatell de gra menut, Sauvignon blanc i Gewürztraminer <i>És fregant i molt fresc. En boca és vellutat, llarg i lleuger.</i>	21 €
DO TERRA ALTA	Almodí Petit - Garnatxa blanca, Macabeu, Sauvignon i Chardonnay <i>Vi fresc i floral del celler Altavins</i>	14 €
DO TERRA ALTA	Ilercavonia - Garnatxa blanca <i>Untuós, llarg i persistent. Aromes florals amb tocs exòtics i menta fresca.</i>	19 €
DO CATALUNYA	Viña Esmeralda - 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	Flor innata - Verdejo <i>Afruitat, fresc amb elegància, captivador.</i>	15 €
DO RUEDA	12 Linajes - Verdejo <i>Intenses aromes fruiteres amb tocs especiats de fonoll i presència d'herba verda i anisats.</i>	21 €
DO RUEDA	Perro Verde - Verdejo <i>Un verdejo fresc, vibrant i cristal·lí. Amb un perfum que evoca fruites i flors blanques.</i>	20 €
DO RIAS BAIXAS	Sin Palabras Cuvée - Albariño <i>Saborós, fresc, notes fumades i bona acidesa.</i>	27 €
DO VALDEORRAS	Godeval - Godello <i>Fresc, intens, elegant i records a fruites. Tocs àcids i dolços en perfecte equilibri</i>	28 €
D.O. RIBEIRO	7 Cupos - Treixadura, Godello, Albariño, Loureira, Caiño blanc, Torrontés <i>Excel·lent acidesa. Intens, fresc amb aromes de flors blanques.</i>	18 €

Rosats

DO ALELLA	Gramona Mustillant Rosat - 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 RIOJA	Muga Rosat - 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 RIOJA	Tierras de Murillo - Tempranillo <i>Color rosa asalmonado. Aromas a fruta roja (fresa) y fruta de hueso (piel de melocotón) muy bien ensambladas con notas de fondo ahumadas.</i>	15 €
DO TERRA ALTA	Bàrbara Forés - Garnatxa, Syrah i Carinyena <i>Aromes de fruita vermella recordant les lllaminadures i amb tocs florals.</i>	19 €
DO EMPORDÀ	Calònia N7 - Garnatxa <i>Rosat de clima empordanés, fresc i aromàtic.</i>	13,50 €

Negres

Negres Catalans

DO EMPORDÀ	Cercium - 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 €
DO EMPORDÀ	Cartesius - Garnatxa negra, Merlot, Cabernet Sauvignon <i>Vi negre Cartesius elaborat amb una criaça de 10 mesos en bótes de roure francès.</i>	19 €
DO EMPORDÀ	Finca Espolla - Syrah, Monastrell, Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Samsó <i>Color robí, l'aroma recorda la fruita vermella i les notes minerals. Criaça 22 mesos en bóta bordelesa. Marcada personalitat del terreny de pissarra negra.</i>	24 €
ALELLA	Testuan Xirà - 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 PENEDEÈS	Els Vinyerons Saltamartí - Ull de llebre i garnatxa <i>Un vi natural sense sulfits del celler Els Vinyerons, afruitat i golós.</i>	17.50 €
DO TERRA ALTA	Almodí petit - Garnatxa negra, Merlot, Syrah i Carinyena <i>Vi amb fruita fresca i en rodó en boca del celler Altavins</i>	14 €
DO TERRA ALTA	AL - Almodí criaça - 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 PLA DE BAGES	Superbloom - 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	El Senat del Montsant - 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 criaça, profund i delicat.</i>	27 €
DO MONTSANT	El Pispa - Garnatxa <i>Fruita madura, tocs minerals i notes torrades. Viu i equilibrat.</i>	18 €
DO MONTSANT	Lo Petitó de Pascona - Merlot i Syrah <i>Tons de fruita molt madura que ens recorden les prunes vermelles i les fruites del bosc. Molt golós, rodó, fresc i intens.</i>	15 €
DOQ PRIORAT	GR-174 - 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 PENEDEÈS	Mas la Plana - Cabernet Sauvignon	90 €
	<i>Aromes a nabius o cireres, amb notes de tòfona. Sucosos tanins que afegeixen tant amargor com astringència, així com complexitat al gust.</i>	
DO EMPORDÀ	Finca Garbet - Syrah, Cabernet Sauvignon	115 €
	<i>Un vi amb un gran ventall aromàtic. Fruïtes, espècies, minerals i balsàmics. És gras, envoltant i amb tanins madurs.</i>	
DOQ PRIORAT	Sara Pérez i René Barbier 2007 - Garnatxa peluda, Samsó i Syrah.	135 €
	<i>Aromes mentolats, poc de mineral; herbaci i maduïxes madures. En boca records anisats, molt sec, càlid i persistent. Passat 40 minuts en nas es perceben aromes a regalèssia negra, mores...</i>	
DOQ PRIORAT	Dofí - 375ml - Garnatxa negra	45 €
	<i>Fruïta madura, especiat, amargant amb bona acidesa. Aroma expressiu, complexa amb aromes d' herbes de muntanya.</i>	

