

A COPES...

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

### BLANCS

Hermanos Lurton (D.O.Rueda). Verdejo. 13,00%	6,00€
Verd Albera (D.O.Empordà). 13,50%	5,00€
Terra de Godos (D.O. Rias Baixas). Albariño. 13,00%	6,50€
LoboLover Xarel.lo (D.O. Penedès). 12,00%	5,00€

### NEGRES

Figuero 4 2.019 (D.O. Ribera del Duero). 14,50%	6,50€
Inspirador Perelada 2.019 (D.O. Empordà). 14,00%	5,50€
Sospecho 2.018 (D.O. Castilla y León). Tinta fina i Tempranillo. 14,00%	5,00€

### 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€
---	-------

## COMBINATS DE CAVA I VI

Sangria Sa Marinada 75cl Vi negre D.O. Espolla amb fruites naturals	20,50€
Tisana Especial 75cl Cava Pere Ventura amb fruites naturals	38,00€

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs

## FRANCE, CHAMPAGNES

FRANCE

Pierre Mignon Brut Prestige - 12,00%	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 i 2.012 - 12,50%	84,00€
Moët & Chandon Brut Millésime rosé vintage 2.006 - 12,50%	85,00€
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€
--	--------

## VINS ESCUMOSOS

ALELLA	Gran Minguet. Reserva Brut Nature - 12,50%	32,00€
CAVA	Pere Ventura. Tresor cuvée. Brut - 12%	26,00€
	Pere Ventura. Gran Vintage. Gran Reserva - 12%	64,00€
	Maria Rigol Ordi. Reserva Brut Nature - 11,50%	27,00€
	Maria Rigol Ordi. Rosat Reserva Brut Nature - 11,50%	27,00€
	Maria Rigol Orgi. Gran Reserva Brut Nature - 11,50%	32,00€
	Vilarnau Organic Brut Nature Reserva - 11,50%	26,00€
	Albert de Vilarnau. Chardonnay Pinord Noire. Gran Reserva - 12%	42,00€
	Agustí Torelló Mata, Gran Reserva Barrica - 12%	31,00€
	Juvé y Camps Reserva Familia Brut Gran Reserva - 12%	37,00€
	Juvé y Camps Millesimé Reserva Brut. Chardonnay - 12%	41,00€
Jaume de Codorniu Brut - 11,50%	44,00€	
	<b>GRAN FORMAT</b>	
	Juvé y Camps Millesimé Reserva Brut. Chardonnay. Magnum - 12%	82,00€
CONCA DEL RIU ANOIA	Raventós i Blanc de Nit. Rosat - 12%	28,00€
	Raventós i Blanc La Finca - 12%	34,00€
	<b>GRAN FORMAT</b>	
	Raventós i Blanc de Nit. Rosat. Magnum - 12%	56,00€
CORPINNAT	Gramona Imperial Gran Reserva Brut- 12%	34,00€
	Gramona III Lustros - 12%	52,00€
	Recaredo Gran Reserva Brut Nature - 12%	34,00€
	Recaredo Gran Reserva Particular - 12%	95,00€
	Mestres Visol. Gran Reserva Barrica Brut Nature - 12%	37,00€

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs

## VINS BLANCS

### ALELLA

- So. Masia Can Roda Pansa Blanca** 19,90€  
Pansa blanca. Sedós, llarg i afruitat, acidesa cítrica final.  
Frese, mineral i balsàmic. 13%
- So. Masia Can Roda Sauló Criança** 30,00€  
Pansa blanca. Sensació golosa i cremosa, d'acidesa subtil.  
Aromes de fruita, balsàmics i criaça. 13,5%

### CATALUNYA

- Terra Remota. Caminante** 36,00€  
Garnatxa blanca, Xardonnay i xenin. Vi ecològic. 13,50%

### CONCA DE BARBERÀ

- Milmanda** 81,00€  
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** 21,00€  
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** 24,50€  
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** 40,00€  
Majoritàriament riesling amb poc albariño. Vi de muntanya del  
Pallars Jussà procedent de vinyes a 1.000 metres d'alçada. 12,5%

