

A COPES...

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

BLANCS	Hermanos Lurton 2.019 (D.O.Rueda). Verdejo. 13,00%	6,00€
	Sàtirs Blanc 2.019 (D.O.Empordà). 13,50%	4,50€
	Terra de Godos 2.019 (D.O. Rias Baixas). Albariño. 13,00%	6,50€
	Torelló Blanc Tranquille 2.019 (D.O. Penedès). 11,50%	4,50€
NEGRES	Figuro 4 2.019 (D.O. Ribera del Duero). 14,50%	6,50€
	Inspirador Perelada 2.019 (D.O. Empordà). 14,00%	5,50€
	Viña Salceda 2.016 (D.O. Rioja). 14,00%	7,50€
ROSAT	Can Sumoi La Rosa 2.020 Vi ecològic. Biodinàmic. (D.O. Penedès) 11,00%	6,50€
CAVA	Pere Ventura. Tresor Cuvée. Brut 2.020 Xarel.lo, Macebo i Chardonnay. 12,00%	6,50€

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs

FRANCE, CHAMPAGNES

FRANCE

Brimoncourt, Brut Régence - 12,50%	56,00€
Veuve Clicquot Ponsardin - 12%	65,00€
Louis Roederer Brut Premier - 12%	73,00€
Louis Roederer Cristal 2.008 - 12%	250,00€
Bollinger Special cuvée - 12%	77,00€
Moët & Chandon Brut Millésime Vintage 2.009 - 12,50%	84,00€
Moët & Chandon Brut Millésime rosé vintage 2.006 - 12,50%	85,00€
Moët & Chandon Nectar Imperial Dry Rosé - 12%	89,00€
Ruinart Blanc de Blancs - 12,50%	99,00€
Ruinart Rosé - 12,50%	102,00€
Dom Pérignon Vintage 2.008 - 12,50%	214,00€

PETIT FORMAT

Louis Roederer. Brut Premier, 37,50cl - 12%	35,00€
Ruinart Blanc de Blancs, 37,50cl - 12,50%	49,50€

VINS ESCUMOSOS

ALELLA	Gran Minguet. Reserva Brut Nature. 2.016 - 12,50%	30,00€
CAVA	Pere Ventura. Tresor cuvée. Brut. Degollament 2.020 - 12%	24,50€
	Pere Ventura. Gran Vintage. Gran Reserva. 2.012 - 12%	62,00€
	Maria Rigol Ordi. Reserva Brut Nature. 2.015 - 11,50%	25,00€
	Maria Rigol Ordi. Rosat Reserva Brut Nature. 2.018 - 11,50%	25,00€
	Maria Rigol Orgi. Gran Reserva Brut Nature. 2.014 - 11,50%	30,00€
	Vilarnau Organic Brut Nature Reserva 2.018 - 11,50%	24,00€
	Albert de Vilarnau. Chardonnay Pinord Noire. Gran Reserva 2.013 - 12%	40,00€
	Agustí Torelló Mata, Gran Reserva Barrica. 2.015 - 12%	29,00€
	Jaume de Codorniu Brut. 2.013 - 11,50%	42,00€
CONCA DEL RIU ANOIA	Raventós i Blanc de Nit. Rosat. 2.018 - 12%	26,00€
	Raventós i Blanc La Finca 2.016 - 12%	32,00€
	GRAN FORMAT	
	Raventós i Blanc de Nit. Rosat. Magnum 2.017 - 12%	52,00€
CORPINNAT	Gramona Imperial Gran Reserva Brut. 2.015 - 12%	32,00€
	Gramona III Lustros. 2.012 - 12%	49,50€
	Recaredo Gran Reserva Brut Nature. 2.017 - 12%	32,90€
	Recaredo Gran Reserva Particular. 2.008 - 12%	88,00€
	Mestres Visol. Gran Reserva Barrica Brut Nature. 2.011 - 12%	35,00€
	Juvé y Camps Millesimé Reserva Brut. Chardonnay 2.017 - 12%	39,00€
	PETIT FORMAT	
	Mestres Visol. Gran Reserva Barrica Brut Nature. 37,5CL - 12%	23,00€
	GRAN FORMAT	
	Juvé y Camps Millesimé Reserva Brut. Chardonnay. Magnum - 12%	78,00€

