

CARTA DE VINS

VI BLANC

VIÑA SALTÉS	3.70	18.20
D.O. Rueda. Verdejo Suau però amb cos. Aroma intens, floral amb notes tropicals.		
XINO XANO BLANC	3.70	18.20
D.O. Penedès. Moscatell, Xarel·lo. Jove, fresc, floral i molt afruitat.		
LUSCO		24.80
D.O. Rías Baixas. Albarinyo. Elaborat de manera artesanal. Aromes afruitats de pera i meló. Fresc i equilibrat.		
ERMITA D’ESPIELLS		18.40
D.O. Penedès. Xarel·lo, Macabeu i Parellada. Fruita blanca fresca sobre un subtil fons floral amb un toc cítric i herbaci.		
CLOS MONTBLANC ÚNIC CHARDONNAY		26.20
D.O. Catalunya. Chardonnay. 3-4 mesos de bóta, aroma d’alta intensitat. Notes de fruita i fumat. Vi de la finca familiar a la Conca de Barberà.		
LES BRUGUERES BLANC		29.60
D.O.Q Priorat. Garnatxa blanca. Aroma molt intens de fruites tropicals i albercoc. Lleugeres notes de menta, acidesa molt equilibrada i un llarg postgust.		
MAR D’ESTELS BLANC		20.80
D.O. Montsant. Garnatxa blanca. Aromes florals, de fruita de pinyol i tropicals amb tons lleugerament cítrics.		
PETITES ESTONES BLANC		19.40
D.O. Terra Alta. Garnatxa blanca. Fruites blanques i fonoll. Suau i elegant amb un final llarg i carnós.		
VALENTINO		21.20
D.O. Penedès. Vi natural. Xarel·lo. Blanc amb ànima de negre, macerat amb les seves pells. És un orange wine de mínima intervenció.		
VIROLET		18.90
D.O. Penedès. Xarel·lo. Vinyes que donen nom a aquest vi fresc, d’aromes tropicals i notes de fruita.		

VI NEGRE

AZPILICUETA CRIANZA	3.70	18.20
D.O. Rioja. Ull de llebre, Graciano i Mazuelo. Perfumats aromes de fruita vermella amb notes de fusta. Suau però amb cos.		
XINO XANO NEGRE	3.70	18.20
D.O. Penedès. Merlot i Syrah. Lleuger pas per bóta. Jove, fresc i afruitat.		
COCA I FITÓ NEGRO 2015		39.80
D.O. Montsant. Syrah, Garnatxa i Carinyena. Elegant, intens i envoltant. Fruita vermella, notes minerals i espècies dolces. Evolució i profunditat a la copa.		
SALCIS ROBLE		19.60
D.O. Ribera del Duero. Ull de llebre 4 mesos en bóta. Saborós i afruitat.		
CISCU		18.60
D.O. Montsant. Carinyena, Syrah i Garnatxa negra. Aromes complexos amb tocs de fruita vermella i regalèssia.		
NONA		26.40
D.O.Q. Priorat. Garnatxa, Syrah, Merlot i Carinyena. Un vi fresc i llaminer que et transporta al Priorat.		
TERRER D’AUBERT 2020		24.20
D.O. Tarragona. Garnatxa i Cabernet Sauvignon. Vi mediterrani, mineral, fresc i afruitat amb un pas per boca molt agradable.		
PAGOS DE ANGUIX COSTALARA 2021		28.90
D.O. Ribera del Duero. Negre fi. Atac untuós i fresc que acaricia el paladar amb un taní sedós.		
LES BRUGUERES NEGRE		33.60
D.O.Q. Priorat. Garnatxa negra. 12 mesos en foudres. Vi elegant i fresc amb tocs de fruits vermells.		

VI ROSAT

BEACH ROSÉ	3.90	18.90
D.O. Penedès. Garnatxa negra i Syrah. Rosat pàl·lid, fresc i subtilment aromàtic.		
PECES DE CIUDAD SOCIAL WINE		19.90
D.O. Rioja. Garnatxa i Ull de llebre. Presenta aromes de regalèssia vermella, gerds, maduixes, envoltat d’un component floral de roses i violetes.		

VI ESCUMÓS

ORIOl ROSSELL BRUT NATURE RESERVA	4.30	18.90
D.O. Cava. Xarel·lo. Cava de llarga criança amb una bombolla fina i persistent. Fresc i aromàtic.		
ORIOl ROSSELL BRUT ROSAT		19.90
D.O. Cava. Garnatxa negra i Pinot Noir. Suau, fresc i afruitat, amb bombolla fina i elegant.		
ORIOl ROSSELL MÍTIC 1908		24.20
D.O. Cava. Xarel·lo i Macabeu. Cava de perfil clàssic, de molt llarga criança, elegant, de bombolla fina i persistent.		
ORIOl ROSSELL GRAN RESERVA DE LA PROPIETAT BRUT NATURE		28.90
D.O. Cava. Xarel·lo. De vinyes velles, intensa complexitat de fragàncies, carbònic integrat i amb volum.		

HOLA PLAYA