

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€
	So Pansa Blanca (D.O. Alella). 13,00%	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 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 2.013 – 12,00%	350,00€
Bollinger Special cuvée – 12,00%	89,00€
Moët & Chandon Brut Millésime vintage 2.012 - 12,50%	109,00€
Moët & Chandon Brut Millésime rosé vintage 2.013 - 12,50%	110,00€
Ruinart Rosé - 12,50%	145,00€
Ruinart Blanc de Blancs - 12,50%	160,00€
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€

### PETIT FORMAT

Louis Roederer. Brut Collection 243 37,50cl - 12%	40,00€
---	--------

### GRAN FORMAT

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

## 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 Cava Organic Rosè Delicat Brut Reserva - 12% 28,00€

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€

### CORPINNAT

Gramona Imperial Gran Reserva Brut- 12% 35,00€

Gramona III Lustros - 12% 53,00€

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% 38,00€

### 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	<b>So. Masia Can Roda Pansa Blanca</b> 19,50€ Pansa blanca. Sedós, llarg i afruitat, acidesa cítrica final. Fresc, mineral i balsàmic. 13%
	<b>So. Masia Can Roda Sauló Criança</b> 25,00€ Pansa blanca. Sensació golosa i cremosa, d'acidesa subtil. Aromes de fruita, balsàmics i criaça. 13,5%
CATALUNYA	<b>Terra Remota. Caminante</b> 36,00€ Garnatxa blanca, Xardonnay i xenin. Vi ecològic. 13,50%
	<b>Clos d'Agon Valmaña blanc</b> 31,00€ Marsanne , Roussanne i Viognier. Aroma a fruita madura, cítrics i notes tropicals 13,00%
	<b>Clos d'Agon blanc</b> 45,00€ Marsanne , Roussanne i Viognier. Blanc excepcional madur i cítric. 13,50%
	<b>Clos d'Agon Viognier blanc</b> 82,00€ 100% Viognier. Edició limitada a 650 Ampolles. 12,50%
CONCA DE BARBERÀ	<b>Milmanda</b> 81,00€ Chardonnay. Fermentat en bota de roure francès. Vi elegant, noble i d'alt llinatge. 13,50%
COSTERS DEL SEGRE	<b>Blanc de Serè. Bodega l'Oliveda</b> 22,50€ 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%
	<b>Auzells</b> 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%

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs

## VINS BLANCS

### EMPORDÀ

<b>Sàtirs Blanc</b>	19,00€
100% Macabeu. Notes de fruita blanca amb un fons d'herba . 13,5%	
<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>Perafita Picapoll</b>	25,00€
Picapoll blanc. Moscatell d'Alexandria. 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. 13,50%	
<b>Blanc de Gresa</b>	31,00€
Garnatxa blanca, Carinyena i Garnatxa roja. 13,00%	
<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. 13,50%	

### 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%	

### 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%	

## 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>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. 11,00%	
<b>Jean Leon Chardonnay 3055</b>	26,00€
Chardonnay. 2 mesos en bota de roure francès. Fruita tropical. Vi ecològic. 13,00%	
<b>La Temptació</b>	26,00€
100% Malvasia de Sitges. Petites produccions amb caràcter exclusiu. Ecològic. 12,00%	
<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>	40,00€
Sauvignon blanc, Parellada. Vi singular. L'únic Sauvignon blanc sec del país. 13,50%	

## VINS BLANCS

### 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%	
<b>Belondrade y Lourton</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%	

### 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>Mar de Frades</b>	30,00€
Albariño. Valle de Salnés. Ens sedueix per la seva fruita i frescor elegant. 12,50%	
<b>Fillaboa, Selección Finca Monte Alto</b>	32,00€
100% Albariño. Blanc amb criança sobre lies. És aromàtic, franc i fresc, estructurat i complex 13,50%	
<b>La Mar. Terras Gauda</b>	38,00€
Vi de Caiño, una varietat recuperada a Galicia.	

### GRAN FORMAT

<b>Mar de Frades Magnum</b>	67,00€
Albariño. Valle de Salnés. Ens sedueix per la seva fruita i frescor elegant. 12,50%	

## VINS BLANCS

SOMONTANO	<b>Viñas del Vero Gewürztraminer Colección</b>	27,00€
	100% Gewürztraminer Agradable, fresc i afruitat amb pas sedós. Bona intensitat amb aromes florals i cítrics sobre un fons especiat 13,00%	
TERRA ALTA	<b>L'Avi Arrufi</b>	31,00€
	100% Garnatxa Blanca. Aromes de fruita blanca, albercoc i préssec.14,50%	
	<b>Rialla</b>	21,00€
	100% Garnatxa Blanca. Vi jove i viu. En boca, pas amable i persistent. Acidesa equilibrada i llarg post gust. 13,50%	
VALDEORRAS	<b>Oluar Do Sil, Pago de los Capellanes</b>	30,50€
	Godello sobre lies. Aroma suau i elegant. 14,00%	
	<b>Gutián sobre lías</b>	32,00€
	Godello. Amb aroma molt intens. Raïms seleccionats Molta fruita en boca. 13,50%	
BOURGOGNE CHABLIS	<b>Domaine des Hâtés, Les Chatillons</b>	32,00€
	Chablis. Suau i fresc. Fons mineral influenciat per el terrer de tipus calcari. 13%	
	<b>Grand Règnard</b>	67,00€
	Chardonnay. Selecció del millor raïm de la zona. Només most de 1ª premada. Aroma intens, amb notes de flors i llimona. 12,50%	
CONDRIEU	<b>Condrieu La Doriane</b>	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 COSTA BRAVA

- Amic Clos d'Agon** 26,00€  
Garnatxa negra, Merlot i Carinyena.  
Notes de fruits vermells. És fresc, suau, elegant y subtil.  
Final curt i molt afruitat 13,50%
- 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 Suavignon. Ecològic. Rosa pàl·lid, fresc amb  
notes de fruita. 12,00%

### CÔTES 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 Suavignon, Graciano, Cinsault i Syrah.  
El rosat més fi del mon. 14,00%

## 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 2.018 i 2.019</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%	52,00€

### CATALUNYA

<b>Clos d'Agon Valmaña 2.018</b> Cabernet Sauvignon, Syrah i Merlot. Corpulent i seductor. Aromes concentrats de fruits vermells i balsàmics. 14,50%	34,00€
<b>Clos d'Agon 2.018</b> Un cuvée dens, suau i elegant de les varietats Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon i Petit Verdot. Criat en 18 mesos exclusivament en botes de roure Francès. 14,50%	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 i 2.020</b>	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%	
<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>Propòsit 2.018</b>	26,00€
Garnatxa negra, Monastrell i Carinyena. Equilibrat al paladar, amable i harmonitzat, un agradable final llarg i vellutat. 14,00%	
<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>Terra Remota Camino 2.018</b>	29,00€
Garnatxa negra, syrah i ull de llebre. Vi ecològic i molt suau. 14,50%	
<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. 14,00%	
<b>Finca Malaveïna 2.017</b>	34,00€
Merlot, Cabernet Suavignon, Syrah i Garnatxa Negre. Vi de finca. Identitat molt definida. 14,00%	
<b>S'Alou 2.018</b>	51,00€
Cabernet Suvignon, Sirah, Garnatxa i Carinyena. Equilibrat, rotund i sedós. 15,00%	

### 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 Bibeí, és un vi de caràcter Atlàntic, molt afruitat amb lleugeres notes balsàmiques i herbàcies. 14,00%	

## VINS NEGRES

### PRIORAT

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

### RIOJA

<b>Viña Salceda Reserva 2.016</b> Varietat Tempranillo amb un toc de Graciano. Envelliment durant menys de divuit mesos en bota de roure francès i americà. 14,00%	27,00€
<b>Barón Ladrón de Guevara. Crianza 2.018</b> Tempranillo i Graciano. Vi de tipus modern, amb fruita i poca fusta. Rioja Alavesa. 14,00%	25,00€
<b>Ramón Bilbao Edición Limitada 2.017</b> Tempranillo. Raïm seleccionat. Vi modern. 14%	27,00€
<b>Predicador 2.018</b> Tempranillo. Intens i madur, especiat i mineral. 14,50%	40,00€
<b>Contino. Viña del Olivo 2.015</b> Tempranillo i Graciano. Tradició, innovació i qualitat. La màxima expressió de CVNE. 14%	106,00€
<b>Quiñón de Valmira 2.018</b> 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%	460,00€

### GRAN FORMAT

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

Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs

## VINS NEGRES

### RIBERA DEL DUERO

<b>Figuro 4 - 2.019</b>	25,00€
Tempranillo. Aromes de fruites vermelles, gerds i cirera. 13,50%	
<b>Pago de los Capellanes. Crianza, 2.019</b>	34,50€
Ull de llebre. 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>	71,00€
<b>Pesquera Crianza 2.016</b>	122,00€
<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>Bienvenida. Sitio de “El Palo” 2.002</b>	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%	
<b>Leda Viñas Viejas 2.004 i 2.005</b>	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. Final saborós i elegant. 14,50%	
<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>Centenario Salvador Dalí. Castillo de Perelada, 2.000</b>	140,00€
D.O. Empordà Vi de col·lecció. 43% Cabernet Suvignon, 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 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%

**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%

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€
---	--------