

El trull

4 brasas

Vi Blanc

Xino Xano	3.80	17.50
D.O. Penedès. Moscatell, Xarel·lo.		
Jove, fresc, floral i molt afruitat.		
Magnetic		18.70
D.O. Catalunya. Garnatxa Blanca i Sauvignon Blanc.		
Vi fresc i aromàtic, amb notes fruitades i un final equilibrat i elegant		
Ermita d'Espiells	4.00	19.60
D.O. Penedès. Xarel·lo, Macabeu i Parellada.		
Fruita fresca blanca sobre un fons subtilment floral amb un toc cítric i herbaci.		
L'Enriqueta		19.90
D.O. Penedès. Macabeu.		
Elaborat en àmfora amb mínima intervenció. Amb estructura però delicat.		
Petites Estones		21.60
D.O. Terra Alta. Garnatxa Blanca.		
Fruites blanques i fonoll. Suau i elegant, amb un final llarg i carnós.		
Mar d'Estels		23.80
D.O. Montsant. Garnatxa Blanca.		
Aromes florals, de fruites de pinyol i tropicals, amb tocs lleugerament cítrics.		
Clos Farena		23.50
D.O.Q. Priorat. Garnatxa Blanca.		
Madur i alhora subtil, equilibri perfecte en aquest blanc del Priorat.		
Jean Leon 3055 Chardonnay		24.60
D.O. Penedès. Chardonnay.		
Vi fresc, elegant i afruitat, amb notes cítriques, florals i minerals; equilibrat, suau i persistent en boca.		
Clos Montblanc Unic Chardonnay		26.20
D.O. Catalunya. Chardonnay.		
Quatre mesos de bota, aroma d'alta intensitat. Notes de fruita i fumats.		
Vi de la finca familiar a la Conca de Barberà.		
Les Cerveres		26.90
D.O. Penedès. Xarel·lo.		
Notes avainillades i torrades, amb un lleuger amargor final.		
Waltraud		32.00
D.O. Penedès. Riesling.		
Enlluerna per la seva delicadesa i frescor, amb subtils notes florals i fruitades que es prolonguen suaument al paladar.		
Les Brugueres		33.40
D.O.Q. Priorat. Garnatxa Blanca.		
Aroma molt intens de fruites tropicals i albercoc. Llevíssimes notes de menta, acidesa molt equilibrada i un llarg postgust.		
Viña Saltés	4.00	18.20
D.O. Rueda. Verdejo.		
Suau però amb cos. Aroma intens, floral, amb notes tropicals.		
Pazo Das Bruxas		19.50
D.O. Rías Baixas. Albariño.		
Veritable expressió de l'Albariño de Rías Baixas. Nas fresc i afruitat.		
Fresc i equilibrat.		
Godeval Godello		24.50
D.O. Valdeorras. Godello.		
Vi blanc elegant i expressiu, elaborat 100% amb raïm Godello, que destaca pels seus intensos aromes fruitats i la seva frescor en boca.		
Lusco		26.20
D.O. Rías Baixas. Albariño.		
Elaborat de manera artesanal. Aromes afruitades de pera i meló. Fresc i equilibrat.		