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs

VINS BLANCS

ALELLA	So. Masia Can Roda 2.019	18,60€
	Pansa blanca. Sedós, llarg i afruitat, acidesa cítrica final. Fres, mineral i balsàmic. 13%	
CATALUNYA	Terra Remota. Caminante 2.019	34,00€
	Garnatxa blanca, Xardonnay i xenin. Vi ecològic. 13,50%	
	Clos d'Agon blanc 2.005	43,00€
	Clos d'Agon blanc 2.015	43,00€
	Marsanne , Roussanne i Viognier. Blanc excepcional madur i cítric. 13,50%	
CONCA DE BARBERÀ	Milmanda 2.016	79,00€
	Chardonnay. Fermentat en bota de roure francès. Vi elegant, noble i d'alt llinatge. 13,50%	
COSTERS DEL SEGRE	Blanc de Serè. Bodega l'Oliveda 2.019	20,00€
	Chardonnay, Garnaxa blanca, Macabeu, Malvasia, Parellada i Xarel.lo. Aromes de fruita blanca i cítrics madurs, delicat i fons floral. Molt Fresc, pas lleuger i molt saborós. 11,50%	
	Auzells 2.019	22,50€
	Albariño, Chardonnay, Macabeu, Sauvignon Blanc, Moscatell, Müller-Thurgau i Riesling. Intens i fresc amb aromes de fruita blanca i fruita exòtica. 12,50%	
	Ekam, Castell d'Encus 2.019	38,00€
	Majoritàriament riesling amb poc albariño. Vi de muntanya del Pallars Jussà procedent de vinyes a 1.000 metres d'alçada. 12,5%	
	GRAN FORMAT	
	Ekam, Castell d'Encus. Magnum 2.018 - 11,5%	76,00€

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs

VINS BLANCS

EMPORDÀ

Sàtirs Blanc 2.019	19,00€
100% Macabeu. Notes de fruita blanca amb un fons d'herba . 13,5%	
Verd Albera 2.019	19,50€
Garnatxa blanca, Macabeu, Moscatell, Garnatxa roja i Chardonnay. Vi jove. 13,50%	
De Cap a Peus. Jordi Oliver Conti 2.019	21,00€
Garnatxa i Macabeu cultivat en terres de granit i pissarra. 13,50%	
Mosst. Masia Serra 2.019	21,00€
Vi amb raïms de varietats autòctones: Garnatxa blanca, roja i moscat. Alegre i lleuger, fresc i llaminer en boca. 12,50%	
Propòsit 2.019	22,00€
Garnatxa blanca i Subirat Parent. Aromàtic, fresc i molt gastronòmic. 13%	
Malesa. Mas Romeu 2.018	23,00€
Chardonnay. Vinyes de Palau Savardera (Alt Empordà) de la mà de l'enòleg Delfi Sanahuja. Fres i accessible per tots els públics. 13%	
Les Tortugues. Massís de l'Albera 2.018	23,00€
Garnatxa vermella. Molt saborós i personalitat afruitada. Lleugerament sec i persistent. 13,00%	
Perafita Picapoll 2.019	23,00€
Picapoll blanc. Moscatell d'Alexandria. 13%	
Singulars, Mas Llunes, Garnatxa Roja 2.018	30,00€
Monovarietal. Vi blanc elaborat amb raïm negre. 14,50%	
Ull de Serp. Finca La Closa 2.018	35,00€
Macabeu. Criança de 6 mesos en bota de roure francès. Producció limitada. Bona acidesa. 14,00%	
Sota Els Àngels 2.016	49,00€
Viognier i Picapolls. Aromàtic i fresc però també robust, càlid i lleugerament anisat. 12,50%	

NAVARRA

Chivite Colección 125 , 2.017	72,00€
100% Chardonnay. És la joia del celler Chivite. Fermentat en bota francesa. Ofereix una aroma captivador i intens i un paladar fresc, vibrant i lleuger. 14,00%	