Negres d'altres regions de la península

DO RIBERA DEL DUERO	Pruno - Tempranillo i Cabernet Sauvignon	19 €
	<i>Notes afruitades i agradables recordant la seva criaça. En boca és llaminer amb matissos torrefetes i afruitats.</i>	
DO RIBERA DEL DUERO	Rudeles Cepas Jóvenes - Tempranillo	15 €
DO RIBERA DEL DUERO	Rudeles 23 Edició Limitada Criança - Tempranillo i Garnatxa	19 €
	<i>23 és el número de parcel·les situades a 950 metres d'altitud. Rodó i equilibrat, complexe.</i>	
DO RIOJA	Luis Cañas 500cc - Tempranillo i Garnatxa	18 €
	<i>Un vi complexa i ben estructurat; on la fruita i el roure estan molt ben lligats.</i>	
DO RIOJA	Luis Cañas 750cc - Tempranillo i Garnatxa	23.50 €
	<i>Un vi complexa i ben estructurat; on la fruita i el roure estan molt ben lligats.</i>	
DO RIOJA	El jardín de la emperatriz - Tempranillo, Garnatxa, Graciano	24 €
	<i>Criança 5 anys</i>	
DO RIOJA	Tierras de Murillo - Tempranillo	15 €
DO RIOJA	Muga criaça - Tempranillo, Garnatxa, Mazuelo i Graciano	38 €
	<i>Envolvent, aromes fumades amb torrats. Vainilla amb notes de café. Persistent final de boca.</i>	

Negres de França

VALLE DEL RODANO Côtes du Rhône Côtes- Rotie	Tardie Laurent Côte-Rotie 2015 - Syrah, Serine	62 €
	<i>Vinyes més antigues de França, madur, especiat i vellutat, de llarga guarda. En boca elegant.</i>	

VALLE DEL RODANO 120 €
Hermitage Côtes du Rhône **Tardie Laurent Hermitatge 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.

Roussillon **Domaine du Clos Desfées Vieilles Vignes** - Garnatxa, Carignau, Syrah) 48 €

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

Escumosos

Oliver Viticultor Brut Nature Ecològic -Xarel·lo, Macabeu i Parellada 16 €

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

Els Vinyerons Pregadeu Ancestral -Xarel·lo 18 €

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

Rimarts 24 Brut Nature Reserva- Xarel·lo, Macabeu, Parellada 25 €

Bombolla petita i persistent. Complex i de bona intensitat. Aroma intens, fruits madurs, herbacis i torrats.

Rimarts Gran Reserva 40 Brut Nature- Xarel·lo, Macabeu, Parellada i Chardonnay ***Millor cava 2019** 34 €

Amb aromes de fruita madura, saborós torrats i fruits secs. Final en boca llarg i molt agradable.

Marta Brut Nature - Muscat 28 €

Fresc en boca, amb final molt agradable i bombolla fina. Elaborat pel mètode tradicional, criança en ampolla 24 mesos en rima

Gramona Imperial Brut Gran Reserva - Xarel·lo, Macabeu i Chardonnay 36 €

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.

Gemma d'Oliver Viticultors Brut Nature Gran Reserva - Macabeu, Xarel·lo, Chardonnay 24 €

Color groc daurat brillant aconseguit al llarg de la criança, d'aspecte net i transparent.

Recaredo Terrers Brut Nature Gran Reserva - Macabeu, Xarel·lo i Parellada 34 €

Aromes frescos, elegants i molt fis. Fumats, minerals... En boca és seductor amb un pas amable i untuós.

Gramona III Lustros (Brut Nature) - Xarel·lo i Macabeu 54 €

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.

Kripta Brut Nature Gran Reserva - Macabeu, Perellada i Xarel·lo 72 €

Groc palla amb reflexos daurats. Bombolles fines i persistents, lentes en la seva evolució.

Escumosos rosats

- Martínez Rosé Brut** - Pinot Noir i Garnatxa 25 €
Aromàticament molt llaminer amb records a grosella confitada. Al tastar-ho; sensacions cremoses molt subtils.
- L' Origan Brut Rosat** - Pinot Noir i Chardonnay 42 €
Elegants aromes de fruites vermelles i d' herbes fresques. Notes amargoses ben i ntegrades i de bona acidesa.

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
DO EMPORDÀ | 3.90€ preu
copa |
| Dolç de Mataró - Mataró (Monastrell)
DO ALELLA
<i>Vi dolç ecològic color cirera amb aromes de fruites confitades, prunes, figues seques i mores, untuós i golós.</i> | 4.50€ preu
copa |
| Pedro Ximénez 1.927 Alvear
DO MONTILLA - MORILES | 5€ preu
copa |
| Niepoort 10 Years Old Tawny - Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinata Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela i Sousão
DO PORTO
<i>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.</i> | 7.50€ preu
copa |