

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	Oriol Vinya dels Aspres 2018 (D.O. Empordà). 15%	5,50€
	Marqués de Cáceres 2014 (D.O. Rioja). 13,50%	5,50€
	Figuero 4 2.018 (D.O. Ribera del Duero). 14,50%	6,50€
	Ànima Negra AN-2 (D.O. Mallorca 14 %)	6.50€
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, un pel sec 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€
Taitinger 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. 2.016 -11,50%	24,50€
Pere Ventura. Gran Vintage. Gran Reserva.2.012 - 11,50%	54,00€
Raventós i Blanc de Nit. Rosat. 2.016 - 12%	26,00€
Magnum 150cl 2.017 - 12%	52,00€
Maria rigol Ordí. Gran Reserva Brut Nature. 2.014 - 11,50%	30,00€
Gran Minguet. Reserva Brut Nature.2.015 - 12,50%	29,00€
Jaume de Codorniu Brut. 2.013 - 11,50%	49,00€
Agustí Torelló Mata, Gran Reserva Barrica. 2.014 - 12%	29,00€
Gramona Imperial Gran Reserva Brut. 2.014 - 12%	30,00€
Gramona III Lustros. 2.012 - 12%	44,00€
Recaredo Gran Reserva Brut Nature. 2.016 - 12%	30,00€
Recaredo Gran Reserva Particular. 2002, 2003 i 2005. 11,50%	64,00€
Mestres Visol. Gran Reserva Barrica Brut Nature. 2.013 - 12%	35,00€
Juvé y Camps Millesimé Reserva Brut. Chardonnay 2.016- 12%	36,00€
Magnum. 150cl 2.015 -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 2.019	18,60€
	Pansa blanca. Sedós, llarg i afruitat, acidesa cítrica final. Fres, mineral i balsàmic. 12%	
CONCA DE BARBERÀ	Milmanda 2.016	62,00€
	Chardonnay. Fermentat en bóta de roure francès. Vi elegant, noble i d'alt llinatge. 14%	
COSTERS DEL SEGRE	Ekam, Castell d'Encus 2.018	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%	
	Ekam, Castell d'Encus. Magnum 2.018	74,50€
EMPORDÀ	Verd Albera 2.019	19,00€
	Garnatxa blanca, Macabeu, Moscatell, Garnatxa roja i Chadonnay. Vi jove. 13,50%	
	Sàtirs Blanc 2.019	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 2.019	25,50€
	Picapoll blanc. Moscatell d'Alexandria. 13%	
	De Cap a Peus. Jordi Oliver Conti 2.019	21,50€
	Garnatxa i Macabeu cultivat en terres de granit i pissarra. 13%	
	Mosst. Masia Serra 2.019	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 2.018	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 2.018	27,50€	
Macabeu. Criança de 6 mesos en bóta de roure francès. Producció limitada. Bona acidesa. 13,50%		
Singulars, Mas Llunes, Garnatxa Roja 2.018	27,00€	
Monovarietal. Vi blanc elaborat amb raïm negre. 14%		

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs

VINS BLANCS

PENEDÈS

La Temptació, 2.017	27,00€
100% Malvasia de Sitges. Petites produccions amb caràcter exclusiu. Ecològic. 12%	
Gramona Moustillant	19,00€
Parellada. Vi d'agulla de fermentació natural, donant un carbònic ben integrat. 11%	
Torelló Blanc Tranquille 2.019	18,00€
Macabeu, Xarel·lo i Parellada. Vi jove, fresc, lleuger i afruitat. 10,50%	
Gessamí 2.019	25,00€
Moscatell de Frontignan, Sauvignon Blanc i Gewürztraminer. Entrada amable, cos lleuger i sedós al seu pas. L'acompanya una fantàstica frescor. 11%	
D'Origen P3 Xarel·lo 2.018	29,00€
Fresc, ampli i persistent. 14%	
Jean Leon Chardonnay 3055 2.019	24,00€
Chardonnay. 2 mesos en bóta de roure francès. Fruita tropical. Vi ecològic. 13%	
Gran Caus Blanc 2.018 – 2.016	26,00€
Xarel·lo, Chardonnay i Chenin Blanc. De la zona del Garraf. Vi amb caràcter. 13%	
Waltraud 2.018	28,00€
Riesling. Vi noble, molt aromàtic i elegant, de raïm alemany adaptat a la terra. 11,50%	
Fransola 2.018	37,00€
Sauvignon blanc, Parellada. Vi singular. L'únic Sauvignon blanc sec del país. 13,50%	
Augustus Chardonnay 2.018	31,00€
Chardonnay. Ferm, en barrica. Vi Madurat amb un microclima dintre la DO. 13%	
Capficat 2.015	37,00€
Xarel·lo. Personalitat mediterrània, fresc, Sali i pur. Vi ecològic. 11%	

VINS BLANCS

PRIORAT

Font de la Figuera 2.018 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 2.019 29,00€
100% Albariño. Vi jove. Equilibri d'àcids. 12,50%

