

# Vins negres

D.O.Terra Alta: <b>Barbara Forès criança 0,50 cl 2017</b> G.negra, Syrah...	10.50€
D.O.Terra Alta: <b>Via Edetana 2018</b> Garnatxa negra i peluda, Syrah, Samsó (Eco)	18.80€
D.O.Terra Alta: <b>Disset 2017</b> Garnatxa tinta (Bio)	20.50€
D.O.Alella : <b>El Rall 2019</b> Merlot, Garnatxa; Syrah, Mataró i Sumoll (Nat)	21.50€
D.O.Alella: <b>Bouquet d'Alella Syrah 2016</b> Syrah (Eco )	22.50€
D.O.Penedés: <b>L'Antana 2013</b> Merlot (Eco)	19.80€
D.O.Montsant: <b>Dido 2018</b> Garnatxa, Merlot, Cabernet S, Syrah (Eco)	21.50€
D.O.Montsant: <b>Morat 2018</b> Syrah (Nat)	24.80€
D.O.Montsant: <b>Goretti 2016</b> Samsó (Eco )	25.80€
D.O.Montsant: <b>Deunido 2019</b> Garnatxa (Nat )	26.50€
D.O.Montsant: <b>Venus "la universal" 2017</b> Garnatxa, syrah, carinyena (bio)	36.00€
D.O.Priorat: <b>Nita 2018</b> Garnatxa negra, Samsó, Cabernet S, Syrah (Eco)	20.50€
D.O.Priorat: <b>Planetes de Nin 2019</b> Garnatxa (Nat )	33.00€
D.O.Priorat: <b>Ferrer Bobet Vinyes Velles 2016</b> Garnatxa, Samsó, Syrah	45.50€
D.O.Priorat: <b>Clos Martinet 2017</b> Garnatxa negra, Cabernet S, Merlot, Samsó, Syrah (Eco)	65.80€
D.O.Empordà : <b>Sarau 2019</b> Garnatxa tinta, Samsó (Nat)	18.90€
D.O.Pla de Bages: <b>Curull Vinyes d'Empremta 2018</b> Mandó ( Nat )	28.00€
D.O. Conca de Barberà: <b>Nas de gegant 2019</b> Garnatxa, Samsó, Merlot, Cabernet ( Nat )	23.90€
D.O.Ribera Sacra: <b>Camándula Peixes 2017</b> Godello,Mencía, Mourató.. (Bio )	21.90€
D.O.Ribera Sacra: <b>Guímaro 2018</b> (mencía,caiño, souson, garnatxa)	25.00€
D.O.Rioja: <b>Luis Cañas Crianza 2017</b> Tempranillo, Garnacha	18.80€
D.O.Rioja: <b>Y Lo Otro También 2019</b> Tempranillo (Nat )	20.50€
D.O.Rioja: <b>Xérico 2018</b> Tempranillo, Viura	21.00€
D.O.Ribera del Duero: <b>Montcastrillo Roble 2019</b> Tempranillo (Bio)	17.50€
D.O.Ribera del Duero: <b>Pago de los Capellanes crianza 2018</b> Tinta Fina	29,95€
D.O.Ribera del Duero: <b>PSI 2018</b> Tinta Fina	45.00€
D.O.Ribera del Duero: <b>Pago de Carraovejas 2018</b>	48.00€
D.O.Ribera del Duero: <b>Pintia 2015 (Vega Sicilia)</b> Tinto de Toro	65.00€
D.O.Ribera del Duero: <b>Alion 2014</b> Tinta Fina	75.00€

D.O.Ribera del Duero: <b>Vega Sicilia Valbuena 5ª 2012</b>	Tinta Fina, Merlot	120.00€
D.O.Ribera del Duero: <b>Vega Sicilia Unico Reserva Especial 2016</b>	Cabernet Sauvignon, Tinto Fino, Tinta Fina	370.00€
Domaine des Ouled Thaleb ( Marroc): <b>Tandem 2018</b>	Syrah	22.00€
Beaujolaise: <b>Pierre Cotton Brouilly 2019</b>	Gamay	35.00€
Bourgogne: <b>Les Deux Terres 2017</b>	Gamay, pinot noir	26.50€
Bourgogne: <b>Domaine Philippe Charlopin Côte de Nuits Village 2015</b>		48.00€
Bourgogne: <b>Domaine Méo-Camuzet Fixin 2014</b>		55.00€
Bordeaux-Sant Emilion: <b>Chateau Fonroque 2014 Gran Cru classé</b>	Merlot, cabernet franc (biodinamic)	45.00€

