

VI BLANC

Xino Xano

3.80 18.90

D.O. Penedès. Moscatell, Xarel·lo.
Jove, fresc, floral i molt afruitat.

Xipella Blanc

4.00 19.50

D.O. Conca de Barberà. Parellada, Macabeu i Sauvignon Blanc.
Aromes de fruita blanca amb notes cítriques. Molt fresc i amb bona acidesa.
En boca és llarg i recorda la frescor de la fruita.

Magnetic

19.70

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 20.60

D.O. Penedès. Xarel·lo, Macabeu i Parellada.
Fruita fresca blanca sobre un fons subtilment floral amb un toc cítric i herbaci.

L'Enriqueta

20.90

D.O. Penedès. Macabeu. Vi natural.
Elaborat en àmfora amb mínima intervenció. Amb estructura però delicat.

Petites Estones

4.00 21.60

D.O. Terra Alta. Garnatxa Blanca.
Fruites blanques i fonoll. Suau i elegant, amb un final llarg i carnós.

Únic Sauvignon Blanc

22.40

D.O. Conca de Barberà. Sauvignon Blanc.
Lluminós i brillant, amb tons verdosos. Aroma fresc i net amb notes cítriques de fruites exòtiques i fenc. Entrada suau en boca, pas llarg i lleugerament àcid, fi i equilibrat.

Clos Farena

23.50

D.O.Q. Priorat. Garnatxa Blanca.

Madur i alhora subtil, equilibri perfecte en aquest blanc del Priorat.

Mar d'Estels

23.80

D.O. Montsant. Garnatxa Blanca.

Aromes florals, de fruites de pinyol i tropicals, amb tocs lleugerament cítrics.

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.

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.

Waltraud 34.50

D.O. Penedès. Riesling.
Enlluerna per la seva delicadesa i frescor, amb subtils notes florals i fruitades que es prolonguen suaument al paladar.

Nelin 2020 64.50

D.O.Q. Priorat. Garnacha blanca, Macabeo, Pedro Ximénez, Viognier.
Aquest vi revela una complexitat aromàtica notable, amb notes de fruites blanques, cítrics i un toc mineral característic del terror del Priorat. En boca és elegant i equilibrat, amb una acidesa refrescant i un final persistent.

Viña Saltés 4.00 19.20

D.O. Rueda. Verdejo.
Suau però amb cos. Aroma intens, floral, amb notes tropicals.

Pazo Das Bruxas 4.20 21.50

D.O. Rías Baixas. Albariño.
Veritable expressió de l'Albariño de Rías Baixas. Nas fresc i afruitat.
Fresc i equilibrat.

Lusco 25.20

D.O. Rías Baixas. Albariño.
Elaborat de manera artesanal. Aromes afruitades de pera i meló. Fresc i equilibrat.

Godeval Godello 28.50

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.

La Guiana 2021 58.90

D.O. Bierzo. Godello.
Ofereix notes de fruites blanques, cítrics i flors, mentre que en boca és equilibrat, amb una acidesa vibrant i un final prolongat i mineral.

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 19.80

D.O. Penedès. Garnatxa Negra i Syrah.

Rosat pàl·lid, fresc i subtilment aromàtic.

Jean Leon Rosat

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.

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 20.50

D.O. Montsant. Carinyena, Syrah i Garnatxa Negra.

Aromes complexes amb tocs de fruites vermelles.

Tocat de l'Ala Negra

4.00 20.50

D.O. Empordà. Carinyena, Syrah i Garnatxa.

Vi intens en aromes, mentre que en boca trobem un paladar fi, melós i rodó. Un vi sense complicacions, totalment pensat per gaudir.

Terrer d'Aubert 2019

22.50

D.O. Tarragona. Garnatxa i Cabernet Sauvignon.

Vi mediterrani, mineral, fresc i afruitat, amb un pas per boca molt agradable.

Ciscu

21.50

D.O. Montsant. Carinyena, Syrah i Garnatxa Negra.

Aromes complexes amb tocs de fruites vermelles i regalèssia.

Jean Leon 3055

24.60

D.O. Penedès. Merlot i Petit Verdot.

Un vi jove, fresc i afruitat per a paladars moderns.

Nona

6.50 26.80

D.O.Q. Priorat. Garnatxa, Syrah, Merlot i Carinyena.

Un vi fresc i llaminer que et transporta al Priorat.

Masia les Comes 2017 28.00

D.O. Conca de Barberà. Cabernet Sauvignon i Merlot.
Color porpra vermellós, net i brillant. Aroma complex (tabac, fruita negra, cafè, torba).
En boca es mostra ampli, rodó i amb bona estructura. Persistència llarga.

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.

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.

Escala Dei Vi de Vila 2017 54.90

D.O. Priorat. Garnatxa negra i Carinyena.
Intensitat i elegància en la seva màxima expressió. Aromes varietals persistents de fruita negra madura, pruna, notes de tabac, tocs especiats i d'herbes mediterrànies.

Clos Mogador 2022 84.20

D.O.Q. Priorat. Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Syrah i Carinyena.
Presenta un intens color granat i aromes complexos de fruites negres perfectament entrelaçades amb subtils tocs cítrics de pell de taronja i espècies dolces com la canyella.
En boca sorprèn amb una textura sedosa i un pas llarg que aporta frescor i equilibri.

Malpastor Crianza

4.00 19.40

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.

Ocho Dos Dos

4.20 19.90

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.

S'hi aprecia la seva frescor distintiva, acompanyada de tanins suaus que acaricien el paladar amb gràcia.

Azpilicueta Crianza

20.50

D.O. Rioja. Tempranillo, Graciano i Mazuelo.

Aromes perfumades de fruita vermella amb notes de fusta. Suau però amb cos.

Beronia Edición Limitada

21.80

D.O.Ca. Rioja. Tempranillo.

Predomini de fruita vermella i amb un subtil sabor xocolatat.

Tolo do Xisto

24.90

D.O. Ribeira Sacra. Mencía. Mineral, elegant i vibrant.

Fruïtes 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.

Marqués de Murrieta

32.90

D.O.Ca. Rioja. Tempranillo. Graciano, Mazuelo i Garnatxa.

Directe i precís, amb una càrrega fruitosa sucosa perfilada amb tanins elegants i un final fresc i amable.

Valduero 2 Racimos Gran Reserva 2015

108.90

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.

Imponent vermell granat. El seu aroma ens obsequia amb fumats, pa de figues, toffee i cuir. En boca és intens i s'expandeix a mesura que el degustem.

Tanins encara vius malgrat l'edat i un regust intens i persistent.

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 Familia

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.

Notes de fruits vermells i poma, torrats i fruits secs. És sedós, saborós i fresc.

Elegant, rodó i amb un final cítric. Destaca pel seu gran balanç, acidesa vivaç, generositat i bombolla fina molt ben 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.