

A COPES...

VINOS Y CAVAS A COPAS - GLASS OF WINE - COUPE DE VIN ET CAVA

BLANCS	Naia. 2015	5,00€
	Verdejo (DO Rueda) 13,5%	4,00€
	Solimar Blanco Seco. De Muller. 2016	
	Macabeu, Moscat i Chardonnay. (DO Tarragona) 11%	
NEGRES	Sol i Vent Espelt, Vi ecològic. 2015	6,50€
	Garnatxa , Monastrell i Syrah. Caràcter Mediterrani. (DO Empordà-Costa Brava) 14,5%	
	Viña Alberdi, Criança. 2010	7,50€
	Tempranillo. Bodega centenària, de les principals de la Rioja Alavesa. 13,5%	
	Áster Crianza. 2013	7,50€
	Tinta del país. (DO Ribera Del Duero) 14%	
ROSAT	Oriol Vinya dels Aspres, 2016	5,00€
	Cabernet Sauvignon. Vi recomanat. Pertany a la bodega més representativa de la DO (Empordà-Costa Brava) 14,5%	
CAVA	Pere Ventura. Maria del Mar. Brut Gran Reserva 2013	6,50€
	Xarel.lo, Macebo i Chardonnay. 11,5%	
CHAMPAGNE	Ruinart Blanc de Blancs	16,50€
	Exemple de fina delicadesa de la Chardonnay Francesa. 12,5%	

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs.

FRANCE. CHAMPAGNES

FRANCE

Ruinart Blanc de Blancs. 12,5%	95,50€
Ruinart Rosé. 12,5%	98,25€
Moët & Chandon. 12%	52,00€
Moët & Chandon Brut Millésime Vintage 2006. 12,5%	92,92€
Moët & Chandon Brut Millésime Rosé Vintage 2006. 12,5%	83,00€
Moët & Chandon Nectar Imperial Rosé. Dry Rosé	98,00€
Veuve Clicquot Ponsardin. 12%	64,00€
Bollinger Special Cuvée. 12%	72,00€
Dom Pérignon Vintage 2004. 12,5%	210,00€
Louis Roederer Brut Premier. 12%	72,00€
Louis Roederer Cristal. 2006. 12%	280,00€
Krug Vintage 2000. 12%	342,00€
Krug Rosé. 12%	389,00€
PETIT FORMAT	
Louis Roederer. Brut Premier. 37,5 cl. 12%	39,00€
Moët & Chandon. 37,5 cl. 12%	36,00€

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs.

CATALUNYA. DO CAVA

CATALUNYA

Pere Ventura. La Pubilla. Gran Reserva Brut 2013. 11,5%	24,50€
Pere Ventura. Gran Vintag. Gran Reserva 2012. 11,5%	98,00€
Raventós i Blanc de Nit 2014. Rosat. 12%	34,00€
Reina Maria Cristina, Codorniu, Millesimé 2013. 12%	41,50€
Gran Minguet. Reserva Brut Nature. 12,5%	4xxx€
Jaume de Codorniu Bru 2009. 11,5%	44,00€
Agustí Torelló Mata, Gran Reserva Barrica 2011. 12%	28,00€
Gramona Imperial Gran Reserva Brut 2011. 12%	46,00€
Gramona III Lustros 2007. 12%	62,00€
Recaredo Gran Reserva Brut Nature 2010. 12%	42,00€
Recaredo Gran Reserva Particular 2002, 2003, 2005. 11,5%	98,00€
Mestres Cupatge Barcelona Reserva Especial Brut. 12%	35,00€
Mestres. Visol, Gran Reserva Barrica Brut Nature. 12%	42,00€
Juvé y Camps Millesimé 2013 Reserva Brut. Chardonnay. 75 cl. 12%	52,00€
Magnum. 150 cl. 12%	94,00€
PETIT FORMAT	
Mestres Coquet, Reserva Brut Nature, 37,5 cl. 12%	19,90€
Privat Reserva, Brut Nature, 37,5 cl. A.D. 14-09-2.015. 12%	12,90€

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs.