## Vins Blancs

D.O. Alella: <b>Pansa Blanca 0,50 cl. 2018</b>	Pansa blanca	9.50€
D.O. Alella: <b>Tina 20 2019</b>	Pansa Blanca	16.90€
D.O. Alella: <b>Bouquet d'Alella Blanc+ 2018</b>	Pansa Blanca, Garnatxa blanca (Eco)	19.00€
D.O. Alella: <b>Foranell Quim Batlle 2013</b>	Pansa blanca, G. blanca, Picapoll (Eco)	20.90€
D.O. Alella: <b>Rumbera 2018</b>	Pansa blanca (Nat)	21.90€
D.O. Alella : <b>Santa Maria 2015</b>	Pansa Blanca	23.50€
D.O. Penedès : <b>Origen 2019</b>	Xarel·lo (Eco)	18.00€
D.O. Penedès : <b>Missatge en una Ampolla 2018</b>	Macabeu (Nat)	24.90€
D.O. Penedès : <b>Essencial 2018</b>	Xarel·lo (Nat)	26.50€
D.O. Penedès : <b>L' Enclòs de Peralta Les Camades 2018</b>	Garnatxa blanca	25.50€
D.O. Terra Alta : <b>Llepolia 2019</b>	Garnatxa blanca, Sauvignon blanc	15.90€
D.O.Terra Alta: <b>Via Edetana 2018</b>	Garnatxa blanca, Viognier	17.50€
D.O.Terra Alta: <b>Estones Únic 2017</b>	Pedro Ximénez	22.50€
D.O. Costers del segre : <b>Taleia Castell d'Encus 2017</b>	(brisa) Sauvignon blanc, Sémillon	35.00€
D.O.Empordà : <b>Groc d'Àmfora 2018 Finca Olivardots</b>	Garnatxa blanca, Lledoner roig, Macabeu	17.50€
D.O.Rueda: <b>Menade 2019</b>	Verdejo (Eco)	17.50€
D.O.Rueda: <b>Belondrade y Lurton 2018</b>	Verdejo	40.00€
D.O.Bierzo: <b>La Revelia (Emilio Moro) 2018</b>	Godello	29.90€
D.O.Ribera del Duero: <b>Garcia Georgieva 2019</b>	Albillo, Malvaia (Nat)	31.00€
D.O.Rias Baixas: <b>Albamar 2019</b>	Albariño	20.80€
D.O. Valle de la Orotava : <b>Palo Blanco 2019</b>	Listen blanc (Eco)	35.00€

D.O. Languedoc : ( França ) <b>Premier Rolle 2018</b> Chasselas ( Bio )	18.90€
D.O. Pfalz : ( Alemanya ) <b>Koehler-Ruprecht 2018</b> Riesling	21.50€
D.O. Rheinhessen : ( Alemanya ) <b>Kühling-Gillot 2016</b> Riesling (Bio)	22.90€

## Magnum Negre 1,5l

D.O. Montsant : <b>Vi del Mas 2019</b> Garnatxa, syrah (Eco)	29.90€
D.O. Ribera del Duero: <b>Pago de los capellanes crianza 2017</b>	59.90€
D.O. Ribera del Duero: <b>Montcastrillo Roble 2018</b> Tempranillo(Eco)(Bio)	35.50€

## Vins Rosats

D.O. Penedès: <b>Aurora d'Espells 2108</b> Pinot Noir, Xarel.lo Syrah	15.80€
D.O. Penedès: <b>Can Sumoll 2018</b> Garnatxa, Xarel.lo, Pinot Noir (Nat)	17.50€
D.O. Navarra : <b>Artazuri 2017</b> Garnatxa	16.50€

## Caves

<b>Mirgin Brut Nature 2017 ( 375 ml)</b> Xarel.lo, Macabeu, Parellada ( Eco )	11.80€
<b>Mirgin Brut Nature 2016</b> Xarel.lo, Macabeu, Parellada ( Eco )	19.50€
<b>Mirgin Rosat 2018</b> Monastrell ( Eco )	19.50€
<b>Laietà Mirgin Gran Reserva Brut Nature 2016 ( Eco )</b>	28.90€
<b>Clos Lentiscus Reserva Familia 2017</b> Blanc de noirs Sumoll ( Bio )	22.90€
<b>Llopart Imperial Panoràmic Gran reserva brut 2014</b> Cuvée (Eco)	23.50€
<b>Llopart Rosé 2017</b> Monastrell, Garnatxa, Pinot noir (Eco)	19.80€
<b>Recaredo Brut Nature Gran Reserva 2016</b> Xarel.lo, Macabeu, Parellada (Bio)	26.90€
<b>Recaredo Brut Nature Serral del Vell 2011</b> Xarel.lo, Macabeu (Bio)	48.00€
<b>Kripta Gran Reserva 2010 "Agustí Torelló"</b> Xarel.lo, Macabeu, Parellada	59.90€
<b>Ancestral de Joan Rubió</b> Xarel.lo (Mètode ancestral)	28.00€

## Champagne

<b>Louis Roeder Brut Premier</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	58.50€
<b>Pol Roger Brut Reserve</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	75.00€
<b>Billecart Salmon Brut Rosé</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	79.75€
<b>Don Pérignon Vintage</b> Chardonnay, Pinot Noir	195.00€

## **Vins per aperitiu o postres**

<b>Fino “Gutierrez Colosía”</b> Palomino	3.30€
<b>Manzanilla “Gutierrez Colosía”</b> Palomino	3.30€
<b>Moscatell “Gutierrez Colosía”</b> Xerès	3.80€
<b>Dolç Matarò “Alta Alella”</b> Monastrell	4.25€
<b>Pedro Ximénez San Emilio “Lustau”</b> Pedro Ximénez	4.50€
<b>Ambre “Mas Llunes”</b> Garnatxa Vermella de L'Empordà	4.50€
<b>East India Solera Sherry “Lustau “</b> Oloroso, Pedro Ximénez	4.75€
<b>Ximénez Spínola</b> Pedro Ximénez	7.50€

*Preus amb I.V.A inclòs*