El Jardín de Lucía 2.019 25,50€
Albariño. Suau, fruitós i cítric, molt llarg i aromàticament persistent. 13%

Mar de Frades 2.019 26,00€
Albariño. Valle de Salnés.
Ens sedueix per la seva fruita i frescor elegant. 12,50%

La Mar. Terras Gauda 2.017 36,00€
Vi de Caiño, una varietat recuperada a Galícia.
Molt aromàtic, greixós i molt llarg en boca. 12%

RIOJA

Predicador Blanco 2.017 37,00€
Floral, amb records de fruita madura, es pot gaudir des de la primera copa. 14,50%

Capellanía 2.015 37,00€
Edició limitada. 100% viura. Intens, amb bona estructura.
Greixós, llarg i persistent. 14%

VINS BLANCS

RUEDA	Naia 2.019 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%
	José Pariente 2.019 22,90€ Verdejo. La expressió més fresca i elegant de la zona de Rueda. 13%
	Finca La Colina 2.018 25,00€ Suavignon blanc. Del celler més vell i les vinyes mes velles de la DO Rueda.
	Belondrade y Lourton 2.018 46,00€ Mono varietal verdejo. Vi de guarda, fermentat en bóta i Criat sobre el seu propi pòsit en bóta de roure francès. 13,50%
VALDEORRAS	Guitián sobre lías 2.019 26,00€ Godello. Amb aroma molt intens. Raïms seleccionats Molta fruita en boca. 13%
	Oluar Do Sil, Pago de los Capellanes 2.017 27,50€ Godello sobre lías. Aroma suau i elegant. 13,50%
BOURGOGNE CHABLIS	Louis Latour 2.018 32,00€ Chablis. Suau i fresc. Fons mineral influenciat per el terrer de tipus calcari. 13%
	Grand Règnard 2.018 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 terrer. 12,50%

VINS ROSATS

EMPORDÀ COSTA BRAVA

Terra Remota. Caminito 2.019 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%

Malesa. Mas Romeu 2.018 22,00€
Cabernet Sauvignon i Garnatxa. D'entrada suau, floral amb bona
acidesa i amb lleuger aroma de rosa. 13,10%

RIOJA

Izadi Larrosa Rosé 2.018 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

Jean Leon Rosé 3055 - 2.019 24,00€
Merlot, Cabernet Sauvignon. Ecològic. Rosa pàl·lid, fres amb
notes de fruita. 13%

Rosat d'agulla, Gramona 20,00€
Sirah i Merlot. Vi d'agulla, fermentació natural, donant un carbònic
ben integrat. 11%

CÒTES DE PROVENCE

Domaines Ott. Château de Selle 2.019 49,00€
Cabernet Sauvignon, Graciano, Cinsault i Syrah.
El rosat més fi del mon. 13,50%

La Vie en Rose 2.019 26,00€
Tibouren i Cinsault. Rosa clar, salmó, reflexos grisos. Vi fi i refinat. 13%

VINS NEGRES

CASTILLA Y LEÓN	Mauro 2.017 i 2.018	46,00€
	Ull de llebre i Sirah. Vi de caire modern però arrelat a la tradició, amb Identitat pròpia reconeguda a tot el món. Producció limitada. 14,50%	
CONCA DE BARBERÀ	Intramurs 2.018	21,00€
	Ull de llebre, Merlot i Cabernet Sauvignon. Jove. Elaborat al Monestir De Sta. M ^a de Poblet. 13,50%	
COSTERS DEL SEGRE	Castell del Remei. Oda 2.016 i 2.017	24,00€
	Merlot, Cabernet Sauvignon i Ull de llebre. Vi elaborat amb influència Francesa. 14,50%	
COSTERS DEL SEGRE	Finca Barqueres Carignan 2.015	37,00€
	Tomàs Cusiné. Carinyena. Fragrant i sedós, madur i especiat amb records subtils de xocolata i fruits vermells. 14,50%	
COSTERS DEL SEGRE	L'Oratori Marti Fabra 2.018	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	Oriol Vinya dels Aspres 2018	21,00€
	Carinyena, Garnatxa i Cabernet Sauvignon. Un vi honest, que, malgrat la seva joventut, mostra una gamma rica i complexa de fruita vermella madura. 14,50%	
EMPORDÀ COSTA BRAVA	Finca Malaveïna 2.017	36,00€
	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah i Garnatxa Negre. Vi de finca. Identitat molt definida. 14,50%	
EMPORDÀ COSTA BRAVA	S'Alou 2.015, 2.016 , 2.017	47,00€
	Cabernet Suvignon, Sirah, Garnatxa i Carinyena. Equilibrat, Rotund i sedós. 15%	
EMPORDÀ COSTA BRAVA	Centenario Salvador Dalí. Castillo de Perelada, 2.000	140,00€
	Vi de col.lecci Cabernet Suvignon, Sirah i merlot. Aquestes ampolles són introbables actualment	