VINS BLANCS

PENEDÈS

Torelló Blanc Tranquille 2.019 Macabeu, Xarel·lo i Parellada. Vi jove, fresc, lleuger i afruitat. 11,50%	18,00€
Gramona Moustillant Parellada. Vi d'agulla de fermentació natural, donant un carbònic ben integrat. 11,00%	19,00€
LoboLover Xarel·lo 2.019 Vi orgànic. Aroma molt subtil i elegant, notes lleugerament cremoses de lies fines i anisades. 12,00%	20,00€
Gessamí 2.020 Moscatell de Frontignan, Sauvignon Blanc i Gewürztraminer. Entrada amable, cos lleuger i sedós al seu pas. L'acompanya una fantàstica frescor. 11,00%	23,00€
La Temptació, 2.017 100% Malvasia de Sitges. Petites produccions amb caràcter exclusiu. Ecològic. 12,00%	24,00€
Jean Leon Chardonnay 3055 2.020 Chardonnay. 2 mesos en bota de roure francès. Fruita tropical. Vi ecològic. 13,00%	24,00€
Can Sumoi. Xarel·lo 2.020 Fermentat en les seves pròpies lies. Vi ecològic, biodinàmic i gastronòmic. Dinàmic, fresc i potent. 12,00%	24,00€
D'Origen P3 Xarel·lo 2.018 Fresc, ampli i persistent. 13,00%	29,00€
Waltraud 2.019 Riesling. Vi noble, molt aromàtic i elegant, de raïm alemany adaptat a la terra. 11,50%	32,90€
Fransola 2.018 Sauvignon blanc, Parellada. Vi singular. L'únic Sauvignon blanc sec del país. 13,50%	37,00€
Capficat 2.015 Xarel·lo. Personalitat mediterrània, fresc, Sali i pur. Vi ecològic. 11,00%	37,00€

VINS BLANCS

PRIORAT

Font de la Figuera 2.018 42,00€
Criança, 4 mesos en bota de roure francès. Viognier, Garnatxa blanca, Chenin blanc. Elegant i amb cos. 14,50%

Terra de Godos 2.019 22,00€
100% Albariño. Vinyes de 30 anys. Fresc, bona acidesa, tocs de poma Verda. Untuós i mineral. 13,00%

Albariño de Fefiñanes 2.019 28,00€
100% Albariño. Aromàtic amb intensa fragància a fruita blanca fresca, notes cítriques. Fluid, fresc i fruital. 13,50%

El Jardín de Lucía 2.019 25,50€
Albariño. Suau, fruitós i cítric, molt llarg i aromàticament persistent. 13,00%

Pazo de Señorans. Cosecha 2.019 28,00€
100% Albariño. Vi jove. Equilibri d'àcids. 13,50%

Mar de Frades 2.019 28,00€
Albariño. Valle de Salnés.
Ens sedueix per la seva fruita i frescor elegant. 12,50%

La Mar. Terras Gauda 2.018 36,00€
Vi de Caiño, una varietat recuperada a Galicia.
Molt aromàtic, greixós i molt llarg en boca. 12,50%

RIAS BAIXAS

RIOJA

Capellania Marques de Murrieta 2.016 49,00€
100% Viura. Madur, cremós i estructurat. Aromes de fruita blanca fusionats amb tocs torrats de la criaça, especíes, vainilla i fruits secs.
Ampli i carnós amb final molt llarg i persistent. 13,50%

VINS BLANCS

RUEDA	Hermanos Lurton sobre lías 2.019	21,00€
	Verdejo. Procedent de ceps seleccionats amb mínim rendiment. Afruitat, rodo y molt llarg en boca. 13,00%	
	Naia 2.019	20,00€
	Verdejo. Ofereix un caràcter diferenciat dels vins del Rueda, donant aromes no habituals com la llima. 13,50%	
	José Pariente 2.019	22,00€
Verdejo. La expressió més fresca i elegant de la zona de Rueda. 13,00%		
	Finca La Colina 2.019	25,00€
	Suavignon blanc. Del celler més vell i les vinyes mes velles de la DO Rueda. 13,50%	
	Belondrade y Lourton 2.019	49,00€
	Mono varietal verdejo. Vi de guarda, fermentat en bota i criat sobre el seu propi pòsit en bota de roure francès. 14,00%	
TERRA ALTA	Rialla 2.019	19,00€
	100% Garnatxa Blanca. Vi jove i viu. En boca, pas amable i persistent. Acidesa equilibrada i llarg post gust. 14,00%	
VALDEORRAS	Oluar Do Sil, Pago de los Capellanes 2.018	27,50€
	Godello sobre lies. Aroma suau i elegant. 14,00%	
	Gutián sobre lías 2.019	30,00€
	Godello. Amb aroma molt intens. Raïms seleccionats. Molta fruita en boca. 13,50%	
BOURGOGNE CHABLIS	Les Chatillons, 2.017	27,50€
	Chablis. Suau i fresc. Fons mineral influenciat per el terrer de tipus calcari. 13% Domaine des Hâtés	
	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%	

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs

VINS ROSATS

CÒTES DE PROVENCE

- La Vie en Rose 2.019** 26,00€
Tibouren i Cinsault. Rosa clar, salmó, reflexos grisos.
Vi fi i refinat. 12,50%
- Domaines Ott. Château de Selle 2.019** 49,00€
Cabernet Sauvignon, Graciano, Cinsault i Syrah.
El rosat més fi del mon. 13,50%

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. 13,50%

NAVARRA

- Chivite Las Fincas, By Chivite i Arzak. 2.020** 24,00€
54% Garnatxa i 46% Tempranillo. Un rosat gastronòmic per excel·lència.
Rosat pàl·lid amb aromes discrets a pètals de rosa i fruita fresca.
Allunyat dels rosats dolços o sobrecarregats.
Es fresc, frutal i saborós. 13,50%

PENEDÈS

- Can Sumoi La Rosa. 2.020** 24,00€
Sumoll, Parellada i Xarel·lo. Vi ecològic i biodinàmic.
Suau i fresc. 11,00%
- Rosat d'agulla, Gramona** 20,00€
Sirah i Merlot. Vi d'agulla, fermentació natural, donant un carbònic
ben integrat. 12,50%
- Jean Leon Rosé 3055 - 2.019** 25,00€
Merlot, Cabernet Sauvignon. Ecològic. Rosa pàl·lid, fresc amb
notes de fruita. 12,00%

VINS NEGRES

CASTILLA
Y LEÓN

Sospechoso 2.018 Vi jove amb criança. Tempranillo i Tinta de Toro. 14,00%	21,00€
Mauro 2.017 i 2.018 Ull de llebre i Syrah. Vi de caire modern però arrelat a la tradició, amb Identitat pròpia reconeguda a tot el món. Producció limitada. 14,50%	46,00€

CATALUNYA

Clos d'Agon Valmaña 2.018 Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah. Aromes concentrats de fruits vermells i balsàmics. En boca es voluminós i profund. 14,50%	37,95€
Clos d'Agon 2.012 - 14,50%	54,00€
Clos d'Agon 2.010 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 botes de roure Francès. 15%	65,00€
Clos d'Agon Syrah 2.018 Vi de col·lecció. Cabernet Sauvignon, Sirah i Merlot. Aquestes ampolles son introbables actualment. 14,50%	146,00€

COSTERS
DEL SEGRE

Castell del Remei. Oda 2.017 Merlot, Cabernet Sauvignon i Ull de llebre. Vi elaborat amb influència Francesa. 14,00%	24,00€
Finca Barqueres Carignan 2.015 Tomàs Cusiné. Carinyena. Fragrant i sedós, madur i especiat amb records subtils de xocolata i fruits vermells. 14,50%	32,00€
GEOL Vinyes velles 2.017 Tomàs Cusiné. Merlot, Cabernet Sauvignon i Carinyena. 8 mesos en bota de roure. 14,50 €	42,00€

VINS NEGRES

EMPORDÀ COSTA BRAVA

Inspirador Perelada 2.019	22,00€
Cariñena i Cabernet Sauvignon. Es un vi molt intens que marca la personalitat de la Cariñena y amb un postgust envoltent. 14,00%	
L'Oratori Marti Fabra 2.019	21,00€
Color vermell picota fos. Predominen les notes fruitals. En boca es estructurat i ampli. Molt afruitat i llarg. 15,00%	
Sense Pressa 2.019	29,00€
Garnatxa negra. Vi ecològic. Matisos de fruita madura i notes de fruita tropical. Carnós i bona intensitat de sabor. 13,50%	
Finca Malaveïna 2.017	32,00€
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah i Garnatxa Negra. Vi de finca. Identitat molt definida. 15,00%	
Terra Remota. Clos amae 2.018	42,00€
Garnatxa negra, syrah i ull de llebre. Vi ecològic i molt suau. 14,00%	
S'Alou 2.016 , 2.017	49,00€
Cabernet Suvignon, Sirah, Garnatxa i Carinyena. Equilibrat, rotund i sedós. 15%	

