

Aperitius

Aperitius d'aquí ...

Gamatxa <i>vi dolç natural</i> - C. Espolla (Garriguella)	3,50 €
MoscateLL <i>vi dolç natural</i> - C. Espolla (Garriguella)	3,50 €
Vermut de Perafita - Celler Martín Faixó (Cadaqués)	5,00 €
Moska rossa Lager 33, <i>Cervesa artesana</i> (Girona)	3,50 €
Brava rossa Pilsen, <i>Cervesa artesana</i> - Vulpellac (Girona)	3,50 €
Mooma cider, <i>Sidra jove i afruitada</i> - Palau Sator (Girona)	4,00 €

altres aperitius ...

Copa de cava Signat Brut	4,50 €
Copa de vi de l'Empordà (blanc, rosat o negre)	2,50 €
MoscateL Ochoa, Viñas Viejas - (Navarra)	4,50 €
MoscateL Naranja, Bodega López Hermanos - (Málaga)	3,00 €
Vittíós, vi dolç de xarel·lo - Torelló (Penedès)	5,00 €
Kir (cassís o mora)	3,00 €
Kir Royal (cassís o mora)	5,00 €
Champagne cocktail (cava, terròs de sucre i angostura)	5,00 €
Vermut El Bandarra - Caves Martí Serdà (Penedès)	3,50 €
Vermut Miró negre Reserva - Emilio Miró (Reus)	3,50 €
Vermut Miró blanc o extra dry - Emilio Miró (Reus)	3,00 €
Vermut Lustau - Emilio Lustau (Jerez de la Frontera)	4,00 €
Martini blanc o negre	3,50 €

Campani	4,50 €
Campani - orange	6,50 €
Americano cocktail	6,00 €
Jerez fino Lustau	3,00 €
Ricard - Pastis 51	3,50 €
Porto Ramos Pinto Tawny	3,50 €
Porto Niceport LBV (Late bottled vintage) 2011	6,00 €
Cervesa San Miguel / Heineken / Amstel 0.0°	2,50 €
Sucs de fruita / Zumos de fruta	2,50 €
Coca-cola, fanta, ice tea, sprite, tònica Indi	2,50 €
Bitter kas sense alcohol	2,50 €
<i>Scotch Whisky:</i>	
Ballantine's	5,00 €
J.B.	5,00 €
Chivas 12 a.	6,50 €
<i>Malt Scotch Whisky:</i>	
Cardhu 12 a.	7,00 €
Strathisla 12 a.	6,50 €
Glenlivet 12 a.	7,00 €
Inchmurrin 12 a.	7,50 €
Glenfarclas 15 a.	12,50 €
Dalwhinnie 15 a.	9,00 €
Maccallan ambré	10,00 €
<i>Bourbon</i>	
Four Roses Single Barrel	8,00 €

<u>Vi de la Casa - D.O. Empordà</u>	<i>Maragda</i> - blanc, rosat o negre -	Mas Llunes (Garriguella)	13,00€
<u>Cava de la Casa - D.O. Cava</u>	<i>Signat Brut</i>	Avinyonet del Penedès (Barcelona)	13,00€

Blanc - Blanco

37,50 cl.

Clos Primat 37,50 cl. (D.O. Empordà) 6,50€

Garnatxa blanca i Macabeu

Augustus chardonnay 37,50 cl. (D.O. Penedès) *blanc criança* 18,50€

100% Chardonnay

Gessamí Gramona 37,50 cl. (D.O. Penedès) - ideal foie gras - 13,50€

54% Muscat d'Alexandria, 20% Muscat de Frontignan i 26% Sauvignon blanc

Marqués de Riscal 37,50 cl. (D.O. Rueda) 14,50€

100% Verdejo

Martín Códax 37,50 cl. (D.O. Rías Baixas) 15,00€

100% Albariño

Rosat - Rosado

37,50 cl.

Clos Primat 37,50 cl. (D.O. Empordà) 6,50€

Garnatxa Negra, Merlot

Pétale de Rose 37,50 cl. (A.O.C. Côtes de Provence) *Viticultura ecològica* 17,00€

Cinsault 39%, Grenache 32%, Syrah 12%, Ugni-Blanc 4%, Mourvèdre 4%, Sémillon 3%, Cabernet Sauvignon 2%, Rolle 4%

Negre - Tinto

37,50 cl.

Clos Primat 37,50 cl. (D.O. Empordà) 6,50€

Garnatxa negra, Cabernet sauvignon i Samsó

Mas Collet - Celler Capçanes 37,50 cl. (D.O. Montsant) 10,50€

Carinyena, Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Syrah i Merlot

Embruix Vall Llach 37,50 cl. (D.O.Q. Priorat) 19,50€

Carinyena, Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Syrah i Merlot

Abadía Retuerta Selección Especial 37,50 cl. (Sardón de Duero) 20,50€

Tempranillo, Cabernet Sauvignon i Merlot

VINS BLANCS

Vinos blancos

D.O. Empordà
D.O. Catalunya
D.O. Alella
D.O. Penedès
D.O. Tarragona
D.O. Costers del Segre
Vi d'Urgell
D.O. Somontano
Tierra de Castilla
D.O. Rueda
D.O.C. Rioja
D.O. Valdeorras
D.O. Rias Baixas

Vins blancs français

A.O.C. Chablis (Bourgogne)
A.O.C. Pouilly Fumé (Vallée de la Loire)
Côtes Catalanes (Vins du Roussillon)

D.O. EMPORDÀ

Maragda blanc - Mas Lljunes (Garriguella)

13,00€

78% Garnatxa blanca, 22% Macabeu

Color palla brillant. Aroma a fruita fresca, flors blanques, herbes de tocador. En boca és fresc, fruitós i saborós.

Color paja brillante. Aroma a fruta fresca, flores blancas, hierbas de tocador. En boca es fresco, frutal y sabroso.

JOC De cap a peus - Jordi Oliver Conti

17,00€

60% Garnatxa blanca i 40% Macabeu

Vi típicament mediterrani. Té aromes que recorden a minerals, amb notes de fonoll i menta, herba fresca barrejada amb les de flor de taronger, d'acàcia i ametller. Mel. És fresc, rodó i equilibrat amb una bona evolució.

Vino típicamente mediterráneo. Tiene aromas que recuerdan a minerales, con notas de hinojo y menta, hierba fresca mezclada con las de flor de naranjo, de acacia y almendra. Miel. Es fresco, redondo y muy equilibrado con una buena evolución.

M'acabeu la paciència - Masetplana (Garriguella)

16,00€

100% Macabeu

Color groc-plata, molt net i brillant. Elegant en nas, acidesa cítrica refrescant amb rerefons afruitat. En boca és un vi molt fresc i equilibrat, amb gust a pera que li dona un punt de dolçor.

Color amarillo-plata, muy limpio y brillante. Elegante en nariz, acidez cítrica refrescante y trasfondo afrutado. En boca es un vino muy fresco y equilibrado, con sabor a pera que le da un punto de dulzor.

Nívia - Mas Lljunes (Garriguella)

19,00€

72% Garnatxa blanca, 12% Macabeu, 10% Carinyena blanca i 6% Garnatxa Roja

El seu nom ("de neu") i els cristalls de neu que adornen l'etiqueta estan inspirats en aquest paisatge singular de les neus del Canigó. Color palla brillant. Aroma floral, herbes mediterrànies, fonoll, romaní, cítrics, notes cremoses i torrades del roure. Bona concentració i textura en boca, saborós, estructurat, mineral, salins, amb expressió afruitada i final llarg.

Su nombre ("de nieve") y los cristales de nieve que adornan la etiqueta están inspirados en este paisaje singular de las nieves del Canigó. Color paja brillante.

Aroma floral, hierbas mediterráneas (hinojo, romero), cítricos y las notas cremosas y tostadas del roble. Buena concentración y textura en boca, sabroso, estructurado, mineral, salinos, con expresión afruitada y final largo.

Cartesius - Arché Pagès (Capmany)

19,50€

100% Garnatxa blanca

Color daurat amb ribet verdós, límpid i brillant. Té un nas agradable i intens. Notes de fruita blanca amb un fons d'herbes fresques. Especiàt i mineral.

En boca, té una entrada fresca i agradable. Pas sedós, untuós, equilibrat i estructurat. Bona acidesa. Retronasal que ens recorda a pera madura.

Color dorado con ribete verdoso, límpido y brillante. En nariz es agradable e intenso. Notas de fruta blanca con un fondo de hierba fresca. Especiado y mineral.

En boca, tiene una entrada fresca y agradable. Paso sedoso, untuoso, equilibrado y estructurado. Buena acidez. Retronasal que nos recuerda a pera madura.

Uait Uain - Mas Verd (Madremanya)

Vi natural experimental

19,50€

100% Petit Manseng

Color groc daurat pàl·lid amb reflexes palla. Aroma franc i net, amb intensitat moderada. Reminiscència a flors blanques i fruita mediterrània. Record a poma i fruita d'os. Atac en boca lleuger i bona acidesa. Recorregut en boca fresc i amplitud en textura. Postgust amable i intens.

Color amarillo dorado pálido con reflejos paja. Aroma franco y neto, con intensidad moderada. Reminiscencia a flores blancas y fruta mediterránea. Recuerdo a manzana y fruta de hueso. Ataque en boca ligero y buena acidez. Recorrido en boca fresco y amplitud en textura. Postgusto amable e intenso.

Perafita Picapoll - Celler Martín Faixó (Sa Perafita - Cadaqués - Cap de Creus)

21,50€

91% Picapoll i 9% Moscatell d'Alexandria

Vi de color groc daurat brillant. Amb alta intensitat aromàtica de notes florals i de fruita blanca madura. És un vi fresc, amb agradable acidesa que li dona estructura i potència al vi amb record a les aromes de fruita.

Vino de color amarillo dorado brillante. Con alta intensidad aromática de notas florales y de fruta blanca madura. Es un vino fresco, con una agradable acidez que le da estructura ,y potencia al vino con el recuerdo de los aromas de fruta.