VINS BLANCS

ALELLA	2XXX #ansa blanca. Sedós, llarg i afruitat, acidesa cítrica final. Fresc, mineral i balsàmic.	xx,00€
	So. Masia " an %oda. 2XXX #ansa blanca i muscat. Bona expressió aromàtica, neta. Lleuger i fresc, subtil toc dolç. Final persistent d'agradable equilibri d'amargor, acidesa i dolçor. 12, %	xx00€
CASTILLA Y LEÓN	Prieto Pariente. 2015 Varietat Viognier procedent d'una petita vinya del Páramo de Valladolid fermentada en part en bóta de 300L. Volum i pes en boca compensats per una bona acidesa.	38,00€
	Milmanda. 2013 Chardonnay. Fermentat en bóta de roure francès. Vi elegant, noble i d'alt llinatge. 14%	98,00€
COSTERS DEL SEGRE	Taleia, Castell d'Encus. 2014 Semillon, Sauvignon Blanc. Vi cultivat a gran altura i fermentat a la pedra. Poca producció. 13%	52,64€
	Ekam, Castell d'Encus. 2016 Majoritàriament riesling amb poc albariño. Vi de muntanya del Pallars Jussà procedent de vinyes a 1.000 metres d'alçada. Raúl Bobet ens elabora aquest vi d'alta intensitat aromàtica, mineral i complexe. 11,5%	49,00€
	Auzells. 2015 Macabeu, Sauvignon Blanc, Riesling Chardonnay, Albariño Mineral. Molt complex. Gras, rodó, amable i persistent. 13%	26,50€

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs.

VINS BLANCS

EMPORDÀ	De Cap a Peus. Jordi Oliver Conti. 2015 Garnatxa i Macabeu cultivat en terres de granit i pissarra. 13%	19,50€
	Mosst. Masia Serra. 2016 Vi amb raïms de varietats autòctones: Garnatxa blanca, roja i moscat. Alegre i lleuger, fresc i llaminer en boca. 13%.	19,50€
	Espelt Mareny 2XXX Vi amb raïms de varietats autòctones: Garnatxa blanca, roja i moscat. Alegre i lleuger, fresc i llaminer en boca. 13%.	05,0€
	Malesa. Mas Romeu. 2016 Chardonnay elaborada d'unes vinyes de Palau Savardera (Alt Empordà) de la mà de l'enòleg Delfi Sanahuja. Un vi fresc i accessible per tots els públics.	28,00€
	Ull de Serp. Finca La Closa. 2015 Macabeu. Criança de 6 mesos en bóta de roure francès. Producció limitada. Bona acidesa. 13,5%	45,30€
MONTSANT I SELL	Singulars, Mas Llunes, Garnatxa roja. 2014 Monovarietal. 14%	39,30€
	Sota els Àngels. 2016 Celler Mas Gil. Calonge. Viognier, Roussanne, Marsanne. Enòleg Peter Sisseck. 13,5%	XX,00€
	Meravelles. 2015 Daurat i brillant. Nas complex amb fruites blanques d'os: préssec, pell de llima, ametlles. Fonoll i bosc mediterrani. Boca recta, viva i fresca. Llarg final i cos voluptuosos. 13,5%	Xx,00€
NAVARRA	Carisma, 2016 Gewürztraminer i Riesling	34,00€
	Chivite, Colección 125. 2013 Chardonnay. Fermentat en Barrica. Considerat dels millors blancs del país. 13,5%	84,45€

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs.

VINS BLANCS

PENEDÈS

Juvé & Camps La Miranda Chardonnay Aromes delicats, complexes i harmoniosos. 12,5%	xx,xx€
Gramona Moustillant. Parellada. Vi d'agulla de fermentació natural, donant un carbònic ben integrat. 11%	16,80€
Torelló Blanc Tranquille. 2016 Macabeu, Xarel·lo i Parellada. Vi jove, fresc, lleuger i afruitat. Medalla de plata al concurs de vins i caves de Catalunya Girovi 2012. 10,5%	15,90€
Gessamí. 2016 Moscatell de Frontignan, Sauvignon Blanc i Gewürztraminer. Entrada amable, cos lleuger i sedós al seu pas. L'acompanya una fantàstica frescura. 11%	25,34€
Viña Esmeralda. 2016 Moscat d'Alexandria, Gewürztraminer. Excepcionalment delicat i aromàtic. 11,5%	18,00€
Capficat. 2015 Personalitat mediterrània, fresc, salí i pur. Vi ecològic. 11%	21,50€
Jean Leon Chardonnay 3055. 2016 Chardonnay. 2 mesos en bóta de roure francès. Fruita tropical. Vi ecològic. 13%	24,00€
Gran Caus Blanc. 2015 Xarel·lo, Chardonnay i Chenin Blanc. De la zona del Garraf. Vi amb caràcter. 13%	29,90€
Waltraud. 2016 Riesling. Vi noble, molt aromàtic, i elegant, de raïm alemany adaptat a la terra. 11,5%	39,50€
Fransola. 2015 Sauvignon blanc, Parellada. Vi singular. L'únic Sauvignon blanc sec del país. 13,5%	48,60€
Augustus Chardonnay. 2015 Chardonnay. Ferm. en barrica. Vi Madurat amb un microclima dintre la DO. 13%	43,50€
Can bas. Xarel·lo. 2017 Fresc de marcada acidesa i persistència. 14%	xx,x0€

