

# VI BLANC / VINO BLANCO

## ELS POUS BLANC

4.00 / 19.30

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

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

## XIPELLA BLANC

4.20 / 19.90

D.O. Conca de Barberà. Parellada, Macabeu i Sauvignon Blanc.

Aromes de fruita blanca amb notes cítriques. Molt fresc i amb bona acidesa. En boca és llarg i recorda la frescor de la fruita.

## MAGNETIC

20.10

D.O. Catalunya. Garnatxa Blanca i Sauvignon Blanc.

Fresc i aromàtic, amb notes fruitades i un final equilibrat i elegant.

## ERMITA D'ESPIELLS

4.30 / 20.90

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

Fruita fresca blanca sobre un fons subtilment floral amb un toc cítric i herbaci.

## L'ENRIQUETA

21.50

D.O. Penedès. Macabeu. Vi natural.

Equilibrat i estructurat, amb matisos dolços i notes de fruits secs.

## PETITES ESTONES

4.40 / 21.90

D.O. Terra Alta. Garnatxa Blanca.

Fruites blanques i fonoll. Suau i elegant, amb un final llarg i carnós.

## ÚNIC SAUVIGNON BLANC

22.90

D.O. Conca de Barberà. Sauvignon Blanc.

Lluminós i brillant, amb tons verdosos. Aroma fresc i net amb notes cítriques de fruites exòtiques i fenc. Entrada suau en boca, pas llarg i lleugerament àcid, fi i equilibrat.

**CLOS FARENA** 23.70

D.O.Q. Priorat. Garnatxa Blanca.

Madur i alhora subtil, aquest blanc del Priorat destaca pel seu equilibri perfecte, amb una boca elegant, fresca i plena de matisos.

**MAR D'ESTELS** 24.20

D.O. Montsant. Garnatxa Blanca.

Aromes florals, de fruites de pinyol i tropicals, amb tocs lleugerament cítrics.

**JEAN LEON 3055 CHARDONNAY** 25.60

D.O. Penedès. Chardonnay.

Vi fresc, elegant i afruitat, amb notes cítriques, florals i minerals; equilibrat, suau i persistent en boca.

**CLOS MONTBLANC UNIC CHARDONNAY** 26.40

D.O. Catalunya. Chardonnay.

Quatre mesos de bota, aroma d'alta intensitat. Notes de fruita i fumats. Vi de la finca familiar a la Conca de Barberà.

**LES CERVERES** 27.90

D.O. Penedès. Xarel·lo.

Notes avainillades i torrades, amb un lleuger amargor final.

**LES BRUGUERES BLANC** 29.90

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.

**WALTRAUD** 34.50

D.O. Penedès. Riesling.

Enlluerna per la seva delicadesa i frescor, amb subtils notes florals i fruitades que es prolonguen suauement al paladar.

## **NELIN 2020**

64.50

D.O.Q. Priorat. Garnacha blanca, Macabeo, Pedro Ximénez, Viognier.  
Aquest vi revela una complexitat aromàtica notable, amb notes de fruites blanques, cítrics i un toc mineral característic del terrer del Priorat. En boca és elegant i equilibrat, amb una acidesa refrescant i un final persistent.

## **VIÑA SALTÉS**

4.20 / 19.90

D.O. Rueda. Verdejo.  
Suau però amb cos. Aroma intens, floral, amb notes tropicals.

## **PAZO DAS BRUXAS**

4.40 / 22.90

D.O. Rías Baixas. Albariño.  
Veritable expressió de l'Albariño de Rías Baixas. Nas fresc i afruitat. Fresc i equilibrat.

## **LUSCO**

26.20

D.O. Rías Baixas. Albariño.  
Elaborat de manera artesanal. Aromes afruitades de pera i meló.  
Fresc i equilibrat.

## **GODEVAL GODELLO**

28.50

D.O. Valdeorras. Godello.  
Vi blanc elegant i expressiu, elaborat 100% amb raïm Godello, que destaca pels seus intensos aromes fruitats i la seva frescor en boca.

## **LA GUIANA 2021**

58.90

D.O. Bierzo. Godello.  
Ofereix notes de fruites blanques, cítrics i flors, mentre que en boca és equilibrat, amb una acidesa vibrant i un final prolongat i mineral.

## VI 0,0% / VINO 0,0%

### NATUREO BLANC 0,0%

4.50 / 21.50

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 / VINO ROSADO

### BEACH ROSÉ

4.20 / 20.90

D.O. Penedès. Garnatxa Negra i Syrah.

Rosat pàl·lid, fresc i subtilment aromàtic.

### JEAN LEON ROSAT

24.60

D.O. Penedès. Pinot noir, Garnatxa Negra.

Un vi fresc i vibrant, amb aromes de fruites vermelles i un elegant toc floral, perfecte per compartir.

