



CARTA DE VINS

Vins negres

Catalunya

Marmellans. D.O. Montsant. Garnatxa Negra i Carinyena. **14€ C 3€**

Shhh Ull De Molins. D.O. Montsant. 6 mesos envellit en dipòsit. Garnatxa Negra. **15€**

Maius. D.O. Priorat. Garnatxa Negra, Cabernet Sauvignon, Mozuelo i Carinyena. 10-12 mesos de criaça en barrica de roure francès. **25€**

Mas de las vinyes. D.O. Montsant. Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah. 12 mesos de criaça en barrica de roure francès i 24 mesos en ampolla. **18€**

Llàgrimes del Priorat. D.O. Priorat. Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra, Carinyena i Merlot. 12 mesos de criaça en barrica de roure francès i americà. **22€**

Ca'Vernet. D.O. Terra Alta. Cabernet Franc i Cabernet Sauvignon. 24 mesos de criaça en barrica de roure francès. **18€**

Ivori. D.O. Alella. Garnatxa negra i Syrah. Criaça de 12 mesos barrica de roure francès. **19€**

Mas Oller Blau nit. D.O. Empordà. Garnatxa i Syrah. **17€**

Rioja

Decenio Reserva. D.O. Rioja Tempranillo. 24 mesos de reserva en barrica de roure francès i 6 mesos en ampolla. **21 €**

Solar de Randez. D.O. Rioja. Tempranillo. 12 mesos de criaça en barrica de roure francès. **17 €**

Cosme Palacios. D.O. Rioja Tempranillo. 12 mesos de criaça en barrica de roure francès i 12 mesos en ampolla. **22 €**

Pago de Valdeorcas. D.O. Rioja Alavesa. Graciano i tempranillo. 20 mesos de reserva en barrica de roure francès. **26 €**

Conde de la Salceda Reserva. D.O. Rioja. Tempranillo. Reposa un mínim de 18 mesos en barrica de roure francès. **35 €**

Marqués de Aldeanueva. Crianza. D.O. Rioja. Varietats tempranillo i garnatxa. **14 €**

Aragó

Enate Único. D.O. Somontano. Cabernet Sauvignon i Merlot. **16,5€**

Castella i Lleó

Misiva. D.O. Ribera del Duero. Tempranillo. 6 mesos en barrica. "Vino roble". **15€ C 3,5€**

Pagos de Valdoneje. D.O. Bierzo. Mencía. 9 mesos de criaça en barrica i 6 mesos en ampolla. **19€**

Altos de Valdoso. D.O. Ribera del Duero. Tinta del País. 12 mesos de criaça en barrica i 24 en ampolla. **20€**

Valtravieso Crianza. D.O. Ribera del Duero. Tempranillo, Cabernet Sauvignon i Merlot. 12 mesos de criaça en barrica de roure. **24€**

Pesquera Crianza. D.O. Ribera del Duero. Tinta del País. Criaça de 18 mesos en barrica de roure francès i americà i 6 mesos en ampolla. **26€**

Pagos de Mogar. D.O. Ribera del Duero. Tinta del País. Criaça de 12 mesos en barrica de roure francès i americà. **28€**



CARTA DE VINS

Vins blancs

Catalunya

Formiga de seda. D.O.Q Priorat. Garnatxa blanca i Viognier. Criança de 5 mesos barrica de roure francès. **21 €**

Algars Ecològic. D.O. Terra Alta. Garnatxa Blanca. **14€ C 3€**

Mas de las vinyes. D.O. Montsant. Macabeu i Garnatxa Blanca. **15€**

Mas Oller Mar: D.O. Empordà. Varietats malvasia i picapoll. **18 €**

Galicia

La Carmina. D.O. Rias Baixas. Albarinyo. Vi jove. **16€**

Valmiñor. D.O. Rias Baixas. Albarinyo. 30 dies de repòs en ampolla. **17€**

Navarra

Camino del Soto Alzania. D.O. Navarra. Sauvignon Blanc i Chardonnay. **16€**

Castella i Lleó

Pandora. D.O. Rueda. Verdejo. **16€ C 3,5€**

Valtravieso nogara. D.O. Rueda. Verdejo. 5 mesos de criaça sobre les seves pròpies lies. **18€**

Aragó

Flor de Nieve. D.O. Somontano. Gewurztraminer i Chardonnay. 4 mesos de criaça sobre les seves lies. **14€ C 3€**

Enate Chardonnay 234. D.O. Somontano. Chardonnay. **16€**

Vins rosats

Catalunya

Petit Caus Ecològic. D.O. Penedès. Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo i Cabernet Franc. **15€**

Navarra

Coral Inurrieta. D.O. Navarra. Garnatxa negra, Syrah, Cabernet Sauvignon i Merlot. **15€**

Chivite by Arzak. D.O. 3 Riveras. Garnatxa negra i tempranillo. **16€**

Vins espumosos

Catalunya

Cava Marien. Chardonnay, Xarel·lo, Macabeu i Parellada. **12,5€ C 2,5€**

Aymar. D.O. Penedès. Xarel·lo, Macabeu i Parellada. 28 mesos o més de criaça. **14€ C 3€**

Aymar Ice. D.O Clàssic Penedès. Macabeu, Xarel·lo, Parellada i vermut. Mínim 24 mesos barrica. **18 €**

Agustí Torello Brut Nature G.R. Macabeu. 30 mesos mínim de criaça. **30€**

Escofet Rosell Brut Nature. Varietats macabeu, chardonnay, xarel·lo, parellada i pinot noire. **15 €**

França

Taittinger Champagne. Chardonnay i Pinot Noir. Envellit durant 3-4 anys. **50€**