



## 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 Lluna Rhodes.** D.O. Empordà. Garnatxa, Samsó, Syrah i Cabernet Sauvignon. 14 mesos de criaça en barrica de roure francès. **21€**

#### 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 criança sobre les seves pròpies lies. **18€**

#### Aragó

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

**Enate Chardonay 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 criança. **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 criança. **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€**