

Blancs

Blancs Catalans

DO ALELLA	Alta Alella - Pansa blanca <i>Aromes florals i fruitals de sabor afruitat, fresc, equilibrat amb tanins suaus.</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	Violet - Muscat, Xarel·lo i Macabeu. <i>Un vi fresc de color brillant i amb caràcter floral.</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	Nívia - Garnatxa blanca i Macabeu <i>Criança en bota durant 5 mesos, herbes mediterrànies, fonoll, romaní, notes cremoses i torrades del roure.</i>	19 €
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 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>	19 €
DO TARRAGONA	Ipsis - 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	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	José Pariente - Sauvignon blanc <i>Afruitat, fresc, suggerent i acompanyat d'una acidesa que augmenta la seva llaminadura</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 JEREZ	Ximénez-Spínola - 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	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 €

Itàlia

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

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 TERRA ALTA	Almodí Petit Rosat - Garnatxa negra <i>Aromes de fruita vermella, notes de raïm fresc, elegant i complex.</i>	13 €
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 TERRA ALTA	Bàrbara Forés - Garnatxa, Syrah i Carinyena <i>Aromes de fruita vermella recordant les llaminadures i amb tocs florals.</i>	19 €
DO CASTELLA I LLEÓ	Flor Itura - Tempranillo <i>Aromàtic, fruits vermells i persuasiu</i>	15 €

DO TERRA ALTA	Corritjola - Garnatxa negra i Syrah Rosat elegant i fresc amb tocs florals del celler Arrufí	15 €
DO EMPORDÀ	Calònia N7 - Garnatxa Rosat de clima empordanés, fresc i aromàtic.	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 €
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 Penedès	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 EMPORDÀ	Finca Espolla - 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	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 criança - Garnatxa borruda <i>Vi dens i fluid, 4 mesos en bota de roure francès, després aromes de gerds, móres i fruites del bosc. Carnós i fresc en boca.</i>	19 €
DO TERRA ALTA	Trepadella - Garnatxa negra, merlot, syrah i carinyena <i>Vi aromàtic i sutil del celler Arrufí</i>	15 €
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 criança, profund i delicat.</i>	25 €
DO MONTSANT	El Pispa - Garnatxa <i>Fruita madura, tocs minerals i notes torrades. Viu i equilibrat.</i>	17 €
DO MONTSANT	Cairats - Garnatxa negra, ull de llebre i carinyena	17,50 €

DO MONTSANT	L´ Home i la Roca - Carinyena, ull de llebre, garnatxa negra i merlot	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 PENEDÈS	Mas la Plana - 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	Finca Garbet - 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	Sara Pérez i René Barbier 2007 - 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	Dofí - 375ml - Garnatxa negra <i>Fruïta madura, especiat, amargant amb bona acidesa. Aroma expressiu, complexa amb aromes d´ herbes de muntanya.</i>	45 €
DOQ PRIORAT	Les Aubaguetes 2015 - 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	Pruno - 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	Rudeles Cepas Jóvenes - Tempranillo	15 €
DO RIBERA DEL DUERO	Rudeles 23 Edició Limitada Criança - 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	Luis Cañas 500cc -Tempranillo i Garnatxa <i>Un vi complexa i ben estructurat; on la fruita i el roure estan molt ben lligats.</i>	16 €
DO RIOJA	Luis Cañas 750cc -Tempranillo i Garnatxa <i>Un vi complexa i ben estructurat; on la fruita i el roure estan molt ben lligats.</i>	21 €
DO RIOJA	Tierras de Murillo -Tempranillo	15 €

DO RIOJA **Muga criança** - Tempranillo, Garnatxa, Mazuelo i Graciano 38 €
Envolvent, aromes fumades amb torrats. Vainilla amb notes de café. Persistent final de boca.

DO BIERZO **Villa de Corullón 2015 -Descendientes de J.Palacios-** Mencia 70 €
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 62 €
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.

VALLE DEL RODANO 120 €
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.

Roussillon 48 €
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.

VALLE DEL RODANO 35 €
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.

Austràlia

Bin 28 Penfolds - Syrah 36 €
Assortit de sabors, mores, dàtils, figues seques. És expressiu i profund. Llarg i persistent.

Escumosos

AT. Roca Brut Reserva - Macabeu, Xarel·lo i Parellada 19 €
En nas és net, fresc i elegant. Amb aromes a pera i poma reineta. En boca és molt afruitat, sec i saborós.

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 €
<i>Natural sense sulfits, 18 mesos en ampolla amb les seves lies fines, fresc amb una bombolla sutil</i>	
Agustí Torelló Mata Gran Reserva Brut Nature -Xarel·lo, Macabeu i Parellada	25 €
<i>Aromes de fruita blanca amb un toc de flor de taronger. Bombolla fina i equilibrada, en boca notes de frescor i cítriques.</i>	
Rimarts 24 Brut Nature Reserva- Xarel·lo, Macabeu, Parellada	19 €
<i>Bombolla petita i persistent. Complex i de bona intensitat. Aroma intens, fruits madurs, herbacis i torrats.</i>	
Rimarts Gran Reserva 40 Brut Nature- Xarel·lo, Macabeu, Parellada i Chardonnay *Millor cava 2019	24 €
<i>Amb aromes de fruita madura, saborós torrats i fruits secs. Final en boca llarg i molt agradable.</i>	
Marta Brut Nature - Muscat	28 €
<i>Fresc en boca, amb final molt agradable i bombolla fina. Elaborat pel mètode tradicional, cria en ampolla 24 mesos en rima</i>	
Gramona Imperial Brut Gran Reserva - Xarel·lo, Macabeu i Chardonnay	35 €
<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>	
Recaredo Terrers Brut Nature Gran Reserva - Macabeu, Xarel·lo i Parellada	34 €
<i>Aromes frescos, elegants i molt fis. Fumats, minerals... En boca és seductor amb un pas amable i untuós.</i>	
Gramona III Llustros (Brut Nature) - Xarel·lo i Macabeu	45 €
<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>	

Escumosos rosats

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

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.