

A COPES...

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

BLANCS

So Pansa Blanca (D.O. Alella). 13,00%	5,00€
Verd Albera (D.O. Empordà). 13,50%	5,50€
Hermanos Lurton (D.O.Rueda). Verdejo. 13,00%	6,00€
Terra de Godos (D.O. Ries Baixes). Albariño. 13,00%	6,50€

NEGRES

L'Oratori Marti Fabra 2.020 (D.O. Empordà). 13,00%	5,00€
Figuero 4 2.020 (D.O. Ribera del Duero). 14,50%	6,50€

ROSAT

Can Sumoi La Rosa 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€
Sangria de cava 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%	55,00€
Pierre Mignon Grand Vintage 2.010 – 12,00%	58,00€
Veuve Clicquot Ponsardin – 12,00%	75,00€
Louis Roederer Brut Premier – 12,00%	79,00€
Louis Roederer Cristal 2.013 – 12,00%	350,00€
Bollinger Special cuvée – 12,00%	75,00€
Moët & Chandon Brut Millésime vintage 2.012 - 12,50%	92,00€
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%	170,00€
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%	55,00€
---	--------

### GRAN FORMAT

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

## VINS ESCUMOSOS

ALELLA	Gran Minguet. Reserva Brut Nature - 12,50%	34,00€	
	Pere Ventura. Tresor cuvée. Brut - 12%	28,00€	
	Pere Ventura. Gran Vintage. Gran Reserva - 12%	72,00€	
	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% 	34,00€	
	Vilarnau Cava Organic Rosè Delicat Brut Reserva - 12% 	27,00€	
	Albert de Vilarnau. Chardonnay Pinord Noire. Gran Reserva - 12%	35,00€	
	Agustí Torelló Mata, Gran Reserva Barrica - 12% 	28,00€	
CAVA	Juvé & Camps Reserva Familia Brut Gran Reserva - 12% 	37,00€	
	Juvé & Camps Millesimé Reserva Brut. Chardonnay 2.017- 12% 	45,00€	
	Jaume de Codorniu Brut - 11,50%	56,00€	
	<b>GRAN FORMAT</b>		
	Juvé y Camps Millesimé Reserva Brut. Chardonnay. Magnum - 12%	80,00€	
	CONCA DEL RIU ANOIA	Raventós i Blanc de Nit. Rosat - 12% 	32,00€
		Raventós i Blanc La Finca - 12% 	36,50€
CORPINNAT	Gramona Imperial Gran Reserva Brut- 12% 	44,00€	
	Gramona III Lustros - 12%	60,00€	
	Recaredo Gran Reserva Brut Nature - 12% 	44,00€	
	Recaredo Gran Reserva Particular 2.009 - 12%	95,00€	
	Mestres Visol. Gran Reserva Barrica Brut Nature - 12%	39,50€	
<b>PETIT FORMAT</b>			
Mestres Visol. Gran Reserva Barrica Brut Nature - 12% 37,5cl	24,00€		


Tots els preus de la carta són amb IVA inclòs

## VINS BLANCS

### ALELLA

- So. Masia Can Roda Pansa Blanca** 19,50€  
Pansa blanca. Sedós, llarg i afruitat, acidesa cítrica final.  
Fresc, mineral i balsàmic. 13%
- So. Masia Can Roda Sauló Criança** 24,00€  
Pansa blanca. Sensació golosa i cremosa, d'acidesa subtil.  
Aromes de fruita, balsàmics i criaça. 13,5%



### CATALUNYA

- Clos d'Agon Valmaña blanc** 39,00€  
Marsanne , Roussanne i Viognier.  
Aroma a fruita madura, cítrics i notes tropicals 13,00%
- Terra Remota. Caminante**  41,00€  
Garnatxa blanca, Xardonnay i xenin. Vi ecològic. 13,50%
- Clos d'Agon blanc** 53,00€  
Marsanne , Roussanne i Viognier.  
Blanc excepcional madur i cítric. 13,50%
- Clos d'Agon Viognier blanc** 74,00€  
100% Viognier. Edició limitada a 650 Ampolles. 12,50%

