

# VINS NEGRES

## TINTOS · ROUGES · RED



|   |             |  |
|---|-------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CARA NORD (D.O. Conca de Barberà)</b><br/><b>Garnatxa, Syrah, Garrut</b><br/><i>Amb cos, acidesa marcada però equilibrada. Contudent</i></li> </ul>   | <b>3,00</b> | <b>15,00</b>                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CELISTIA TERRA (D.O. Costers del Segre)</b><br/><b>Ull de llebre, Syrah</b><br/><i>Un vi negre fresc, modern, amable; ideal com a primera (i segona) copa</i></li> </ul>  | <b>2,50</b> | <b>12,50</b>                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CASTELL DEL REMEI GOTIM BRU (D.O. Costers del Segre)</b><br/><b>Garnatxa, Ull de llebre, Merlot, Syrah</b><br/><i>Fruita vermella, notes torrades, molt bon pas de boca.<br/>Per beure en qualsevol moment</i></li> </ul>     | <b>2,80</b> | <b>14,00</b>                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>COLORS de Cérvoles (D.O. Costers del Segre)</b><br/><b>Garnatxa, Syrah, Ull de llebre</b><br/><i>Voluminós i equilibrat, fresc i perseverant</i></li> </ul>   | <b>3,20</b> | <b>ECO</b><br><b>15,50</b>             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>RUCADA, SELVA de MAR (D.O Empordà)</b><br/><b>Garnatxa 100%</b><br/><i>Bona entrada, tanins suaus, voluminós i amb fruita vermella</i></li> </ul>   | <b>3,20</b> | <b>ECO, BIODINÀMIC</b><br><b>16,00</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>COMA DE VAIXELL (D.O Empordà)</b><br/><b>Cabernet S., Merlot, Garnatxa</b><br/><i>Nas perfumat, diferent, molt afruitat; és un vi molt llaminer i explosiu</i></li> </ul>   | <b>3,80</b> | <b>19,00</b>                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>VINYA SELVA de MAR 2008 (D.O. Empordà)</b><br/><b>Garnatxa, Syrah, Samsó (ecològic, 14 mesos criança)</b><br/><i>El sòl de pissarra, la elaboració artesana i els 15 mesos en bóta de roure es noten ... molt!</i></li> </ul> | ----        | <b>ECO</b><br><b>28,50</b>             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>I TANT (D.O. Montsant)</b><br/><b>Garnatxa</b><br/><i>Vi afruitat, carnós i madur. Així és l'autèntica garnatxa negra del Montsant</i></li> </ul>   | <b>2,70</b> | <b>13,50</b>                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CAP DE RUC vi de guarda (D.O. Montsant)</b><br/><b>Garnatxa, Samsó</b><br/><i>Fi i fresc, suau i equilibrat al paladar, amb un final agradable, llarg i sedós.</i></li> </ul>   | <b>3,50</b> | <b>17,50</b>                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SET TOTA LA VIDA – ESTONES DE MISHIMA (D.O. Montsant)</b><br/><b>Garnatxa, Syrah, Samsó</b><br/><i>8 mesos en barrica. Harmònic, rítmic i cosmopolita com la seva música</i></li> </ul>                                       | <b>3,70</b> | <b>18,50</b>                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PARATÓ FINCA RENARDES (D.O. Penedès)</b><br/><b>Ull de llebre, Cabernet S., Samsó</b><br/><i>Entrada potent i estructurada, acidesa mitjana, tanins potents, frescor al final del paladar</i></li> </ul>                      | <b>2,40</b> | <b>ECO</b><br><b>12,00</b>             |



|  |              |              |
|--|--------------|--------------|
| <b>• PETIT BERNAT , Oller del Mas (D.O. Pla del Bages)</b>   | <b>ECO</b>   |              |
| <b>Cabernet Franc, Syrah, Merlot,, Picapoll negre, Sumoll</b>  | <b>2,40</b>  | <b>12,00</b> |
| <i>Elegant i profund, amb aromes de móra, cirera, violeta i tocs balsàmics. Criança mínima de tres mesos. És el primer vi d'Espanya que ha obtingut el certificat Carbon Footprint, que certifica el baix nivell de CO2 alliberat a l'atmosfera durant el seu procés d'elaboració.</i>   |              |              |
| <b>• ARNAU, Oller del Mas (D.O. Pla de Bages)</b>  | <b>ECO</b>   |              |
| <b>Merlot i Picapoll negre</b>   | <b>----</b>  | <b>39,00</b> |
| <i>Ha rebut la distinció de Vi de Finca, màxim reconeixement vinícola del país, concedit per l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI). A Catalunya només hi ha cinc vins amb aquesta distinció, que s'atorga a aquells fets únicament amb raïm procedent d'una finca concreta que gràcies al seu microclima, a les característiques del terroir i a la seva elaboració el converteixen en un producte d'excel·lent qualitat.</i> |              |              |
| <b>• QUE SI (D.O. Priorat)</b>   |              |              |
| <b>Garnatxa, Samsó</b>   | <b>3,20</b>  | <b>16,00</b> |
| <i>Entrada suau, fresc i amable. Pas untuós i de gran amplitud</i>   |              |              |
| <b>• PISSARRES (D.O. Priorat)</b>  |              |              |
| <b>Garnatxa, Samsó</b>   | <b>-----</b> | <b>20,50</b> |
| <i>Molt de cos, color intens, fruita madura. Per sopar o acabar la nit.</i>  |              |              |
| <b>• CATA REGIA Reserva (D.O. Terra Alta)</b>  |              |              |
| <b>Syrah</b>   | <b>2,00</b>  | <b>10,00</b> |
| <i>Potent, mineral, amb cos i un final llarg i concentrat. El preu ... increïble</i>   |              |              |
| <b>• BÀRBARA FORÉS (D.O. Terra Alta)</b>   |              |              |
| <b>Garnatxa negra, Syrah, Carinyena</b>  | <b>3,00</b>  | <b>15,00</b> |
| <i>Carnós i envolupant. Tanins rodons i madurs. De pas lleuger i agradable.</i>  |              |              |
| <b>• ESTONES PX (D.O. Terra Alta)</b>  |              |              |
| <b>100% Pedro Ximenez</b>  | <b>----</b>  | <b>21,50</b> |
| <i>Verema manual, criança amb les mares durant 6 mesos. Sorprenent.</i>  |              |              |
| <b>• VIORE (D.O. Bierzo)</b>   |              |              |
| <b>Mencía</b>  | <b>2,20</b>  | <b>11,00</b> |
| <i>Bon cos i bon equilibri d'alcohol i acidesa en boca amb final rodó. Un Bierzo actual</i>  |              |              |
| <b>• PITTACUM (D.O. Bierzo)</b>  |              |              |
| <b>Mencía</b>  | <b>3,50</b>  | <b>17,50</b> |
| <i>Molt de cos, color intens, fruita madura. Un clàssic de referència</i>  |              |              |
| <b>• SILENTIUM Roble (D.O. Ribera del Duero)</b>   |              |              |
| <b>Tinta del país</b>  | <b>2,30</b>  | <b>11,50</b> |
| <i>Cos, estructura i persistència, molt elegant</i>  |              |              |
| <b>• SILENTIUM Crianza (D.O. Ribera del Duero)</b>   |              |              |
| <b>Tinta del país</b>  | <b>2,70</b>  | <b>13,50</b> |
| <i>Afruitat i carnós, amb con tanins dolços i vius. Fusta en segon pla.</i>  |              |              |
| <b>• SILENTIUM Reserva (D.O. Ribera del Duero)</b>   |              |              |
| <b>Tinta del país</b>  | <b>3,50</b>  | <b>17,50</b> |
| <i>Viu i saborós, notes de fruita concentrada, xocolata i regalèssia, final balsàmic. Preu únic!</i>   |              |              |



• **COTO MAYOR crianza (D.O. Rioja)**

**Tempranillo**

**2,30**

**11,50**

*Boca potent, saborós, torrat, tanins madurs. Un Rioja de tota la vida a molt bon preu*

• **PASIÓN de BOBAL (D.O. Utiel)**

**Bobal**

**2,50**

**12,50**

*Afruitat, bona acidesa, equilibrat. Un raïm a descobrir!*

• **SOLO EL AMOR SALVARÁ AL MUNDO (Argentina)**

**Malbec**

**BIODINÀMIC, NATURAL**

**3,80**

**19,00**

*Saborós i amb molta fruita. Un vi que fa honor a la filosofia dels creadors*

• **EGO CAZES (AOP Côtes de Rousillon)**

**92 PARKER**

**Garnatxa, Syrah, Mourvèdre**

**3,90**

**BIODINÀMIC**

**19,50**

*Espectacular; en aquest cas, coincidim amb el Sr. Parker*

• **LOUIS JADOT CHATEAU DE JACQUES 2016 Morgon (AOP Borgogne)**

**Gamay**

----

**20,50**

*Un negre intens amb seductores notes de violeta. Una delícia.*

## VINS ROSATS ROSADOS · ROSÉES



• **BEN PLANTAT (s/d.o., elaborat al Vallès)**

**Garnatxa, Trepal, Ull de llebre**

**2,00**

**ECO**

**10,00**

*Vi fàcil de 'copeteo', però sense afectar excessivament a estómac ni cervell*

• **LA MAR DE ROSA (D.O. EMPORDÀ)**

**Garnatxa, Trepal, Ull de llebre**

**2,50**

**12,50**

*'Pell de ceba'. Vi fresc i llaminer, fet amb col·laboració de l'enòloga Anna Espelt.*

• **SOLO EL AMOR SALVARÁ AL MUNDO (D.O. EMPORDÀ)**

**Merlot**

**BIODINÀMIC, NATURAL**

**3,20**

**16,00**

*Elaborat de forma artesanal. Bona acidesa i fruita en boca, refrescant.*

• **En moviment ANCESTRAL (escumós) Terra Alta 'Vi salvatge' BIODINÀMIC, NATURAL**

**Morenillo**

---

**21,00**

*Vi escumós amb una sola fermentació, primer en dipòsit d'acer inoxidable i un cop a ampolla acaba la fermentació, generant gas carbònic. Reposa amb les seves mares durant 6 mesos.*

# VINS BLANCS

## BLANCOS · WHITE



|   |             |              |                  |
|---|-------------|--------------|------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>BEN PLANTAT (Vi de la casa, s/DO., elaborat al Vallès)</b><br/><b>Garnatxa, Muscat</b><br/><i>Fàcil entrada, acidesa molt controlada, senta bé a la butxaca i al cap</i></li> </ul>               | <b>2,00</b> | <b>10,00</b> | <b>ECO</b>       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MARFIL Clàssic (D.O. Alella)</b><br/><b>Pansa, Garnatxa; 4 mesos sobre lies, Ecològic</b><br/><i>Clàssic entre els clàssics catalans blancs, Sec, fresc i equilibrat, bona acidesa</i></li> </ul> | <b>2,70</b> | <b>13,50</b> |                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>COLORS DE CÉRVOLES (D.O. Costers del Segre)</b><br/><b>Macabeu, Chardonnay</b><br/><i>Aromàtic però sec, notes florals molt elegants. Final llarg i molt agradable</i></li> </ul>                 | <b>2,70</b> | <b>13,50</b> | <b>ECO</b>       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CASTELL de RAÏMAT (D.O. Costers del Segre)</b><br/><b>Chardonnay</b><br/><i>Entrada rodona amb bon equilibri de volum i acidesa. Notes cítriques.</i></li> </ul>                                  | <b>2,50</b> | <b>12,50</b> |                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CELÍSTIA FOC (D.O. Costers del Segre)</b><br/><b>Viognier, Macabeu</b><br/><i>Fresc, modern, amable i molt equilibrat, perfecte per començar la nit</i></li> </ul>                                | <b>2,50</b> | <b>12,50</b> |                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>M'ACABEU LA PACIÈNCIA (D.O. Empordà)</b><br/><b>Macabeu</b><br/><i>Molt fresc i equilibrat. Un monovarietal amb caràcter i molt aromàtic, fàcil de beure i de pair</i></li> </ul>                 | <b>2,70</b> | <b>13,50</b> |                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>HUGAS DE BATLLE 30,70</b><br/><b>Garnatxa blanca, Muscat d'Alexandria</b><br/><i>Delicadesa de la Garnatxa, perfum del Moscatell i amb la frescor i la persistència del conjunt.</i></li> </ul>   | <b>3,50</b> | <b>17,50</b> |                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SELVA de MAR 2016 (D.O. Empordà)</b><br/><b>Garnatxa roja, Muscat d'Alexandria</b><br/><i>Mas Estela es torna a superar amb aquest blanc veremat manualment. Exquisit.</i></li> </ul>             | ----        | <b>26,00</b> | <b>ECO</b>       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CAP de RUC (D.O. Montsant)</b><br/><b>Garnatxa, Macabeu; 5 mesos sobre lies</b><br/><i>Sec, però fi i fresc en boca. Suau i equilibrat al paladar, amb un final llarg i sedós.</i></li> </ul>     | <b>2,50</b> | <b>12,50</b> |                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>GESSAMÍ de Gramona (D.O. Penedès)</b><br/><b>Muscat d'Alexandria, Chardonnay</b><br/><i>Aromàtic, fresc i lleuger, molt afruitat.</i></li> </ul>  | <b>3,50</b> | <b>17,50</b> | <b>ECO</b>       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PARATÓ LIBEL·LULA (D.O. Penedès)</b><br/><b>Xarel·lo</b><br/><i>Entrada fresca i lleugera, però de llarg recorregut, acidesa mitja-alta</i></li> </ul>  | <b>2,40</b> | <b>12,00</b> | <b>ECO, VEGÀ</b> |



|   |             |                   |
|---|-------------|-------------------|
| • <b>SILENCIS (D.O. Penedès)</b>  |             | <b>BIODINÀMIC</b> |
| <b>Xarel·lo 100%</b>  | -----       | <b>20,00</b>      |
| <i>Una joia del Celler Raventós i Blanc. Ampli, potent i saborós. És també lleuger i untuós</i>   |             |                   |
| • <b>BERNAT OLLER BLANC DE PICAPOLLS (D.O. Pla de Bages)</b>  |             | <b>ECO</b>        |
| <b>Picapoll 100%</b>  | <b>3,20</b> | <b>16,00</b>      |
| <i>Vi sec, però delicat; amb estructura, marcat per una acidesa equilibrada, final llarg.</i>   |             |                   |
| • <b>BÀRBARA FORÉS(D.O. Terra Alta)</b>   |             |                   |
| <b>Garnatxa blanca, Viognier</b>  | <b>2,50</b> | <b>12,50</b>      |
| <i>Intens, aromàtic i força sec. Aromes de fruita blanca fresca amb notes florals</i>   |             |                   |
| • <b>EL ZARZAL (D.O.BIERZO)</b>   |             |                   |
| <b>Godello</b>  | <b>3,40</b> | <b>17,00</b>      |
| <i>Estrena d'Emilio Moro al Bierzo, amb un un godello fresc, subtil i sorprenent.</i>   |             |                   |
| • <b>VEIGA NAUM (D.O.RIAS BAIXAS)</b>   | <b>3,40</b> | <b>17,00</b>      |
| <i>Fresc i afruitat a l'entrada amb un pas amable i perfumat al paladar</i>   |             |                   |
| • <b>VIORE (D.O. Rueda)</b>   |             |                   |
| <b>Verdejo</b>  | <b>2,20</b> | <b>11,00</b>      |
| <i>Ben estructurat, amb final llarg, afruitat i balsàmic. Qualitat-preu imbatible</i>   |             |                   |
| • <b>JOSÉ PARIENTE (D.O. Rueda)</b>   |             |                   |
| <b>Verdejo</b>  | <b>3,60</b> | <b>18,00</b>      |
| <i>Notes de fruita fresca. Llaminer i elegant amb un suau toc d'amargor final, característic de la varietat Verdejo. Gran estructura que afavoreix la persistència.</i> |             |                   |
| • <b>ANSELMANN GEWÜRZTRAMINER (D.O. Pfalz)</b>  |             |                   |
| <b>Gewürztraminer</b>   | <b>3,50</b> | <b>17,50</b>      |
| <i>Un monovarietal clàssic, molt afruitat, amb la dolçor que aporta el raïm sobremadurat</i>  |             |                   |
| • <b>ANSELMANN RIESLING(D.O. Pfalz)</b>   |             |                   |
| <b>Riesling</b>   | <b>2,70</b> | <b>13,50</b>      |
| <i>En boca se sent fresc i cremós, amb un llarg final i molt saborós</i>  |             |                   |



## CAVA

|  |             |              |
|--|-------------|--------------|
| • <b>Cava de la casa, Brut o Brut Nature</b> | <b>3.00</b> | <b>10,00</b> |
| • <b>Rigol Ordi, Reserva Brut Nature</b>     |             |              |
| <b>Macabeu, Xarel·lo, Parellada</b>          | -----       | <b>16,00</b> |
| • <b>Bohigas Rosat</b>                       |             |              |
| <b>Pinot Noir, Trepal</b>                    | -----       | <b>16,00</b> |