

A COPES...

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

BLANCS	Torelló Blanc Tranquille (D.O. Penedès). 10,50%	4,50€
	Naia (D.O. Rueda). Verdejo. 13,50%	6,00€
	Sàtirs Blanc (D.O. Empordà). 13,50%	4,50€
NEGRES	L'Oratori Martí Fabra 2018 (D.O. Empordà). 15%	5,50€
	O'Mouro (D.O. Ribera Sacra). 13,50%	6,00€
	Figuero 4 (D.O. Ribera del Duero). 14,50%	6,50€
	12 Volts (D.O. Mallorca). 14%	7,50€
ROSAT	Izadi Larrosa Rosé (D.O. Rioja) 13,50%	5,50€
CAVA	Pere Ventura. Tresor Cuvée. Brut Xarel.lo, Macebo i Chardonnay. 11,50%	6,50€
CHAMPAGNE	Ruinart Blanc de Blancs Exemple de fina delicadesa de la chardonnay Francesa. 12,50%	18,50€

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs

## FRANCE, CHAMPAGNES

FRANCE

Ruinart Blanc de Blancs. 12,50%	99,00€
Ruinart Rosé. 12,50%	96,00€
Taittinger Brut Réserve. 12%	52,00€
Moët & Chandon Brut Millésime Vintage. 12,50%	72,00€
Moët & Chandon Brut Millésime rosé vintage. 12,50%	72,00€
Veuve Clicquot Ponsardin. 12%	61,00€
Bollinger Special cuvée. 12%	62,00€
Dom Pérignon Vintage. 12,50%	180,00€
Louis Roederer Brut Premier. 12%	61,00€
Louis Roederer Cristal. 12%	230,00€

### PETIT FORMAT

Louis Roederer. Brut Premier. 37,50cl. 12%	35,00€
--	--------

## CATALUNYA. DO CAVA

CATALUNYA

Pere Ventura. Tresor cuvée. Brut. 11,50%	24,50€
Pere Ventura. Gran Vintage. Gran Reserva. 11,50%	54,00€
Raventós i Blanc de Nit. Rosat. 12%	26,00€
Magnum 150cl 12%	52,00€
Maria rigol Ordí. Gran Reserva Brut Nature. 11,50%	30,00€
Gran Minguet. Reserva Brut Nature. 12,50%	29,00€
Jaume de Codorniu Brut. 11,50%	49,00€
Agustí Torelló Mata, Gran Reserva Barrica. 12%	29,00€
Gramona Imperial Gran Reserva Brut. 12%	30,00€
Gramona III Llustros. 12%	44,00€
Recaredo Gran Reserva Brut Nature. 12%	30,00€
Recaredo Gran Reserva Particular. 2002, 2003 i 2005. 11,50%	64,00€
Mestres Visol. Gran Reserva Barrica Brut Nature. 12%	35,00€
Juvé y Camps Millesimé Reserva Brut. Chardonnay.75cl 12%	36,00€
Magnum. 150cl 12%	68,00€

### PETIT FORMAT

Mestres Visol, Gran Reserva Brut Nature 37,5cl. 12%	23,00€
Privat Reserva, Brut Nature. 37,5cl. A.D.14-09-2015 12%	15,00€

