



VINOS DE NUESTRA CASA

ESPUMOSOS SPARKLING WINES

Delafior • Xarel·lo, Macabeo, Parellada • D.O. Cava 18,50€

Gran relación precio/placer ganador de un premio Vinari de Plata.

Marta Passió Brut Rosé • Macabeo, Parellada, Xarel·lo, Garnacha • D.O. Cava 22,50€

Cava moderno, elegante y fino.

AR LeNoble Intense Brut • Pinot meunier, Pinot noir, Chardonnay • Champagne (Francia) 60,00€

Genial champagne de pequeño vigneron elaborado por Armand Graser.

BLANCOS WHITE WINES

LIGEROS refrescantes • suaves

Mas Candí Desig • Xarel·lo 50 años • D.O. Penedès 19,50€

Ecológico con aromas afrutados, mineralidad, salinidad y nada pesado.

Petit Burgeois • Sauvignon blanc • Loire (Francia) 23,50€

Vino fresco y vivo, ganador de la Medalla de Oro del concurso mundial de Sauvignon blanc.

Vora la mar • Pansa blanca • D.O. Alella 19,60€

Ecológico, notas cítricas, elevada acidez y salino. Muy gastronómico.

Schoffit sec tradition • Riesling • Alsacia (Francia) 29,90€

Riesling de manual, fresco, mineral y elaborado con gran respeto al terroir.

AFRUTADOS aromáticos • embriagadores

Perplejo • Verdejo • D.O. Rueda 19,90€

Verdejo elegante que combina frescor y cremosidad.

Mestizaje • Merseguera, Viognier, Malvasía • V.T. El Terrerazo (Valencia) 19,50€

Vino ligeramente afrutado, muy aromático. En boca mucha fruta blanca y de hueso.

Burrier Mâcon • Chardonnay • Borgoña (Francia) 30,50€

Chardonnay de Borgoña, más ligero que un Chablis.

Bermejo Seco • Malvasía volcánica • D.O. Lanzarote 26,00€

Malvasía de la falda de un volcán donde se puede apreciar la alegría y frescor de Lanzarote.

Villa Wolf Pinot Gris • Pinot gris • Mosela (Alemania) 23,00€

Un vinazo lleno de sutileza y elegancia ideal para adentrarse en la variedad pinot gris.

MADUROS *sabrosos • densos*

Captura de luz • *Albariño* • D.O. Rías Baixas 21,90€

Albariño imbatible precio/placer elaborado por Quinta Couselo.

Blanc del Terrer • *Macabeo* • D.O. Tarragona 19,00€

Macabeu de terroir con gran potencial y con maridajes muy interesantes.

Domaine de la Pinte chardonnay • *Chardonnay* • Jura (Francia) 36,00€

Una de las mejores zonas donde elaboran vino blanco. Chardonnay con barrica, volumen, graso.



ROSADOS *ROSÉ WINES*

La Mar de rosa • *Lledoner* • D.O. Empordà 18,50€

Rosado pálido en homenaje a la Costa Brava.

La Huella de Aitana • *Garnacha* • D.O. Navarra 20,00€

Garnacha sorprendente, con puntos de fresas y lácteos.



TINTOS *RED WINES*

LIGEROS *suaves • sutiles*

*Exedra • *Garnacha* • V.T. Serra de rubió (Pla de Bages) 22,00€

Muy fresco, ligero y fermentado en ánfora.

Les Argelièrs • *Pinot noir* • Pays d'Oc (Francia) 21,50€

Variedad compleja, muy ligera pero con mucha personalidad.

Foillard Morgon Classique • *Gamay* • Beaujolais (Francia) 32,00€

Grand Cru de Beaujolais.

AFRUTADOS *jugosos • golosos*

Gómez Cruzado vendimia selecc • *Garnacha, Tempranillo* • D.O.C. Rioja 23,15€

Rioja moderno, jugoso y equilibrado.

Rebeldes • *Garnacha, Syrah* • D.O. Montsant 23,00€

Cara más "rebelde" del Montsant, ganador de un Vinari de Oro.

Finca Espolla • *Garnacha, Cab. Sauvignon, Syrah, Monastrell* • D.O. Empordà 28,60€

Una joya del Empordà. Afrutado y mineral en nariz, paso muy sedoso en boca.

Pardas Sus Scrofa • *Sumoll* • D.O. Penedès 22,50€

Elaborado con la variedad autóctona Sumoll en una bodega de agricultura sostenible.

MADUROS *complejos • elegantes*

Cuando el río suena • *Tinta fina* • D.O. Ribera del Duero 23,50€

Una de las grandes novedades de Ribera con toques modernos pero ADN 100% Ribera.

Pago de los Capellanes Crianza • *Tinta fina* • D.O. Ribera del Duero 31,50€

Nunca te cansarás de él.

Blau • *Cariñena, Garnacha* • D.O. Montsant 22,00€

Uno de los top ventas del Montsant.

Château Courlat Jean Baptiste • *Merlot, Cab. Franc* • Burdeos (Francia) 32,50€

Burdeos clásico e imbatible de precio en el corazón de Pomerol.

POTENTES *sabrosos • densos*

Nita • *Garnacha, Cariñena, Syrah, Cab. Sauvignon* • D.O.Q. Priorat 23,90€

ADN Priorat, hecho con amor y con taninos maduros y frescos.

Finca Malaveina • *Garnacha, Merlot, Syrah* • D.O. Empordà 32,50€

Vino de finca elegante y complejo que ya es toda una referencia nacional.

* Vino natural / Natural wine