### CONCA DE BARBERÀ


- Milmanda** 86,00€  
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**  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%
- Auzells**  26,00€  
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

<b>Verd Albera</b>	19,50€
Garnatxa blanca, Macabeu, Moscatell, Garnatxa roja i Chardonnay. Vi jove. 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>Perafita Picapoll</b> 	
Picapoll blanc. Moscatell d'Alexandria. 13%	
<b>Malesa. Mas Romeu</b>	26,50€
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>	39,00€
Garnatxa blanca, Carinyena i Garnatxa roja. 13,00%	
<b>Ull de Serp. Finca La Closa</b>	41,00€
Macabeu. Criança de 6 mesos en bota de roure francès. Producció limitada. Bona acidesa. 14,00%	
<b>Sota Els Àngels</b>	57,00€
Viognier i Picapolls. Aromàtic i fresc però també robust, càlid i lleugerament anisat. 13,50%	

### NAVARRA

<b>Chivite Colección 125</b>	80,00€
100% Chardonnay. És la joia del celler Chivite. Fermentat en bota francesa, ofereix un aroma captivador i intens amb un paladar fres, vibrant i lleuger. 14,00%	

### PRIORAT

<b>Font de la Figuera</b>	57,00€
Criança, 4 mesos en bota de roure francès. Viognier, Garnatxa blanca, Chenin blanc. Elegant i amb cos. 14,50%	

## VINS BLANCS

### PEÑEDÉS

<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>Can Sumoi. Xarel·lo</b> 	24,00€
Fermentat en les seves pròpies lies. Vi ecològic, biodinàmic i gastronòmic. Dinàmic, fresc i potent. 12,00%	
<b>Gessamí</b> 	27,00€
Moscatell de Frontignan, Sauvignon Blanc i Gewürztraminer. Entrada amable, cos lleuger i sedós al seu pas. 11,00%	
<b>Jean Leon Chardonnay 3055</b> 	26,50€
Chardonnay. 2 mesos en bota de roure francès. Fruita tropical. Vi ecològic. 13,00%	
<b>La Temptació</b> 	28,50€
100% Malvasia de Sitges. Petites produccions amb caràcter exclusiu. Ecològic. 12,00%	
<b>D'Origen P3 Xarel·lo</b> 	33,00€
Fresc, ampli i persistent. 13,00%	
<b>Waltraud</b>	44,00€
Riesling. Vi noble, molt aromàtic i elegant, de raïm alemany adaptat a la terra. 11,50%	
<b>Fransola</b>	46,00€
Sauvignon blanc, Parellada. Vi singular. L'únic Sauvignon blanc sec del país. 13,50%	

### 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>	23,00€
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>	32,00€
Suavignon blanc. Del celler més vell i les vinyes mes velles de la DO Rueda. 13%	
<b>Belondrade y Lurton</b>	62,00€
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

### 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>El Jardín de Lucía</b>	32,00€
Albariño. Suau, fruitós i cítric, molt llarg i aromàticament persistent. 13%	
<b>Albariño de Fefiñanes</b>	35,00€
100% Albariño. Aromàtic amb intensa fragància a fruita blanca fresca, notes cítriques. Fluid, fresc i fruital. 13,50%	
<b>Mar de Frades</b>	36,50€
Albariño. Valle de Salnés. Ens sedueix per la seva fruita i frescor elegant. 12,50%	
<b>Fillaboa, Selección Finca Monte Alto</b>	42,00€
100% Albariño. Blanc amb criança sobre lies. És aromàtic, franc i fresc, estructurat i complex 13,50%	
<b>La Mar. Terras Gauda</b>	44,00€
Vi de Caiño, una varietat recuperada a Galicia. 12,50%	
<b>Pazo Barrantes, Gran Vino Albariño</b>	60,00€
100% Albariño. Notes cítriques, flors blanques i fruites tropicals de gran elegància. Agradable untuositat i acidesa equilibrada. 13,00%	

### 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%	

### SOMONTANO

<b>Viñas del Vero Gewürztraminet Colección</b>	27,00€
100% Gewürztraminet. Agradable, fresc i afruitat amb pas sedós. Bona intensitat amb aromes florals i cítrics sobre un fons especiat. 13,00%	

## VINS BLANCS

TERRA ALTA	<b>Rialla</b>	19,50€
	100% Garnatxa Blanca. Vi jove i viu. En boca, pas amable i persistent. Acidesa equilibrada i llarg post gust. 13,50%	
VALDEORRAS	<b>L'Avi Arrufi</b>	39,00€
	100% Garnatxa Blanca. Aromes de fruita blanca, albercoc i préssec. 14,50%	
	<b>Guitián sobre lías</b>	35,00€
	Godello. Amb aroma molt intens. Raïms seleccionats. Molta fruita en boca. 13,50%	
	<b>Oluar Do Sil, Pago de los Capellanes</b>	36,50€
	Godello sobre lies. Aroma suau i elegant. 14,00%	

## VINS BLANCS FRANCESOS

ALSACIA	<b>Marcel Deiss Schoenenbourg Gran Cru</b> 	160,00€
	Riesling. Fresc i concentrat al nas, amb aromes de llimona concentrada, Fulla de llimona i pedernal. Nivell impressionants de riquesa, concentració i expressió mineral, amb una puresa que imposa respecte. 13,00%	
BOURGOGNE CHABLIS	<b>Domaine des Hâtés, Les Chatillons</b>	37,00€
	Chablis. Suau i fresc. Fons mineral influenciat per el terrer de tipus calcari. 13%	
	<b>Grand Règnard</b>	69,00€
	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 i fruita blanca. En boca és fresc, rodó i amb un gran cos. 15,50%	



## VINS ROSATS

EMPORDÀ  
COSTA BRAVA

### **Terra Remota. Caminito**

35,00€

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%

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

## VINS NEGRES

CASTILLA  
Y LEÓN

### Mauro 2.018 i 2.019

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%

57,00€

CATALUNYA

### Clos d'Agon Valmaña 2.018

Cabernet Sauvignon, Syrah i Merlot. Corpulent i seductor. Aromes concentrats de fruits vermells i balsàmics. 14,50%

45,00€

### Clos d'Agon 2.018

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%

61,00€

### Clos d'Agon Syrah 2.018

Vi de col·lecció. Cabernet Sauvignon, Syrah i Merlot. Aquestes ampelles son introbables actualment. 14,50%

170,00€

COSTERS  
DEL SEGRE

### Castell del Remei. Oda 2.018

Merlot, Cabernet Sauvignon i Ull de llebre. Vi elaborat amb influència Francesa. 14,00%

24,00€

### GEOL Vinyes velles 2.017

Tomàs Cusiné. Merlot, Cabernet Sauvignon i Carinyena. 8 mesos en bota de roure. 14,50 %

44,00€

### Finca Barqueres Carignan 2.015

Tomàs Cusiné. Carinyena. Fragrant i sedós, madur i especiat amb records subtils de xocolata i fruits vermells. 14,50%


45,00€

## VINS NEGRES

### EMPORDÀ COSTA BRAVA

<b>L'Oratori Marti Fabra 2.020</b>	19,50€
Color vermell picota fos. Predominen les notes fruitals. En boca es estructurat i ampli. Molt afruitat i llarg. 15,00%	
<b>Propòsit 2.019</b>	24,00€
Garnatxa negra, Monastrell i Carinyena. Equilibrat al paladar, amable i harmonitzat, un agradable final llarg i vellutat. 14,00%	
<b>Encanteri, Massís d'Albera 2.020</b>	25,00€
Carinyena, Garnatxa negra i Syrah. Aromes de fruita negra i vainilla. En boca agradable i fresc. 14,00%	
<b>Sense Pressa 2.019</b> 	34,00€
Garnatxa negra. Vi ecològic. Matisos de fruita madura i notes de fruita tropical. Carnós i bona intensitat de sabor. 14,00%	
<b>Finca Malaveïna 2.018</b>	35,00€
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah i Garnatxa Negra. Vi de finca. Identitat molt definida. 14,00%	
<b>Terra Remota Camino 2.019</b> 	36,00€
Garnatxa negra, syrah i ull de llebre. Vi ecològic i molt suau. 14,50%	
<b>S'Alou 2.018</b>	57,00€
Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnatxa i Carinyena. Equilibrat, rotund i sedós. 15,00%	

### PRIORAT

<b>GR-174 Casa Gran del Siurana 2.020</b>	25,00€
Garnatxa, Carinyena i Cabernet Sauvignon. Molt poca fusta. Nova visió del Priorat. 15%	
<b>Nita 2.018</b>	27,00€
Garnatxa, Samsó, Cabernet Sauvignon i Syrah 14.50%	
<b>Embruix de Vall Llach 2.019</b>	42,00€
Merlot, Syrah i Cabernet Sauvignon 15,50%	
<b>Cirerets 2.018</b> 	61,00€
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

### RIOJA

<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%	23,00€
<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%	25,00€
<b>Ramón Bilbao Edición Limitada 2.018</b> Tempranillo. Raïm seleccionat. Vi modern. 14%	27,00€
<b>Marqués de Murrieta Reserva 2.017</b> Tempranillo, Graciano, Mazuelo i garnacha. Aromes a cireres vermelles i algunes herbes aromàtiques. 14,50%	42,00€
<b>Predicador 2.019</b> Tempranillo. Intens i madur, especiat i mineral. 14,50%	46,00€
<b>Contino. Viña del Olivo 2.015</b> Tempranillo i Graciano. Tradició, innovació i qualitat. La màxima expressió de CVNE. 14%	106,00€
<b>Castillo Ygay Gran Reserva Especial 2011</b> Tempranillo i Mazuelo. Excel·lent estructura, profunditat i frescor. Notes de fruita negra madura i dolça. Bona persistència. 14,00%	290,00€
<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%	40,00€
--	--------

## VINS NEGRES

RIBERA  
SACRA

<b>O'Mouro 2.018</b>	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%	
<b>Lalama 2.017</b>	44,00€
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%	

RIBERA DEL DUERO

<b>Figuero 4 - 2.020</b>	22,00€
Tempranillo. Aromes de fruites vermelles, gerds i cirera. 13,50%	
<b>Pago de los Capellanes. Crianza, 2.019</b>	44,00€
Ull de llebre. 14,50%	
<b>Vega Sicilia Único, 2.010 i 2.012</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> 	130,00€
<b>Pago de los Capellanes. Crianza, 2.019</b>	74,00€
<b>Pesquera Reserva 2.016</b>	122,00€
<b>PSI Criança 2018</b>	134,00€

## 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 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 FRANCESOS

### BORDEAUX

<b>Margaux 2.014 du Chateau Margaux</b>	105,00€
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>	140,00€
Gevrey Ghambertin. Pinot Noir. 13,00%	
<b>Domaine Trapet Chambertin, Premier Grand Cru 1.998</b>	301,00€
Gevrey Chambertin. Pinot Noir. 13,50%	
<b>Clos des Lambrays, Grand Cru. 2.016</b>	430,00€
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

<b>Ramón Bilbao Verdejo</b> DO Rueda 50cl. Verdejo. 12,50%	15,50€
<b>Gessamí</b> DO Penedès 37,5cl. Moscatell de Frontignan, Sauvignon Blanc i Gewürztraminer. 11%	14,50€
<b>Martín Codax</b> DO Rias Baixas 37,5cl. Albariño. 12,50%	14,50€
<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%	38,00€
<b>Grand Regnard</b> Chablis – France 37,5cl. 12,50%	45,00€
<b>Chateau Lafaurie Peyraguei</b> Sauternes. France, 37,5 cl	55,00€

NEGRES – TINTOS - ROUGES - BLACK

<b>Ramón Bilbao Crianza 2.018</b> Tempranillo. Raïm seleccionat. Vi modern, fàcil d'entendre. DO Rioja 50cl. 13,50%	20,00€
---	--------