

VI BLANC / VINO BLANCO

ELS POUS BLANC 3.90/18.90

D.O.Penedès. Moscatell, Xarel·lo i Muscat.
Jove, fresc, floral i molt afruitat.

VIÑA SALTÉS 4.20/19.20

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

JASPI BLANC 4.20/20.50

D.O. Terra Alta. Garnatxa i Macabeu.
Fresc, afruitat i amb notes florals. Equilibri entre volum i acidesa. Mediterrani.

VIROLET 21.90

D.O. Penedès. Xarel·lo.
Vinya que dona nom a aquest vi fresc de notes afruitades.

OLAGOSA 4.20/22.50

D.O. Rioja. Chardonnay.
Equilibrat, afruitat i amb una acidesa ben integrada.

LUSCO 4.70/23.30

D.O. Rias Baixas. Albariño.
Elaborat de manera artesanal. Aromes fruitals de pera i meló. Fresc i equilibrat.

UNIC SAUVIGNON BLANC 23.90

D.O. Conca Barberà. Sauvignon Blanc.
Fresc i equilibrat, amb notes cítriques i de fruites exòtiques. Suau en boca, lleugerament àcid.

MAR D'ESTELS	24.10
D.O. Montsant. Garnatxa blanca. Aromes florals, de fruites de pinyol i tropicals amb tocs lleugerament cítrics.	
PETITES ESTONES	25.90
D.O. Terra Alta. Garnatxa blanca. Aromàtic i afruitat, amb notes de pera, poma i delicats tocs florals de gessamí.	
L'ENRIQUETA (VI NATURAL)	24.30
D.O. Penedès. Macabeu. Equilibrat i estructurat, amb matisos dolços i notes de fruits secs.	
JEAN LEON 3055 CHARDONNAY	24.60
D.O. Penedès. Chardonnay. Jove, fresc i atrevit.	
SANGARIDA GODELLO	25.90
D.O. Valdeorras. Godello. Jove, fresc i viu, amb gran expressivitat.	
LES BRUGUERES BLANC	29.50
D.O. Priorat. Garnatxa Blanca. Aroma intens de fruites tropicals i d'albercoc. Acidesa equilibrada i un final llarg.	
PRIMERA VINYA	43.90
D.O. Priorat. Garnatxa Blanca. Intens i equilibrat, amb notes de fruita de pinyol, tocs florals i torrats.	

VI NEGRE / VINO TINTO

ELS POUS NEGRE

3.90/18.90

D.O. Penedès. Merlot i Syrah.

Lleuger pas per bota, es un vi jove, fresc i afruitat.

CISCU

4.20/21.00

D.O. Montsant. Carinyena, Syrah i Garnatxa tinta.

Aromes complexos amb tocs de fruites vermelles i regalèssia.

BERONIA EDICIÓ LIMITADA

4.20/21.30

D.O. Rioja. Tempranillo.

Predomini de fruita vermella i amb un subtil sabor xocolatós.

TOCAT DE L'ALA

4.50/22.50

D.O. Empordà. Carinyena, Syrah i Garnatxa.

Elegant i mineral, amb fruita vermella, tanins suaus i un final llarg.

BATALLADOR

4.50/22.90

D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.

Jove i fresc, amb acidesa equilibrada, tanins expressius i una fusta ben integrada.

ARBOCALA

4.50/23.10

D.O. Toro. Tinta de Toro.

Intens i elegant, amb notes de fruita vermella, vainilla, cafè i coco.

TERRER D'AUBERT	23.30
D.O. Tarragona. Garnatxa i Cabernet Sauvignon. Mediterrani, mineral, fresc i afruitat, amb un pas per boca molt agradable.	
DAVID PERICA SELECCIÓ FAMILIAR	23.90
D.O. Rioja. Tempranillo. Equilibrat, de cos, persistent i llarg on seguim notant la fruita i la criaça a la boca.	
NONA D'ESCALADEI	6.00/25.90
D.O. Priorat. Garnatxa, Syrah, Merlot i Carinyena. Tanins suaus i equilibrats, amb un final llarg i agradable.	
MASIA LES COMES	27.50
D.O. Conca Barberà. Garnatxa, Syrah, Merlot i Carinyena. Complex amb notes de tabac, fruita negra i cafè. Ampli, rodó i amb un final llarg.	
LES BRUGUERES NEGRE	29.90
D.O. Priorat. Garnatxa. Dotze mesos a foudres. Vi elegant i fresc, amb tocs de fruites vermelles.	
COCA I FITÓ	39.90
D.O. Montsant. Garnatxa, Syrah i Carinyena. Elegant i delicat que et permet viure l'experiència de la fruita negra amb tanins madurs i frescos.	

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.

VOLTONS

64.90

D.O. Priorat. Carinyena i Garnatxa Negra.

Assemblatge de les varietats més tradicionals de la zona, procedents de vinyes centenàries. Destaca la fruita negra i es mostra fresc i golós.

VI 0.0% / VINO 0.0%

NATUREO BLANC

4.50/22.50

Moscatel de Alejandria. 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

ELS POUS ROSÉ

3.70/18.90

D.O.Penedès. Merlot.
Fresc i golós, on destaquen aromes de fruita.

6CEPAS6

4.20/21.00

D.O. Penedès. Pinot Noir, Sauvignon Blanc i Chardonnay.
D'entrada llaminera i carnosa, pas suau i retrogut
molt afruitat.

BEACH ROSÉ

4.50/23.50

D.O. Penedès. Garnatxa, tinta i Syrah.
Rosat pà·lid, fresc i subtilment aromàtic.

CHAMPAGNE I CAVES / CHAMPAGNE Y CAVAS

ORIOI ROSELL BRUT NATURE

4.50/21.50

D.O. Cava. Xarel·lo.

Cava de llarga criança amb bombolla fina i persistent.

Fresc i aromàtic.

ORIOI ROSSELL BRUT ROSÉ

23.50

D.O. Cava. Pinot Noir i Garnatxa.

Suau, fresc i afruitat de bombolla fina i elegant.

JUVE & CAMPS RESERVA FAMILIA

26.20

D.O. Cava. Pinot Noir.

Amb bombolla incansable i minúscula. Notes de poma

Fuji i de pera d'aigua.

MOËT IMPERIAL CHAMPAGNE

55.00

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

66.00

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

Acaricia el paladar amb flors blanques i fruita fresca

de pinyol.