

CARTA DE VINOS

VINO BLANCO

VIÑA SALTÉS	3.70	18.20
D.O. Rueda. Verdejo Suave pero con cuerpo. Aroma intenso, floral con notas tropicales.		
XINO XANO BLANCO	3.70	18.20
D.O. Penedés. Moscatell, Xarel·lo. Joven, fresco, floral y muy afrutado.		
LUSCO		24.80
D.O. Rías Baixas. Albariño. Elaborado de manera artesanal. Aromas frutales de pera y melón. Fresco y equilibrado.		
ERMITA D'ESPIELLS		18.40
D.O. Penedés. Xarel·lo, Macabeo y Parellada. Fruta fresca blanca sobre un sutil fondo floral con un toque cítrico y herbáceo.		
CLOS MONTBLANC ÚNIC CHARDONNAY		26.20
D.O. Cataluña. Chardonnay. 3-4 meses de barrica, aroma de alta intensidad. Notas de fruta y ahumados. Vino de la finca familiar en la Conca de Barberá.		
LES BRUGUERES BLANCO		29.60
D.O.Q Priorat. Garnacha blanca. Aroma muy intenso de frutas tropicales y albaricoque. Ligeras notas a menta, acidez muy equilibrada y un largo postgusto.		
MAR D'ESTELS BLANCO		20.80
D.O. Montsant. Garnacha blanca. Aromas florales, de frutas de hueso y tropicales con tonos ligeramente cítricos.		
PETITES ESTONES BLANCO		19.40
D.O. Terra Alta. Garnacha blanca. Frutas blancas y hinojo. Suave y elegante con un carnosos largo final.		
VALENTINO		21.20
D.O. Penedés. Vino natural. Xarel·lo. Blanco con alma de tinto, macerado con sus pieles, es un orange wine de mínima intervención.		
VIROLET		18.90
D.O. Penedés. Xarel·lo. Viña que da nombre a este vino fresco de aromas tropicales y notas de frutas.		

VINO TINTO

AZPILICUETA CRIANZA	3.70	18.20
D.O. Rioja. Tempranillo, Graciano y Mazuelo. Perfumados aromas de fruta roja con notas de madera. Suave pero con cuerpo.		
XINO XANO TINTO	3.70	18.20
D.O. Penedés. Merlot y Syrah. Ligero paso por barrica. Joven, fresco y afrutado.		
COCA I FITÓ NEGRO 2015		39.80
D.O. Montsant. Syrah, Garnacha y Cariñena. Elegante, intenso y envolvente. Fruta roja, notas minerales y especias dulces. Evolución y profundidad en copa.		
SALCIS ROBLE		19.60
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo 4 meses en barrica. Sabroso y frutal.		
CISCU		18.60
D.O. Montsant. Cariñena, Syrah y Garnacha tinta. Aromas complejos con toques de frutas rojas y regaliz.		
NONA		26.40
D.O.Q. Priorat. Garnacha, Syrah, Merlot y Cariñena. Un vino fresco y goloso que te transporta al Priorat.		
TERRER D'AUBERT 2020		24.20
D.O. Tarragona. Garnacha y Cabernet Sauvignon. Vino mediterráneo, mineral, fresco y afrutado con un paso por boca muy agradable.		
PAGOS DE ANGUIX COSTALARA 2021		28.90
D.O. Ribera del Duero. Tinto fino. Ataque untuoso y fresco que acaricia el paladar un tanino aterciopelado.		
LES BRUGUERES TINTO		33.60
D.O.Q. Priorat. Garnacha tinta. 12 meses en foudres. Vino elegante y fresco con toques a frutos rojos.		

VINO ROSADO

BEACH ROSÉ	3.90	18.90
D.O. Penedés. Garnacha negra y Syrah. Rosado pálido, fresco y sutilmente aromático.		
PECES DE CIUDAD SOCIAL WINE		19.90
D.O. Rioja. Garnacha y Tempranillo. Presenta aromas a regaliz rojo, frambuesas, fresas, rodeado de un componente floral de rosas y violetas.		

VINO ESPUMOSO

ORIOI ROSSELL BRUT NATURE RESERVA	4.30	18.90
D.O. Cava. Xarel·lo. Cava de larga crianza con una burbuja fina y persistente. Fresco y aromático.		
ORIOI ROSSELL BRUT ROSADO		19.90
D.O. Cava. Garnacha negra y Pinot noir. Suave, fresco y afrutado de burbuja fina y elegante.		
ORIOI ROSSELL MÍTIC 1908		24.20
D.O. Cava. Xarel·lo y Macabeo. Cava de perfil clásico, de muy larga crianza, elegante, de burbuja fina y persistente.		
ORIOI ROSSELL GRAN RESERVA DE LA PROPIETAT BRUT NATURE		28.90
D.O. Cava. Xarel·lo. De viñedos viejos, intensa complejidad de fragancias, de carbónico integrado y con volumen.		

HOLA PLAYA