

NUESTRA BODEGA

VINO BLANCO

XINO-XANO BLANCO	3.50	17.90
D.O. Penedés. Moscatel, Xarel·lo. Joven, fresco, floral y muy afrutado.		
JASPI BLANC	4.20	18.90
D.O. Terra Alta. Garnacha Blanca y Macabeo. Fresco, afrutado y con notas florales. Equilibrio entre volumen y acidez. Mediterráneo.		
ERMITA D'ESPIELLS	3.80	19.60
D.O. Penedés. Xarel·lo, Macabeo y Parellada. Fruta fresca blanca sobre un sutil fondo floral con un toque cítrico y herbáceo.		
GREGAL D'ESPIELLS		21.20
D.O. Penedés. Moscatel de Alejandría y Gewürztraminer. Vino fresco, joven que nos recuerda al Lichi y muy perfumado pero seco.		
PETITES ESTONES		21.60
D.O. Terra Alta. Garnacha blanca. Frutas blancas y hinojo. Suave y elegante con un carnosos largo final.		
CLOS MONTBLANC UNIC CHARDONNAY		23.20
D.O. Catalunya. Chardonnay. Cuatro meses de barrica, aroma de alta intensidad. Notas de fruta y ahumados. Vino de la finca familiar en la Conca de Barbera.		
MAR D'ESTELS		23.80
D.O. Montsant. Garnacha blanca. Aromas florales, de frutas de hueso y tropicales con troncos ligeramente cítrico.		
VALENTINO		24.10
D.O. Penedés. Vino natural. Xarel·lo. Blanco con alma de tinto, macerado con sus pieles, es un orange wine de mínima intervención.		
LES CERVERES		26.70
D.O. Penedés. Xarel·lo. Notas avainilladas y tostadas con un ligero amargor final.		
ROCAFOSCA		29.20
D.O.Q. Priorat. Garnacha blanca, Macabeo, Pedro Ximenez y Moscatel. Vino untuoso con sabores cítricos y toques ahumados con un final persistente de dulzor.		
LES BRUGUERES		33.40
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.		
PRIMERA VINYA		44.80
D.O.Q. Priorat. Garnacha Blanca. Fresco y cremoso con notas a frutas de hueso, ligeros toques florales, toque meloso y tostados.		
VIÑA SALTÉS	3.80	18.20
D.O. Rueda. Verdejo. Suave pero con cuerpo. Aroma intenso, floral con notas tropicales.		
LUSCO		25.60
D.O. Rías Baixas. Albariño. Elaborado de manera artesanal. Aromas frutales de pera y melón. Fresco y equilibrado.		

VINO TINTO

XINO XANO	3.50	17.90
D.O. Penedés. Merlot y Syrah. Ligero paso por barrica, es joven, fresco y afrutado.		
CISCU	3.80	19.80
D.O. Montsant. Cariñena, Syrah y Garnacha tinta. Aromas complejos con toques de frutas rojas y regaliz.		
TOCAT DE L'ALA		22.40
D.O. Emporda. Garnacha y Cariñena. Fruta madura, fresco, potente con toques especiados. Vino de tramontana.		
NONA		26.60
D.O.Q. Priorat. Garnacha, Syrah, Merlot y Cariñena. Un vino fresco y goloso que te transporta al Priorat.		
PISSARRES		27.60
D.O.Q. Priorat. Cariñena y Garnacha tinta. Frutas maduras con recuerdos mediterráneos y minerales provenientes de la mineralidad extrema de los suelos de pizarra de licorella.		
INICI 2019		32.90
D.O. Cataluña. Vino de autor. Garnacha y Cabernet Sauvignon. Fermentación en un lagar hecho de ladrillos de barro. Color púrpura rojizo, limpio y brillante. Vino de finca vinificado en la antigua masía de la familia Carbonell.		
LES BRUGUERES		35.20
D.O.Q. Priorat. Garnacha tinta. Doce meses en foudres. Vino elegante y fresco con toques a frutos rojos.		
COCA I FITO 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.		
AZPILICUETA CRIANZA	3.50	17.90
D.O. Rioja. Tempranillo, Graciano y Mazuelo. Perfumados aromas de fruta roja con notas de madera. Suave pero con cuerpo.		
OCHO DOS DOS	4.20	19.20
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo. Un vino fresco con taninos suaves, notas afrutadas y un largo postgusto con elegantes notas de crianza.		
SALCIS ROBLE		21.60
D.O. Tempranillo. Ribera del Duero. Cuatro meses en barrica. Sabroso y frutal.		
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		27.90
D.O. Ribera del Duero. Tinto fino. Ataque untuoso y fresco que acaricia el paladar un tanino aterciopelado.		
YSIOS		38.90
D.O. Rioja. Tempranillo. Procedente de diferentes pequeñas parcelas distribuidas en pueblos cercanos a la bodega. Frutas rojas y negras, sedoso en el paladar con taninos envolventes.		

VINO ROSADO

BEACH ROSÉ	3.80	17.90
D.O. Penedés. Garnacha negra y Syrah. Rosado pálido, fresco y sutilmente aromático.		
AURORA D'ESPINELLS		19.60
D.O. Penedés. Pinot Noir, Sauvignon Blanc i Chardonnay. Vino ligero que evoca los primeros rayos de sol que rompen el horizonte.		

CAVAS Y CHAMPAGNE

ORIOl ROSSELL BRUT NATURE RESERVA	4.50	20.60
D.O. Cava. Xarel·lo. Cava de larga crianza con una burbuja fina y persistente. Fresco y aromático.		
ORIOl ROSSELL BRUT ROSÉ		21.80
D.O. Cava. Garnacha negra y Pinot noir. Suave, fresco y afrutado de burbuja fina y elegante.		
ORIOl ROSSELL MITIC 1908		25.20
D.O. Cava. Xarel·lo y Macabeo. Cava de perfil clásico, de muy larga crianza, elegante, de burbuja fina y persistente.		
ORIOlL ROSSELL GRAN RESERVA DE LA PROPIETAT BRUT NATURE		29.20
D.O. Cava. Xarel·lo. De viñedos viejos, intensa complejidad de fragancias, de carbónico integrado y con volumen.		
JUVE & CAMPS RESERVA FAMILIA		26.80
D.O. Cava. Pinot Noir. Con burbuja incansable y minúscula y notas a manzana Fuji y a pera de agua.		
PERRIER JOUET GRAND BRUT		64,90
D.O. Champagne. Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay. Acaricia el paladar con flores blancas y fruta fresca con hueso.		



OXID RESTAURANT BAR