



VINOS DE NUESTRA CASA

ESPUMOSOS SPARKLING WINES

Delafior • *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 18,50€

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.

Bicicletas y peces • *Sauvignon blanc* • D.O. Rueda 19,50€

Vino muy aromático pero con notas más herbales que un verdejo.

MADUROS *sabrosos • densos*

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

Albariño imbatible precio/placer elaborado por Quinta Couselo.

Pura Vida • *Chardonnay, Macabeo* • D.O. Costers del Segre 22,50€

Elegancia y madurez con notas a fruta madura, cítricos, frutos secos y tostados.

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.

Louis Moureau 1er cru • *Chardonnay* • Chablis (Francia) 28,00€

Historia y elegancia 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. Ribera Sacra 18,40€

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 • <i>Garnacha, Tempranillo</i> • D.O.C. Rioja | 23,15€ |
| Rioja moderno, jugoso y equilibrado. | |
| Rebeldes • <i>Garnacha, Syrah</i> • D.O. Montsant | 23,00€ |
| Cara más "rebelde" del Montsant, ganador de un Vinari de Oro. | |
| Finca Espolla • <i>Garnacha, Cab. Sauvignon, Syrah, Monastrell</i> • D.O. Empordà | 28,60€ |
| Una joya del Empordà. Afrutado y mineral en nariz, paso muy sedoso en boca. | |
| Delesvaux Anjou • <i>Cabernet Franc</i> • Loire (Francia) | 27,50€ |
| Cabernet Franc de Anjou: fruta, acidez y tanicidad especiada. | |

MADUROS complejos • elegantes

| | |
|--|--------|
| Cuando el río suena • <i>Tinta fina</i> • D.O. Ribera del Duero | 22,80€ |
| Una de las grandes novedades de Ribera con toques modernos pero ADN 100% Ribera. | |
| Pago de los Capellanes Crianza • <i>Tinta fina</i> • D.O. Ribera del Duero | 31,50€ |
| Nunca te cansarás de él. | |
| De sòl a sol • <i>Garnacha, Cab. Sauvignon, Syrah</i> • D.O.Q. Priorat | 25,00€ |
| Priorat fresco y goloso que reivindica el terroir de la zona. | |
| Blau • <i>Cariñena, Garnacha</i> • D.O. Montsant | 19,50€ |
| Uno de los top ventas del Montsant. | |

POTENTES sabrosos • densos

| | |
|---|--------|
| Nita • <i>Garnacha, Cariñena, Syrah, Cab. Sauvignon</i> • D.O.Q. Priorat | 23,90€ |
| ADN Priorat, hecho con amor y con taninos maduros y frescos. | |
| Finca Malaveïna • <i>Garnacha, Merlot, Syrah</i> • D.O. Empordà | 32,50€ |
| Vino de finca elegante y complejo que ya es toda una referencia nacional. | |

* Vino natural / Natural wine