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs.

VINS BLANCS

RIAS BAIXAS

El Jardín de Lucía. 2017 Albariño. Suau, fruitós i cítric, molt llarg i aromàticament molt persistent. 13%	16,50€
Mar de Frades. 2016 Albariño. Valle de Salnés. Ens sedueix per la seva fruita i frescor elegant. 12,5%	32,00€
La Mar. Terras Gauda. 2014 Elaborat a O'Rosal (Rias Baixas) per la bodega Terras Gauda. Vi de Caiño, unavarietat recuperada a Galicia. Molt aromàtic, greixós i molt llarg en boca. 12%	51,50€
Ocho patas. 2XXX Albariño. 8 sòlides potes: fruita d'os, poma, flors blanques, raïm fresc, untuositat, salinitat, intensitat i frescor. 12,5%	3xx00€
Sin Palabras, Edición Especial 2010 Albariño. Producció limitada. 5 anys sobre lías. 13%	46,00€
Sin Palabras cosecha, del 2016 Albariño. Fermentació en inox i embotellat tard per explotar tots els aromes i matisos. 12%	22,90€

RIOJA

Predicador blanco. 2016 Floral, amb records de fruita madura, es pot gaudir des de la primera copa. 14,5%	xx,xx€
Capellanía. 2013 Edició limitada. 100% viura. Intens, amb bona estructura. Greixós, llarg i persistent. 14%	xx,xx€

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs.

VINS BLANCS

RUEDA	Naia. 2016	19,50€
	Verdejo. Ofereix un caràcter diferenciat del vins del Rueda, donant aromes no habituals com la llima. Celler situat a "la Seca" – La millor zona de Rueda. 13,5%	
	José Pariente. 2016	18,90€
	Verdejo. La expressió més fresca i elegant de la zona de Rueda.13%	
VALDEORRAS	Finca La Colina. 2016	29,90€
	Sauvignon blanc. Del celler més vell i les vinyes mes velles de la DO Rueda. 13%	
	El Perro Verde. 2016	21,60€
TARRAGONA	Verdejo. D'entrada fresca i bona acidesa. Notes amargues i final intens i perseverant. Retrogust afruitat i notes florals i herbàcies. 13%	
	Guitián. 2015	26,50€
	Godello. Amb aroma molt intens. Raïms seleccionats. Molta fruita en boca. 13%	
BOURGOGNE CHABLIS	Olvar Do Sil, Pago de los Capellanes. 2015	40,00€
	Godello sobre lías. Aroma suau i elegant. 13,5%	
	De Muller Chardonnay. 2016	18,00€
NAVARRA	Monovarietal. Envellit en bóta nova de eroure. Completxe, gran amplitud d'aromes. Elegant, rodó, equilibrat, llarg i persistent. 13.5%	
	Solimar Blanco Seco. De Muller. 2016	14,50€
	Macabeu, Moscat i Chardonnay. Aromes intensos i frescos. Suau, equilibrat i afruitat en boca. 11%	
CÔTES DE PROVENCE	Louis Latour. 2015	44,50€
	Chablis. Suau i fresc. Fons mineral influenciat per el terrer de tipus calcari. 13%	
CÔTES DE PROVENCE	Grand Règnard. 2015	77,00€
	Chardonnay. Selecció del millor raïm de la zona. Només most de 1ª premsada. Aroma intens, donant notes de flors i llimona. Influència calcària del terrer. 12,5%	

