VINOS DE NUESTRA CASA

ESPUMOSOS SPARKLING WINES

Delaflor • *Xarel·lo, Macabeo, Parellada* • D.O. Cava 18,00€

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.

—

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.

La Fou Els Amelers • *Garnacha blanca* • D.O. Terra Alta 23,50€

Una de las mejores garnachas blancas del país.

La Calèche • *Chenin blanc, Chardonnay* • Loire (Francia) 24,00€

Una de los productores con más prestigio del Loire, extremadamente ligero, pocos aromas.

Vora la mar • *Pansa blanca* • D.O. Alella 19,20€

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

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 19,50€

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

Dragon Von Winning • *Riesling* • Pfalz (Alemania) 23,50€

Vino que busca la expresión del terroir, delicado y con sutiles notas tropicales.

Bermejo Seco • *Malvasía volcánica* • D.O. Lanzarote 25,00€

Malvasía de la falda de un volcán dónde 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.

O Luar do sil • *Godello* • D.O. Valdeorras 22,00€

Elaborado por Pago de los Capellanes, variedad más grasa y menor acidez que un Albariño.

Colette Gros Chablis • *Chardonnay* • Chablis (Francia) 33,80€

Chablis fresco, cremoso y elegante en el epicentro mundial del chardonnay.

—

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*

Massimo • *Mencía, Tempranillo, Sousón* • D.O. Riberia Sacra 18,90€

Legado de unas viñas plantadas por los romanos en la región de moda Ribeira Sacra.

*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.

AFRUTADOS *jugosos • golosos*

Vizar • *Tempranillo* • Ribera del Duero 19,80€

Frente a los viñedos de Mauro se encuentra este joven vino imbatible en calidad-precio.

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.

De sòl a sol • *Garnacha, Cab. Sauvignon, Syrah* • D.O.Q. Priorat 25,00€

Priorat fresco y goloso que reivindica el terroir de la zona.

Blau • *Cariñena, Garnacha* • D.O. Montsant 21,00€

Uno de los top ventas del Montsant.

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 Malaveïna • *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