Blanc dels Aspres - Vinya dels Aspres (Cantallops)

21,50€

60% Garnatxa blanca i 40% Garnatxa roja

Des del punt de vista òptic es mostra d'un color pàl·lid amb reflexes verdosos, brillant i molt elegant. El primer cop de nas evoca una nota de mel de flor de taronger, que no resta una bona sensació de frescor. Tot seguit es fan evidents el mango madur, la ratlladura de pell de llimona i la tomata de penjar que es complementen amb aromes més consistents de bríoix, festuc i poma al forn. Un cop a la boca és carnós i estructurat, amb una bona base àcida, damunt la qual s'hi poden assaborir tocs de taronja sanguina, pinyol de préssec i gelat de bescuit.

Desde el punto de vista óptico se muestra de un color pálido con reflejos verdosos, brillante y muy elegante. La primera impresión en nariz evoca una nota de miel de flor de naranjo que no quita una buena sensación de frescor. Enseguida se hacen evidentes el mango maduro, la ralladura de piel de limón y el tomate de colgar que se complementan con aromas más consistentes de bríoche, pistacho y manzana al horno. En boca es carnoso y estructurado, con una buena base ácida, sobre la cuál se pueden saborear toques de naranja sanguina, hueso de melocotón y helado de biscoit.

ALTRES VINS DE L'EMPORDÀ OTROS VINOS DEL EMPORDÀ

Valentia - *Cosmic Vinyaters (Agullana)*

Vi natural sense sulfits afegits

Viticultura ecològica i orgànica

24,00€

100% Carinyena blanca de vinyes velles de 60 anys

100% fermentació en àmfora de argila i posterior criança sobre lies en dipòsit i àmfora durant 2 mesos

La valentia és atrevida i complexa, notes de poma al forn i florals amb un rerefons mineral molt fresc i untuós en boca, marcant amb gran sinceritat el terror i la climatologia de l'any.

La valentia es atrevida y compleja, notas de manzana al horno y florales con un trasfondo mineral muy fresco y untuoso en boca, marcando con una gran sinceridad el terruño y la climatología del año.

Clos d'Agon - *Mas Gil - Calonge (Girona)*

D.O. CATALUNYA

47,00€

40% Viognier, 40% Marsanne, 20% Roussanne

Color daurat. Hi trobem un conjunt harmònic en el qual les aromes s'enllacen les unes amb les altres. Hi ha notes de fruita -piña tropical, raïm madur- i també matisos minerals, olor d'herba tallada i un lleugeríssim record de xerès, en un conjunt fresc i elegant. A la boca, té una entrada fresca i punyent, que s'eixampla un cop al paladar, on mostra una bona potència i un tacte dens sense arribar a espès. El final és llarg, molt llarg, elegant, i s'acomia amb un lleuger toc amarg que desentela el paladar i el prepara per al següent glop. La riquesa de matisos i un equilibri fruita-fusta el converteixen en un vi excepcional.

Color dorado. Encontramos un conjunto armónico en el cuál los aromas se enlazan los unos con los otros. Hay notas de fruta-piña tropical, uva madura- y también matices minerales, olor a hierba cortada y un ligerísimo recuerdo a jerez, en un conjunto fresco y elegante. En boca, tiene una entrada fresca y penetrante, que se ensancha una vez en el paladar, donde muestra una buena potencia y un tacto denso sin llegar a espeso. El final es largo, muy largo, elegante, y se despide con un ligero toque amargo que desempaña el paladar y lo prepara para el siguiente sorbo. La riqueza de matices y el equilibrio fruta-madera lo convierten en un vino excepcional.

D.O. ALELLA

Parvus - *Caves Alta Alella (Alella)*

Viticultura ecològica (CCPAE)

17,50€

Chardonnay

Color groc pàl·lid amb reflexes daurats. En nas, gran complexitat aromàtica on combinen les aromes de fruites (plàtan, mango, papaia, préssec) i flor blanca amb les subtils notes de criança. Entrada en boca fresca, pas afruitat, gras, untuós. Acidesa ben marcada, que allarga el post gust en el qual s'expressen les notes de criança.

Color amarillo pálido con reflejos dorados. En nariz, gran complejidad aromática donde combinan los aromas de frutas (plátano, mango, papaya, melocotón) i flor blanca con las sutiles notas de crianza. Entrada en boca fresca, paso afruitado, graso, untuoso. Acidez bien marcada, que alarga el pos gusto en el cual se expresan las notas de crianza.

D.O. PENEDÈS

Somiatruites - Ferrer i Catasús (La Granada)

15,00€

Xarel·lo, Muscat, Chardonnay, Chenin i Sauvignon Blanc

Color groc amb tonalitats verdoses. En nas destaca una bona intensitat aromàtica amb un ampli ventall de fruites tropicals de tocs almívarats. També trobem notes cítriques i florals que li donen complexitat. En boca és ample i sedós amb una acidesa persistent que dona frescor i llargada a tot el conjunt.

Al post-gust es rearma la persistència i el caràcter de la fruita tropical.

Color amarillo con tonalidades verdosas. En nariz destaca una buena intensidad aromática con un amplio abanico de frutas tropicales de toques almibarados. También encontramos notas cítricas y florales que le dan complejidad. En boca es amable y sedoso con una acidez persistente que da frescor y longitud a todo el conjunto.

Can Feixes Blanc Selecció - Finca Can Feixes · Huguet (Cabrera d'Anoia)

Agricultura ecològica

16,00€

49% Parellada, 28% Macabeu i 17% Chardonnay i 6% Malvasia de Sitges

Color palla intens, net amb ribet verdós. En nas és herbaci, afruitat, amb record cítrics i espècies dolces. En boca és equilibrat, fresc i amable.

Color paja intenso, limpio y con ribete verdoso. En nariz es herbáceo, afrutado, con recuerdo de cítricos y especias dulces. En boca es equilibrado, fresco y amable.

Violet - Caves Oriol Rossell (Sant Marçal - Alt Penedès)

16,00€

100% Xarel·lo

Color groc llimona amb reflexes verdosos i aspecte cristal·lí. En nas hi conflueixen aromes tropicals amb notes de fruita blanca sobre un fons floral subtil.

L'entrada en boca és amable i equilibrat. Vi molt fresc amb un final llarg i agradable.

Color amarillo limón con reflejos verdosos y aspecto cristalino. En nariz confluyen aromas tropicales con notas de fruta blanca sobre fondo floral sutil. La entrada en boca es amable y equilibrada. Vino muy fresco con un final largo y agradable.

Gessamí - Gramona (Cabrera d'Anoia)

75,00 cl.

20,00€

54% Muscat d'Alexandria, 20% Muscat de Frontignan i 26% Sauvignon Blanc.

37,50 cl.

13,00€

Brillant pàl·lid verdós amb reflexes color palla. Explosió aromàtica, pom de flors blanques, flor de tarongina, albercoc, boscos. Ens envolta el seu aire melós, la seva frescor i la seva acidesa, tacte suau, untuós i flexible alhora. Llarg i untuós postgust amb el record de les flors blanques i pell de cítrics.

Ideal per a degustar amb foie gras.

Brillante pálido verdoso con reflejos paja. Explosión aromática, ramo de flores blancas, flor de naranjo, albaricoque, bosques. Nos envuelve su aire meloso, su frescor y su acidez, tacto suave, untuoso y flexible al mismo tiempo. Largo y untuoso postgusto con el recuerdo de las flores blancas y piel de cítricos. Ideal para degustar con foie gras.

Gran Caus - Can Ràfols dels Caus (Avinyonet del Penedès)

21,50€

Xarel·lo, Chardonnay i Chenin

Color groc palla amb reflexes daurats. En nas, fruita madura, algunes espècies dolces, cítrics, molt agradable. És un vi saborós, amb cos i de gran estructura, llarg en el seu pas per boca.

Color amarillo paja con reflejos dorados. En nariz, fruta madura, algunas especias dulces, cítricos, muy agradable. Es un vino sabroso, afrutado, con cuerpo y de gran estructura, largo en su paso por boca.

Pardas xarel·lo - Celler Pardas · Finca Can Comas (Torrelavit)

25,00€

100% Xarel·lo

Fantàstica intensitat. Nas de raça, de gran vi. Pura mineralitat que defineix el vi. Traces de pedra foguera i llapis, trobem tota una simfonia de fruites: pinya madura, tocs de préssec de vinya i figues seques. Olor a romaní i fonoll, trufa blanca, regalèssia i un subtil perfum de llorer. Pas de boca elegant. La fruita queda fixada als sentits i es nega a desaparèixer. L'acidesa persistent, veritable columna vertebral del vi, llança la fruita en profunditat.

Fantástica intensidad. Nariz de raza, de gran vino. Pura mineralidad que define al vino. Rastro de sílex y lápiz; encontramos una sinfonía de frutas: piña madura, toques de melocotón de viña e higos secos. Olor a romero e hinojo, trufa blanca, regaliz y un sutil perfume de laurel. Paso en boca elegante. La fruta queda fijada a los sentidos y se niega a desaparecer. La acidez persistente, auténtica columna vertebral del vino, lanza la fruta en profundidad.

D.O. TARRAGONA

El Terrat - Mas Vicenç (Cabra del Camp)

18,50€

80% Macabeo i 20% Muscat

Una fusió de frescor, alegria, aroma i color que resulta en un vi jove i exuberant amb un toc afruitat sorprenent. Color groc pàl·lid amb rivets verds i brillants. Descobrim un nas de flors blanques anisades, amb un rerefons afruitat recordant-nos el most. La seva boca és fina amb una bona untuositat, sobre aromes de raïm, pètals de flor i herba mentolada. Destaca pel seu bon equilibri.

Una fusión de frescor, alegría, aroma y color que resulta en un vino joven y exuberante con un toque afrutado sorprendente. Color amarillo pálido con ribetes verdes y brillantes. Descubrimos una nariz de flores blancas y anisadas, con un fondo afrutado que nos recuerda el mosto. Su boca es fina con una buena untuosidad, sobre aromas de uva, pétalos de flor y hierba mentolada. Destaca por su equilibrio.

