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.

CORRECAMINOS 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 EDICIÓN 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 SELECCIÓN FAMILIAR 23.90

D.O. Rioja. Tempranillo.
Equilibrat, de cos, persistent i llarg on seguim notant
la fruita i la criança 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 Alejandría. 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 retrogust
molt afruitat.

BEACH ROSÉ 4.50/23.50
D.O. Penedès. Garnatxa, tinta i Syrah.
Rosat pàl·lid, fresc i subtilment aromàtic.

SAINTE MARGARITE SYMPHONIE 36.00
A.O.C Côtes de Provence. Garnatxa, Cinsault i Rolle.
Rosat de la Provença, elegant i fresc, amb delicades
notes de fruites vermelles, préssec i cítrics.

CHAMPAGNE I CAVES / CHAMPAGNE Y CAVAS

ORIOL ROSELL BRUT NATURE 4.50/21.50
D.O. Cava. Xarel·lo.
Cava de llarga criança amb bombolla fina i persistent.
Fresc i aromàtic.

ORIOL 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.