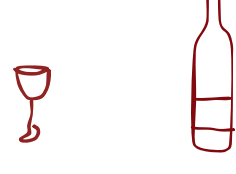


# CARTA DE VINS



## VI BLANC

|                                                                                                                                   |             |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|
| <b>ELS POUS BLANC</b>                                                                                                             | <b>3.60</b> | <b>17.80</b> |
| D.O. Penedès. Xarel·lo, Macabeu i Moscatell.<br>Ens dona un vi fresc i aromàtic on predominen els aromes de fruita.               |             |              |
| <b>VIÑA SALTÉS</b>                                                                                                                | <b>3.70</b> | <b>17.90</b> |
| D.O. Rueda. Verdejo.<br>Aroma intens, floral i suau, amb notes tropicals.                                                         |             |              |
| <b>MAGNETIC</b>                                                                                                                   | <b>3.90</b> | <b>18.90</b> |
| D.O. Catalunya. Garnatxa blanca.<br>Suau i envoltant en boca, amb un fi rivet d'acidesa afruitada i un final sec i deliciós.      |             |              |
| <b>GODEVAL GODELLO</b>                                                                                                            |             | <b>25.50</b> |
| D.O. Valdeorras. Godello.<br>Elegant i expressiu, destaca pels seus intensos aromes afruitats i la seva frescor en boca.          |             |              |
| <b>JEAN LEON 3055 CHARDONNAY</b>                                                                                                  |             | <b>24.60</b> |
| D.O. Penedès. Chardonnay.<br>Fresc, elegant i afruitat, amb notes cítriques, florals i minerals; equilibrat i persistent en boca. |             |              |
| <b>LUSCO</b>                                                                                                                      | <b>4.30</b> | <b>23.20</b> |
| D.O. Rías Baixas. Albariño.<br>Elaborat de manera artesanal. Aromes afruitats de pera i meló. Fresc i equilibrat.                 |             |              |
| <b>MIRANDA D'ESPIELLS</b>                                                                                                         |             | <b>20.60</b> |
| D.O. Penedès. Chardonnay.<br>Aromes frescos de pinya, meló i poma amb tocs cítrics. En boca, fresc i equilibrat.                  |             |              |

## VI NEGRE

|                                                                                                                                    |             |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|
| <b>ELS POUS NEGRE</b>                                                                                                              | <b>3.60</b> | <b>17.80</b> |
| D.O. Penedès. Merlot i Syrah.<br>Després d'un lleuger pas per bóta, és un vi jove, fresc i afruitat.                               |             |              |
| <b>AZPILICUETA CRIANZA</b>                                                                                                         | <b>3.70</b> | <b>18.90</b> |
| D.O. Rioja. Tempranillo, Graciano i Mazuelo.<br>Aromes perfumats de fruita vermella amb notes de fusta. Suau però amb cos.         |             |              |
| <b>822 PDA</b>                                                                                                                     | <b>3.80</b> | <b>19.40</b> |
| D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.<br>S'aprecia la seva frescor distintiva, acompanyada de tanins suaus que acaricien el paladar. |             |              |
| <b>TOCAT DE L'ALA</b>                                                                                                              | <b>3.90</b> | <b>19.90</b> |
| D.O. Empordà. Garnatxa i Carinyena.<br>Fruita madura, fresc, potent amb tocs especiats. Vi de tramuntana.                          |             |              |
| <b>CISCU</b>                                                                                                                       |             | <b>20.50</b> |
| D.O. Montsant. Carinyena, Syrah i Garnatxa negra.<br>Aromes complexos amb tocs de fruits vermells i regalèssia.                    |             |              |
| <b>NONA 2018</b>                                                                                                                   |             | <b>24.90</b> |
| D.O.Q. Priorat. Garnatxa, Syrah, Merlot i Carinyena.<br>Un vi fresc i llaminer que et transporta al Priorat.                       |             |              |

## VI ROSAT

|                                                                                    |             |              |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|
| <b>ELS POUS ROSÉ</b>                                                               | <b>3.60</b> | <b>17.80</b> |
| D.O. Penedès. Merlot.<br>Vi fresc i golós on destaquen els aromes de fruita.       |             |              |
| <b>BEACH ROSÉ ORIOL ROSSELL</b>                                                    | <b>3.90</b> | <b>18.20</b> |
| D.O. Penedès. Garnatxa Negra i Syrah.<br>Rosat pàlid, fresc i subtilment aromàtic. |             |              |

## VI 0,0%

|                                                                                                                                                     |             |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|
| <b>NATUREO BLANCO</b>                                                                                                                               | <b>4.30</b> | <b>20.50</b> |
| Vi desalcoholitzat 100%. Moscatell.<br>Destaca pel seu frescor i lleugeresa, amb matisos delicats de fruites blanques i un final suau i refrescant. |             |              |

## CAVA Y CHAMPAGNE

|                                                                                                                                                                                             |             |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|
| <b>ORIOL ROSSEL BRUT NATURE</b>                                                                                                                                                             | <b>4.20</b> | <b>20.50</b> |
| D.O. Cava. Xarel·lo<br>Cava de llarga criança amb una bombolla fina i persistent. Fresc i aromàtic.                                                                                         |             |              |
| <b>ORIOL ROSSELL BRUT ROSÉ</b>                                                                                                                                                              |             | <b>22.90</b> |
| D.O. Cava. Garnatxa negra i Pinot Noir.<br>Suau, fresc i afruitat, de bombolla fina i elegant.                                                                                              |             |              |
| <b>JUVÉ &amp; CAMPS RESERVA FAMILIA</b>                                                                                                                                                     |             | <b>26.20</b> |
| D.O. Cava. Pinot Noir.<br>Amb bombolla incansable i minúscula i notes de poma Fuji i pera d'aigua.                                                                                          |             |              |
| <b>MOËT IMPERIAL</b>                                                                                                                                                                        |             | <b>60.00</b> |
| D.O. Champagne. Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay.<br>Aromes de poma verda, pera i tocs cítrics amb notes de brioixeria. En boca és fresc, equilibrat i elegant, amb textura cruixent. |             |              |
| <b>PERRIER JOUËT</b>                                                                                                                                                                        |             | <b>70.00</b> |
| D.O. Champagne. Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay.<br>Acaricia el paladar amb flors blanques i fruita fresca d'os.                                                                     |             |              |

## JEREZ

|                                                                                                                                 |  |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------|
| <b>FINO PANDO</b>                                                                                                               |  | <b>3.10</b> |
| D.O. Jerez<br>Aroma punyent, intens i complex que recorda a la “flor” per les seves notes aldehydiques.                         |  |             |
| <b>CANASTA CREAM</b>                                                                                                            |  | <b>3.80</b> |
| D.O. Jerez.<br>Al paladar és suau, vellutat, molt càlid pel seu contingut alcohòlic, retronasal persistent.                     |  |             |
| <b>DON ZOILO PEDRO XIMENEZ</b>                                                                                                  |  | <b>4.50</b> |
| D.O. Jerez.<br>Aromes característiques del raïm Pedro Ximénez: panses, figues. Al paladar poc àcid, molt dolç i persistent.     |  |             |
| <b>DON ZOILO PALO CORTADO</b>                                                                                                   |  | <b>5.50</b> |
| D.O. Jerez.<br>En boca és sec, sedós, amb una acidesa molt equilibrada, amb molt de cos i caràcter elegant, persistent en boca. |  |             |