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Auzells - Tomas Cusiné (El Vilosell)

20,00€

Chardonnay, Riesling, Sauvignon blanc, Macabeu, Albariño

Un calidoscopi de sensacions. Groc net amb alguns reflexes verdosos. Amb un accent mineral ataronjat i aromes de llimona i fonoll, que es confonen amb notes de lligabosc i pebre. Mostra vibrants notes cítriques i minerals en el final llarg i amarg.

Un calidoscopio de sensaciones. Amarillo limpio con algunos reflejos verdosos. Con un acento mineral anaranjado y aromas de limón e hinojo, que se confunden con notas de madre selva y pimienta. Muestra vibrantes notas cítricas y minerales en el final largo y amargo.

VI D'URGELL

Carisma - (Montant i Sell)

Vinyes a 1.200 m. d'altitud

25,00€

Riesling i Gewurztraminer

Color groc intens amb ribet grisós. És net i brillant. En nas trobem la típica aroma de litxi i fruita blanca, com ara el préssec o el albercoc, característics d'ambdues varietats del nord d'Europa. Notes cítriques i minerals. En boca és llarg i fresc, com correspon al seu origen, amb un final lleugerament dolçenc.

És golós. Es tracta d'un vi molt especial, produït en circumstàncies excepcionals.

Color amarillo intenso, con ribete grisáceo. Es límpido y brillante. En nariz encontramos litchis y fruta blanca, como el melocotón ó el albaricoque, característicos de ambas variedades del Norte de Europa. Notas cítricas y minerales. En boca es largo y fresco, como corresponde a su origen, con un final ligeramente dulce.

Es goloso. Se trata de un vino muy especial, producido en unas circunstancias excepcionales.

D.O. SOMONTANO

Enate Chardonnay 234 - Bodegas Enate (Osca)

20,00€

100% Chardonnay

Color groc pàl·lid amb reflexes glaucs. Complex i intensa aroma varietal de poma verda, préssec madur, fonoll i fruites exòtiques, sobre un discret fons mineral. Paladar ampli, gras, amb un pas net i fresc gràcies a la seva acidesa sostinguda. Postgust lleugerament almívarat.

Color amarillo pálido con reflejos glaucos. Complejo e intenso aroma varietal de manzana verde, melocotón maduro, hinojo y frutas exóticas, sobre un discreto fondo mineral. Paladar amplio, graso, con un paso limpio y fresco gracias a su acidez sostenida. Postgusto ligeramente almibarado.

TIERRA DE CASTILLA

Quinta Apolonia - Belondrade y Lurton (La Seca)

22,50€

100% Verdejo

Color groc pàl·lid. En nas es mostra molt varietal, amb aromes a préssec, albercoc i fruita tropical, amb un fons de fusta i làctics de la criança. El més destacable és el seu pas per boca; untuós, vellutat i d'una acidesa remarcable. En definitiva, un vi blanc capaç d'omplir la boca, que a més compta amb un final llarg i persistent.

De color amarillo pálido, En nariz se muestra muy varietal, con aromas a melocotón y albaricoque y algo de fruta tropical, con un fondo de madera y lácticos de la crianza. Lo más destacable es su paso por boca; untuoso, aterciopelado y de una acidez remarcable. En el primer trago, el carbónico que hemos avistado al principio se hace notar en la lengua, pero se deshace rápidamente aportando algo de frescor. En definitiva, un vino blanco capaz de llenar la boca, que además cuenta con un final largo y persistente.

D.O. RUEDA

Basa - Telmo Rodríguez (La Seca)

15,50€

90% Verdejo i 10% Viura

Groc palla brillant amb reflexos verdosos. Molt límpid. Aromes a flors blanques i fruites tropicals. Bona entrada en boca, fresc, un xic dolç al principi i amb una bona acidesa al final. Molt equilibrat.

Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. Muy límpido. Aromas a flores blancas y frutas tropicales. Buena entrada en boca, fresco, ligeramente dulce al principio y con una buena acidez al final. Muy equilibrado.

Finca Montepedroso - Família Martínez Bujanda (Valladolid)

16,50€

100% Verdejo

Groc llimona amb espurnejos verds. Entrada en boca avellutada i sedosa desenvolupant-se amb gran volum i estructura. L'acidesa equilibrada li aporta frescor

i nervi. Llarg i saborós, de postgust fruítal, amb una sensació retronasal molt intensa, destacant els records de fonoll i anís.

Amarillo limón con destellos verdes. Entrada en boca aterciopelada y sedosa con desarrollo hacia un gran volumen y estructura. La acidez equilibrada le aporta frescura y nervio. Largo y sabroso, de postgusto frutal, con una sensación retronasal todavía más intensa que en su fase olfativa destacando los recuerdos de hinojo y anís.

JOC - Jordi Oliver Conti

19,00€

100% Verdejo

Vi de color groc palla. Aromes d'anissos i fonolls, amb flors blanques madures. Després surten els aromes tropicals de maracujà i fruita de la passió.

Bona estructura en boca, fruit d'un treball amb lies. És ampli, ple i té un bon pas amb un final fresc, llarg i un puntet amarg tan típic d'aquesta varietat.

Vino de color paja. Aromas de anís e hinojo, con flores blancas maduras. Después salen los aromas tropicales de maracuyá y fruta de la pasión. Buena estructura en boca, fruto de un trabajo con lias. Es amplio, pleno y tiene un buen paso con un final fresco, largo y un puntito amargo, tan típico de esta variedad.

V3 - (Menade)

Vinyes prefiloxèriques

Viticultura natural orgànica

27,50€

100% Verdejo

Predominança del groc, banyat amb reflexos daurats. Aroma: presència immediata de minerals, fumats i de fruita madura. Inoblidables corrents herbàcies, farigola, llozer i fonoll. En boca és gras, enriquidor amb molt de volum. Extens i fresc postgust. Elegància, personalitat i tipicitat es passegen pel final d'aquest vi.

Predominancia del amarillo, bañado con reflejos dorados. Aroma: Presencia inmediata de minerales, ahumados y de frutas maduras. Inolvidables corrientes herbáceas, tomillo, laurel e hinojo. En boca es graso, enriquecedor con mucho volumen. Extenso y fresco postgusto. Elegancia, personalidad y tipicidad se pasean en el final de este vino.

D.O.C. RIOJA

Pláacet - Palacios Remondo (Alfaro)

24,00€

100% Viura

Groc daurat expressiu i net. En nas intenses aromes de flors blanques de magnòlia i gessamí acompanyant la carnososa fruita de la pinya, pera madura i meló, amb notes torrades molt ben integrades. Estructurat i elegant. Amb un pas per boca dens i sec sense deixar de ser fresc. Saborós i equilibrat. Molt bona acidesa. Final persistent

Amarillo dorado expresivo y limpio. Intensos aromas de flores blancas de magnolia y jazmín, acompañando la carnososa fruta de la piña, pera madura y melón, y con notas tostadas bien integradas. Estructurado y elegante. Con un paso por boca denso y seco sin dejar de ser fresco. Sabroso y equilibrado. Muy buena acidez. Final persistente.

D.O. VALDEORRAS

Louro · Godello Lías Finas - Bodegas Rafael Palacios (A Rua - Ourense)

22,00€

92% Godello i 8% Treixadura

Groc palla lluent amb ribet verdós. Vi fresc, que transmet la seva intensitat aromàtica a partir de l'expressió de plantes com el fonoll i la flor de castanyer, fruita blanca, sobre un subtil i elegant record a mel de romaní. En boca es manifesta gran a l'atac, fresc però voluptuós i gras, que es fon en un pas complex i fruital.

Amarillo pajizo brillante con ribete verdoso. Vino fresco, que transmite su intensidad aromática a partir de la expresión de plantas como el hinojo y la flor de castaño, fruta blanca, sobre un sutil y elegante recuerdo a miel de romero. En boca se manifiesta grande al ataque, fresco pero voluptuoso y graso, que se funde en un paso complejo y frutal.

D.O. RÍAS BAIXAS

La Caña - Bodegas La Caña (Villagarcía de Arousa)

22,50€

100% Albariño

Lleuger groc lluent. Aromes penetrants de ratlladura de llimona, citronella i gessamí, amb una elevada nota calcària. Sec i ben estructurat, ofereix aromes enèrgiques de cítrics i arbres fruiters que s'expandeixen i es fan més profundes. Mostra una energia excel·lent al final, deixant enrere notes de llima i pell de pera.

Ligero amarillo brillante. Aromas penetrantes de ralladura de limón, lemongrass y jazmín, con una elevada nota calcárea. Seco y bien estructurado, ofrece aromas enérgicos de cítricos y árboles frutales que se expanden y se hacen más profundos. Muestra una energía excelente al final, dejando detrás notas de lima y de piel de pera.

Fillaboa - Bodegas Fillaboa (Salvaterra do Miño)

23,00€

100% Albariño

Color groc palla, d'aspecte brillant i cristal·lí, desprèn aromes a pinya, poma, fruita de pinyol i notes cítriques. Algun subtil record a iogurt. Gran intensitat i franquesa. En boca és suau i delicat a l'atac amb un bon equilibri de sabors i acidesa ben integrada. Vi untuós, suau i delicat de llarg postgust.

Color amarillo paja, de aspecto brillante y cristalino, desprende aromas a piña, manzana, fruta de hueso y notas cítricas. Algún sutil recuerdo a yogurt. Gran intensidad y franqueza. En boca es suave y delicado al ataque, con un buen equilibrio de sabores y acidez bien integrada. Vino untuoso, suave y delicado de largo postgusto.

VINS BLANCS
FRANÇAIS

CÔTES CATALANES – VINS DU ROUSSILLON

Amistat - Celler Amistat (Llupià - Catalunya Nord - Terroir des Aspres)

27,00€

50% Garnatxa grisa, 20% garnatxa roja i 30% macabeu

Color groc palla amb reflex lleugerament daurat i d'intensitat un punt més alta que en la dels vins blancs més lleugers. Aromes de poma golden madura, d'herba fresca característica de la garnatxa blanca, matisos de massapà i bríoix, fonoll i anís, fruita de pinyol, com el préssec i l'albercoc. És un vi que evoluciona amb l'estona que passa des que s'obre l'ampolla i s'acaba. En boca és dens, glicèric i llaminer. Tot i això, és fresc i agradable, gens pesant.

l amb un final aromàtic molt llarg, de plàtan molt madur i poma al forn amb mantega, d'elegància mediterrània.

Color amarillo paja con reflejo ligeramente dorado y de intensidad un punto más alta que en la de los vinos blancos más ligeros. Aromas de manzana golden madura, de hierba fresca característica de la garnacha blanca, matices de mazapán y brioche, hinojo y anís, fruta de hueso, como el melocotón y el albaricoque. Es un vino que evoluciona con desde que se abre la botella hasta que ésta se acaba. En boca es denso, glicérico y goloso. Aún así, es fresco y agradable, nada pesado. Con un final aromático muy largo, de plátano muy maduro y manzana al horno con mantequilla. De elegancia mediterránea.

VALLÉE DE LA LOIRE

Pouilly Fumé - De Ladoucette (Château du Nozet - Pouilly-sur-Loire)

34,50€

100% Sauvignon blanc

Color palla lluent. Sensacions de fruita madura, notes minerals i agradable fons herbaci. Gras en boca, potent i corpori, amb una vibrant acidesa que li aporta frescor. El tret terrós està present amb el seu toc mineral típic de pedra calcària.

Color paja brillante. Sensaciones de fruta madura, notas minerales y agradable fondo herbáceo. Graso en boca, potente y corpóreo, con una vibrante acidez que le aporta frescor. El trazo terroso está presente con su toque mineral típico de piedra calcárea.

BOURGOGNE

Petit Chablis - Domaine Régnard (Chablis)

26,50€

100% Chardonnay

Groc daurat, algun reflex verdós, brillant. Agradable a la vista, transparent. Intens i aromàtic, grats records de fruita exòtica i blanca. Tocs làctics amb un xic de romaní, la sensació verda, vegetal. En boca és untuós, fresc, sàpid i frutal. Tornen a aparèixer les fruites tropicals, pinya madura, maracujà i fins i tot menta. Llarg en boca, sec i cítric.

Amarillo dorado, algún reflejo verdoso, brillante. Agradable a la vista, transparente. Intenso y aromático, gratos recuerdos de fruta exótica y blanca. Toques lácticos con una pizca de romero, la sensación verde, vegetal. En boca es untuoso, fresco, sávido y frutal. Vuelven a aparecer las frutas tropicales, piña madura, maracuyá e incluso a menta. Largo en boca, seco y cítrico.

VINS ROSATS

Vinos rosados

D.O. Empordà

Vi de Girona

D.O. Pla de Bages

D.O. Costers del Segre

D.O. Penedès

D.O. Montsant

D.O.C. Rioja

A.O.C. Côtes de Provence (France)

D.O. EMPORDÀ

Maragda rosa - Mas Lljunes (Garriguella)

13,00€

70% Garnatxa, 30% Syrah

Color maduixa brillant. Aroma a fruites madures (maduixa, plàtan, grosella...). En boca és afruitat, fresc i persistent.

Color fresa brillante. Aroma a frutas maduras (fresa, plátano, grosella...). En boca es afruitado, fresco y persistente.

Vinya del Metge - Cellers d'en Guilla (Rabós)

17,50€

85% Garnatxa roja i un 15% Garnatxa negra

Ví rosat d'elegant color i delicat tast. Un rosat diferent. Té un color atractiu, rosa molt pàl·lid amb reflexes salmó. En nas es presenta fresc, amb aromes primàries del propi raïm, préssec i ratlladura de llimona. La boca la té desperta i equilibrada amb un pas fresc i una excel·lent acidesa. Un rosat agradable i de bon entendre.

Vino rosado de elegante color y sabor delicado. Un rosado diferente. Tiene un color atractivo, rosa muy pálido con reflejos salmón. En nariz se presenta fresco, con aromas primarios de la propia uva, melocotón y ralladura de limón. La boca la tiene despierta y equilibrada con un paso fresco y una excelente acidez. Un rosado agradable y de buen entender.

Aquarel·lo - Mas Oller (Torrent)

19,00€

60% Garnatxa, 40% Syrah

Té un color robí intens, amb aromes de golosa fruita vermella; maduixes silvestres i círeres. En boca és molt afruitat, estructurat amb bona acidesa i amb un final refrescant.

Tiene un color rubí intenso, con aromas de golosa fruta roja; fresas silvestres y cerezas. En boca es muy afruitado, estructurado con buena acidez y con un final refrescante.

GIRONA

Montrodó - Eccociwine (Sant Martí vell)

15,00€

Merlot, Cabernet Sauvignon i Petit verdot

Certificat amb el segell o CO2

Boníc color rosat. En nas, aromes cítriques de pomelo. El bouquet combina l'elegància aromàtica de les baies silvestres, la fruita gebrada i les herbes i flors seques amb un pas lleuger en boca, on es mostra refrescant i expressiu, amb un sabor deliciosament afruitat que s'equilibra amb un toc d'espècies.

És un ví equilibrat i elegant, amb un sabor diferent. Bon persistència.

Bonito color rosado. En nariz, aromas cítricos de pomelo. El buqué combina la elegancia aromática de las bayas silvestres, la fruta escarchada y las hierbas y flores secas con un paso ligero en boca, donde se muestra refrescante y expresivo, con un sabor deliciosamente afruitado que se equilibra con un toque de especias. Es un vino equilibrado y elegante, con un sabor distinto. Buena persistencia.

D.O. PENEDÈS

Petjades - *Can Martí de Baix - Sant Sadurní d'Anoia*

18,50€

Merlot

Brillant, viu i atractiu color maduixa. Aroma intensa de fruites madures. En boca és opulent, amb un bon pes fruital, una mica tànnic alhora que cremós. Molt fresc i saborós amb un llarg recorregut que acaba amb una nota vegetal. Un rosat seriós i personal.

Brillante, vivo y atractivo color fresa. Aroma intenso de frutas maduras. En boca es opulento, con un buen peso frutal, un poco tánico al mismo tiempo que cremoso. Muy fresco y sabroso con un largo recorrido que acaba con una nota vegetal. Un rosado serio y personal.

Gran Caus Merlot - *Can Ràfols dels Caus (Avingonet del Penedès)*

25,50€

Merlot

Color cirera de capa mitja amb aromes a maduixa, gerd i cirera fresca. En boca es mostra sec, saborós i estructurat amb capes de sabor, una concentració excel·lent i un llarg final. Un rosat amb estructura i color; la seva potència i complexitat donen molt de joc amb tot tipus de gastronomia.

Color cereza de capa media con aromas a fresa, frambuesa y cereza fresca. En boca se muestra seco, sabroso y estructurado con capas de sabor, una concentración excelente y un largo final. Un rosado con estructura y color; su potencia y complejidad dan mucho juego con todo tipo de gastronomía.

D.O. MONTSANT

Brunus - *Portal del Montsant (Marçà)*

20,50€

100% Garnatxa Negra

De color rosa fosc i llum color robí, viu, net i brillant. Nova gamma aromàtica de cíteres, nabius i gerds estesa per la canyella i flors. Al paladar és carnós, sec i substancial, ofereix sabors sucosos i brillants de fruites vermelles i minerals terrosos. Textures suaus, englobant d'acidesa vibrant, condueixen a un final llarg i pur.

De color rosa oscuro y luz color rubí, vivo, limpio y brillante. Nueva gama aromática de cerezas, arándanos y frambuesas extendida por la canela y las flores. Al paladar es carnoso, seco y substancial, ofrece sabores jugosos y brillantes de frutos rojos y minerales terrosos. Texturas suaves y envolventes de acidez vibrante conducen a un final largo y puro.

D.O. PLA DE BAGES

Abadal - *Celler Abadal (Masies d'Avinyó)*

16,50€

90% Cabernet Sauvignon, 10% Sumoll

Color cirera brillant. Frescor varietal, amplitud i potència. La seducció fruitosa de les varietats negres, la cara amable i juganera del Cabernet Sauvignon i el caràcter autòcton del Sumoll. Cirera, maduixa i gerd, amb notes de confiteria.

Color cereza brillante. Frescor varietal, amplitud y potencia. La seducción frutosa de las variedades negras, la cara amable y juguetona del Cabernet Sauvignon y el carácter autóctono del Sumoll. Cereza, fresa y frambuesa, con notas de confitería.

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Síós - **Bodegues Costers del Sió (Balaguer)**

17,50€

85% Garnatxa, 15% Syrah

Brillant color vermell gerd. Nas: Fresc i intens amb records de fruita vermella fresca. Destaquen les aromes de gerd i círera. En boca, afruitat, fresc, àcid, amb una agradable estructura i equilibrat. Post-gust fi.

Brillante color rojo frambuesa. Fresco e intenso con recuerdos de fruta roja fresca. Destacan los aromas de frambuesa y cereza. En boca, afrutado, fresco, ácido, con una agradable estructura y equilibrado. Post-gusto fino.

D.O.C. RIOJA

Azpilicueta - **Bodegas Azpilicueta (Logroño)**

16,00€

Tempranillo i Viura

Color rosa pàl·lid, delicat. Nas intens, exuberant, desbordant de fruites tropicals com ara la pinya; cítriques com el pomelo o la llima; també fruita d'os fresca, albercoc, guinda, sense oblidar-nos de subtils notes de les clàssiques mora i gerd. Boca de textura espumejant, frescor àcid que allarga l'eco d'aquest vi.

Color rosa pálido, delicado. Nariz intensa, exuberante, desbordante de frutas tropicales como la piña; cítricas como el pomelo o la lima; también fruta de hueso fresca, albarícoque, guinda; sin olvidarnos de sutiles notas de las clásicas mora y frambuesa. Boca de textura chispeante, frescor ácido que alarga el eco de este vino.

A.O.C CÔTES DE PROVENCE (FRANCE)

La Source Gabriel - **Régine Sumeire (Chateau La Tour de l'Éveque) i Roger Blanc (Domaine Font Freye)**

19,00€

Garnatxa, Samsó i Syrah

Viticultura orgànica

Bonic color rosa pàl·lid, franc i gormand. Aquest rosat ofereix aromes de flors i cítrics frescos al nas. Bon volum en boca, ben equilibrat i fàcil de beure, sabors frescos de fruites exòtiques i bon equilibri. Elegat i complex.

