

# CARTA DE VINOS

		
<b>VINO BLANCO</b>		
<b>XINO-XANO BLANCO</b>	<b>3.50</b>	<b>16.70</b>
D.O. Penedès. Moscatell, Xarel·lo Joven, fresco, floral y muy afrutado.		
<b>VIÑA SALTÉS</b>	<b>3.50</b>	<b>16.80</b>
D.O. Rueda. Verdejo Suave pero con cuerpo. Aroma intenso, floral con notas tropicales.		
<b>BLANC TERRER</b>	<b>3.70</b>	<b>17.90</b>
D.O. Catalunya. Macabeo Elaborado cerca del mar, fresco, seco y herbacio con un punto salino al final.		
<b>MIRANDA</b>		<b>19.60</b>
D.O. Penedès. Chardonnay Vino con aroma a Mediterraneo con notas a fruta madura con hueso.		
<b>ENRIQUETA</b>		<b>21.50</b>
D.O. Penedès. Macabeo Elaborado en ánfora con mínima intervención. Con estructura pero delicado.		
<b>LUSCO</b>	<b>3.90</b>	<b>22.20</b>
D.O. Rias Baixas. Albariño Elaborado de manera artesanal. Aromas frutales de pera y melón. Fresco y equilibrado.		
<b>VINO TINTO</b>		
<b>AZPILICUETA CRIANZA</b>	<b>3.50</b>	<b>17.90</b>
D.O. Rioja. Tempranillo, Graciano y Mazuelo Perfumados aromas de fruta roja con notas de madera. Suave pero con cuerpo.		
<b>TOCAT DE L'ALA</b>	<b>3.70</b>	<b>18.20</b>
D.O. Empordà. Garnacha y Cariñena Fruta madura, fresco, potente con toques especiados. Vino de tramontana.		
<b>CISCU</b>	<b>3.70</b>	<b>18.60</b>
D.O. Montsant. Cariñena, Syrah y Garnacha tinta Aromas complejos con toques de frutas rojas y regaliz.		
<b>SALCÍS ROBLE</b>	<b>3.90</b>	<b>18.90</b>
D.O. Tempranillo. Ribera del Duero 4 meses en barrica. Sabroso y frutal.		
<b>BERONIA EDICIÓN LIMITADA</b>		<b>19.40</b>
D.O. Rioja. Tempranillo Predominio de fruta roja y con un sutil sabor achocolatado.		
<b>NONA</b>		<b>26.40</b>
D.O. Priorat. Garnacha, Syrah, Merlot y Cariñena Un vino fresco y goloso que te transporta al Priorat.		
<b>VINO ROSADO</b>		
<b>BEACH ROSÉ</b>	<b>3.80</b>	<b>18.20</b>
D.O. Penedès. Garnacha negra y Syrah Rosado pálido, fresco y sutilmente aromático.		
<b>AURORA D'ESPIELLS</b>		<b>19.60</b>
D.O. Penedes. Pinot noir, Sauvignon blanco y Chardonnay. Vino ligero que recuerda los primeros rayos de sol que rompen con el horizonte.		
<b>ESPUMOSO</b>		
<b>ORIOI ROSSEL BRUT NATURE</b>	<b>3.90</b>	<b>17.90</b>
D.O. Cava. Xarel·lo Cava de larga crianza con una burbuja fina y persistente. Fresco y aromático.		
<b>ORIOI ROSSELL BRUT ROSAT</b>		<b>18.90</b>
D.O. Cava. Garnatxa negra y Pinot noir Suave, fresco y afrutado de burbuja fina y elegante.		
<b>JUVE &amp; CAMPS RESERVA FAMILIA</b>		<b>26.80</b>
D.O. Cava. Pinot Noir Con burbuja incansable y minúscula y notas a manzana Fuji y a pera de agua.		