PRIORAT

GR-174 Casa Gran del Siurana 2.019	24,00€
Garnatxa, Carinyena i Cabernet Sauvignon. Molt poca fusta. Nova visió del Priorat. 15%	
Nita 2.018	25,00€
Garnatxa, Samsó, Cabernet Sauvignon i Syrah 14.50%	
Embruix de Vall Llach 2.017	29,00€
Merlot, Sirah i Cabernet Sauvignon 15,50%	
Cirerets 2.018	49,00€
Representatiu de la regió, d'intensitat mitja, molta complexitat i bon Equilibri. 15,50%	
Finca Dofi, Álvaro Palacios 2.016	139,00€
Garnatxa, Carinyena i Macabeu. D'Aroma expressiu, suau, complexa i elegant amb tocs d'herbes i espècies dolces. Especialment, saborós, concentrat i dens amb bona acidesa. 14,50%	

VINS NEGRES

RIBERA
SACRA

O'Mouro 2018	22,00€
100% Mencía. Vi jove. En nas intens amb presència de fruits vermells amb un toc especiat. En boca lleuger i bona acidesa. 13,50%	
Lalama 2.015	27,50€
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

Viña Salceda Reserva 2.016	25,00€
Varietat Tempranillo amb un toc de Graciano. Envelliment durant menys de divuit mesos en bota de roure francès i americà. 14,00%	
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%	
Ramón Bilbao Edición Limitada 2.017	25,00€
Tempranillo. Raïm seleccionat. Vi modern. 14%	
Lanzaga-Viñedos de Telmo Rodríguez 2.009, 2.011 i 2.013	32,00€
Biodinàmica. Vinya Vella. Tempranillo i Garnatxa. Vi amb molt de cos, amable en boca. 14,50%	
Predicador 2.018	38,00€
Tempranillo. Intens i madur, especiat i mineral. 14,50%	
Roda I - 2.011	69,00€
Tempranillo i Graciano. 14,50%	
Contino. Viña del Olivo 2.016	106,00€
Tempranillo i Graciano. Tradició, innovació i qualitat. La màxima expressió de CVNE. 14%	
Quiñón de Valmira 2.018	460,00€
100% Garnatxa Tinta d'una vinya de 30 anys aproximadament. Notes cítriques i també de fruits vermells. Es delicat i subtil en boca. 20 mesos en bota de roure francès. Bodega Palacios Remondo. 14,00%	
GRAN FORMAT	
Ramón Bilbao, Crianza 2.017 Magnum	40,00€
Tempranillo. Raïm seleccionat. Vi modern, DO Rioja Alavesa. 14%	

VINS NEGRES

RIBERA DEL DUERO

Figuro 4 - 2.019	22,50€
Tempranillo. Aromes de fruites vermelles, gerds i cirera. 13,50%	
Lambuena Roble 2.019	21,00€
100% Tempranillo. Aromes de fruita negra madura amb tocs Florals i regalèssia. 14,50%	
Pago de los Capellanes. Crianza, 2.017	32,50€
Ull de llebre. 14,50%	
Hacienda Monasterio. Crianza, 2.014, 2.015 i 2.017	53,00€
Tinta del país, Cabernet Sauvignon i Merlot. Vi de l'enòleg Peter Sisseck. Garantia de qualitat. 15,00%	
PSI, Criança 2.018	55,00€
100% Tinto fino. Fresc i frutal. Fruta vermell. Creat per l'enòleg Peter Sisseck, mateix celler de Pingus, un vi excepcional que no el deixarà indiferent. 14,00%	
Vega Sicilia, Valbuena 5° 2.015	146,00€
80% Tinta fina i 20% Merlot. 14,50%	
Vega Sicilia Único, 2.010	520,00€
Cabernet Sauvignon, Merlot i Tempranillo. 14,50%	
Dominio de Pingus. Flor de Pingus, 2.018	196,00€
Tinto Fino. Dóna una idea del que és el Pingus. 14,50%	
Dominio de Pingus. Pingus 2.015	1.450,00€
GRAN FORMAT	
Hacienda Monasterio. Crianza 2.016	106,00€
Pago de los Capellanes. Crianza, 2.016	65,00€
PSI Criança 2018	110,00€

YECLA

Detrás de la casa 2.015	25,00€
Un vi vermell picota, profund, opac, llàgrima densa. Intens en nas, amb notes especiades, de minerals i terra humida, aromes de fruita i fruits vermells. Garnatxa tintorera. 14,50%	

