

El trull

4 brasas

Vino Blanco

Xino Xano	3.80	17.50
D.O. Penedès. Moscatel, Xarel·lo. Joven, fresco, floral y muy afrutado.		
Magnetic		18.70
D.O. Cataluña. Garnacha Blanca y Sauvignon Blanc. Vino fresco y aromático, con notas frutales y un final equilibrado y elegante.		
Ermita d'Espiells	4.00	19.60
D.O. Penedès. Xarel·lo, Macabeo y Parellada. Fruta blanca fresca sobre un fondo sutilmente floral, con un toque cítrico y herbáceo.		
L'Enriqueta		19.90
D.O. Penedès. Macabeo. Elaborado en ánfora con mínima intervención. Con estructura, pero delicado.		
Petites Estones		21.60
D.O. Terra Alta. Garnacha Blanca. Frutas blancas y hinojo. Suave y elegante, con un final largo y carnoso.		
Mar d'Estels		23.80
D.O. Montsant. Garnacha Blanca. Aromas florales, de frutas de hueso y tropicales, con toques ligeramente cítricos.		
Clos Farena		23.50
D.O.Q. Priorat. Garnacha Blanca. Maduro y a la vez sutil, el equilibrio perfecto en este blanco del Priorat.		
Jean Leon 3055 Chardonnay		24.60
D.O. Penedès. Chardonnay. Vino fresco, elegante y afrutado, con notas cítricas, florales y minerales, equilibrado, suave y persistente en boca.		
Clos Montblanc Unic Chardonnay		26.20
D.O. Cataluña. Chardonnay. Cuatro meses en barrica, aroma de alta intensidad. Notas de fruta y ahumados. Vino de la finca familiar en la Conca de Barberà.		
Les Cerveres		26.90
D.O. Penedès. Xarel·lo. Notas avainilladas y tostadas, con un ligero amargor final.		
Waltraud		32.00
D.O. Penedès. Riesling. Deslumbra por su delicadeza y frescura, con sutiles notas florales y frutales que se prolongan suavemente en el paladar.		
Les Brugueres		33.40
D.O.Q. Priorat. Garnacha Blanca. Aroma muy intenso de frutas tropicales y albaricoque. Ligerísimas notas de menta, acidez muy equilibrada y un largo postgusto.		
Viña Saltés	4.00	18.20
D.O. Rueda. Verdejo. Suave pero con cuerpo. Aroma intenso, floral, con notas tropicales.		
Pazo Das Bruxas		19.50
D.O. Rías Baixas. Albariño. Verdadera expresión del Albariño de Rías Baixas. Nariz fresca y afrutada. Fresco y equilibrado.		
Godeval Godello		24.50
D.O. Valdeorras, Godello. Vino blanco elegante y expresivo, elaborado 100% con uva Godello, que destaca por sus intensos aromas frutales y su frescura en boca.		
Lusco		26.20
D.O. Rías Baixas. Albariño. Elaborado de forma artesanal. Aromas afrutados de pera y melón. Fresco y equilibrado.		

Vino Tinto

Xino Xano	3.80	17.50
D.O. Penedès. Merlot y Syrah. Ligero paso por barrica, es joven, fresco y afrutado.		
Senat del Montsant	4.00	19.50
D.O. Montsant. Cariñena, Syrah y Garnacha Tinta. Aromas complejos con toques de frutas rojas.		
Ciscu		19.80
D.O. Montsant. Cariñena, Syrah y Garnacha Tinta. Aromas complejos con toques de frutas rojas y regaliz.		
Terrer d'Aubert 2019		21.20
D.O. Tarragona. Garnacha y Cabernet Sauvignon. Vino mediterráneo, mineral, fresco y afrutado, con un paso por boca muy agradable.		
Jean Leon 3055		24.60
D.O. Penedès. Merlot y Petit Verdot. Vino mediterráneo, mineral, fresco y afrutado, con un paso por boca muy agradable.		
Nona		26.80
D.O.Q. Priorat. Garnacha, Syrah, Merlot y Cariñena. Un vino fresco y goloso que te transporta al Priorat.		
Nus del Terrer 2017		29.80
D.O. Tarragona. Garnacha y Cabernet Sauvignon. Por la complejidad del suelo, aparece una mineralidad de salitre con carácter fresco que se entrelaza con la equilibrada acidez. Todo ello le aporta frescura, persistencia y un largo recorrido.		
Les Brugueres		35.20
D.O.Q. Priorat. Garnacha Tinta. Doce meses en foudres. Vino elegante y fresco, con toques de frutos rojos.		
Coca i Fitó Negre 2015		39.90
D.O. Montsant. Syrah, Garnacha y Cariñena. Elegante, intenso y envolvente. Fruta roja, notas minerales y especias dulces. Evolución y profundidad en copa.		
Clos Montblanc Inici		34.60
Vino de autor. Garnacha y Cabernet Sauvignon. Color púrpura rojizo, limpio y brillante. Vino de finca vinificado en la antigua masía de la familia Carbonell.		
Malpastor Crianza	4.00	18.40
D.O. Rioja. Tempranillo. Elegante e intenso. Claro ejemplo de un buen Rioja, una oda a aquellos pastores que dejaron sus rebaños para elaborar vino.		
Azpilicueta Crianza		18.80
D.O. Rioja. Tempranillo, Graciano y Mazuelo. Aromas perfumados de fruta roja con notas de madera. Suave pero con cuerpo.		
Beronia Edición Limitada		19.80
D.O.Ca. Rioja. Tempranillo. Predominio de fruta roja y un sutil sabor achocolatado.		
Salcis Roble		21.60
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo. Cuatro meses en barrica. Sabroso y afrutado.		
Quinta de Tarsus 2021		23.50
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo. Aromas de fruta roja combinados con los tostados y especiados de la barrica, con notas florales. En boca es un vino elegante, afrutado, con taninos amables.		
Tolo do Xisto		24.90
D.O. Ribeira Sacra. Mencía. Mineral, elegante y vibrante. Frutas rojas, notas especiadas y un toque salino. Esencia del Sil.		
Pagos de Anguix Costalara 2021		27.90
D.O. Ribera del Duero. Tinto Fino. Ataque untuoso y fresco que acaricia el paladar con un tanino aterciopelado.		

Vino 0,0%

Natureo Blanco 0,0%	4.20	19.50
Vino 100% desalcoholizado. Moscatel que destaca por su frescura y ligereza, con delicados matices de frutas blancas y un final suave y refrescante.		

Vino Rosado

Beach Rosé	4.00	19.20
D.O. Penedès. Garnacha Tinta y Syrah. Rosado pálido, fresco y sutilmente aromático.		

Jean Leon Rosado		24.60
D.O. Penedès. Pinot Noir, Garnacha Tinta. Un vino fresco y vibrante, con aromas a frutas rojas y un elegante toque floral, perfecto para compartir.		

Cavas y Champagne

Cava Oriol Rosell Brut Nature Reserva	4.50	20.60
D.O. Cava. Xarel·lo. Cava de larga crianza con burbuja fina y persistente. Fresco y aromático.		
Cava Oriol Rosell Brut Rosé		22.90
D.O. Cava. Pinot Noir y Garnacha. Suave, fresco y afrutado, con burbuja fina y elegante.		
Cava Juvé & Camps Reserva Familia		26.80
D.O. Cava. Pinot Noir. Con burbuja incansable y diminuta. Notas de manzana Fuji y pera de agua.		
Cava Juvé & Camps Milésimé Blanc de Noirs		29.50
D.O. Cava. Pinot Noir. Notas de frutos rojos y manzana, tostados y frutos secos. Es sedoso, sabroso y fresco. Elegante, redondo y con un final cítrico. Destaca por su gran equilibrio, acidez vivaz, generosidad y su burbuja fina muy bien integrada.		
Champagne Perrier-Jouët Grand Brut		64.90
D.O. Champagne. Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay. Acaricia el paladar con flores blancas y fruta fresca de hueso.		