

## Vins negres

D.O.Terra Alta: <b>Barbara Forès criança 0,50 cl 2015</b> G.negre, Syrah, Samsò	9.50€
D.O.Terra Alta: <b>Llàgrimes de tardor criança 2015</b> G.negre, Syrah, Carinyena	15.50€
D.O.Alella: <b>La Raspa 2017</b> Garnatxa, Merlot, Syrah (nat )	18.80€
D.O.Costers del Segre: <b>Cérvoles 2016</b> Garnatxa	22.50€
D.O.Costers del Segre: <b>Siós Cau del gat 2015</b> G.negre, Syrah, ull de llebre (eco)	18.50€
D.O.Penedés: <b>Pas Curtei 2016</b> Merlot, Garnatxa, Tempranillo	24.90€
D.O.Conca de Barberà : <b>Cuca de Llum 2016</b> Trepat ( nat )	15.80€
D.O.Montsant: <b>Fristyle Celler Comunica 2017</b> garnatxa, carinyena, (nat)	18.90€
D.O.Montsant: <b>Dido 2016</b> (eco) Garnatxa, Merlot, Cabernet S, Syrah	21.50€
D.O.Priorat: <b>Ferrer Bobet Vinyes Velles 2015</b> Garnatxa, Carinyena , Syrah	45.00€
D.O.Priorat: <b>Reneixer 2017</b> (eco) Garnatxa, Carinyena, cabernet, Syrah	20.50€
D.O.Priorat: : <b>Clos Martinet 2015</b> Garnatxa negre, Cabernet S, Merlot, Samsó, Syrah ( eco )	69.50€
D.O.Empordà : <b>Olivardots 2015</b> syrah, samsó, garnatxa negre	18.90€
D.O.Empordà : <b>Espelt 2016</b> garnatxa negre, merlot, cabernet)	15 80€
D.O.Bierzo: <b>Cepas Viejas 2105</b> Mencía	22.90€
D.O.Ribera Sacra: <b>Peixes 2017</b> ( eco ) mencía, mouratón, tintorera, grao negro...	20.90€
D.O.Toro: <b>Almirez 2015</b> Tinta de toro	29.50€
D.O.Rioja Alavesa: <b>Pujanza Hado 2015</b> Tempranillo	19.80€
D.O.Rioja: <b>Luis Cañas Crianza 2014</b> Tempranillo, Garnacha	16.50€
D.O.Ribera del Duero: <b>Hito 2016 ( cepa 21 ) 2016</b> Tempranillo	18.90€
D.O.Ribera del Duero: <b>Pago de los capellanes crianza 2015</b> Tinta Fina	29,95€
D.O.Ribera del Duero: <b>PSI 2015</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	75,90€

## Magnum 1,5l

D.O.Terra Alta: <b>Llàgrimes de tardor criança 2013</b> G.negre, Syrah, Carinyena	29.00€
D.O.Ribera del Duero: <b>Pago de los capellanes crianza 2015</b>	59.90€

# Vins Recomenats

## Blancs:

D.O.Bierzo (Blanc) : <b>La Revelia 2107</b> Emilio Moro Godella	29.90€
D.O.Alella: <b>Pansa blanca 2017</b> Pansa Blanca ( 0%sulfits, nat.)	18.95€

## Negres:

Canarias. Tenerife: <b>El Lance</b> listan, vijariego, castellana negra...	26.80€
Vi de Mallorca : <b>Chateau Paquita 2016</b> Callet, Mantonegro (nat )	28.50€
Beaujolaise: <b>Foillard Morgon classic</b> gamay	33.00€

## Caves:

D.O. Champagne: <b>Charles Heidsieck</b> brut r�serve	49.50€
AT. <b>Roca Cl�ssic Pened�s</b> Agusti Torell�( eco)	22.90€
<b>Llopart Ros�</b> Monastrell, garnatxa, pinot noir	18.50€

# Vins Blancs

D.O.Terra Alta: <b>Barbara Fores 2017</b> <b>0,50 Cl</b> Garnatxa Blanca, Viognier	9.50€
D.O.Terra Alta: <b>Estones �nic 2016</b> Pedro Xim�nez	22.50€
D.O.Alella: <b>Foranell Quim Batlle 2014</b> Pansa blanca, garnacha, picapoll	20.90€
D.O.Alella: <b>Rumbera 2017</b> Pansa blanca ( nat )	21.90€
D.O.Alella: <b>Tina 20 2017</b> Pansa Blanca	14.90€
D.O.Empord� : <b>Groc d'�mfora 2018</b> <b>Finea Olivardots</b> Garnatxa blanca, Lledoner roig, Macabeu	16.80€
D.O.Rueda: <b>Menade 2017</b> Verdejo ( eco )	16.80€
D.O.Montsant: <b>Sant Bru 2014</b> Garnatxa blanca	25.90€
D.O.Ribeiro: <b>Ram�n do Casar 2017</b> Albari�o, Treixadura, Godello	18.50€

# Vins Rosats

D.O.Pened�s: <b>Aurora d'Espells 2107</b> Pinot Noir, Xarel.lo Syrah	14.80€
D.O.Pened�s: <b>Can Sumoll 2017</b> Garnatxa, Xarel.lo, Pinot Noir ( nat )	17.90€
D.O.Navarra: <b>Gran Feudo Chivite 2017</b> Garnatxa	15.50€

## Caves

<b>Privat Mirgin B.N. 2017 ( 375 ml)</b> <i>Xarel.lo, Macabeu, Parellada ( eco )</i>	9.75€
<b>Privat Mirgin B.N. 2017</b> <i>Xarel.lo, Macabeu, Parellada ( eco )</i>	18.80€
<b>Privat Mirgin Rosat 2017</b> <i>Monastrell ( eco )</i>	18.80€
<b>Llopart Imperial Panoràmic Gran reserva brut 2012</b> <i>cuvée</i>	22.90€
<b>Clos Lentiscus Reserva Familia 2013</b> <i>Blanc de noirs Sumoll ( bio )</i>	22.90€
<b>Vendrell Olivella B. Nature Gran Reserva 2013</b> <i>Xarel.lo, Macabeu, Parellada ( eco )</i>	22.00€
<b>Recaredo Brut nature Gran Reserva 2013</b> <i>Xarel.lo, Macabeu, Parellada ( bio )</i>	26.90€
<b>Juvé &amp; Camps “Millésimé” Reserva 2015</b> <i>Chardonnay</i>	28.50€
<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>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>PX</i>	4.50€
<b>East India Solera Sherry “Lustau “</b> <i>Oloroso, PX</i>	4.75€
<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

(Bio) Biodinàmic

(Eco) Ecològic

Preus amb I.V.A inclòs