

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 BLANCO 3.90 18.90

D.O. Penedès. Xarel·lo, Macabeo y Moscatel.
Nos ofrece un vino fresco y aromático en el que predominan los aromas de fruta.

VIÑA SALTÉS 4.00 19.20

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

OLAGOSA 4.10 19.90

D.O. Rioja. Chardonnay.
Buena expresión de fruta, con notas de manzana, fruta de hueso y agradables toques de roble. Entrada en boca suave y cálida.

PAZO DAS BRUXAS 4.20 21.50

D.O. Rías Baixas. Albariño.
Verdadera expresión del Albariño de Rías Baixas.
En nariz fresco y afrutado. Fresco y equilibrado.

L'ENRIQUETA 21.90

D.O. Penedès. Macabeo.
Vino ecológico. De color pálido, 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 fruta de hueso y tropicales, con ligeros toques 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 FARENA 25.20

D.O. Priorat. Garnacha Blanca.

Procedente de viñedos situados a gran altitud, ofrece un vino de gran frescura que combina de forma ideal con comida asiática.

SANGARIDA GODELLO 25.90

D.O. Valdeorras. Godello.

En nariz muy intenso, atractivo y fresco de fruta blanca, flores y hierba de montaña. Boca suave con una refrescante acidez.

UNIC SAUVIGNON BLANC 27.20

D.O. Conca de Barberà. Sauvignon Blanc.

Luminoso y brillante, con tonos verdosos. Aroma fresco y limpio con notas cítricas, de frutas exóticas y hinojo. Entrada suave en boca, paso largo y ligeramente ácido, fino y equilibrado.

LES BRUGUERES BLANC 29.50

D.O.Q. Priorat. Garnacha Blanca.

Aroma muy intenso de frutas tropicales y albaricoque. Ligera nota de menta, acidez muy equilibrada y un largo final.

VINO 0,0%

NATUREO BLANCO 0,0%

4.50 19.50

Vino desalcoholizado 100%.
Moscatel que destaca por su frescura y ligereza, con matices delicados de frutas blancas y un final suave y refrescante.

VINO ROSADO

6CEPAS6 ROSADO

3.90 18.90

D.O. Rioja. Viura, Tempranillo y Garnacha.
Vino de entrada suave y carnosa, paso suave y retrogusto muy afrutado.

BEACH ROSÉ

19.80

D.O. Penedès. Garnacha Negra y Syrah.
Rosado pálido, fresco y sutilmente aromático.

VINO TINTO

ELS POUS TINTO 3.90 18.90

D.O. Penedès. Merlot y Syrah.
Después de un ligero paso por boca, es un vino joven, fresco y afrutado.

PERICA VIÑA OLAGOSA CRIANZA 4.00 19.40

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

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.

BERONIA EDICIÓN LIMITADA 4.20 20.30

D.O.Ca. Rioja. Tempranillo.
Muy afrutado y suave, ofrece un tanino dulce y una acidez equilibrada que le otorga una gran frescura en boca.

SENAT DEL MONTSANT 4.30 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 SCALA DEI 24.80

D.O.Ca. Priorat. Garnacha Negra, Syrah, Merlot y Cariñena.
Taninos suaves y bien equilibrados, con un final largo y agradable.

JEAN LEON 3055 25.60

D.O. Penedès. Merlot y Petit Verdot.
Gran frescor y elegancia, así como sus notas violáceas,
un carácter especial y un postgusto prolongado.

DAVID PERICA SELECCIÓN FAMILIAR 26.90

D.O. Rioja. Maturana Negra y Tempranillo.
Vino equilibrado, con cuerpo, persistente y largo donde seguimos
notando la fruta y la crianza en boca.

MASIA LES COMES 28.00

D.O. Conca de Barberà. Cabernet, Sauvignon y Merlot.
Aroma complejo (tabaco, fruta negra, café, roble). En boca es
amplio, redondo y de buena estructura. Persistencia larga.

LES BRUGUERES NEGRE 29.90

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

COCA I FITÓ 39.90

D.O. Montsant. Syrah, Garnacha Negra y Cariñena.
Ofrece una buena sensación de fruta roja madura, balsámicos,
especies y con taninos suaves y aterciopelados.

PERICA RESERVA ORO 44.90

D.O. Rioja. Tempranillo.
Paso aterciopelado y graso, marcado por un tanino amable que nos lleva a
una retronasal larga y afrutada, mostrando toda la elegancia de este vino.

CLOS MOGADOR 2022 84.20

D.O.Q. Priorat. Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah y Cariñena.
Aromas complejos de frutas negras perfectamente entrelazadas con sutiles toques cítricos y
especies dulces. En boca sorprende con una textura sedosa y un paso largo que aporta frescura.

CAVAS Y CHAMPAGNE

CAVA ORIOL ROSSELL BRUT NATURE RESERVA 20.50

D.O. Cava. Xarel·lo.
Cava de larga crianza con burbuja fina y persistente.Fresco y aromático.

CAVA ORIOL ROSSELL 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.