## VINS BLANCS

### EMPORDÀ

<b>Verd Albera</b>	21,00€
Garnatxa blanca, Macabeu, Moscatell, Garnatxa roja i Chardonnay. Vi jove. 13,50%	
<b>De Cap a Peus. Jordi Oliver Conti</b>	23,00€
Garnatxa i Macabeu cultivat en terres de granit i pissarra. 13,50%	
<b>Mosst. Masia Serra</b>	23,00€
Vi amb raïms de varietats autòctones: Garnatxa blanca, roja i moscat. Alegre i lleuger, fresc i llaminer en boca. 12,50%	
<b>Propòsit</b>	24,00€
Garnatxa blanca i Subirat Parent. Aromàtic, fresc i molt gastronòmic. 13%	
<b>Malesa. Mas Romeu</b>	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%	
<b>Les Tortugues. Massís de l'Albera</b>	25,00€
Garnatxa vermella. Molt saborós i personalitat afruitada. Lleugerament sec i persistent. 13,00%	
<b>Blanc de Gresa</b>	30,00€
Garnatxa blanca, Carinyena i Garnatxa roja. 13,00%	
<b>Singulars, Mas Llunes, Garnatxa blanca</b>	32,00€
Mono-varietal. Vi blanc elaborat amb raïm blanc. 14,50%	
<b>Ull de Serp. Finca La Closa</b>	37,00€
Macabeu. Criança de 6 mesos en bota de roure francès. Producció limitada. Bona acidesa. 14,00%	
<b>Sota Els Àngels</b>	51,00€
Viognier i Picapolls. Aromàtic i fresc però també robust, càlid i lleugerament anisat. 12,50%	

### NAVARRA

<b>Chivite Colección 125</b>	74,00€
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

<b>Torelló Blanc Tranquille</b>	19,90€
Macabeu, Xarel·lo i Parellada. Vi jove, fresc, lleuger i afruitat. 11,50%	
<b>Gramona Moustillant</b>	21,00€
Parellada. Vi d'agulla de fermentació natural, donant un carbònic ben integrat. 11,00%	
<b>LoboLover Xarel.lo</b>	22,00€
Vi orgànic. Aroma molt subtil i elegant, notes lleugerament cremoses de lies fines i anisades. 12,00%	
<b>Miranda d'Espiells</b>	24,00€
100% Chardonnay. Notes de fruita blanca, tropical i mediterrània. Pas ampli i sedós amb una agradable acidesa. 12,50%	
<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. 11,00%	
<b>La Temptació</b>	26,00€
100% Malvasia de Sitges. Petites produccions amb caràcter exclusiu. Ecològic. 12,00%	
<b>Jean Leon Chardonnay 3055</b>	26,00€
Chardonnay. 2 mesos en bota de roure francès. Fruita tropical. Vi ecològic. 13,00%	
<b>Can Sumoi. Xarel.lo</b>	26,00€
Fermentat en les seves pròpies lies. Vi ecològic, biodinàmic i gastronòmic. Dinàmic, fresc i potent. 12,00%	
<b>D'Origen P3 Xarel·lo</b>	31,00€
Fresc, ampli i persistent. 13,00%	
<b>Waltraud</b>	34,90€
Riesling. Vi noble, molt aromàtic i elegant, de raïm alemany adaptat a la terra. 11,50%	
<b>Fransola</b>	39,00€
Sauvignon blanc, Parellada. Vi singular. L'únic Sauvignon blanc sec del país. 13,50%	

PRIORAT

<b>Font de la Figuera</b>	44,00€
Criança, 4 mesos en bota de roure francès. Viognier, Garnatxa blanca, Chenin blanc. Elegant i amb cos. 14,50%	

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs

## VINS BLANCS

### RIAS BAIXAS

<b>Terra de Godos</b>	24,00€
100% Albariño. Vinyes de 30 anys. Fresc, bona acidesa, tocs de poma verda. Untuós i mineral. 13,00%	
<b>Albariño de Fefiñanes</b>	30,00€
100% Albariño. Aromàtic amb intensa fragància a fruita blanca fresca, notes cítriques. Fluid, fresc i fruital. 13,50%	
<b>El Jardín de Lucía</b>	27,50€
Albariño. Suau, fruitós i cítric, molt llarg i aromàticament persistent. 13,00%	
<b>Pazo de Señorans. Cosecha</b>	30,00€
100% Albariño. Vi jove. Equilibri d'àcids. 13,50%	
<b>Mar de Frades</b>	30,00€
Albariño. Valle de Salnés. Ens sedueix per la seva fruita i frescor elegant. 12,50%	
<b>La Mar. Terras Gauda</b>	38,00€
Vi de Caiño, una varietat recuperada a Galícia. Molt aromàtic, greixós i molt llarg en boca. 12,50%	

### RUEDA

<b>Hermanos Lurton sobre lías</b>	23,00€
Verdejo. Procedent de ceps seleccionats amb mínim rendiment. Afruitat, rodo y molt llarg en boca. 13,00%	
<b>Naia</b>	22,00€
Verdejo. Ofereix un caràcter diferenciat dels vins del Rueda, donant aromes no habituals com la llima. 13,50%	
<b>José Pariente</b>	24,00€
Verdejo. La expressió més fresca i elegant de la zona de Rueda. 13,00%	
<b>Finca La Colina</b>	30,00€
Suavignon blanc. Del celler més vell i les vinyes mes velles de la DO Rueda. 13,50%	
<b>Belondrade y Lurton</b>	67,00€
Mono varietal verdejo. Vi de guarda, fermentat en bota i criat sobre el seu propi pòsit en bota de roure francès. 14,00%	

## VINS BLANCS

RIOJA

### Capellanía Marques de Murrieta

52,00€

100% Viura. Madur, cremós i estructurat. Aromes de fruita blanca fusionats amb tocs torrats de la criança, especíes, vainilla i fruits secs. Ampli i carnós amb final molt llarg i persistent. 13,50%

TERRA ALTA

### L'Avi Arrufi

31,00€

100% Garnatxa Blanca. Aromes de fruita blanca, albercoc i préssec. 14,50%

### Rialla

21,00€

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

30,50€

Godello sobre lies. Aroma suau i elegant. 14,00%

### Gutián sobre lías

32,00€

Godello. Amb aroma molt intens. Raïms seleccionats. Molta fruita en boca. 13,50%

BOURGOGNE  
CHABLIS

### Grand Règnard

59,00€

Chardonnay. Selecció del millor raïm de la zona. Només most de 1ª premada. Aroma intens, donant notes de flors i llimona. Influència calcària del terrer. 12,50%

CONDRIEU

### Condrieu La Doriane

143,00€

Viognier. Aromes intensos i poderosos que ens recorden a flors blanques, albercoc i préssecs blancs. En boca és fresc, rodó, ric i amb un gran cos. És un vi fresc, amb una agradable i lleugera acidesa. 13,50%



## VINS ROSATS

EMPORDÀ  
OSTA BRAVA

### **Terra Remota. Caminito**

29,00€

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**

26,00€

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**

26,00€

Sumoll, Parellada i Xarel·lo. Vi ecològic i biodinàmic.  
Suau i fresc. 11,00%

### **Rosat d'agulla, Gramona**

22,00€

Sirah i Merlot. Vi d'agulla, fermentació natural,  
donant un carbònic ben integrat. 12,50%

### **Jean Leon Rosé 3055**

27,00€

Merlot, Cabernet Sauvignon. Ecològic. Rosa pàl·lid, fresc amb  
notes de fruita. 12,00%

CÒTES DE  
PROVENCE

### **La Vie en Rose**

28,00€

Tibouren i Cinsault. Rosa clar, salmó, reflexos grisos.  
Vi fi i refinat. 12,50%

### **Domaines Ott. Château de Selle**

51,00€

Cabernet Sauvignon, Graciano, Cinsault i Syrah.  
El rosat més fi del mon. 13,50%

## VINS NEGRES

### CASTILLA Y LEÓN

<b>Sospechoso 2.018</b> Vi jove amb criança. Tempranillo i Tinta de Toro. 14,00%	23,00€
<b>Mauro 2.017 i 2.018</b> 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%	48,00€

### CATALUNYA

<b>Clos d'Agon 2.012</b> - 14,50%	54,00€
<b>Clos d'Agon 2.010</b> 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€
<b>Clos d'Agon Syrah 2.018</b> Vi de col·lecció. Cabernet Sauvignon, Sirah i Merlot. Aquestes ampelles son introbables actualment. 14,50%	146,00€

### COSTERS DEL SEGRE

<b>Castell del Remei. Oda 2.018</b> Merlot, Cabernet Sauvignon i Ull de llebre. Vi elaborat amb influència Francesa. 14,00%	26,00€
<b>Finca Barqueres Carignan 2.015</b> Tomàs Cusiné. Carinyena. Fragrant i sedós, madur i especiat amb records subtils de xocolata i fruits vermells. 14,50%	34,00€
<b>GEOL Vinyes velles 2.017</b> Tomàs Cusiné. Merlot, Cabernet Sauvignon i Carinyena. 8 mesos en bota de roure. 14,50 €	44,00€

## VINS NEGRES

### EMPORDÀ COSTA BRAVA

<b>Inspirador Perelada 2.019</b>	24,00€
Cariñena i Cabernet Sauvignon. Es un vi molt intens que marca la personalitat de la Cariñena y amb un post gust envoltant. 14,00%	
<b>L'Oratori Marti Fabra 2.019</b>	23,00€
Color vermell picota fos. Predominen les notes fruitals. En boca es estructurat i ampli. Molt afruitat i llarg. 15,00%	
<b>Encanteri, Massís d'Albera 2.019</b>	27,00€
Carinyena, Garnatxa negra i Syrah. Aromes de fruita negra i vainilla. En boca agradable i fresc. 14,00%	
<b>Sense Pressa 2.019</b>	31,00€
Garnatxa negra. Vi ecològic. Matisos de fruita madura i notes de fruita tropical. Carnós i bona intensitat de sabor. 13,50%	
<b>Finca Malaveïna 2.017</b>	34,00€
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah i Garnatxa Negra. Vi de finca. Identitat molt definida. 15,00%	
<b>Terra Remota. Clos amae 2.018</b>	44,00€
Garnatxa negra, syrah i ull de llebre. Vi ecològic i molt suau. 14,00%	
<b>S'Alou 2.016 , 2.017</b>	51,00€
Cabernet Suvignon, Sirah, Garnatxa i Carinyena. Equilibrat, rotund i sedós. 15%	

### PRIORAT

<b>Nita 2.018</b>	27,00€
Garnatxa, Samsó, Cabernet Sauvignon i Syrah 14.50%	
<b>GR-174 Casa Gran del Siurana 2.019</b>	28,00€
Garnatxa, Carinyena i Cabernet Sauvignon. Molt poca fusta. Nova visió del Priorat. 15%	
<b>Embruix de Vall Llach 2.017</b>	30,00€
Merlot, Sirah i Cabernet Sauvignon 15,50%	
<b>Cirerets 2.018</b>	51,00€
Representatiu de la regió, d'intensitat mitja, molta complexitat i bon Equilibri. 15,50%	
<b>Finca Dofi, Álvaro Palacios 2.016</b>	141,00€
Garnatxa, Carinyena i Macabeu. D'Aroma expressiu, suau, complexa i elegant amb tocs d'herbes i espècies dolces. Espèciat, saborós, concentrat i dens amb bona acidesa. 14,50%	

## VINS NEGRES

RIBERA  
SACRA

<b>O'Mouro 2.018</b>	24,00€
100% Mencía. Vi jove. En nas intens amb presència de fruits vermells amb un toc especiat. En boca lleuger i bona acidesa. 13,50%	
<b>Lalama 2.017</b>	30,00€
De varietats Mencía, Brancellao, Mouraton i Souson de la bodega Dominio do Bibei, és un vi de caràcter Atlàntic, molt afruitat amb lleugeres notes balsàmiques i herbàcies. 13%	

RIOJA

<b>Viña Salceda Reserva 2.016</b>	27,00€
Varietat Tempranillo amb un toc de Graciano. Envelliment durant menys de divuit mesos en bota de roure francès i americà. 14,00%	
<b>Barón Ladrón de Guevara. Crianza 2.017</b>	25,00€
Tempranillo i Graciano. Vi de tipus modern, amb fruita i poca fusta. Rioja Alavesa. 13,50%	
<b>Ramón Bilbao Edición Limitada 2.017</b>	27,00€
Tempranillo. Raïm seleccionat. Vi modern. 14%	
<b>Predicador 2.018</b>	40,00€
Tempranillo. Intens i madur, especiat i mineral. 14,50%	
<b>Contino. Viña del Olivo 2.016</b>	106,00€
Tempranillo i Graciano. Tradició, innovació i qualitat. La màxima expressió de CVNE. 14%	
<b>Quiñón de Valmira 2.018</b>	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

<b>Ramón Bilbao, Crianza 2.017 Magnum</b>	46,00€
Tempranillo. Raïm seleccionat. Vi modern, DO Rioja Alavesa. 14%	

## VINS NEGRES

### RIBERA DEL DUERO

<b>Figuro 4 - 2.019</b>	25,00€
Tempranillo. Aromes de fruites vermelles, gerds i cirera. 13,50%	
<b>Lambuena Roble 2.019</b>	23,00€
100% Tempranillo. Aromes de fruita negra madura amb tocs florals i regalèssia. 14,50%	
<b>Pago de los Capellanes. Crianza, 2.017 i 2.018</b>	34,50€
Ull de llebre. 14,50%	
<b>Pagos de Anguix Barrueco 2.017</b>	44,00€
100% Tempranillo. Notes d'ametlla i avellanes torrades. Final llarg amb notes especiades. 15,00%	
<b>Vega Sicilia, Valbuena 5° 2.016</b>	179,00€
80% Tinta fina i 20% Merlot. 14,50%	
<b>Vega Sicilia Único, 2.010</b>	520,00€
Cabernet Sauvignon, Merlot i Tempranillo. 14,50%	
<b>Dominio de Pingus. Flor de Pingus, 2.018</b>	196,00€
Tinto Fino. Dóna una idea del que és el Pingus. 14,50%	
<b>Dominio de Pingus. Pingus 2.015</b>	1.450,00€

### GRAN FORMAT

<b>Hacienda Monasterio. Crianza 2.016</b>	110,00€
<b>Pago de los Capellanes. Crianza, 2.017</b>	69,00€
<b>PSI Criança 2018</b>	134,00€

### YECLA

<b>Detrás de la casa 2.015</b>	27,00€
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

<b>Gran Calzadilla , 1.999</b>	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%	
<b>Pujanza del Norte 2.006</b>	99,00€
D.O. Rioja 100% Tempranillo. Saborós i molt expressió en aromes. Post gust de caràcter fruital. Ampli, llarg i molt elegant amb molts matisos de fruita madura, espècies, fustes i fulles de té. 14,00%	
<b>Centenario Salvador Dalí. Castillo de Perelada, 2.000</b>	140,00€
D.O. Empordà Vi de col·lecció. 43% Cabernet Sauvignon, 14% Sirah i 43% Merlot. Polit, saborós i fresc. Fruta present en boca amb lleugers torrats molt elegants, balsàmics i toc de regalèssia, final llarg i esplèndid. 14,60%	

## VINS NEGRES FRANCESOS

### BORDEAUX

<b>Margaux 2.014 du Chateau Margaux</b>	99,00€
Cabernet Sauvignon. Aromatic amb tocs de gerds, casis i vainilla. Es suau, amable, elegant, rodo i equilibrat. 14,00%	

### BOURGOGNE

<b>Jean &amp; Jean-Louis Trapet, Ostrea 2.017</b>	112,00€
Gevrey Ghambertin. Pinot Noir. 13,00%	
<b>Volnay Santenots- Du Milieu, Premier Cru. 2.011 i 2.014</b>	206,00€
Côte de Beaune. Domaine des Comtes Lafon. Mearsault. Pinot Noir. 13,00%	
<b>Phelippe Pacalet, Premier Cru. 2.016</b>	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%	
<b>Domaine Trapet Chambertain, Premier Grand Cru 1.998</b>	250,00€
Gevrey Chambertin. Pinot Noir. 13,50%	
<b>Clos des Lambrays, Grand Cru. 2.016</b>	356,00€
Côte de Nuits. Domaine des Lambrays. Pinot Noir. Grand Cru està considerat un dels millors 100 vins del món. 13,50%	

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs

PETIT FORMAT

PEQUEÑO FORMATO – PETITE BOUTEILLE – LITTLE BOTTLE

BLANCS – BLANCOS – BLANC - WHITE

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

NEGRES – TINTOS - ROUGES - BLACK

<b>Ramón Bilbao Crianza 2.017</b> Tempranillo. Raïm seleccionat. Vi modern, fàcil d'entendre. DO Rioja 50cl. 13,50%	15,00€
---	--------