ELS VINS MÉS BEN GUARDATS DEL CELLER

VINS DE GUARDA

Summa Varietalis 2.004	30,00€
D.O. Valdepusa Cabernet Sauvignon, Petit Verdot i Syrah. Aroma elegant amb tocs de fruites del bosc amb matisos especiats i minerals. Equilibrat i persistent en boca. 14,50%	
Bienvenida. Sitio de “El Palo” 2.002	33,00€
D.O. Toro 100% Tinta de Toro Vi de color cirera intens. Aroma concentrat, tocs minerals, torrats i fruita negra madura amb gran expressió. En boca potent, càlid i espirituós, molt persistent. 14,50%	
Leda Viñas Viejas 2.002, 2.004 i 2.005	46,90€
D.O. Castilla y León 100% Tempranillo. Vinyes entre 70 i 100 anys. Notes de fruita negra i vermella amb matisos torrats. Llaminer, potent, fruiter i equilibrat. Atac opulent però agradable amb final saborós i elegant. 14,50%	
Gran Calzadilla , 1.999	55,00€
D.O. Castilla y León 70% Tempranillo i 30% Cabernet Sauvignon. Aromes de fruita negra madura, fresc potent i contundent però amb elegància, suavitat i molta sedositat. Acidesa mitja, bon cos i de gran estructura. 13,50%	
Pujanza del Norte 2.006	99,00€
D.O. Rioja 100% Tempranillo. Saborós i molt expressió en aromes. Post gust de caràcter frutal. Ampli, llarg i molt elegant amb molts matisos de fruita madura, espècies, fustes i fulles de té. 14,00%	
Centenario Salvador Dalí. Castillo de Perelada, 2.000	140,00€
D.O. Empordà Vi de col·lecció. 43% Cabernet Sauvignon, 14% Sirah i 43% Merlot. Polit, saborós i fresc. Fruita present en boca amb lleugers torrats molt elegants, balsàmics i toc de regalèssia, final llarg i esplèndid. 14,60%	

VINS NEGRES

BORDEAUX

Margaux 2.014 du Chateau Margaux	99,00€
Cabernet Sauvignon. Aromatic amb tocs de gerds, casis i vainilla. Es suau, amable, elegant, rodo i equilibrat. 14,00%	
La Fleur – Pétrus. 2.016	385,00€
Pomerol, Merlot, Cabernet Franc. 20 a 24 mesos en bóta. Classificació: Excel·lent. 14,00%	

BOURGOGNE

Jean & Jean-Louis Trapet, Ostrea 2.017	112,00€
Gevrey Ghambertin. Pinot Noir. 13,00%	
Volnay Santenots- Du Milieu, Premier Cru. 2.011 i 2.014	206,00€
Côte de Beaune. Domaine des Comtes Lafon. Mearsault. Pinot Noir. 13,00%	
Phelippe Pacalet, Premier Cru. 2.016	220,00€
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 té els seus aficionats, que el seduirà! 13,00%	
Domaine Trapet Chambertain, Premier Grand Cru 1.998	250,00€
Gevrey Chambertin. Pinot Noir. 13,50%	
Clos des Lambrays, Grand Cru. 2.016	356,00€
Côte de Nuits. Domaine des Lambrays. Pinot Noir. Grand Cru està considerat un dels millors 100 vins del món. 13,50%	

PETIT FORMAT

PEQUEÑO FORMATO – PETITE BOUTEILLE – LITTLE BOTTLE

BLANCOS – BLANCOS – BLANC - WHITE

Ramón Bilbao Verdejo DO Rueda 50cl. Verdejo. 12,50%	13,00€
Gessamí DO Penedès 37,5cl. Moscatell de Frontignan, Suavignon Blanc i Gewürztraminer. 11%	14,00€
Martín Codax DO Rias Baixas 37,5cl. Albariño. 12,50%	14,00€
Vittios DO Penedès 50cl. Xarel.lo Vendimia tardia. Vi dolç. 13%	19,00€
Lous Latour Chardonnay, Chablis – France 37,50cl. 13%	18,50€
Vi de Glass –Gewürztraminer 2016 DO Penedès. 37,5 cl. Vi dolç de concentració natural 10%	24,50€
Grand Regnard Chablis – France 37,5cl. 12,50%	36,00€
Chateau Lafaurie Peyraguei , 2018 Sauternes. France, 37,5 cl	52,00€

NEGRES – TINTOS - ROUGES - BLACK

Ramón Bilbao Crianza 2.017 Tempranillo. Raïm seleccionat. Vi modern, fàcil d'entendre. DO Rioja 50cl. 13,50%	15,00€
Ànima Negra-2 - 2.016 Callet, Mantonegre i Fogoneu. Les varietats més importants de DO Mallorca. 50cl. 13,50%	25,00€

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs