

VINOS ESPUMOSOS

Corpinado

Gramona Imperial Bruto Gran Reserva BIODINÁMICO **35,00**

Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay (Más de 50 meses de crianza) Entrada amable, amplio paso en boca y cremoso. Refrescante con un fondo de bollería.

Recaredo Terrers Brut Reserva Gran Reserva BIODINÁMICO **39,00**

Recaredo Terrers Brut Reserva Gran Reserva (37 meses de crianza) Muy cremoso y equilibrado con su acidez. Muy elegante y delicado.

Recaredo Reserva Particular Gran Reserva Brut Nature BIODINÁMICO **95,00**

Macabeo, Xarel·lo (117 meses de crianza) Gran equilibrio entre calidez y frescura. Sedoso en boca y con elegante burbuja fina.

Huguet Brut Nature Gran Reserva ECO **25,00**

Parellada, Macabeo, Pinot Noir (84 meses de crianza) Equilibrado, seco y vigoroso. Muy agradable y largo.

Llopart Microcosmos Rosado Brut Nature **37,20**

Pinot Noir, Monastrell Delicado y fresco, con buena formación de corona, destaca por sus aromas a fruta roja con fondo tostado y ligero.

Cuenca del Río Anoia

Raventos y Blanco de Noche Rosado **29,00**

Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Monastrell (15 meses de crianza) Elegante, fresco y vibrante. Con buena acidez, afrutado y largo.

Raventos y Blanco Texturas de Piedra Blanco de Negros **40,00**

Xarel·lo, Xarel·lo Rojo, Sumoll, Brisaard Negro Muy elegante y ligero. Carbónico, bien integrado, muy agradable y con buena persistencia.

D.O Cava

Juve y Camps Milésimé **40,00**

Chardonnay Intenso pero amable, muy cremoso. Se muestra untuoso, potente y fresco a la vez. Persistente y agradable. Aromas complejos e intensos. Notas de melocotón, melón y recuerdos de lácteos. Toques de miel y pan tostado.

CHAMPÁN

Viuda Clicquot

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier De gran madurez y con toques tostados. Envolvente y sedoso.

69,00

Cuveé especial Bollinger

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Menier Aromas a fruta blanca madura y cítricos, junto a notas florales y recuerdos de pan tostado. Estructura, sutileza y elegancia con nota desenfadada. La larga crianza le hace profundo y amplio. Final amargo y agradable.

80,00

VINOS BLANCOS

D.O Penedès

Gramona Sabinado ECO

Sauvignon Blanc Elegante, amplio, untuoso con buena estructura. Notas tropicales, herbáceas y cítricas.

20,00

Gramona Jazmín ECO

Muscado, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer Amable, ligero y sedoso. Equilibrio afrutado y floral. Carácter jovial y refrescante.

20,00

Miranius ECO y BIO

Xarel·lo Alegre y profundo, acidez viva y buen paso en boca.

18,00

Gran Caeso

Xarel·lo, Chenin Blanc, Chardonnay (Larga crianza en botella) De cuerpo perpetuo y carácter seductor.

29,00

D.O Pla de Bages

Bodega Mond Obert - Mas de Sant Iscle

Picapoll Amable, ligero y sedoso. Equilibrio afrutado y floral. Carácter jovial y refrescante.

16,50

Bodega Mond Obert - Mas de Sant Iscle

Gewürztraminer Alegre y profundo, acidez viva y buen paso en boca

16,50

Abadal Picapoll

Picapoll En nariz notas cítricas, de fruta blanca, notas minerales y florales de entron de bosque. Cuerpo generoso, amplio y refrescante. Registros que evocan la piña, el albaricoque y membrillo.

21,00

Collejo Raw ECO

Picapoll Buena entrada, estructurado y largo con buena acidez. Cítrico y afrutado.

D.O Costers del Segre

29,20

Raimat Vuelo de Alma ECO y VEGÀ

Chardonnay, Xarel·lo, Albariño

Fresco y joven en el paladar. También estructurado y cremoso. Final fresco y cítrico que perdura.

Pura Vida

Macabeo, Chardonnay (Crianza con lías y 20%) Buena estructura bien equilibrada con una acidez fresca y viva. Recuerdos de fruta blanca y hierbas aromáticas.

16,00

Tengo

Riesling, Albariño Notas cítricas y florales de aroma intenso. Entrada larga. Untuoso con toques de albaricoque fresco.

18,00

40,00

VINOS BLANCOS

D.O Terra Alta

Herencia Altés Benufet ECO y VEGÀ

20,00

Garnacha Blanca (Crianza 4 meses en hormigón) Sabroso y ligero con un punto salino. Elegante.

D.O Empordà

Macizo de Albera Tortuges

22,00

Garnacha Roja (Battonage 6 meses y 12 meses en botella) Cremoso y untuoso con buena acidez. Destacan los aromas afrutados.

D.O Alella

Can Matons

21,50

Pasa Blanca Franco y afrutado. Con buen volumen y largo en boca.

allier

32,00

Chardonnay (Crianza en bota) Elegante, cremoso y ahumado de la madera. Recuerdo de hierbas aromáticas.

D.O Conca de Barberà

Abadía de Poblet

33,00

Macabeo/Parellada Con buen cuerpo y notas de fruta madura.

VINOS BLANCOS

D.O.P Cariñoso

conseguir taka

21,00

Garnacha Blanca (6 meses sobre las lías finas) Aroma floral pero también afrutado con ligeros sensaciones de frutas blancas y toques cítricos y agradable chocolate blanco. El paso de boca es muy denso, fresco y equilibrado. Final muy persistente, ligeramente amargo, amables y muy fiel a la variedad, la tierra y su clima.

D.O Rías Baixas

Pazo Señorans

26,00

albariño

Amable paso en boca. Voluminoso y largo.

D.O Rueda

Hermanos Lurton

16,00

Verdejo Fresco aromático con notas minerales y flores blancas. Redondo, amplio y con buena acidez.

Perro Verde

20,00

Verdejo Aromas de hierba fresca y hinojo. Buena acidez y final amargoso.

Belondrade Lurton

58,00

Verdejo (Crianza sobre lías 10 meses) Untuoso y estructurado pero fresco.

D.O Somontano

Enate 234

17,00

Chardonnay Aromas de variedades de manzana verde, melocotón maduro, fruta exótica... Amplio, untuoso pero limpio y fresco gracias a la acidez.

VINOS ROSADOS

D.O Penedès

Gramona Mustillante de aguja

16,00

Syrah, Merlot Goloso, buen volumen y estructurado. Carbónico, amable y refrescante.

Torelló Huellas

16,00

Merlot Goloso con buena intensidad con notas de frutos rojos y acidez que le aporta frescura.

Gramona Marte ECO Y DEMETER

20,25

Xarel-lo Rojo Entrada fresca por el recuerdo de la fruta, notas de bosque mediterráneo que se funde con la acidez fresca.

Gran Caeso

29,00

Merlot Seco, sabroso y estructurado. Con buena concentración y final largo.

D.O Pla de Bages:

Abadal

16,00

Sumoll, Cabernet Sauvignon De carácter refrescante con expresiones de frutos rojos con notas de confitería.

D.O Somontano:

Enate

16,00

Cabernet Sauvignon Voluminoso en boca y con buena acidez que le hace ágil y vivo.

D.O Navarra:

Chivite las Fincas

18,00

Garnacha, Tempranillo Vino natural de altura. Es un vino refrescante, afrutado y frotando.

VINOS TINTOS

D.O Penedès

Can Feixes Tradición

25,00

Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot (12 meses en barrica y 3 años en botella) 23,8
Maduro, complejo y estructurado. Aromas de fruta roja madura. Elegantes tostados y especiados.

Iohanes Juve y Camps

60,00

Cabernet Sauvignon, Merlot (12 meses en barrica y 2 años de botella) Portentoso y sabroso con
recuerdos de fruta confitada. Vigoroso y de tacto avellado con un largo final.

D.O Empordà:

Macizo de Albera el Hechizo

17,25

Cariñena, Garnacha, Syrah (Una parte en barrica 3 meses) Entrada afrutada con recuerdos de navíos,
grosellas y cerezas. También aparecen los tostados de la madera. Buen equilibrio.

Peralada Finca Malaveína

40,00

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Garnacha (16 meses de barrica) Elegante, cremoso y
goloso. Con buena estructura. Presencia de fruta, chocolate y fondo balsámico.

D.O Pla de Bages

Baronía de Talamanca

43,00

Syrah (14 meses de crianza) Expresivo y sedoso en boca, notas de fruta negra y ligeros toques de
vainilla.

Abadal Matiz

19,25

Mandó, Cabernet Sauvignon, Merlot (10 meses crianza) Elegante con aromas balsámicos y de
sotobosque.

Abadal 5 Merlots

30,00

Merlot de 5 parcelas (12 meses en barrica) Buena estructura, fruta roja y cereza muy presentes.

Abadal 3.9

38,00

Cabernet Sauvignon (12 meses en barrica) Elegante y profundo. Aromático y balsámico.

Collejo Rector de Abanicola

29,20

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc (12 meses en barrica) Potente y complejo con
predominio de fruta de bosque y notas balsámicas.

VINOS TINTOS

D.O Montsant:

bruberry

21,90

Garnacha Tinto (12 meses en botella) Sedoso y fresco con notas de fruta de bosque; grosellas, moras y arañones.

Jaspe Esmeralda

28,30

Garnacha, Cariñena, Syrah (12 meses en barrica y ánfora) Elegante, equilibrado y seductor.

Coca y Fitó

49,50

Syrah, Garnacha, Cariñena viñas viejas (14 meses de barrica) Elegante, delicado ya la vez potente y fresco. Infinidad de matices que emergen en la evolución en la copa.

D.O Terra Alta

Herencia Altés La Pilosa

23,00

Garnacha Peluda (12 meses de fudre) Entrada fresca y ligera. Especiada. Refinado y con un post gusto largo.

Remitente LaFou

20,35

Garnacha, Syrah, Morenillo (6 meses de barrica) Aromas de fruta negra y balsámicos. Con buen equilibrio entre volumen y acidez.

Herencia Altés El grado del Inquisidor

50,90

Syrah (12 meses de fudre) En nariz violetas, especias y cacao. Taninos dulces y frescura muy viva. Largo y persistente.

D.O Priorat

Para él

23,00

Garnacha, Syrah, Merlot, Cariñena (10 meses de barrica y crianza en botella) Frutos silvestres con toques ahumados y tostados. Fresco y goloso, taninos afrutados.

Gradas

70,00

Garnacha, Cariñena (11 meses en barrica) Estructurado y sabroso. Fruta fresca con acidez equilibrada. Redondo y elegante.

Ferrer Bobet Viñas Viejas

68,70

Cariñena, Garnacha (11 meses en barrica) Suculento y complejo con aromas especiados y minerales. Voluminoso, con taninos maduros y amables.

VINOS TINTOS

DO Rioja

Ramón Bilbao

20,50

Edición Limitada Tempranillo (14 meses de barrica y 10 meses en botella) Largo, con peso y persistente. Recuerdos a fruta roja madura y especias.

El límite

32,00

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano (22 meses de barrica y 12 meses en botella) Equilibrado y elegante con taninos suaves y una acidez muy bien integrada.

Rueda

55,00

Tempranillo, Graciano (14 meses en barrica y 30 meses en botella) De volumen medio, que llena la boca. Pulido y de tacto muy agradable. Amplio y ligero a la vez.

Viña Tondonia

62,80

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano (72 meses de barrica) Suave y redondo con notas marcadas de fruta madura y vainilla de la madera. Taninos firmes y buena persistencia.

La Montesa

25,00

Garnacha Aparecen frutas rojas, frescas, que se mezclan sutilmente con toques cítricos. Cremosas notas de la crianza aparecen lentamente. En boca el recorrido es sabroso desde el primer momento. La fruta roja se muestra carnosa con ciertos toques tostados y avainillados.

D.O Ribera del Duero

Pesquera

36,00

Tempranillo (14 meses de barrica y 6 meses en botella) Sedoso y goloso. Acidez bien integrada y taninos muy agradables.

Carraovejas

50,00

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot (12 meses de barrica) Muy elegante, intenso y estructurado. Equilibrio entre la frescura y el volumen.

D.O Calatayud

5º euros

30,90

100% Garnacha en viñedos de altura (15 meses de crianza en bota) Vino que no pagas lo que vale!, Aroma alegre y potente, buen final de boca suave, largo y con estructura.

VINOS GENEROSOS A COPAS

D.O Pla de Bages

Dulce de Fuego Chispas

Macabeo, Picapoll. "Vino hervido del Bages" Entrada golosa que se equilibra con una acidez presente que le hace ligero y divertido.

5,00

D.O Empordà

Peralada Garnacha 12 años

Garnacha Roja, Garnacha Blanca. "Vino dulce natural" Cálido y sedoso.

7,00

D.O Terra Alta

Lágrimas de Otoño

Garnacha Negra. "Mistela"

4,00

D.O Hungría

Tokaj Szamorodni

Furmint 2020 Dulce en boca, fresco y ligero, con notas de dulce de leche y café.

8,00