Bonito color rosa pálido, franco y goloso. Ofrece aromas de flores y cítricos frescos en nariz. Buen volumen en boca bien equilibrado y fácil de beber, sabores frescos de frutas exóticas y buen equilibrio. Elegante y complejo.

Pétale de Rose - **Chateau La Tour de l'Éveque**

37,50 cl. 17,00€

Cinsault 39%, Grenache 32%, Syrah 12%, Ugni-Blanc 4%, Mourvèdre 4%, Sémillon 3%, Cabernet Sauvignon 2%, Rolle 4%

Viticultura ecològica

Color pétal de rosa de feble intensitat. Nas fi del que emanen subtils notes florals i de fruita. Aquest rosat posseeix una agradable frescor. Fidel a les aromes percebudes a l'olfacte, deixa percebre sabors de petits fruits negres i de peònies. En boca, la seva textura sedosa precedeix un final persistent.

Color pétalo de rosa de débil intensidad. Nariz fina de la que emanan sutiles notas florales y de fruta. Este rosado posee un agradable frescor. Fiel a los aromas percibidos en el olfato, deja percibir sabores de pequeños frutos negros y de peonias. En boca, su textura sedosa precede un final persistente.

VINS NEGRES

Vinos tintos

D.O. Empordà
D.O. Catalunya
D.O. Penedès
D.O. Pla de Bages
D.O. Costers del Segre
D.O.Q. Priorat
D.O. Terra Alta
D.O. Montsant
D.O. Tarragona

Vins de la Terra de Mallorca

D.O. Utiel-Requena
D.O. La Mancha
D.O. Ribera del Duero

Vinos de la Tierra de Castilla y León

D.O. Toro
D.O. Bierzo
D.O. Ca. Rioja
Rioja Alavesa

Vins rouges Français

A.O.C Crozes Hermitage (Vallée du Rhône septentrionale)
A.O.C Châteauneuf-du-Pape (Vallée du Rhône méridionale)
A.O.C Côtes de Castillon (Bordeaux)

D.O. EMPORDÀ

Maragda - Mas Llunes (Garriguella)

13,00€

44% Garnatxa negra, 29% Samsó i 28% Merlot

Color cirera amb vora violeta. Aroma de fruita fresca, fruita vermella, floral, especiat, balsàmic, expressiu i intens. En boca és saborós, fruitós, fresc i ampli.

Color cereza con ribete violeta. Aroma de fruta fresca, fruta roja, floral, especiado, balsámico, expresivo e intenso. En boca, es sabroso, afrutado, fresco y amplio.

Vella Lola - David Saavedra (Celler Mas Eugeni - Calonge)

15,00€

90% Garnatxa, 10% Syrah

4 mesos en bóta de roure francès (4 meses en bota de roble francés)

És un vi fresc i alegre, de color vermell granat de capa mitja, amb aromes que recorden la fruita negra amb tocs de vainilla i de clau. En boca és llarg i fresc, ric en expressió frutal, lleuger i persistent.

Es un vino fresco y alegre, de color rojo granate de capa media, con aromas que recuerdan la fruta negra con toques de vainilla y de clavo.

En boca es largo y fresco, rico en expresión frutal, ligero y persistente.

Heus - La Vinyeta (Mollet de Peralada)

13,50€

51% Carinyena, 20% Garnatxa negra, 19% Syrah i 10% Merlot

Sistema de Producció Integrada

Color cirera amb tonalitats violàcies. D'elevada intensitat aromàtica combinant sensacions de fruita madura amb notes làctiques. Entrada en boca carnosa, tanins ben integrats i de mitjana persistència amb una bona acidesa final.

Color cereza con tonalidades violáceas. De elevada intensidad aromática combinando sensaciones de fruta madura con notas lácticas. Entrada en boca carnosa, taninos bien integrados y de mediana persistencia con una buena acidez final.

Llavors - La Vinyeta (Mollet de Peralada)

19,50€

35% Samsó, 18% Garnatxa negra, 12% Cabernet sauvignon, 15% Merlot i 9% Cabernet franc 5 mesos en barrica nova de roure (5 meses en barrica nueva de roble)

Un concepte jove, dinàmic i amb força que revisa l'essència més empordanesa. Vi de color cirera picota de capa intensa. Elevada intensitat olfactiva que conserva les aromes primàries de fruita madura. Molt equilibrat en boca, tanins fins, molt integrats que li confereixen una bona columna vertebral per a un bon recorregut en ampolla.

Un concepto joven, dinámico y con fuerza que revisa la esencia más empordanesa. Vino de color cereza picota de capa intensa. Elevada intensidad olfativa que conserva los aromas primarios de fruta madura. Muy equilibrado en boca, taninos finos, muy integrados que le confieren una buena columna vertebral para un buen recorrido en botella.

Ulls negres - Masia Oliveda (Capmany)

17,00€

100% Garnatxa negra

6 mesos en tines de roure francès (6 meses en tinas de roble francès)

Color cirera intens amb una última capa de morats brillants. Aromes captivadores, on destaca la fruita madura amb petits matisos de vainilla i cacau.

En boca és viu i sedós, amb una llarga persistència i un agradable final.

Color cereza intenso con una última capa de morados brillantes. Nariz cautivadora, donde destaca la fruta madura con pequeños matices de vainilla y cacao. En boca es vivo y sedoso, mostrando una larga persistencia y un agradable final.

JOC 972 - Jordi Oliver Contí (Garriguella)

19,00€

65% Garnatxa, 15% Syrah, 10% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc

6 mesos en bóta de roure francès (6 meses en bota de roble francès)

Color cirera granada. Aromes minerals, mina de llapis, prunes i cireres madures;;destaca la varietat predominant, lleuger aroma de fusta de la barrica molt ben integrada. En boca és ampli, suaus tanins, cireres madures, prunes negres i espècies dolces. Bona persistència.

Color cereza granada. Aromas minerales, mina de lápiz, ciruelas y cerezas maduras; destaca la variedad predominante, ligero aroma de madera de la barrica muy bien integrada. En boca es amplio, suaves taninos, cerezas maduras, ciruelas negras y especias dulces. Buena persistencia.

Tocat de l'Ala - Cellers Coca i Fitó i Roig Parals (Mollet de Peralada)

20,00€

60% Garnatxa (vinyes de 30 a 100 anys), 40% Carinyena (vinyes de 40 a 90 anys)

4 mesos en fusta de roure (4 meses en madera de roble)

Color cirera intens. Aromes a nabius i gerds amb tocs de farigola. En boca ofereix un llarg recorregut elegant, mineral, amb fruita vermella, balsàmics i amb algunes notes de cacau. Tanins suaus, frescos, rodons i agradables. Bon postgust. Un ví per gaudir.

Color cereza intenso. Aromas a arándanos y frambuesas con toques de tomillo. En boca ofrece un largo recorrido elegante, mineral, con frutos rojos, balsámicos y con algunas notas de cacao. Taninos suaves, frescos, redondos y agradables. Buen postgusto. Un vino para disfrutar.

Ara - Oliver Contí (Capmany)

21,50€

Garnatxa, Cabernet Sauvignon

12 mesos en bóta de roure francès (12 meses en bota de roble francès)

Té una marcada expressió varietal, amb molta fruita negra, madura, acompanyada de suaus fustes. Lleugers tocs cremosos i d'espècies dolces juntament amb un agradable fons mineral, completen un nas intens, directe i molt ben definit. Un ví negre molt seriós que ens farà gaudir el moment. Doneu-li un temps en copa.

Entrada àmplia i llarg recorregut, fresc, molt saborós, untuós. Equilibrat i expressiu. Bona acidesa i elegants tanins. Molt bon final, llarg i persistent.

Tiene una marcada expresión varietal, con mucha fruta negra, madura, acompañada de suaves maderas. Ligeros toques cremoso y de especias dulces juntamente con un agradable fondo mineral, completan una nariz intensa, directa y muy bien definida. Un vin tinto muy serio que nos hará disfrutar el momento. Dadle un tiempo en copa. Entrada amplia y largo recorrido, fresco, muy sabroso, untuoso. Equilibrado y expresivo. Buena acidez y elegantes taninos. Muy buen final, largo y persistente.

Camino - Terra Remota (Sant Climent Sescebes) 23,00€

50% Garnatxa negra, 25% Syrah i 25% Cabernet Sauvignon 12 mesos en bota de roure francès (12 meses en bota de roble francès)

Color granat intens amb reflexos de color teula. Agradable perfum de confitura de círeres, vainilla, sotabosc i garriga. En boca és elegant, amb un atac molt suau. Vi ampli i carnós, les aromes de regalèssia i confitura de fruits vermells es barregen amb la delicadesa del pa torrat. Un plaer de vi pels seus tanins vellutats i la seva finesa aromàtica.

Color granate intenso con reflejos de color teja. Agradable perfume de confitura de cerezas, vainilla, sotobosque y Garriga. En boca es elegante, con un ataque muy suave. Vino amplio y carnosos, los aromas de regaliz y confitura de frutos rojos se mezclan con la delicadeza del pan tostado. Un placer de vino por sus taninos aterciopelados y su finura aromática.

Finca Malaveïna - Castell de Perelada (Perelada) 26,50€

Merlot 46%, Cabernet Sauvignon 21%, Cabernet Franc 12% Syrah 11%, Garnatxa 10% 18 mesos en barrica bordelesa nova de roure francès Allier

Color vermell círera de capa alta. Aroma potent, recorda els fruits negres, amb un fons de notes especiades i torrades. En boca és rodó, carnós i estructurat. L'acidesa és molt fresca i els tanins són molt rodons, donant sensació de cremositat. Té un excel·lent equilibri, amb un bon pas de boca i llarg postgust. És un vi amb una marcada personalitat de la finca de la qual prové i té un gran potencial d'envelliment .