# VI NEGRE / VINO TINTO

## ELS POUS

4.00 / 19.30

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

## SENAT DEL MONTSANT

4.20 / 20.90

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

## TOCAT DE L'ALA

4.50 / 21.50

D.O. Empordà. Carinyena, Syrah i Garnatxa.  
Intens en aromes, mentre que en boca trobem un paladar fi, melós i rodó. Un vi sense complicacions, totalment pensat per gaudir.

## TERRER D'AUBERT

22.90

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

## CISCU

22.50

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

## JEAN LEON 3055

24.60

D.O. Penedès. Merlot i Petit Verdot.  
Un vi jove, fresc i afruitat per a paladars moderns.

## NONA

27.80

D.O.Q. Priorat. Garnatxa, Syrah, Merlot i Carinyena.  
Fresc i llaminer que et transporta al Priorat.

**MASIA LES COMES** 28.30

D.O. Conca de Barberà. Cabernet Sauvignon i Merlot.  
Color porpra vermellós, net i brillant. Aroma complex.

**LES BRUGUERES** 29.50

D.O.Q. Priorat. Garnatxa Negra.  
Dotze mesos en foudres. Vi elegant i fresc, amb tocs de fruits vermells.

**CLOS MONTBLANC INICI** 34.00

Vi d'autor. Garnatxa i Cabernet Sauvignon.  
Color porpra rogenc, net i brillant. Vi de finca vinificat a  
l'antiga masia de la família Carbonell.

**COCA I FITÓ NEGRE 2015** 39.90

D.O. Montsant. Syrah, Garnatxa i Carinyena.  
Elegant, intens i envoltant. Fruita vermella, notes minerals i  
espècies dolces. Evolució i profunditat a la copa.

**ESCALA DEI VI DE VILA 2017** 54.90

D.O. Priorat. Garnatxa negra i Carinyena.  
Intensitat i elegància en la seva màxima expressió. Aromes  
varietals persistents de fruita negra madura, pruna, notes de  
tabac, tocs especiats i d'herbes mediterrànies.

**CLOS MOGADOR 2022** 84.20

D.O.Q. Priorat. Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Syrah i Carinyena.  
Presenta un intens color granat i aromes complexos de fruites  
negres perfectament entrelaçades amb subtils tocs cítrics de pell  
de taronja i espècies dolces com la canyella. En boca sorprèn amb  
una textura sedosa i un pas llarg que aporta frescor i equilibri.

**MALPASTOR CRIANZA** 4.20 / 20.40

D.O. Rioja. Tempranillo.  
Elegant i intens. Clar exemple d'un bon Rioja, una oda a aquells  
pastors que van deixar els seus ramats per elaborar vi.

## OCHO DOS DOS

4.40 / 21.30

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.  
S'hi aprecia la seva frescor distintiva, acompanyada de tanins  
sucos que acaricien el paladar amb gràcia.

## AZPILICUETA CRIANZA

20.50

DD.O. Rioja. Tempranillo, Graciano i Mazuelo.  
Aromes perfumades de fruita vermella amb notes de fusta.  
Suau però amb cos.

## BERONIA EDICIÓN LIMITADA

4.30 / 21.80

D.O.Ca. Rioja. Tempranillo.  
Predomini de fruita vermella i amb un subtil sabor xocolatat.

## TOLO DO XISTO

24.90

D.O. Ribeira Sacra. Mencía. Mineral, elegant i vibrant.  
Fruites vermelles, notes especiades i un toc salí.  
Essència del Sil.

## PAGOS DE ANGUIX COSTALARA 2021

27.90

D.O. Ribera del Duero. Tinto fino.  
Atac untuós i fresc que acarona el paladar amb un taní vellutat.

## MARQUÉS DE MURRIETA

33.90

D.O.Ca. Rioja. Tempranillo. Graciano, Mazuelo i Garnatxa.  
Directe i precís, amb una càrrega fruitosa sucosa perfilada amb  
tanins elegants i un final fresc i amable.

## VALDUERO 2 RACIMOS GRAN RESERVA

108.90

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.  
Imponent vermell granat. El seu aroma ens obsequia amb fumats, pa  
de figues, toffee i cuir. En boca és intens i s'expandeix a mesura  
que el degustem.  
Tanins encara vius malgrat l'edat i un regust intens i persistent.

# CAVES I CHAMPAGNE / CAVAS Y CHAMPAGNE

## CAVA ORIOL ROSELL BRUT NATURE RESERVA

4.60 / 21.60

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

## CAVA ORIOL ROSELL BRUT ROSÉ

22.00

D.O. Cava. Pinot Noir i Garnatxa.  
Suau, fresc i afruitat, de bombolla fina i elegant.

## CAVA JUVÉ & CAMPS RESERVA FAMILIA

26.80

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

## CAVA JUVÉ & CAMPS MILÉSIMÉ BLANC DE NOIRS

29.50

D.O. Cava. Pinot Noir.  
Notes de fruits vermells i poma, torrats i fruits secs. És sedós, saborós i fresc. Elegant, rodó i amb un final cítric. Destaca pel seu gran balanç, acidesa vivaç, generositat i bombolla fina molt ben integrada.

## CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

64.90

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