VINS ROSATS

EMPORDÀ COSTA BRAVA	Espelt Coralí.	xx,00€
	100% Garnatxa negra. Sec, lleuger, fresc i cítric. 12,8%	
	Oriol Vinya dels Aspres. 2016	16,50€
	Cabernet Sauvignon. Vi recomanat. Pertany a la bodega més representativa de la DO Empordà-Costa Brava. 14,5%	
PENEDES	Terra Remota. Caminito	29,00€
	Vi ecològic. Syrah, Garnatxa Negra, Tempranillo. Criança 6 mesos en bóta. Color suau tirant a rosa, en boca torrat lleu i notes de llevat. Frescor en boca. 12%	
	Malesa. 2017	xx,x0€
NAVARRA	D'entrada suau, floral, amb bona acidesa i amb lleuger aroma de rosa. 13,10%	
	Jean Leon Rosé 3055. 2016	24,90€
	Merlot, Cabernet Sauvig Vi ecològic. Color rosa pàli-lid, fresc, notes de fruita. 13%	
CÔTES DE PROVENCE	Rosat d'agulla, Gramona	16,10€
	Sirah i Merlot. Vi d'agulla. fermentació natural, donant un carbònic ben integrat. 11%	
	Gran Caus. 2015	31,50€
CÔTES DE PROVENCE	Merlot, Fermentació espontànea durant 35 dies. Potència i complexitat. 13%	
	Sicus. 2016	27,80€
	Massis de Bonastre. Viticultura sostenible. Fermentació en àmfores. 13%	
CÔTES DE PROVENCE	Inurrieta Coral. 2017	26,00€
	Fresc, elegant, refinat, amb textura preciosa com el corall.	
	Domaines Ott. Château de Selle. 2015	68,30€
CÔTES DE PROVENCE	Cabernet Sauvignon, Graciano, Cinsault i Syrah. El rosat més fi del mon. 13.5%	
	Espritgassier. Loubiero. 2016	24,50€
	Color rosat suau . Lleus fragàncies a la boca i un punt subtil d'acidès. 12,5%	
CÔTES DE PROVENCE	MIP Clàssic Rosé Domaine Sainte Lucie, 2.016	26,50€
	Color rosat suau . 60% Cinsault – 20% Syrah – 20% Grenache. 12,5%	

VINS NEGRES

BIERZO	Pétalos. 2013, 2014. Mencía. El.laborat per Álvaro Palacios, a l'estil des grans vins de la Borgonya. 14%	35,00€
CASTILLA Y LEÓN	Mauro. 2014 Tempranillo i Syrah. Vi de caire modern però arrelat a la tradició, amb identitat pròpia reconeguda a tot el món . Producció limitada. 14,5%	61,00€
CONCA DE BARBERÀ	Intramurs. 2013, 2015 Tempranillo, Merlot i Cabernet Sauvignon. Jove. Elaborat al Monestir de Sta. Mª de Poblet. 13,5%	18,50€
CONCA DE BARBERÀ	Torres Grans Muralles. 1998 Monastrell, Garnatxa Negre, Garró, Samsó i Carinyena. Excel.lent vi de Pago. Únic. 14%	135,00€
COSTERS DEL SEGRE	Castell del Remei. Oda. 2013 Merlot, Cabernet Sauvignon i Tempranillo. Vi elaborat amb influencia francesa. 14,5%	24,40€
COSTERS DEL SEGRE	Geol, 2007 i 2013 Merlot, Cabernet Sauvignon, Carinyena, Cabernet Franc i Marselan. Cupatge extraordinari del gran elaborador català Tomàs Cusiné. 14,5%	48,00€
COSTERS DEL SEGRE	Finca Barqueres Carignan. 2015 Fragrant i sedós, madur i especiat, amb records substils de xocolata i fruits vermells. 14,5%	XX,XX€

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs.

VINS NEGRES

EMPORDÀ COSTA BRAVA	Cercium Mas Llunes. 2015 Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Samsó, Syrah. Petit celler familiar. Garriguella. 14,5%	18,50€
EMPORDÀ COSTA BRAVA	Mas Oller Pur. 2013 Syrah, Garnatxa i Cabernet Sauvignon. Petit Celler que combina tradició i modernitat a l'hora d'elaborar vins. Petita producció. 14,5%	24,50€
EMPORDÀ COSTA BRAVA	Terra Remota, Camino. 2013 Syrah, Garnatxa i Cabernet Sauvignon, Tempranillo. Celler ubicat en un molt bon "terroir". 14%	36,00€
EMPORDÀ COSTA BRAVA	Finca Malaveïna. 2013 Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah i Garnatxa Negre. Vi de finca. Identitat molt definida. 14,5%	52,00€
EMPORDÀ COSTA BRAVA	Sol i Vent Espelt, Vi ecològic. 2015 Garnatxa , Monastrell i Syrah. Caràcter Mediterrani. 14,5%.	22,00€
EMPORDÀ COSTA BRAVA	S'Alou. 2012 Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnatxa i Carinyena. Equilibrat, rotund i sedós. 15%	64,00€
MALLORCA	12 Volts. 2011, 2012 Merlot, Syrah, Callet, Cabernet Sauvig, i Fogoneu. Un dels millors vins de Mallorca. 14%	41,00€
MALLORCA	Ànima Negra. 2012, 2014 Callet, Mantonegre, i Fogoneu. Vingues molt velles i de baixa producció. 14%	76,00€
MALLORCA	Son Negre. Ànima Negra. 2005 Callet, Mantonegre i Fogoneu. La màxima expressió de Ànima Negra. Vingues de molt baix rendiment -300 grams per vinya. Vi d'alt poder d'envelliment, fins al 2020. 14%	182,00€

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs.

VINS NEGRES

MONTSANT

Costers del Gravet. 2013 32,00€
Cabernet Sauvignon, Garnatxa i Carinyena.
Cupatge de varietats típiques de la zona. 14,5%

PRIORAT

Nita. 2014 28,50€
Garnatxa, Samsó, Cabernet Sauvignon i Syrah.
Vi elaborat a partir de la barreja de raïm clàssic, amb raïm adoptat a la zona. Caràcter sec ja que no passa per fusta. 14,5%

GR-174 Casagran del Ciurana. 2016 26,00€
Garnatxa, Carinyena, i Cabernet Sauvignon. Molt poca fusta.
Nova visió del Priorat. 15%

Cirerets. 2015 XX,XX€
Representatiu de la regió, de intensitat mitja, molta complexitat i bon equilibri. 15,5%

RIBEIRA SACRA

Lalama. 2013 34,50€
De varietats Mencía, Brancellao, Mouraton i Souson De la bodega Dominio do Bibeí, és un vi de caràcter Atlàntic, molt afruitat amb lleugeres notes balsàmiques i herbàcies. 13%

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs.

VINS NEGRES

RIBERA DEL DUERO

Áster Crianza. 2013 26,00€
Tinta del país. DO Ribera Del Duero. 14%

Hacienda Monasterio, Crianza. 2013 67,70€
Tinta del país, Cab Sauvig i Merlot. Vi de l'enòleg Peter Sisseck. Garantia de qualitat. 15%

Pago de Carraovejas, Cuesta las Liebres. 2009 159,90€
Tinta Fina, Cabernet Sauvignon i Merlot. Verema seleccionada.
Un dels vins més desitjats de tota la DO Ribera del Duero.
És la màxima expressió d'aquest celler. 14,5%

PSI. 2014 72,00€
100% Tinto Fino. Un del vins de Ribera del Duero més buscats, Creat per l'enòleg Peter Sisseck, mateix celler de Pingus, un vi excepcional que no el deixarà indiferent. 14%

Dominio de Pingus, Flor de Pingus. 2012, 2013 179,00€
Tinta Fina. 14,5%

Dominio de Pingus, Pingus. 2012 1.880,00€
14,5%

GRAN FORMAT MAGNUM

Pago de los Capellanes. Crianza, 2011. 13,5% 84,00€

Pago de Carraovejas. Crianza, 2011. 15% 158,00€

Hacienda Monasterio. Crianza, 2014. 15% 124,00€

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs.

VINS NEGRES

RIOJA

Predicador. 2015 Intens i madur, especiat i mineral amb gran recorregut. 14,5%	xx,xx€
Ramón Bilbao Edición Limitada. 2014 Tempranillo. Raïm seleccionat. Vi modern, fàcil d'entendre. DO Rioja Alavesa. 14%	27,50€
Viña Alberdi, Criança. 2010 Tempranillo. Bodega centenària, de les principals de la Rioja Alavesa. 13,5%	25,00€
Viñas de Gain. Artadi. 2012 Tempranillo. Vi representatiu de unes de les més prestigioses bodegues d'Espanya. 14,5%	43,50€
Barón Ladrón de Guevara, Reserva. 2011 Tempranillo i Graciano. Vi de tipus modern, amb fruita i poca fusta. Rioja Alavesa. 13,5%	22,50€
Roda I, Reserva del 2.008. 2009 Tempranillo i Graciano. Considerat el millor vi d'Espanya segons la revista Decanter. 14,5%	85,50€
Contino, Reserva del 2009 Tempranillo i Graciano. Considerat el millor vi d'Espanya segons la revista Decanter. 14%	51,00€
Contino. Viña del Olivo. 2014 Tempranillo i Graciano. Tradició, innovació i qualitat. La màxima expressió de CVNE. 14%	110,00€
Lanzaga- Viñedos de Telmo Rodríguez. 2009 Biodinàmica. Vinya Vella. Tempranillo i Garnatxa. Vi amb molt de cos, amable en boca. 14,5%	49,90€
Viña Cubillo Crianza. 2007 Tempranillo, Garnatxa Negre, Mazuelo i Graciano. Nou vi de les Bodegues Tondonia. 13,5%	30,00€
GRAN FORMAT MAGNUM	
Ramón Bilbao, Crianza. 2013 Magnum Tempranillo. Raïm seleccionat. Vi modern, fàcil d'entendre. DO Rioja Alavesa. 14%	37,00€

VINS NEGRES

BORDEAUX

La Fleur – Pétrus. 2010 Pomerol. Merlot, Cabernet Franc. 20 a 24 mesos en bóta. Classificació: Excel·lent. 14,5%	364,00€
---	---------

BOURGOGNE

Volnay Santenots-Du-Milieu, Premier Cru. 2011 Côte de Beaune. Domaine des Comtes Lafon. Mearsault. Pinot Noir. 13%	193,00€
Philippe Pacalet, Premier Cru. 2011 Côte D'or. Chambolle-Musigny. Pinot noir. Barreja de diverses parcel·les, de la Chambolle-Musigny Premier Cru. Philippe Pacalet il·lustra el seu estil de la Borgonya en aquest vi. Un vi que ja té els seus aficionats, que el seduirà! 12,7%	177,00€
Clos des Lambrays, Grand Cru. 2011 Côte de Nuits. Domaine des Lambrays. Pinot Noir. Grand Cru està considerat un dels millors 100 vins del món. 13,5%	210,00€
Jean & Jean-Louis Trapet, Premier Grand Cru. 1998 Gevrey Chambertin. Pinot Noir. 13,5%	310,00€
Jean & Jean-Louis Trapet, Ostrea. 2014 Gevrey Chambertin. Pinot Noir. 12,5%	97,00€

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs.

PETIT FORMAT

PEQUEÑO FORMATO - PETITE BOUTEILLE - LITTLE BOTTLE

BLANC - BLANCOS- BLANC- WHITE

Vittios. 2013	32,00€
DO Penedès 37,5 cl. Vendimia tardía, Vi dolç. 12%	
Viña Esmeralda. 2016	10,00€
DO Penedès 37,5 cl. Muscat de Frontignan i Gewürztraminer. 11,5%	
Gessamí. 2016	15,00€
DO Penedès 37,5cl. Moscatell de Frontignan, Sauvignon Blanc i Gewürztraminer. 11%	
Martín Codax. 2016	14,00€
DO Rias Baixas 37,5 cl. Albariño. 12,5%	
Monte Blanco. 2015	11,90€
DO Rueda 50 cl. Verdejo. 12,5%	
Grand Regnard. 2015	43,00€
Chablis - France. 37,5 cl. 12,5%	
Louis Latour. 2015	12,90€
Chardonnay, Chablis - France 37,5 cl. 13%	

NEGRES - TINTOS-ROUGES - BLACK

Ramón Bilbao Crianza. 2014	15,00€
Tempranillo. Raïm seleccionat. Vi modern, fàcil d'entendre. DO Rioja 50 cl. 13,5%	
Ànima Negra-2. 2014	24,50€
Callet, Mantonegre i Fogoneu. Les varietats més importants de DO Mallorca. 50 cl.	
Viña Alberdi. 2010	18,00€
Tempranillo. Bodega centenària, de les principals de la D.O. Rioja Alta. 37,5 cl. 13,5%	
Marques de Cáceres. 2012	10,00€
Tempranillo, Garnatxa i Graciano. Bodega DO Rioja Alta. 37,5 cl. 13,5%	

ROSAT ROSE

Torres de Casta. 2016	7,90€
DO Penedès. Garnatxa, Mazuelo. Intens. Notes de fruita. S'elabora desde fa 40 anys. 37,5 cl. 13,5%	

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs.