

## Vins negres

D.O.Terra Alta: <b>Barbara Forès criança 0,50 cl 2017</b> G.negra, Syrah, Samsò	9.80€
D.O.Alella: <b>Bouquet d'Alella Syrah 2016</b> Syrah (Eco)	22.50€
D.O.Costers del Segre: <b>Cérvoles 2017</b> Garnatxa	22.50€
D.O.Penedés: <b>L'Antana 2013</b> Merlot (Eco)	19.80€
D.O.Terra Alta: <b>Via Edetana 2017</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.Montsant: <b>Sindicat de La Figuera 2018</b> Garnatxa tinta	18.00€
D.O.Montsant: <b>Dido 2017</b> Garnatxa, Merlot, Cabernet S, Syrah (Eco)	21.50€
D.O.Montsant: <b>Morat 2016</b> Syrah (Nat)	24.80€
D.O.Montsant: <b>Goretti 2016</b> Samsó (Nat)	25.80€
D.O.Priorat: <b>Ferrer Bobet Vinyes Velles 2016</b> Garnatxa, Samsó, Syrah	45.50€
D.O.Priorat: <b>Nita 2018</b> Garnatxa negra, Samsó, Cabernet S, Syrah (Eco)	19.90€
D.O.Priorat: <b>Clos Martinet 2017</b> Garnatxa negra, Cabernet S, Merlot, Samsó, Syrah (Eco)	65.80€
D.O.Empordà : <b>Sarau 2018</b> Garnatxa tinta, Samsó (Nat)	18.90€
D.O.Bierzo: <b>Quite 2017</b> Mencía (Eco)	19.90€
D.O.Ribera Sacra: <b>Peixes 2017</b> Mencía, Mouratón, Tintorera, Grao negro... (Eco)	20.90€
D.O.Rioja: <b>Luis Cañas Crianza 2016</b> Tempranillo, Garnacha	17.90€
D.O.Rioja: <b>Xérico 2017</b> Tempranillo, Viura	21.00€
D.O.Rioja Alavesa: <b>Artadi Valdeginés 2017</b> Tempranillo	45.50€
D.O.Utiel Requerna: <b>Temperamento 2107</b> Bobal	17.50€
D.O.Ribera del Duero: <b>Hito 2017 ( Cepa 21 ) 2017</b> Tempranillo	18.90€
D.O.Ribera del Duero: <b>Montcastrillo Roble 2018</b> Tempranillo (Eco)	16.50€
D.O.Ribera del Duero: <b>Pago de los Capellanes crianza 2017</b> Tinta Fina	29,95€
D.O.Ribera del Duero: <b>PSI 2016</b> Tinta Fina	40.50€
D.O.Ribera del Duero: <b>Vega Sicilia Valbuena 5ª 2013</b> Tinta Fina, Merlot	120.00€
D.O.Ribera del Duero: <b>Alion 2014</b> Tinta Fina	75.00€

## Magnum 1,5l

D.O.Terra Alta: <b>Llàgrimes de tardor criança 2015</b> G.negre, Syrah, Carinyena	29.90€
D.O.Ribera del Duero: <b>Pago de los capellanes crianza 2016</b>	59.90€
D.O.Ribera del Duero: <b>Montcastrillo Roble 2018</b> Tempranillo (Eco)	35.50€

## Vins Recomenats

### Blancs:

D.O.Bierzo: <b>La Revelia (Emilio Moro) 2107</b> Godello	29.90€
D.O.Rueda: <b>Belondrade y Lurton 2017</b> Verdejo	40.00€

### Negres:

Beaujolaise: <b>Foillard Morgon classic</b> gamay	33.00€
Bordeaux-Margaux: <b>Château La Tour de mons 2016</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit verdot	42.00€
Bordeaux-Saint Emilion: <b>Château Côte de Baleau 2016</b> Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	45.00€

## Vins Blancs

D.O.Alella: <b>Pansa Blanca 0,50 cl. 2018</b> Pansa blanca	9.50€
D.O.Alella: <b>Bouquet d'Alella Blanc+ 2017</b> Pansa Blanca, Garnatxa blanca (Eco)	19.00€
D.O.Alella: <b>Foranell Quim Batlle 2013</b> Pansa blanca, G. blanca, Picapoll	20.90€
D.O.Alella: <b>Rumbera 2018</b> Pansa blanca (Nat)	21.90€
D.O.Alella: <b>Tina 20 2018</b> Pansa Blanca	14.90€
D.O. Penedès : <b>Tayaimgut 2015</b> Sauvignon blanc	33.50€
D.O. Penedès : <b>Origen 2018</b> Xarel·lo	18,00€
D.O.Terra Alta: <b>Estones Únic 2016</b> Pedro Ximénez	22.50€
D.O.Terra Alta: <b>Via Edetana 2018</b> Garnatxa blanca, Viognier	17.50€
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 2018</b> Verdejo (Eco)	16.80€
D.O.Rias Baixas: <b>Albamar 2018</b> Albariño	20.80€

## Vins Rosats

D.O.Penedès: <b>Aurora d'Espiells 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>Gran Feudo Chivite 2018</b> Garnatxa	15.70€

## Caves

<b>Mirgin Brut Natura 2017 ( 375 ml)</b> <i>Xarel.lo, Macabeu, Parellada ( eco )</i>	9.75€
<b>Mirgin Brut Nature 2017</b> <i>Xarel.lo, Macabeu, Parellada ( eco )</i>	18.80€
<b>Mirgin Rosat 2017</b> <i>Monastrell ( eco )</i>	18.80€
<b>Laietà Mirgin Gran Reserva Brut Nature 2015 ( eco )</b>	25.90€
<b>Clos Lentiscus Reserva Família 2013 Blanc de noirs</b> <i>Sumoll ( bio )</i>	22.90€
<b>Llopart Imperial Panoràmic Gran reserva brut 2013</b> <i>cuvée</i>	22.90€
<b>Llopart Rosé</b> <i>Monastrell, Garnatxa, Pinot noir</i>	18.50€
<b>Recaredo Brut nature Gran Reserva 2015</b> <i>Xarel.lo, Macabeu, Parellada ( bio )</i>	26.90€
<b>Recaredo Brut nature Serral del Vell 2011</b> <i>Xarel.lo, Macabeu</i>	48.00€
<b>Kripta Gran Reserva 2008 “Agustí Torelló”</b> <i>Xarel.lo, Macabeu, Parellada</i>	59.90€

## Champagne

D.O. Champagne: <b>Louis Roeder Brut Premier</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	58.50€
D.O. Champagne: <b>Charles Heidsieck</b> <i>brut réserve</i>	49.50€
D.O. Champagne: <b>Billecart Salmon Brut Rosé</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	79.75€

## Vins per aperitiu o postres

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

(Nat) Vi natural, sense sulfits afegits, sense filtrar ni clarificar.

(Bio) Biodinàmic, la seva producció es regeix pels cicles lunars i còsmics.

(Eco) Ecològic, procedent d'agricultura ecològica.