Vi Negre

Xino Xano	3.80	17.50
D.O. Penedès. Merlot i Syrah.		
Lleuger pas per bota, és jove, fresc i afruitat		
Senat del Montsant	4.00	19.50
D.O. Montsant. Carinyena, Syrah i Garnatxa Negra.		
Aromes complexes amb tocs de fruites vermelles.		
Ciscu		19.80
D.O. Montsant. Carinyena, Syrah i Garnatxa Negra.		
Aromes complexes amb tocs de fruites vermelles i regalèssia.		
Terrer d'Aubert 2019		21.20
D.O. Tarragona. Garnatxa i Cabernet Sauvignon.		
Vi mediterrani, mineral, fresc i afruitat, amb un pas per boca molt agradable.		
Jean Leon 3055		24.60
D.O. Penedès. Merlot i Petit Verdot.		
Vi mediterrani, mineral, fresc i afruitat, amb un pas per boca molt agradable.		
Nona		26.80
D.O.Q. Priorat. Garnatxa, Syrah, Merlot i Carinyena.		
Un vi fresc i llaminer que et transporta al Priorat.		
Nus del Terrer 2017		29.80
D.O. Tarragona. Garnatxa i Cabernet Sauvignon.		
Per la complexitat del sòl, apareix una mineralitat de salnitre amb un caràcter fresc que s'entrellaça amb l'acidesa equilibrada. Tot això li aporta frescor, persistència i un llarg recorregut.		
Les Brugueres		35.20
D.O.Q. Priorat. Garnatxa Negra.		
Dotze mesos en foudres. Vi elegant i fresc, amb tocs de fruits vermells.		
Coca i Fitó Negre 2015		39.90
D.O.Montsant. Syrah, Garnatxa i Carinyena.		
Elegant, intens i envoltant. Fruita vermella, notes minerals i espècies dolces.		
Evolució i profunditat a la copa.		
Clos Montblanc Inici		34.60
Vi d'autor. Garnatxa i Cabernet Sauvignon.		
Color porpra rogenc, net i brillant. Vi de finca vinificat a l'antiga masia de la família Carbonell.		
Malpastor Crianza	4.00	18.40
D.O. Rioja. Tempranillo.		
Elegant i intens. Clar exemple d'un bon Rioja, una oda a aquells pastors que van deixar els seus ramats per elaborar vi.		
Azpilicueta Crianza		18.80
D.O. Rioja. Tempranillo, Graciano i Mazuelo.		
Aromes perfumades de fruita vermella amb notes de fusta. Suau però amb cos.		
Beronia Edición Limitada		19.80
D.O.Ca. Rioja. Tempranillo.		
Predomini de fruita vermella i amb un subtil sabor xocolatat.		
Salcis Roble		21.60
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.		
Quatre mesos en bóta. Saborós i afruitat.		
Quinta de Tarsus 2021		23.50
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.		
Aromes de fruita vermella combinades amb notes torrades i especiades de la bóta.		
Amb notes florals. En boca és un vi elegant, afruitat, amb un taní amable.		
Tolo do Xisto		24.90
D.O. Ribeira Sacra. Mencia. Mineral, elegant i vibrant.		
Fruites vermelles, notes especiades i un toc salí. Essència del Sil.		
Pagos de Anguix Costalara 2021		27.90
D.O. Ribera del Duero. Tinto fino.		
Atac untuós i fresc que acarona el paladar amb un taní vellutat.		

Vi 0,0%

Natureo Blanc 0,0%	4.20	19.50
Vi desalcoholitzat 100%.		
Muscat que destaca per la seva frescor i lleugeresa, amb matisos delicats de fruites blanques i un final suau i refrescant.		

Vi Rosat

Beach Rosé	4.00	19.20
D.O. Penedès. Garnatxa Negra i Syrah.		
Rosat pàl·lid, fresc i subtilment aromàtic.		
Jean Leon Rosado		24.60
D.O. Penedès. Pinot noir, Garnatxa Negra.		
Un vi fresc i vibrant, amb aromes de fruites vermelles i un elegant toc floral, perfecte per compartir.		

Caves i Champagne

Cava Oriol Rosell Brut Nature Reserva	4.50	20.60
D.O. Cava. Xarel·lo.		
Cava de llarga criança amb bombolla fina i persistent.		
Fresc i aromàtic.		
Cava Oriol Rosell Brut Rosé		22.90
D.O. Cava. Pinot Noir i Garnatxa.		
Suau, fresc i afruitat, de bombolla fina i elegant.		
Cava Juvé & Camps Reserva Família		26.80
D.O. Cava. Pinot Noir.		
Amb bombolla incansable i minúscula. Notes de poma Fuji i pera d'aigua.		
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 balance, acidez vivaz, generosidad y su burbuja fina muy bien integrada.		
Champagne Perrier-Jouët Grand Brut		64.90
D.O. Champagne. Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay.		
Acarona el paladar amb flors blanques i fruita fresca de pinyol.		