VINS NEGRES

PRIORAT

Nita 2.018	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 2.019	24,00€
Garnatxa, Carinyena i Cabernet Sauvignon. Molt poca fusta. Nova visió del Priorat. 15%	
Cirerets 2.015	49,00€
Representatiu de la regió, d'intensitat mitja, molta complexitat i bon Equilibri. 15,50%	

RIBERA DEL DUERO

Figuro 4 - 2.018-	22,50€
Exclusivament Ull de llebre. Aromes de fruites vermelles, gerds i cirera. 13,50%	
Pago de los Capellanes. Crianza, 2.016	36,00€
Ull de llebre. 13,50%	
PSI, Criança 2.018	55,00€
100% Tinto fino. Fresc i frutal. Fruta vermell. Creat per l'enòleg Peter Sissek, mateix celler de Pingus, un vi excepcional que no el deixarà indiferent. 14%	
Hacienda Monasterio. Crianza, 2.015, 2.016 i 2.017	57,00€
Tinta del país, Cabernet Sauvignon i Merlot. Vi de l'enòleg Peter Sissek. Garantia de qualitat. 15%	
Valbuena 5º Vega Sicilia, 2.015	146,00€
80% Tinta fina i 20% Merlot. 14,50%	
Vega Sicilia Único, 2.006	520,00€
Cabernet Sauvignon, Merlot i Tempranillo. 14%	
Dominio de Pingus. Flor de Pingus, 2.018	196,00€
Tinto Fino. Dóna una idea del que és el Pingus.14,6%	
Dominio de Pingus. Pingus 2.018	1.350,00€
GRAN FORMAT MAGNUM	
Hacienda Monasterio. Criança 2.016	114,00€
Pago de los Capellanes. Criança, 2.016	72,00€
PSI Criança 2018	110,00€

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs

VINS NEGRES

RIBERA
SACRA

Lalama 2.014 30,50€
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%

RIOJA

Predicador 2.015, 2.017 38,00€
Tempranillo. Intens i madur, especiat i mineral. 14,50%

Ramón Bilbao Edición Limitada 2.016 25,00€
Tempranillo. Raïm seleccionat. Vi modern. 14%

Barón Ladrón de Guevara. Crianza 2.017 22,50€
Tempranillo i Graciano. Vi de tipus modern, amb fruita i poca fusta. Rioja Alavesa. 13,50%

Roda I -2.011- 55,00€
Tempranillo i Graciano. 14,50%

Contino. Viña del Olivo 2.016 99,00€
Tempranillo i Graciano. Tradició, innovació i qualitat. La màxima expressió de CVNE. 14%

Lanzaga-Viñedos de Telmo Rodríguez - 2.009, 2.011, 2.013 - 30,00€
Biodinàmica. Vinya Vella. Tempranillo i Garnatxa. Vi amb molt de cos, amable en boca. 14,50%

Martelo – Torre de Oña Reserva 2.012 27,00€
Vi intens, de glop llarg i molt estructurat. Tempranillo, Mazuela, Garnatxa i Viura. 14%

Quiñón de Valmira 2.018 460,00€
Garnatxa Tinta. 20 mesos en bóta de roure francès. Bodega Palacio Remondo

GRAN FORMAT MAGNUM

Ramón Bilbao, Crianza 2.017. Magnum 30,00€
Tempranillo. Raïm seleccionat. Vi modern, DO Rioja Alavesa. 14%

VINS NEGRES

CATALUNYA

Clos d'Agon 2.012 54,00€

Clos d'Agon 2.010 65,00€

Un cuvée dens, suau i elegant de les varietats Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot i Petit Verdot. Criat de 16 a 20 mesos exclusivament en bótes de roure Francés. 15%

MALLORCA

Ànima Negra An-2 31,00€

Callet, Mantonegra i Foganeu.
Vinyes molt velles i de baixa producció. 14%

BORDEAUX

La Fleur – Pétrus. 2016 385,00€

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 1998 250,00€

Gevrey Chambertin. Pinot Noir. 13,50%

Jean & Jean-Louis Trapet, Ostrea 2016 97,00€

Gevrey Ghambertin. Pinot Noir. 12,50%

PETIT FORMAT

PEQUEÑO FORMATO – PETITE BOUTEILLE – LITTLE BOTTLE

BLANCS – BLANCOS – BLANC - WHITE	Vittios	19,00€
	DO Penedès 50cl. Xarel.lo Vendimia tardia. Vi dolç. 13%	
	Vi de Glass –Gewürztraminer 2016	24,50€
	DO Penedès. 37,5 cl. Vi dolç de concentració natural 10%	
	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, Sauvignon Blanc i Gewürztraminer. 11%	
	Martín Codax	18,00€
	DO Rias Baixas 37,5cl. Albariño. 12,50%	
NEGRES – TINTOS ROUGES - BLACK	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%	
	Chateau Lafaurie Peyraguei , 2018	52,00€
	Sauternes. 37,5 cl	
	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%		
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%	

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs