

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€
	Terra de Godos (D.O. Ries Baixes). Albariño. 13,00%	6,50€
	Sàtirs Blanc (D.O. Empordà). 13,50%	5,00€
NEGRES	Figuro 4 2.019 (D.O. Ribera del Duero). 14,50%	6,50€
	Inspirador Perelada 2.019 i 2.020 (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%	65,00€
Pierre Mignon Grand Vintage 2.010 – 12,00%	76,00€
Veuve Clicquot Ponsardin – 12,00%	75,00€
Louis Roederer Brut Premier – 12,00%	95,00€
Louis Roederer Cristal 2.012 – 12,00%	375,00€
Louis Roederer Cristal 2.013 – 12,00%	350,00€
Bollinger Special cuvée – 12,00%	89,00€
Moët & Chandon Brut Millésime rosé vintage 2.013 - 12,50%	110,00€
Ruinart Rosé - 12,50%	145,00€
Lauren-Perrier Rosé Brut – 12,00%	150,00€
Dom Pérignon Vintage 2.010 - 12,50%	290,00€
Krug Grand Cuvé – 12,50%	350,00€
Krug 2.004 – 12,00%	490,00€
Krug 2.000 – 12,00%	510,00€
Krug Brut Rosé – 12,50%	575,00€

GRAN FORMAT

Dom Pérignon Magnum 2.008 – 12,50%	850,00€
------------------------------------	---------

PETIT FORMAT

Louis Roederer. Brut Premier 37,50cl - 12%	40,00€
--	--------

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 2.017- 12%	41,00€
	Jaume de Codorniu Brut - 11,50%	44,00€
GRAN FORMAT		
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€
	GRAN FORMAT	
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 2.009 - 12%	95,00€
	Mestres Visol. Gran Reserva Barrica Brut Nature - 12%	37,00€
	PETIT FORMAT	
	Mestres Visol. Gran Reserva Barrica Brut Nature - 12% 37,5cl	23,00€

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.
Fresc, 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. 12,50%
- 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%

VINS BLANCS

EMPORDÀ

Mosst. Masia Serra	23,00€
Vi amb raïms de varietats autòctones: Garnatxa blanca, roja i moscat. Alegre i lleuger, fresc i llaminer en boca. 12,50%	
Propòsit	24,00€
Garnatxa blanca i Subirat Parent. Aromàtic, fresc i molt gastronòmic. 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. 13,50%	
Blanc de Gresa	30,00€
Garnatxa blanca, Carinyena i Garnatxa roja. 13,00%	
Ull de Serp. Finca La Closa	37,00€
Macabeu. Criança de 6 mesos en bota de roure francès. Producció limitada. Bona acidesa. 14,00%	
Sota Els Àngels	51,00€
Viognier i Picapolls. Aromàtic i fresc però també robust, càlid i lleugerament anisat. 13,50%	

NAVARRA

Chivite Colección 125	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%	

PRIORAT

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

VINS BLANCS

PENEDÈS

Torelló Blanc Tranquille	19,90€
Macabeu, Xarel·lo i Parellada. Vi jove, fresc, lleuger i afruitat. 11,50%	
Gramona Moustillant	21,00€
Parellada. Vi d'agulla de fermentació natural, donant un carbònic ben integrat. 11,00%	
Miranda d'Espiells	24,00€
100% Chardonnay. Notes de fruita blanca, tropical i mediterrània. Pas ampli i sedós amb una agradable acidesa. 12,50%	
Gessamí	25,00€
Moscatell de Frontignan, Sauvignon Blanc i Gewürztraminer. Entrada amable, cos lleuger i sedós al seu pas. 11,00%	
Jean Leon Chardonnay 3055	26,00€
Chardonnay. 2 mesos en bota de roure francès. Fruita tropical. Vi ecològic. 13,00%	
La Temptació	26,00€
100% Malvasia de Sitges. Petites produccions amb caràcter exclusiu. Ecològic. 12,00%	
Can Sumoi. Xarel·lo	26,00€
Fermentat en les seves pròpies lies. Vi ecològic, biodinàmic i gastronòmic. Dinàmic, fresc i potent. 12,00%	
D'Origen P3 Xarel·lo	31,00€
Fresc, ampli i persistent. 13,00%	
Waltraud	34,90€
Riesling. Vi noble, molt aromàtic i elegant, de raïm alemany adaptat a la terra. 11,50%	
Fransola	39,00€
Sauvignon blanc, Parellada. Vi singular. L'únic Sauvignon blanc sec del país. 13,50%	

RIAS BAIXAS

Terra de Godos	24,00€
100% Albariño. Vinyes de 30 anys. Fresc, bona acidesa, tocs de poma verda. Untuós i mineral. 13,00%	
La Mar. Terras Gauda	38,00€
Vi de Caiño, una varietat recuperada a Galícia. Molt aromàtic, greixós i molt llarg en boca. 12,50%	

VINS BLANCS

RUEDA	Hermanos Lurton sobre lías 23,00€ Verdejo. Procedent de ceps seleccionats amb mínim rendiment. Afritat, rodo y molt llarg en boca. 13,00%
	Naia 22,00€ Verdejo. Ofereix un caràcter diferenciat dels vins del Rueda, donant aromes no habituals com la llima. 13,50%
	Finca La Colina 30,00€ Suavignon blanc. Del celler més vell i les vinyes mes velles de la DO Rueda. 13%
	Belondrade y Lourton 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%
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. 13,50%
VALDEORRAS	Oluar Do Sil, Pago de los Capellanes 30,50€ Godello sobre lies. Aroma suau i elegant. 14,00%
	Guitián sobre lías 32,00€ Godello. Amb aroma molt intens. Raïms seleccionats Molta fruita en boca. 13,50%
BOURGOGNE CHABLIS	Grand Règnard 67,00€ Chardonnay. Selecció del millor raïm de la zona. Només most de 1ª premuada. Aroma intens, amb notes de flors i llimona. 12,50%
CONDRIEU	Condrieu La Doriane 170,00€ 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. 15,50%

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs

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

35,00€

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

Domaines Ott. Château de Selle

61,00€

Cabernet Sauvignon, Graciano, Cinsault i Syrah.
El rosat més fi del mon. 14,00%

VINS NEGRES

CASTILLA Y LEÓN

Sospechoso 2.018	23,00€
Vi jove amb criança. Tempranillo i Tinta de Toro. 14,00%	
Mauro 2.018 i 2.019	52,00€
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%	

CATALUNYA

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 botes de roure Francès. 15%	
Clos d'Agon Syrah 2.018	146,00€
Vi de col·lecció. Cabernet Suavignon, Sirah i Merlot. Aquestes ampolles son introbables actualment. 14,50%	

COSTERS DEL SEGRE

Castell del Remei. Oda 2.018	26,00€
Merlot, Cabernet Suavignon i Ull de llebre. Vi elaborat amb influència Francesa. 14,00%	
Finca Barqueres Carignan 2.015	34,00€
Tomàs Cusiné. Carinyena. Fragrant i sedós, madur i especiat amb records subtils de xocolata i fruits vermells. 14,50%	

VINS NEGRES

EMPORDÀ COSTA BRAVA

Inspirador Perelada 2.019 i 2.020	24,00€
Cariñena i Cavernet Suavignon. Es un vi molt intens que marca la personalitat de la Cariñena y amb un post gust envoltant. 14,00%	
L'Oratori Marti Fabra 2.019	23,00€
Color vermell picota fos. Predominen les notes fruitals. En boca es estructurat i ampli. Molt afruitat i llarg. 15,00%	
Propòsit 2.018	26,00€
Garnatxa negra, Monastrell i Carinyena. Equilibrat al paladar, amable i harmonitzat, un agradable final llarg i vellutat. 14,00%	
Encanteri, Massís d'Albera 2.019	27,00€
Carinyena, Garnatxa negra i Syrah. Aromes de fruita negra i vainilla. En boca agradable i fresc. 14,00%	
Terra Remota Camino 2.018	29,00€
Garnatxa negra, syrah i ull de llebre. Vi ecològic i molt suau. 14,50%	
Sense Pressa 2.019	31,00€
Garnatxa negra. Vi ecològic. Matisos de fruita madura i notes de fruita tropical. Carnós i bona intensitat de sabor. 14,00%	
Finca Malaveïna 2.017	34,00€
Merlot, Cabernet Suavignon, Syrah i Garnatxa Negre. Vi de finca. Identitat molt definida. 14,00%	
S'Alou 2.018	51,00€
Cabernet Suvignon, Sirah, Garnatxa i Carinyena. Equilibrat, rotund i sedós. 15,00%	

PRIORAT

Nita 2.018	27,00€
Garnatxa, Samsó, Cabernet Suavignon i Syrah 14.50%	
GR-174 Casa Gran del Siurana 2.019	28,00€
Garnatxa, Carinyena i Cabernet Suavignon. Molt poca fusta. Nova visió del Priorat. 15%	
Embruix de Vall Llach 2.018	30,00€
Merlot, Sirah i Cabernet Suavignon 15,50%	
Cirerets 2.018	51,00€
Representatiu de la regió, d'intensitat mitja, molta complexitat i bon Equilibri. 15,50%	
Finca Dofi, Álvaro Palacios 2.016	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

O'Mouro 2.018	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%	
Lalama 2.017	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. 14,00%	

RIOJA

Viña Salceda Reserva 2.016	27,00€
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 2.018	25,00€
Tempranillo i Graciano. Vi de tipus modern, amb fruita i poca fusta. Rioja Alavesa. 14,00%	
Ramón Bilbao Edición Limitada 2.017	27,00€
Tempranillo. Raïm seleccionat. Vi modern. 14%	
Predicador 2.018	40,00€
Tempranillo. Intens i madur, especiat i mineral. 14,50%	
Contino. Viña del Olivo 2.015	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	46,00€
Tempranillo. Raïm seleccionat. Vi modern, DO Rioja Alavesa. 14%	

VINS NEGRES

RIBERA DEL DUERO

Figuro 4 - 2.019	25,00€
Tempranillo. Aromes de fruites vermelles, gerds i cirera. 13,50%	
Pago de los Capellanes. Crianza, 2.019	34,50€
Ull de llebre. 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	110,00€
Pago de los Capellanes. Crianza, 2.017	69,00€
PSI Criança 2018	134,00€

YECLA

Detrás de la casa 2.015	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

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. Fruta present en boca amb lleugers torrats molt elegants, balsàmics i toc de regalèssia, final llarg i esplèndid. 14,60%	

VINS NEGRES FRANCESOS

BORDEAUX

Margaux 2.014 du Chateau Margaux	105,00€
Cabernet Sauvignon. Aromatic amb tocs de gerds, casis i vainilla. Es suau, amable, elegant, rodo i equilibrat. 14,00%	

BOURGOGNE

Jean & Jean-Louis Trapet, Ostrea 2.017	140,00€
Gevrey Ghambertin. Pinot Noir. 13,00%	
Volnay Santenots- Du Milieu, Premier Cru. 2.011	238,00€
Côte de Beaune. Domaine des Comtes Lafon. Mearsault. Pinot Noir. 13,00%	
Phelippe Pacalet, Premier Cru. 2.016	268,00€
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	301,00€
Gevrey Chambertin. Pinot Noir. 13,50%	
Clos des Lambrays, Grand Cru. 2.016	398,00€
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

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€
Lous Latour Chardonnay, Chablis – France 37,50cl. 13%	18,50€
Vi de Glass –Gewürztraminer 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 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€
---	--------

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs