

CARTA DE VINS

Descobreix el nostre celler



“L'harmonia que sorgeix quan el vi, el moment i la companyia s'equilibren i converteixen cada copa en una experiència compartida.”

VI BLANC

ELS POUS BLANC

3.90 18.90

D.O. Penedès. Xarel·lo, Macabeu i Muscat.

Ens dona un vi fresc i aromàtic on predominen els aromes de fruita.

VIÑA SALTÉS

4.00 19.20

D.D.O. Rueda. Verdejo.

Suau però amb cos. Aroma intens, floral, amb notes tropicals.

OLAGOSA

4.10 19.90

D.O. Rioja. Chardonnay.

Bona expressió de fruita, amb notes de poma, fruita de pinyol i agradables puntes de roure. Entrada a la boca llaminera i càlida.

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.

L'ENRIQUETA

21.90

D.O. Penedès. Macabeu.

Vi ecològic. Groc palla, aromes melosos i de fruita de pinyol.

En boca és equilibrat, amb notes goloses i de fruits secs.

MAR D'ESTELS

22.60

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 FARENA 25.20

D.O. Priorat. Garnatxa Blanca.

Procedent de vinyes situades a gran altitud, lliura un vi de gran frescor i que es combina de forma ideal amb menjar asiàtic.

SANGARIDA GODELLO 25.90

D.O. Valdeorras. Godello.

Nas molt intens, atractiu i fresc de fruita blanca, flors i herba de la muntanya. Boca llaminera amb una refrescant acidesa.

UNIC SAUVIGNON BLANC 27.20

D.O. Conca de Barberà. Sauvignon Blanc.

Lluminós i brillant, amb tons verdosos. Aroma fresca i neta amb notes cítriques de fruites exòtiques i fenc. Entrada suau a la boca, pas llarg i lleugerament àcid, fi i equilibrat.

LES BRUGUERES BLANC 29.50

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.

VI 0,0%

NATUREO BLANC 0,0%

4.50 22.50

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

6CEPAS6 ROSAT

3.90 18.90

D.O. Rioja. Viura, Tempranillo i Garnatxa.

Vi d'entrada llaminera i carnososa, pas suau i retrogust molt afruitat.

BEACH ROSÉ

19.80

D.O. Penedès. Garnatxa Negra i Syrah.

Rosat pàl·lid, fresc i subtilment aromàtic.

VI NEGRE

ELS POUS NEGRE 3.90 18.90

D.O. Penedès. Merlot i Syrah.
Después de lleuger pas per bota, es un vi jove, fresc i afruitat.

PERICA VIÑA OLAGOSA CRIANZA 4.00 19.40

D.O. Penedès. Merlot i Syrah.
Entrada en boca golosa, con cuerpo y acidez media alta, tanino suave que le aporta largura y persistencia.

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.

BERONIA EDICIÓN LIMITADA 4.20 20.30

D.O.Q. Rioja. Tempranillo.
Molt afruitat i llaminer, ofereix un taní dolç i una acidesa equilibrada que li atorga una gran frescor al paladar.

SENAT DEL MONTSANT 4.30 20.90

D.O. Montsant. Carinyena, Syrah i Garnatxa Negra.
Aromes complexes amb tocs de fruites vermelles.

TERRER D'AUBERT 22.50

D.O. Tarragona. Garnatxa i Cabernet Sauvignon.
Vi mediterrani, mineral, fresc i afruitat, amb un pas per boca molt agradable.

NONA SCALA DEI 24.80

D.O.Q. Priorat. Garnatxa Negra, Syrah, Merlot i Carinyena.
Tanins suaus i ben equilibrats, acabant amb un final llarg i plaent.

JEAN LEON 3055 25.60

D.O. Penedès. Merlot y Petit Verdot.
Gran frescor i elegància, així com les seves notes violàcies, un caràcter especiat i un postgust perllongat.

DAVID PERICA SELECCIÓN FAMILIAR 26.90

D.O. Rioja. Maturana Negra i Tempranillo.
Vi equilibrat, de cos, persistent i llarg on seguim notant la fruita i la criança a la boca.

MASIA LES COMES 28.00

D.O. Conca de Barberà. Cabernet, Sauvignon y Merlot.
Aroma complexa (tabac, fruita negra, cafè, torba). A la boca, es nota ampli, rodó i de bona estructura. Persistència llarga.

LES BRUGUERES NEGRE 29.90

D.O. Priorat. Garnatxa Negra.
Dotze mesos a foudres. Vi elegant i fresc, amb tocs de fruites vermelles.

COCA I FITÓ 39.90

D.O. Montsant. Syrah, Garnatxa Negra i Carinyena.
Ofereix una bona sensació de fruita vermella madura, balsàmics, especiat i amb tanins suaus i vellutats.

PERICA RESERVA ORO 44.90

D.O. Rioja. Tempranillo.
Pas vellutat i gras, marcat per un taní amable que ens porta a una retronasal llarga i afruitada, mostrant tota l'elegància d'aquest vi.

CLOS MOGADOR 2022 84.20

D.O.Q. Priorat. Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Syrah i Carinyena.
Aromes complexos de fruites negres perfectament entrellaçades amb subtils tocs cítrics i espècies dolces. En boca sorprèn amb una textura sedosa i un pas llarg que aporta frescor.

CAVES I CHAMPAGNE

CAVA ORIOL ROSSELL BRUT NATURE RESERVA 20.50

D.O. Cava. Xarel·lo.
Cava de llarga criança amb bombolla fina i persistent.
Fresc i aromàtic.

CAVA ORIOL ROSSELL 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 26.20

D.O. Cava. Pinot Noir.
Amb bombolla incansable i minúscula. Notes de poma Fuji i pera d'aigua.

MOËT IMPERIAL CHAMPAGNE 60.00

D.O. Champagne. Pinot noir, Pinot meunier, i Chardonnay
Aromes de poma verda, pera i tocs cítrics amb notes de brioixeria.
En boca és fresc, equilibrat i elegant, amb textura cruixent.

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT GRAND BRUT 70.00

D.O. Champagne. Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay.
Acarona el paladar amb flors blanques i fruita fresca de pinyol.