

Vino Blanco

Xino Xano

3.80 18.90

D.O. Penedès. Moscatel, Xarel·lo.
Joven, fresco, floral y muy afrutado.

Xipella Blanco

4.00 19.50

D.O. Conca de Barberà. Parellada, Macabeo y Sauvignon Blanc.
Aromas de fruta blanca con notas cítricas. Muy fresco y con buena acidez.
En boca es largo y recuerda la frescura de la fruta.

Magnetic

19.70

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 20.60

D.O. Penedès. Xarel·lo, Macabeo y Parellada.
Fruta blanca fresca sobre un fondo sutilmente floral, con un toque cítrico y herbáceo.

L'Enriqueta

20.90

D.O. Penedès. Macabeo. Vino natural.
Elaborado en ánfora con mínima intervención. Con estructura, pero delicado.

Petites Estones

4.00 21.60

D.O. Terra Alta. Garnacha Blanca.
Frutas blancas e hinojo. Suave y elegante, con un final largo y carnoso.

Únic Sauvignon Blanco

22.40

D.O. Conca de Barberà. Sauvignon Blanco.
Luminoso y brillante, con tonos verdosos. Aroma fresco y limpio con notas cítricas de frutas exóticas y heno. Entrada suave en boca, paso largo y ligeramente ácido, fino y equilibrado.

Clos Farena 23.50

D.O.Q. Priorat. Garnacha Blanca.

Maduro y a la vez sutil, el equilibrio perfecto en este blanco del Priorat.

Mar d'Estels 23.80

D.O. Montsant. Garnacha Blanca.

Aromas florales, de frutas de hueso y tropicales, con toques ligeramente cítricos.

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 bodega, 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.

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.

Waltraud 34.50

D.O. Penedès. Riesling.
Deslumbra por su delicadeza y frescura, con sutiles notas florales y frutales que se prolongan suavemente en el paladar.

Nelin 2020 64.50

D.O.Q. Priorat. Garnacha blanca, Macabeo, Pedro Ximénez, Viognier.
Este vino revela una complejidad aromática notable, con notas de frutas blancas, cítricos y un toque mineral característico del terroir del Priorat. En boca, es elegante y equilibrado, con una acidez refrescante y un final persistente.

Viña Saltés 4.00 19.20

D.O. Rueda. Verdejo.
Suave pero con cuerpo. Aroma intenso, floral, con notas tropicales.

Pazo Das Bruxas 4.20 21.50

D.O. Rías Baixas. Albariño.
Verdadera expresión del Albariño de Rías Baixas. Nariz fresca y afrutada. Fresco y equilibrado.

Lusco 25.20

D.O. Rías Baixas. Albariño.
Elaborado de forma artesanal. Aromas afrutados de pera y melón.

Godeval Godello 28.50

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.

La Guiana 2021 58.90

D.O. Bierzo. Godello.
Ofrece notas de frutas blancas, cítricos y flores, mientras que en boca es equilibrado, con una acidez vibrante y un final prolongado y mineral.

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 19.80

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.

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 20.50

D.O. Montsant. Cariñena, Syrah y Garnacha Tinta.

Aromas complejos con toques de frutas rojas.

Tocat de l'Ala Tinto

4.00 20.50

D.O. Empordà. Cariñena, Syrah y Garnacha.

Vino intenso en aromas, mientras que en boca encontramos un paladar fino, meloso y redondo. Un vino sin complicaciones, totalmente pensado para disfrutar.

Terrer d'Aubert 2019

22.50

D.O. Tarragona. Garnacha y Cabernet Sauvignon.

Vino mediterráneo, mineral, fresco y afrutado, con un paso por boca muy agradable.

Ciscu

21.50

D.O. Montsant. Cariñena, Syrah y Garnacha Tinta.

Aromas complejos con toques de frutas rojas y regaliz.

Jean Leon 3055

24.60

D.O. Penedès. Merlot y Petit Verdot.

Un vino joven, fresco y afrutado para paladares modernos.

Nona

6.50 26.80

D.O.Q. Priorat. Garnacha, Syrah, Merlot y Cariñena.

Un vino fresco y goloso que te transporta al Priorat.

Masia les Comes 2017 28.00

D.O. Conca de Barberà. Cabernet Sauvignon y Merlot.

Color púrpura rojizo, limpio y brillante. Aroma complejo (tabaco, fruta negra, café, turba).

En boca se muestra amplio, redondo y con buena estructura. Persistencia larga.

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.

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.

Escala Dei Vi de Vila 2017 54.90

D.O. Priorat. Garnacha negra y Cariñena.

Intensidad y elegancia en su máxima expresión. Aromas varietales persistentes de fruta negra madura, ciruela, notas de tabaco, toques especiados y de hierbas mediterráneas.

Clos Mogador 2022 84.20

D.O.Q. Priorat. Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah y Cariñena.

Presenta un intenso color granate y aromas complejos de frutas negras perfectamente entrelazadas con sutiles toques cítricos de piel de naranja y especias dulces como la canela.

En boca sorprende con una textura sedosa y un paso largo que aporta frescura y equilibrio.

Malpastor Crianza

4.00 19.40

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.

Ocho Dos Dos

4.20 19.90

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.

Se aprecia su frescura distintiva, acompañada de taninos suaves que acarician el paladar con gracia.

Azpilicuenta Crianza

20.50

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

Aromas perfumados de fruta roja con notas de madera. Suave pero con cuerpo.

Beronia Edición Limitada

21.80

D.O.Ca. Rioja. Tempranillo.

Predominio de fruta roja y un sutil sabor achocolatado.

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.

Marqués de Murrieta

32.90

D.O.Ca. Rioja. Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha.

Directo y preciso, con una jugosa carga frutal perfilada con taninos elegantes y un final fresco y amable.

Valduero 2 Racimos Gran Reserva 2015

108.90

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.

Imponente rojo granate. Su aroma nos obsequia con notas ahumadas, pan de higos, toffee y cuero. En boca es intenso y se expande a medida que lo degustamos.

Taninos todavía vivos a pesar de la edad y un retrogusto intenso y persistente.

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.