## VINS BLANCS

ALELLA	So. Masia Can Roda	18,60€
	Pansa blanca. Sedós, llarg i afruitat, acidesa cítrica final. Fres, mineral i balsàmic. 12%	
CONCA DE BARBERÀ	Milmanda	62,00€
	Chardonnay. Fermentat en bóta de roure francès. Vi elegant, noble i d'alt llinatge. 14%	
COSTERS DEL SEGRE	Ekam, Castell d'Encus	37,00€
	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 complexa. 15%	
EMPORDÀ	Ekam, Castell d'Encus. Magnum	74,50€
	Verd Albera	19,00€
	Garnatxa blanca, Macabeu, Moscatell, Garnatxa roja i Chadonnay. Vi jove. 13,50%	
	Sàtirs Blanc	19,50€
	100% Macabeu. Notes de fruita blanca amb un fons d'herba fresca. Especial i mineral. En boca, té una entrada fresca i agradable. Pas sedós, untuós, equilibrat i estructurat. 13%	
	Perafita Picapoll	25,50€
	Picapoll blanc. Moscatell d'Alexandria. 13%	
	De Cap a Peus. Jordi Oliver Conti	21,50€
	Garnatxa i Macabeu cultivat en terres de granit i pissarra. 13%	
	Mosst. Masia Serra	23,00€
Vi amb raïms de varietats autòctones: Garnatxa blanca, roja i moscat. Alegre i lleuger, fresc i llaminer en boca. 13%		
Malesa. Mas Romeu	25,00€	
Chardonnay. Vinyes de Palau Savardera (Alt Empordà) de la mà de l'enòleg Delfi Sanahuja. Fres i accessible per tots els públics. 13%		
Ull de Serp. Finca La Closa	27,50€	
Macabeu. Criança de 6 mesos en bóta de roure francès. Producció limitada. Bona acidesa. 13,50%		
Singulars, Mas Llunes, Garnatxa Roja	27,00€	
Monovarietal. Vi blanc elaborat amb raïm negre. 14%		

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs

## VINS BLANCS

PENEDÈS

<b>La Temptació</b>	27,00€
100% Malvasia de Sitges. Petites produccions amb caràcter exclusiu. Ecològic. 12%	
<b>Gramona Moustillant</b>	19,00€
Perallada. Vi d'agulla de fermentació natural, donant un carbònic ben integrat. 11%	
<b>Torelló Blanc Tranquille</b>	18,00€
Macabeu, Xarel·lo i Parellada. Vi jove, fresc, lleuger i afruitat. 10,50%	
<b>Gessamí</b>	25,00€
Moscatell de Frontignan, Sauvignon Blanc i Gewürztraminer. Entrada amable, cos lleuger i sedós al seu pas. L'acompanya una fantàstica frescor. 11%	
<b>D'Origen P3 Xarel·lo</b>	29,00€
Fresc, ampli i persistent. 14%	
<b>Jean Leon Chardonnay 3055</b>	24,00€
Chardonnay. 2 mesos en bóta de roure francès. Fruita tropical. Vi ecològic. 13%	
<b>Gran Caus Blanc</b>	26,00€
Xarel·lo, Chardonnay i Chenin Blanc. De la zona del Garraf. Vi amb caràcter. 13%	
<b>Waltraud</b>	28,00€
Riesling. Vi noble, molt aromàtic i elegant, de raïm alemany adaptat a la terra. 11,50%	
<b>Fransola</b>	37,00€
Sauvignon blanc, Parellada. Vi singular. L'únic Sauvignon blanc sec del país. 13,50%	
<b>Augustus Chardonnay</b>	31,00€
Chardonnay. Ferm, en barrica. Vi Madurat amb un microclima dintre la DO. 13%	
<b>Capficat</b>	37,00€
Xarel·lo. Personalitat mediterrània, fresc, Sali i pur. Vi ecològic. 11%	

## VINS BLANCS

### PRIORAT

Font de la Figuera 39,00€  
Criança, 4 mesos en bóta de roure francès. Viognier, garnatxa blanca, Chenin blanc. Elegant i amb cos. 14,50%

### RIAS BAIXAS

Pazo de Señorans. Cosecha 29,00€  
100% Albariño. Vi jove. Equilibri d'àcids. 12,50%

El Jardín de Lucía 25,50€  
Albariño. Suau, fruitós i cítric, molt llarg i aromàticament persistent. 13%

Mar de Frades 26,00€  
Albariño. Valle de Salnés.  
Ens sedueix per la seva fruita i frescor elegant. 12,50%

La Mar. Terras Gaudas 36,00€  
Vi de Caiño, una varietat recuperada a Galícia.  
Molt aromàtic, greixós i molt llarg en boca. 12%

### RIOJA

Predicador Blanco 37,00€  
Floral, amb records de fruita madura, es pot gaudir des de la primera copa. 14,50%

Capellanía 37,00€  
Edició limitada. 100% viura. Intens, amb bona estructura.  
Greixós, llarg i persistent. 14%

## VINS BLANCS

RUEDA	<b>Naia</b>	22,00€
	Verdejo. Ofereix un caràcter diferenciat dels vins del Rueda, Donant aromes no habituals com la llima. Celler situat a “La Seca” La millor zona de Rueda. 13,50%	
	<b>José Pariente</b>	22,90€
	Verdejo. La expressió més fresca i elegant de la zona de Rueda. 13%	
RUEDA	<b>Finca La Colina</b>	25,00€
	Suavignon blanc. Del celler més vell i les vinyes mes velles de la DO Rueda.	
RUEDA	<b>Belontrade y Lourton</b>	46,00€
	Monovarietal, 100% verdejo. Vi de guarda, fermentat en bóta i Criat sobre el seu propi pòsit en bóta de roure francès. 13,50%	
VALDEORRAS	<b>Guitián sobre lias</b>	26,00€
	Godello. Amb aroma molt intens. Raïms seleccionats Molta fruita en boca. 13%	
VALDEORRAS	<b>Oluar Do Sil, Pago de los Capellanes</b>	27,50€
	Godello sobre lías. Aroma suau i elegant. 13,50%	
BOURGOGNE CHABLIS	<b>Louis Latour</b>	32,00€
	Chablis. Suau i fresc. Fons mineral influenciat per el terror de tipus calcari. 13%	
BOURGOGNE CHABLIS	<b>Grand Règnard</b>	57,00€
	Chardonnay. Selecció del millor raïm de la zona. Només most de 1ª premsada. Aroma intens, donant notes de flors i llimona. Influència calcària del terror. 12,50%	

## VINS ROSATS

### EMPORDÀ COSTA BRAVA

<b>Terra Remota. Caminito</b>	27,00€
Ecològic. Syrah, Garnatxa Negra, Tempranillo. 6 mesos en bóta. Color suau tirant a rosa, en boca torrat lleu i notes de llevat. Frescor en boca. 12%	
<b>Malesa. Mas Romeu</b>	22,00€
Cabernet Sauvignon i Garnatxa. D'entrada suau, floral amb bona acidesa i amb lleuger aroma de rosa. 13,10%	

### RIOJA

<b>Izadi Larrosa Rosé</b>	21,00€
Edició limitada d'un vi rosat 100% garnatxa, procedent de ceps vells de les vinyes més altes de la Rioja. 13,50%	

### PENEDÈS

<b>Jean Leon Rosé 3055</b>	24,00€
Merlot, Cabernet Sauvignon. Ecològic. Rosa pàl.lid, fres amb notes de fruita. 13%	
<b>Rosat d'agulla, Gramona</b>	20,00€
Sirah i Merlot. Vi d'agulla, fermentació natural, donant un carbònic ben integrat. 11%	

### CÒTES DE PROVENCE

<b>Domaines Ott. Château de Selle</b>	49,00€
Cabernet Sauvignon, Graciano, Cinsault i Syrah. El rosat més fi del mon. 13,50%	
<b>La Vie en Rose</b>	26,00€
Tibouren i Cinsault. Rosa clar, salmó, reflexos grisos. Vi fi i refinat. 13%	



## VINS NEGRES

CASTILLA Y LEÓN	<b>Mauro</b>	46,00€
	Tempranillo i Syrah. Vi de caire modern però arrelat a la tradició, amb Identitat pròpia reconeguda a tot el món. Producció limitada. 14,50%	
CONCA DE BARBERÀ	<b>Intramurs</b>	21,00€
	Tempranillo, Merlot i Cabernet Suavignon. Jove. Elaborat al Monestir De Sta. M <sup>a</sup> de Poblet. 13,50%	
COSTERS DEL SEGRE	<b>Castell del Remei. Oda</b>	24,00€
	Merlot, Cabernet Suavignon i Tempranillo. Vi elaborat amb influència Francesa. 14,50%	
	<b>Geol</b>	29,00€
	Merlot, Cabernet Suavignon, Carinyena, Cabernet Franc i Marselan. Cupatge extraordinari del gran elaborador català Tomàs Cusiné. 14,50%	
EMPORDÀ COSTA BRAVA	<b>Finca Barqueres Carignan</b>	37,00€
	Tomàs Cusiné. Carinyena. Fragrant i sedós, madur i especiat amb records subtils de xocolata i fruits vermells. 14,50%	
	<b>L'Oratori Marti Fabra 2018</b>	21,00€
	Color vermell picota fos. Predominen les notes frutals. En boca es estructurat i ampli. Molt afruitat i llarg. 14,50%	
EMPORDÀ COSTA BRAVA	<b>Terra Remota, Camino</b>	29,50€
	Syrah, Garnatxa i Cabernet Suavignon, Tempranillo. Celler ubicat en un molt bon "terroir". 14%	
	<b>Finca Malaveïna</b>	36,00€
Merlot, Cabernet Suavignon, Syrah i Garnatxa Negre. Vi de finca. Identitat molt definida. 14,50%		
MALLORCA	<b>S'Alou</b>	47,00€
	Cabernet Suvignon, Syrah, Garnatxa i Carinyena. Equilibrat, Rotund i sedós. 15%	
MALLORCA	<b>12 Volts</b>	29,50€
	Merlot, Syrah, Callet, Cabernet Suavignon i Fogoneu. Un dels millors vins de Mallorca. 14%	

## VINS NEGRES

### PRIORAT

Nita	25,00€
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. 14,50%	
GR-174 Casa gran del Ciurana	24,00€
Garnatxa, Carinyena i Cabernet Sauvignon. Molt poca fusta. Nova visió del Priorat. 15%	
Cirerets	49,00€
Representatiu de la regió, d'intensitat mitja, molta complexitat i bon Equilibri. 15,50%	

### RIBEIRA SACRA

Lalama	30,50€
De varietats Mencía, Brancellao, Mouraton i Souson de la bodega Dominio do Bibei, és un vi de caràcter Atlàntic, molt afruitat amb lleugerres notes balsàmiques i herbàcies. 13%	

### RIBERA DEL DUERO

Figuro 4	22,50€
Exclusivament Tempranillo de 15 a 20 anys de L'HORRA. Aromes de fruites vermelles, gerds i cirera. 13,50%	
Pago de los Capellanes. Crianza	36,00€
100% Tempranillo. 13,50%	
PSI	49,00€
100% Tinto fino. Un dels vins de Ribera del Duero més buscats. Creat per l'enòleg Peter Sissek, mateix celler de Pingus, un vi excepcional que no el deixarà indiferent. 14%	
Hacienda Monasterio. Crianza	63,00€
Tinta del país, Cabernet Sauvignon i Merlot. Vi de l'enòleg Peter Sisseck. Garantia de qualitat. 15%	
Valbuena 5º Vega Sicilia	146,00€
80% Tinta fina i 20% Merlot. 14,50%	
Vega Sicilia Único	350,00€
Cabernet Sauvignon, Merlot i Tempranillo. 14%	
Dominio de Pingus, Pingus 2016	1.450,00€
<b>GRAN FORMAT MAGNUM</b>	
Hacienda Monasterio. Crianza.	124,00€
Pago de los Capellanes. Crianza	72,00€
PSI 2018	99,00€

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs

## VINS NEGRES

### RIOJA

<b>Predicador</b>	38,00€
Tempranillo. Intens i madur, especiat i mineral. 14,50%	
<b>Ramón Bilbao Edición Limitada</b>	25,00€
Tempranillo. Raïm seleccionat. Vi modern. 14%	
<b>Barón Ladrón de Guevara. Crianza</b>	22,50€
Tempranillo i Graciano. Vi de tipus modern, amb fruita i poca fusta. Rioja Alavesa. 13,50%	
<b>Roda I</b>	55,00€
Tempranillo i Graciano. 14,50%	
<b>Contino. Viña del Olivo</b>	99,00€
Tempranillo i Graciano. Tradició, innovació i qualitat. La màxima expressió de CVNE. 14%	
<b>Lanzaga-Viñedos de Telmo Rodríguez</b>	30,00€
Biodinàmica. Vinya Vella. Tempranillo i Garnatxa. Vi amb molt de cos, amable en boca. 14,50%	
<b>Martelo – Torre de Oña Reserva</b>	27,00€
Vi intens, de glop llarg i molt estructurat. Tempranillo, Mazuela, Garnatxa i Viura. 14%	
 <b>GRAN FORMAT MAGNUM</b>	
<b>Ramón Bilbao, Crianza. Magnum</b>	30,00€
Tempranillo. Raïm seleccionat. Vi modern, DO Rioja Alavesa. 14%	

## VINS NEGRES

### BORDEAUX

La Fleur – Pétrus. 2010 364,00€  
Pomerol, Merlot, Cabernet Franc. 20 a 24 mesos en bóta.  
Classificació: Excel·lent. 14,50%

### BOURGOGNE

Volnay Santenots- Du Milieu, Premier Cru. 2011 193,00€  
Côte de Beaune. Domaine des Comtes Lafon. Mearsault.  
Pinot Noir. 13%

Phelippe Pacalet, Premier Cru. 2011 177,00€  
Côte d'or. Chambolle- Musigny. Pinot noir. Barreja de diverses  
Parcel·les, de la Chambolle-Musigny Premier Cru. Phillippe Pacalet,  
Il·lustra el seu estil de la Borgonya en aquest vi. Un vi que ja te  
els seus aficionats, que el seduirà! 12,70%

Clos des Lambrays, Grand Cru. 2011 299,00€  
Côte de Nuits. Domaine des Lambrays. Pinot Noir.  
Grand Cru està considerat un dels millors 100 vins del món. 13,50%

Jean & Jean-Louis Trapet, Premier Grand Cru. 210,00€  
Gevrey Chambertin. Pinot Noir. 13,50%

Jean & Jean-Louis Trapet, Ostrea. 2014 i 2016 97,00€  
Gevrey Ghambertin. Pinot Noir. 12,50%

PETIT FORMAT

PEQUEÑO FORMATO – PETITE BOUTEILLE – LITTLE BOTTLE

BLANCS – BLANCOS – BLANC - WHITE

Vittios	26,00€
DO Penedès 37,5cl. Vendimia tardía. Vi dolç. 12%	
Viña Esmeralda	14,00€
DO Penedès 37,5cl. Muscat de Frontignan i Gewürztraminer. 11,50%	
Gessamí	18,00€
DO Penedès 37,5cl. Moscatell de Frontignan, Suavignon Blanc i Gewürztraminer. 11%	
Martín Codax	18,00€
DO Rias Baixas 37,5cl. Albariño. 12,50%	
Ramón Bilbao Verdejo	14,00€
DO Rueda 50cl. Verdejo. 12,50%	
Grand Regnard	36,00€
Chablis – France 37,5cl. 12,50%	
Lous Latour	18,50€
Chardonnay, Chablis – France 37,5cl. 13%	

NEGRES – TINTOS  
ROUGES - BLACK

Ramón Bilbao Crianza 2014	15,00€
Tempranillo. Raïm seleccionat. Vi modern, fàcil d'entendre. DO Rioja 50cl. 13,50%	
Ànima Negra-2 2015	24,00€
Callet, Mantonegre i Fogoneu. Les varietats més importants de DO Mallorca. 50cl. 13,50%	
Viña Alberdi 2010	18,00€
Tempranillo. Bodega centenària, de les principals de la DO Rioja Alta. 37,5cl. 13,50%	
Marques de Cáceres 2014	15,00€
Tempranillo, Garnatxa i Graciano. Bodega DO Rioja Alta. 37,5cl. 13,50%	

ROSAT

Torres de Casta 2016	7,90€
DO Penedès. Garnatxa, Mazuelo. Intens. Notes de fruita. S'elabora desde fa 40 anys. 37,5cl. 13,50%	