

CARTA DE VINOS

Descubre nuestra bodega



"La armonía que surge cuando el vino, el momento y la compañía se equilibran y convierten cada copa en una experiencia compartida."

VINO BLANCO

ELS POUS BLANC

3.90 18.90

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

MIRANDA D'ESPIELLS

20.60

D.O. Penedès. Chardonnay.
Aromas frescos de piña, melón y manzana con toques cítricos.
En boca, fresco y equilibrado, ideal para cualquier ocasión.

L'ENRIQUETA

21.90

D.O. Penedès. Macabeo.
Vino ecológico. Amarillo pajizo, aromas melosos y de fruta de hueso.
En boca es equilibrado, con notas golosas y de frutos secos.

MAR D'ESTELS

22.60

D.O. Montsant. Garnacha Blanca.
Aromas florales, de frutas de hueso y tropicales, con
toques ligeramente cítricos.

CLOS MONTBLANC UNIC CHARDONNAY

23.20

D.O. Catalunya. Chardonnay.
Cuatro meses en bodega, aroma de gran intensidad.
Notas de fruta y ahumados. Vino de la finca familiar en la Conca de Barberà.

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.

LES BRUGUERES BLANC

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	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 manera artesanal. Aromas afrutados de pera y melón.

Fresco y equilibrado.

GODEVAL GODELLO		25.90
------------------------	--	-------

D.O. Valdeorras. Godello.

Vino blanco elegante y expresivo, elaborado 100% con uva Godello, que destaca por sus intensos aromas afrutados y su frescor en boca.

AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA		27.20
--------------------------------------	--	-------

D.O. Rioja. Viura.

Vino complejo y elegante, de color amarillo paja pálido, con matices cítricos, flores y fruta blanca, así como notas de bollería, aromas tostados y trufa. Es ideal para disfrutarlo con calma.

VINO 0,0%

NATUREO BLANCO 0,0%

19.50

Vino desalcoholizado 100%.

Moscatel que destaca por su frescor y ligereza, con matices delicados de frutas blancas y un final suave y refrescante.

VINO ROSADO

ELS POUS ROSÉ

3.90 17.80

D.O. Penedès. Merlot.

Vino fresco y goloso, donde destacan aromas de fruta.

BEACH ROSÉ

19.80

D.O. Penedès. Garnacha Negra y Syrah.

Rosado pálido, fresco y sutilmente aromático.

VINO NEGRO

ELS POUS NEGRE

3.90 17.50

D.O. Penedès. Merlot y Syrah.
Ligero paso por barrica, es joven, fresco y afrutado.

SENAT DEL MONTSANT

20.90

D.O. Montsant. Cariñena, Syrah y Garnacha Negra.
Aromas complejos con toques de frutas rojas.

TERRER D'AUBERT

22.50

D.O. Tarragona. Garnacha y Cabernet Sauvignon.
Vino mediterráneo, mineral, fresco y afrutado, con un paso por boca muy agradable.

NONA 2018

24.80

D.O.Q. Priorat. Garnacha, Syrah, Merlot y Cariñena.
Un vino fresco y goloso que te transporta al Priorat.

LES BRUGUERES NEGRE

35.20

D.O.Q. Priorat. Garnacha Negra.
Doce meses en foudres. Vino elegante y fresco, con toques de frutas rojas.

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 postgusto largo que aporta frescor y equilibrio.

OCHO DOS DOS

4.20 19.90

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.

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

AZPILICUETA CRIANZA

4.20 20.30

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

Aromas perfumados de fruta roja con notas de madera.

Suave pero con cuerpo.

QUINTA DE TARSUS

26.50

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.

Color rojo intenso con ribete violáceo. Aromas de fruta roja con notas tostadas y especiadas de la bodega.

En boca es un vino elegante, afrutado y de tanino amable.

YSIOS

32.90

D.O. Rioja. Tempranillo.

Rioja elegante y profundo, con aromas de fruta roja fresca, notas florales y un toque mentolado.

En boca es fino, carnoso y muy equilibrado, jugoso y seductor desde el primer sorbo.

CAVAS Y CHAMPAGNE

CAVA ORIOL ROSELL BRUT NATURE RESERVA 20.50

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, de burbuja fina y elegante.

CAVA JUVÉ & CAMPS RESERVA FAMILIA 26.20

D.O. Cava. Pinot Noir.

Con burbuja incansable y minúscula. Notas de manzana Fuji y pera de agua.

MOËT IMPERIAL CHAMPAGNE 60.00

D.O. Champagne. Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.

Aromas de manzana verde, pera y toques cítricos con notas de bollería.

En boca es fresco, equilibrado y elegante, con textura crujiente.

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT GRAND BRUT 70.00

D.O. Champagne. Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.

Acaricia el paladar con flores blancas y fruta fresca de hueso.