Color rojo cereza de capa alta. Aroma potente, recuerda a los frutos negros, con un fondo de notas especiadas y tostadas. En boca es redondo, carnosos y estructurado. La acidez es muy fresca y los taninos son muy redondos, dando sensación de cremosidad. Tiene un excelente equilibrio, con un buen paso de boca y largo postgusto.

Comabruna - Celler Espelt (Vilajuïga) 28,50€

100% Carinyena 18 mesos en bota (18 meses en bota)

Vi de terroir, estructurat i elegant. ComaBruna és mediterrani, intens en tots els sentits: pel color, el nas i el gust. Intens com la tramuntana, com el romani de la muntanya. Robust i nerviós a la vegada. Gustos de pruna i trufa. Rodó i llarg. .

Vino de terroir, estructurado y elegante. ComaBruna es mediterráneo, intenso en todos los sentidos: por el color, la nariz y el gusto. Intenso como la tramontana, como el romero de la montaña. Robusto y nervioso a la vez. Sabores de ciruela y trufa. Redondo y largo .

Apoikia Àmfora - Vinyes de Mahalta (Ullà) Viticultura Ecològica amb principis biodinàmics 36,50€

Co-plantació mediterrània Maceració i fermentació en àmfora

Vi amb cos i estructura, de capa mitja alta color picota violaci. Aromes a fruita vermella d'os i sotabosc. Bona entrada, mineral, ben estructurat i amb una molt bona evolució.

Vino con cuerpo y estructura, de capa media alta, color picota violáceo. Aromas a fruta roja de hueso y sotobosque. Buena entrada, mineral, bien estructurado y con una muy buena evolución.

D.O. PENEDÈS

Capdetrons - Ferrer i Catasús (La Granada)

15,50€

50% Syrah, 20% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Color de cirera picota i reflexos violacis. En nas destaquem les fruites vermelles, gerds, maduixa i cirera amb tocs balsàmics i una bona acidesa.

En boca presenta una entrada fresca i amable, amb un final balsàmic i persistent.

Color cereza picota y reflejos violáceos. En nariz destacan los frutos rojos, frambuesas, fresas y cerezas con toques balsámicos y una buena acidez.

En boca presenta una entrada fresca y amable, con un final balsámico y persistente.

Raimonda Reserva - Torelló (Can Martí de Baix—Sant Sadurní d'Anoia)

24,50€

35% Merlot, 65% Cabernet Sauvignon

12 mesos en bóta de roure francès (12 meses en bota de roble francès)

A la vista presenta un elegant color cirera, ribet teula i una capa alta. Deixa una llàgrima fina i glicèrida. En nas, aromes intenses de fruites del bosc madures. De seguida apareixen les aromes especiades (pebre, vainilla) amb tocs balsàmics derivats de la seva criança de dotze mesos en roure francès i americà. En boca, el notem càlid i es mostra carnós. El seu pas és sedós i embolcalla completament el paladar, mostrant un perfecte equilibri entre la fruita i la fusta i una acidesa molt equilibrada. El seu post-gust és bastant llarg, un ví golós.

A la vista presenta un elegante color cereza, ribete teja y una capa alta. Deja una lágrima fina y glicérica. En nariz aromas intensos de frutas del bosque maduras.

En seguida aparecen los aromas especiados (pimienta, vainilla) con toques balsámicos derivados de su crianza de doce meses en roble francés y americano. En boca lo notamos cálido y se muestra carnoso. Su paso es sedoso y envuelve completamente el paladar, mostrando un perfecto equilibrio entre la fruta y la madera y una acidez muy equilibrada. Su post-gusto es bastante largo, un vino goloso.

D.O. PLA DE BAGES

Abadal Cabernet Franc (Masies d'Avinyó)

17,50€

60% Cabernet franc i 40% Ull de llebre

4 mesos de barrica (4 meses de barrica)

La fusió en complexitat d'un ví jove. Visualment presenta un color grana fosc, amb una llàgrima fina però abundant. Presenta aromes a fruita vermella madura combinades amb toffee. En boca és fresc, afruitat amb notes minerals i un final llarg.

La fusión en complejidad de un vino joven. Visualmente presenta un color grana oscuro, con una lágrima fina pero abundante. Presenta aromas a fruta roja madura combinadas con toffee. En boca es fresco, afrutado connotas minerales y un final largo.

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Laltre - Celler La Gravera (Alfarràs) *Viticultura ecològica i Biodinàmica - Certificats CCPAE i Demeter* 15,00 €

85% Monastrell, 15% Garnatxa negra

4 mesos de criança (4 meses de crianza)

Color roig carmí amb ribet porpra. Aroma intens a fruites vermelles (maduixetes, gerd), pruna vermella i regalèssia, combinat amb notes làctiques i records de pebre blanc. L'entrada en boca es fresca, amb un taní molt rodó i ben integrat. El pas per boca equilibrat, ample, fresc i agradable.

Color rojo carmín con ribete púrpura. Aroma intenso a frutas rojas (fresa, frambuesa), ciruela roja y regaliz, combinado con notas lácteas y recuerdos a pimienta negra. La entrada en boca es fresca, con un tanino muy redondo y bien integrado. El paso por boca equilibrado, amplio, fresco y agradable.

Geol - Tomàs Cusiné (El Vilosell) 27,50 €

Merlot, Cabernet sauvignon, Garnatxa i Carinyena

Criança de 14 mesos en bóta nova (crianza de 14 meses en bota nueva)

Color vermell cirera intens amb fruits del bosc com mores i prunes en compota. Cedre, eucaliptus, xocolata intensa, balsàmics, pastisseria, regalèssia amb un toc elegant i suau de fusta en nas. Una entrada àmplia i sedosa, amb tanins rodons, potents i profunds amb retrogust persistent en boca.

Color rojo cereza intenso con frutos del bosque como moras y ciruelas en compota. Cedro, eucaliptos, chocolate intenso, balsámicos, pastelería, regaliz con un toque elegante y suave de madera en nariz. Una entrada amplia y sedosa, con taninos redondos, potentes y profundos con retrogusto persistente en boca.

Thalam - Castell d'Encús (Talam) *Vinyes a 1.000 m. d'alçada* 35,00 €

Syrah

Color vermell gerd amb rivet violaci. Brillant i una mica tèrbol. Abundant llàgrima. Al nas es presenta complex i intens. Apareixen aromes fruiteres juntament amb notes de menta, notes especiades, clau i pebre blanc. Podem apreciar notes fumades i de sotabosc. En boca es mostra sedós i amb nervi. Tanins suaus. Apareixen notes a fruites del bosc com mores i nabius juntament amb notes especiades. Excel·lent acidesa. Final de fruita fresca (cirera) Aquest vi desenvoluparà tota la seva complexitat en ampolla. Postgust intens i llarg.

Color rojo frambuesa con ribete violáceo. Brillante y un poco turbio. Abundante lágrima En nariz se presenta complejo e intenso. Aparecen notas de fruta juntamente con notas de menta, notas especiadas, clavo y pimienta blanca. Podemos apreciar notas ahumadas y de sotobosque. En boca la entrada es sedosa y con nervio. Taninos suaves. Aparecen notas a frutas del bosque como moras y arándanos juntamente con notas especiadas. Excelente acidez. Final de frutas frescas (cerezas). Post gusto intenso y largo.

D.O. TARRAGONA

Nit de Lluna - Mas Vicenç (Cabra del Camp) 21,50 €

80% Ull de llebre i 20% Syrah

12 mesos en bóta de roure francès (12 meses en bota de roble francés)

De color roig amb ribets ataronjats. Aromes de canyella, vainilla i altres espècies, procedents de la criança amb un fons de fruita vermella. En boca ressalta el gust de fruites silvestres com els gerds i les móres. Un vi complex, intens, de gran estructura i molt profund.

De color rojo con ribetes anaranjados. Aromas de canela, vainilla y otras especias, procedentes de la crianza con un fondo de fruta roja. En boca resalta el sabor de frutas silvestres como las frambuesas y las moras. Un vino complejo, intenso, de gran estructura y muy profundo.

D.O.Q. PRIORAT

Camins del Priorat - Àlvaro Palacios (Gratallops) 25,00€

50% Samsó, 40% Garnatxa, Syrah i 10% Cabernet Sauvignon

8 mesos en bóta de roure francès (8 meses en bota de roble francès)

Brillant color cirera. Posseeix una rica expressió de fruita vermella fresca amb matisos especiats i un atractiu apunt mineral. En boca és amable i saborós, amb bon equilibri, la fusta ben assemblada i un final fruital que convida a repetir el glop.

Brillante color cereza. Posee una rica expresión de fruta roja fresca con matices especiados y un atractivo apunte mineral. En boca es amable y sabroso, con un buen equilibrio, la madera bien integrada y un final frutal que invita a repetir el trago.

Embruix - Vall Llach (Porrera) 75 cl. 28,50€

Carinyena, Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Syrah i Merlot.

14 mesos en bóta de roure francès (14 meses en bota de roble francès)

37,50c.l. 19,50€

Vermell picota molt intens. Nas complex, carnós i profund, amb abundant fruita negra comptada que es fon amb espècies (clau, vainilla), cafè torrefacte, cacau i mentolats. En boca segueix amb la complexitat d'espècies, regalèssia, torrats, xocolates, tabac, fum i confitures. Cremós i madur, refrescat per tons balsàmics i una acidesa rodona. Llarg recorregut, ampli i mineral. Final molt envoltant i persistent post-gust.

Rojo picota muy intenso y cubierto con ribete granate oscuro. Nariz compleja, carnosa y profunda, abundante fruta negra comptada que se funde con especias (clavo, vainilla), café torrefacto, cacao y mentolados. En boca sigue con esa complejidad de especias, regaliz, tostados, chocolates, tabaco, humo y confituras. Cremoso y maduro, refrescado por tonos balsámicos y una acidez redonda. Largo recorrido, amplio y mineral. Final envolvente y persistente post-gusto.

L'Infernal RIC - Celler l'Infernal (Torroja del Priorat) Vitivicultura ecològica 29,50€

33% Garnatxa Negra, 33% Carinyena, 33% Syrah

Criat 12 mesos en barrica (criado 12 meses en barrica)

Color cirera picota, intens, amb rivets violacis. Brillant, amb abundant llàgrima. En nas predomina una intensa càrrega de fruita negra madura, també una mica licorosa juntament amb notes florals. Un important fons mineral passa per sobre de balsàmics i especiats que triguen una mica més a aparèixer. En boca és saborós, estructurat, amb un pas per boca llarg i sostingut per una magnífica acidesa i uns tanins poderosos però amables. Postgust balsàmic i retronasal afruitada, records de violetes i regalèssia. Un Priorat concentrat, elegant i fresc.

Color cereza picota, intenso, con ribetes violáceos. Brillante, con abundante lágrima. En nariz predomina una intensa carga de fruta negra madura, también un poco licorosa, juntamente con notas florales. Un importante fondo mineral pasa por encima de balsámicos y especiados que tarda un poco más en aparecer. En boca es sabroso, estructurado, con un paso largo y sostenido por una magnífica acidez y unos taninos poderosos pero amables. Postgusto balsámico y retronasal afruitada, recuerdos de violetas y regaliz. Un Priorato concentrado, elegante y fresco.

Ferrer Bobet Selecció Especial Vinyes Velles - Ferrer Bobet (Porrera) Vitivicultura orgànica 56,00€

100% Carinyena

Criança realitzada en botes de roure francès de gra fi i torrat lleuger i mig durant 18 mesos

Intens i molt expressiu. Fruita negra madura que explota amb unes aromàtiques notes florals (violetes). Unes elegants notes de fusta al costat d'un amplíssim ventall d'especiats cremosos y amb un atractiu toc dolcenc, amb xocolates, avainillats, tabac, regalèssia, frescos balsàmics i tocs d'herbes de la muntanya. En boca es presenta potent, equilibrat, molt saborós, elegant. Suggestius i cremoses fruites. Tot en una harmonia perfecta i una gran finesa. Llarg, molt llarg recorregut, amb cos, voluminós, amb una textura envellutada i una excel·lent acidesa. Vi de producció molt limitada.

Intenso y muy expresivo. Fruta negra madura que explota junto a unas aromáticas notas florales (violetas). Unas elegantes notas de madera junto a un amplísimo abanico de especiados cremosos y con un atractivo toque dulzón, chocolates, avainillados, tabaco, regaliz, frescos balsámicos y toques de hierbas del monte. En boca se presenta potente, equilibrado, muy sabroso, elegante. Sugerentes y cremosas frutas. Todo con una armonía perfecta y una gran finura. Largo, muy largo recorrido, con cuerpo, voluminoso, con una textura aterciopelada y una excelente acidez. Vino de producción muy limitada.

D.O. TERRA ALTA

Lafou El Sender - Ramon Roqueta, Lafou Celler (Batea)

19,50€

60% Garnatxa, 30% Syrah, 10% Morenillo

6 mesos de barrica (6 meses de barrica)

Color grana amb lluminositat robí. Es desperta oferint una gran amplitud d'aromes, amb sensació de volum, maduresa i frescor a parts iguals. Notes de fruita negra i lleugers balsàmics, sobre llit de garric i flor seca. La boca ve marcada per la contundent lleugeresa de la garnatxa negra. És un vi en que la dualitat frescor-volum van de la mà, refrescant i omplint el seu pas en boca. Joc en què els records, de fruita fresca combinats amb espècies i regalèsia, es debaten entre la dolçor llaminera i la lleugera tanicitat que estructura el conjunt.

Color grana con luminosidad rubí. Se despierta ofreciendo una gran amplitud de aromas, con sensación de volumen, madurez y frescor a partes iguales. Notas de fruta negra y ligeros balsámicos, sobre lecho de carrasquilla y flor seca. La boca viene marcada por la contundente ligereza de la garnacha negra. Es un vino en que la dualidad frescor-volumen van de la mano, refrescando y llenando su paso en boca. Juego en que los recuerdos, de fruta fresca combinados con especias y regaliz, se debaten entre la dulzura golosa y su ligera tonicidad que estructura el conjunto.

D.O. MONTSANT

Joan d'Anguera - Celler Joan d'Anguera (Darmós)

16,50€

Syrah, Garnatxa i Cabernet Sauvignon

Viticultura ecològica i Biodinàmica - Certificats CCPAE i Demeter

Vi jove i fresc, però molt equilibrat amb caràcter aromàtic i bona intensitat frutal. Suau, rodó i persistent. El vi perfecte per a gaudir a diari.

Vino joven y fresco, pero muy equilibrado con carácter aromático y buena intensidad frutal. Suave, redondo y persistente. El vino perfecto para disfrutar a diario.

Acústic - Acústic Celler (Marçà)

19,50€

65% Samsó i 35% Garnatxa negra

10 en bóta de roure francès (10 meses en bota de roble francés)

Vi equilibrat, pur, de vinya, fruitós, acústic; sucós color cirera, tonalitat lilosa. Aroma a fruita roja, violeta, herbes de tocador, especiat. En boca és fruitós, saborós, ple, complex, llarg, untuós, amb bona acidesa i postgust llarg. Poesia pura de finor i plaer.

Vino equilibrado, puro, de viña, frutoso, acústico; jugoso color cereza, tonalidad lilosa. Aroma a fruta roja, violeta, hierbas de tocador, especiado. En boca es frutoso, sabroso, pleno, complejo, largo, untuoso, con buena acidez y postgusto largo. Poesía pura de fineza y placer.

Giral Vinyes Velles - Celler Ronadelles (Cornudella de Montsant)

27,00€

65% Carinyena i 35% Garnatxa negra

10 en bóta de roure francès (10 meses en bota de roble francés)

De color grana intens molt pujat, recorda a la melmelada de prunes vermelles, amb un lleuger fons suau procedent de l'envelliment en botes. En nas presenta notes de fruita madura junt amb suaus apunts terrosos i minerals. És un vi untuós, elegant i franc. Predominen les notes de fruits madurs sobre els matisos minerals. El pas en boca és agradable i intens amb un final llarg i persistent.

Untuoso, elegante y franco, este reserva se elabora única y exclusivamente en los años de cosechas excelentes. Su color grana intenso, recuerda a la mermelada de ciruelas rojas. En nariz presenta notas de frutas muy maduras y suaves; apuntes terrosos y minerales. El paso en boca es agradable e intenso con un final largo y persistente.

TERRA DE MALLORCA

12 Volts - 4 kilos Vinícola Bodegues Mallorca (Felanitx)

27,50€

50% Callet-Fogoneu, 30% Syrah, 10% Cabernet i 10% Merlot

Criança de 9 mesos (crianza de 9 meses)

Color cirera intens amb ribet violaci. Nas de gran intensitat, sobresurten les aromes de sotabosc, romaní, farigola i fins i elegants balsàmics que li aporten frescor; també és present la fruita vermella madura i les notes herbàcies, la criança ben integrada en el conjunt amb notes de regalèssia i cacau. En boca és golós, amb excel·lent acidesa, molt fresc, altra vegada molt presents els balsàmics, la càrrega fruital és notable, lleugers torrats i especiats amb un final de bon recorregut.

Color cereza intenso con ribete violáceo. Nariz de gran intensidad, sobresalen los aromas de sotobosque, romero, tomillo y finos y elegantes balsámicos que le aportan frescura, también esta presente la fruta roja madura y las notas herbáceas, la crianza bien integrada en el conjunto con notas de regaliz y cacao. En boca es goloso, con excelente acidez, muy fresco, otra vez muy presentes los balsámicos, la carga frutal es notable, ligeros tostados y especiados con un final de buen recorrido.

D.O. UTIEL-REQUENA

Pasión de Bobal Bodega Sierra Norte (Valencia)

16,50€

100% Bobal

6 mesos de criança en roure Allier (6 meses de crianza en roble Allier)

Color vermell picota de capa alta i ribet violaci. Nas amb bona fruita vermella i negra com ara les maduixes, gerds i cassís, molt ben portada per un acompanyament de cremosos i lleugers torrats de la barrica, algun especiat i quelcom de regalèssia. Pas en boca molt saborós, fruitós, de tanins esfèrics, bona acidesa i lleugers tocs de vainilla, fum i torrats. Un vi amb ganxo dins del seu equilibri.

Color rojo picota de capa alta y ribete violáceo. Nariz con buena fruta roja y negra como las fresas, frambuesas y cassis, muy bien llevada por un acompañamiento de cremosos y ligeros tostados de la barrica, algún toque especiado y algo de regaliz. Paso en boca muy sabroso, frutoso, de taninos esféricos, buena acidez y ligeros toques de vainilla, humo y tostados. Un vino con garra dentro de su equilibrio.

D.O. LA MANCHA

Paso a Paso Tempranillo Bodegas Volver - Rodriguillo-Pinoso (Alicante)

Viticultura Ecològica

15,50€

Tempranillo

6 mesos de criança (6 meses de crianza)

Rubí intens. Aromes complexes de cirera, grosella, tabac i regalèssia, amb una gran càrrega floral. Sucós i expansiu, ofereix suculents sabors a fruites vermelles i xocolata amarga, confitura de rosa. Mostra una energia molt bona al final, que deixa notes de regalèssia i cirera amarga.

Rubí intenso. Aromas complejos de cereza, grosella, tabaco y regaliz, con una gran carga floral. Jugoso y expansivo, ofreciendo succulentos sabores a frutas rojas y chocolate amargo, confitura de rosa. Muestra una energía muy buena en el final, que deja tras de sí notas de regaliz y cereza amarga.

D.O. RIBERA DEL DUERO

Cepa 21 - Bodegas Cepa 21 - Emilio Moro (Castrillo de Duero)

24,50€

100% Tinto fino

12 mesos de criança (12 meses de crianza)

Amb un intens color círrera, presenta intensitat i qualitat en les seves aromes. La fruita, es desenvolupa en la copa amb la vivacitat i fescor envoltada de matisos que li aporten pinzellades de finesa i complexitat. En boca és carnós i persistent amb un taní de gran qualitat, la tendresa del final de boca i el record de les seves aromes en retronasal, desperten el desig de tornar de nou a la copa.

Con un intenso color rojo cereza, presenta intensidad y calidad en sus aromas. La fruta, se desarrolla en la copa con viveza y frescura rodeada de matices que le aportan pinceladas de finura y complejidad. En la boca es carnosos y persistente con un tanino de gran calidad, la ternura del final de boca y el recuerdo de sus aromas en retronasal despiertan el deseo de volver de nuevo a la copa.

Lynus criança - Pagos del Infante (Quintanilla de Onésimo)

27,50€

100% Tinto fino

12 mesos de criança (12 meses de crianza)

Color vermell picota intens, de bona capa. En nas és elegant i complex. Els tons de fruita i lleugers florals s'integren perfectament amb els records a tabac, pebre i torrats lleugers. Presenta un marcat caràcter mineral-sali que li aporta complexitat. De bona entrada en boca, equilibrat i mineral, amb un suau amargor final. És persistent i viu.

Color rojo picota intenso, de buena capa. En nariz es elegante y complejo. Los tonos frutales y ligeros florales se integran perfectamente con los recuerdos a tabaco, pimienta y tostados ligeros. Presenta un marcado carácter mineral-salino, que le aporta complejidad. De buena entrada en boca, equilibrado y mineral, con un suave amargor final. Es persistente y vivo.

Aalto - Aalto Bodegas y Viñedos (Quintanilla de Arriba - Valladolid)

39,50€

Tinto fino

20 mesos de criança (20 meses de crianza)

Color círrera picota, intens i profund, amb rivet violací. De capa alta, amb abundant llàgrima de caiguda lenta i uniforme. D'elevada intensitat, aromes a fruita vermella fresca, fruita negra molt madura i licorosa; elegants notes de nobles fustes, vainilles, espècies, torrefactes, xocolata, cafè, regalèssia, fumats, balsàmics, sotabosc. Entrada en boca imponent, amb molt de volum, amb molt cos, potent acidesa i tanins presents. Final llarg i molt persistent. Un negre amb una gran estructura, sense arestes.

Color cereza picota, intenso y profundo, con ribete violáceo. De capa alta con abundante lágrima de caída lenta y uniforme. De elevada intensidad, aromas a fruta roja fresca, fruta negra muy madura y licorosa; elegantes notas de maderas nobles, vainilla, especias, torrefactos, chocolate, café, regaliza, ahumados, balsámicos, sotobosque. Entrada en boca imponente, con mucho volumen, con mucho cuerpo, potente acidez y taninos presentes. Final largo y muy persistente. Un tinto con una gran estructura, sin aristas.

Vega Sicília Valbuena 5^è any - Bodegas Vega Sicília (Valbuena de Duero - Valladolid)

99,50€

Tinto fino i Merlot

5 anys de criança (5 años de crianza)

Valbuena és l'expressió més pura del Tinto fino a Vega Sicília. La combinació de les varietats que conformen aquest magnífic vi te en la Tinto fino el raïm predominant de manera molt majoritària. L'altre varietat emprada és el Merlot, que participarà en major o menor mesura depenent de l'anyada. Reserva de gran recorregut i riquesa aromàtica. Aquest vi actua com un líquid sedós, envoltant la boca d'intensitat i vainilla. Textura autènticament refinada i final de cassís.

Valbuena, es la expresión más pura del tinto fino en Vega Sicília. El ensamblaje de variedades que conforman este magnífico vino tiene en el tinto fino la uva predominante de manera muy mayoritaria. La otra variedad empleada es el Merlot, que participará en mayor o menor medida dependiendo de la añada. Reserva de gran recorrido y riqueza aromática. Este vino actúa como un líquido sedoso, envolviendo la boca de intensidad y vainilla. Textura auténticamente refinada y final de casis.

CASTELLA I LLEÓ

Mauro - Bodegas Mauro (Tudela de Duero)

37,00€

90% Tempranillo i 10% Syrah

16 mesos de criança (16 meses de crianza)

Gran vi de l'antic enòleg de Vega Sicília. Nas imponent amb aromes de cirera, records de grosella i violetes. Ple en boca amb textura vellutada.

Estructurat, equilibrat i sedós, ple de fruita madura i excel·lent longitud.

Gran vino del antiguo enólogo de Vega Sicília. Nariz imponente con aromas de cereza, recuerdos de grosella y violetas. Lleno en boca con textura aterciopelada.

Estructurado, equilibrado y sedoso, lleno de fruta madura y excelente longitud.

D.O. TORO

Gago - Telmo Rodríguez (Toro - Zamora)

25,50€

100% Tinta de Toro

14 mesos de criança (14 meses de crianza)

Preciós color grana fosc i brillant, ribet robí, capa mitja-alta. En nas s'aprecia la fruita negra madura, suaus torrefactes, presència mineral, així com balsàmics. En boca resulta saborós, de bona presència, amb fruita i torrats. Acidul, bona tanicitat i excel·lent equilibri. Post-gust durador a café. Posseeix pes, finesa i elegància alhora.

Precioso color granate oscuro brillante, ribete rubí, capa medio-alta. En nariz se aprecia fruta negra madura, suaves torrefactos, presencia mineral, así como balsámicos. En boca resulta sabroso, de buena presencia, con fruta y tostados. Acidulo, buena tanicidad y excelente equilibrio. Post-gusto duradero a café. Posee peso, finura y elegancia a la vez.

Elias Mora criança - (San Román de Hornija - Valladolid)

Vinyes prefiloxèriques

22,50€

100% Tinta de Toro

12 mesos en roure francès i americà (12 meses en roble francés y americano)

Vermell picota intens amb ribets cardenalícis. En nas, complex aroma de fruites negres confitades, regalèssia i fustes fines, tabac, mineral i especiat. En boca es molt carnós, equilibri entre la concentració i la acidesa, pas de boca elegant. Evoca confitures de fruites i regalèssia matisats amb notes minerals de toffee.

Rojo picota intenso con ribetes cardenalicios. En nariz, complejo aroma de frutas negras confitadas, regaliz y maderas finas, tabaco, mineral y especiado. En boca es muy carnoso, equilibrio entre la concentración y la acidez, paso de boca elegante. Evoca confituras de frutas y regaliz matizados con notas minerales de toffee.

D.O. BIERZO

Pittacum - Viñedos y Bodegas Pittacum (Arganza)

19,50€

100% Mencía

8 mesos de criança en bóta i 24 mesos en ampolla (8 meses de crianza en bota y 24 meses en botella)

Intens color picota madura amb ribets morats. Brillant, net i de capa alta. D'elevada intensitat aromàtica, destaca una fruita vermella i negra, torrats, molt cacau, toffee, tabac i traces minerals, grafit i de terra humida. Apareixen mentolats i balsàmics de fons. És un vi negre robust i contundent. Entrada voluminosa i recorregut càlid, molt saborós. Excel·lent acidesa que li aporta frescor. Tanins presents, directes.

Intenso color picota madura con ribetes morados. Brillante, limpio y de capa alta. De elevada intensidad aromática, destaca una fruta roja y negra, tostados, mucho cacao, toffee, tabaco y trazas minerales, grafito y tierra húmeda. Aparecen mentolados y balsámicos de fondo. Es un vino tinto robusto y contundente. Entrada voluminosa y recorrido cálido, muy sabroso. Excelente acidez que le aporta frescura. Taninos presentes, directos. Final largo.

D.O. CA. RIOJA

Artuke · Pies Negros *criança* - (Baños de Ebro)

19,00€

90% Tempranillo i 10% Graciano

12 mesos de criança (12 meses de crianza)

Color roig robí amb ribet lleugerament amaratat. Intensitat aromàtica que recorda a la fruita madura, notes subtils que denoten la seva criança. Destaquen les aromes de móres, regalèssia, cacaos, balsàmics, vainilla, així com el seu segell d'identitat del sòl pedregós que el va veure créixer, aromes minerals. És franc i molt complex. Amb una entrada sedosa i equilibrada, el seu pas per boca és ple, torrats, regalèssia i sensacions balsàmiques. Acidesa equilibrada amb tanins potents però polits per l'ampolla; el vi es presenta molt llarg. És un dels grans criances moderns de Rioja.

De capa media alta presenta un color rojo rubí con ribete ligeramente amaratado. Intensidad aromática que recuerda a la fruta madura, sutiles notas que denotan su crianza. Destacan los aromas a zarzamora, regaliz, cacao, balsámicos, vainillas, así como su sello de identidad del suelo pedregoso que lo vio crecer, aromas minerales. Es franco y muy complejo. Con una entrada sedosa y equilibrada el paso por boca es pleno, tostados, regaliz y sensaciones balsámicas. Acidez equilibrada y con taninos potentes pero pulidos por la botella, el vino se presenta muy largo. Es uno de los grandes crianzas modernos de Rioja.

Ostatu *criança* - (Samaniego)

19,50€

90% Tempranillo i 10% de Graciano, Mazuelo i Garnatxa

12 mesos de criança (12 meses de crianza)

Aroma intensa amb predomini de les notes de fruita negra molt madura sobre fons especiat i balsàmic (regalèssia, herbes aromàtiques). En boca es mostra saborós, carnós, conjugat i quelcom càlid, tot i que amb bona textura tànnica i àcida.

Aroma intenso con predominio de las notas de fruta negra muy madura sobre fondo especiado y balsámico (regaliz, hierbas aromáticas). En boca se muestra sabroso, carnoso, conjugado y cálido, aunque con una buena estructura tánica y ácida.

Predicador - Bodega Contador (San Vicente de la Sonsierra)

28,00€

93% Tempranillo i 7% Garnatxa

17 mesos de criança (17 meses de crianza)

És un vi de caràcter modern amb molta intensitat aromàtica. Mostra un color roig grana d'elevada intensitat. Al nas destaquen fruites vermelles i negres, fines fustes, notes especiades i minerals; mostrant gran complexitat. En boca és potent i fresc, amb gran volum, ple de sensacions afruitades. Amb equilibrada acidesa i taní golós que aporta estructura i persistència.

Es un vino de carácter moderno con mucha intensidad aromática. Muestra un color rojo granate de elevada intensidad. En nariz destacan frutas rojas y negras, finas maderas, notas especiadas y minerales; mostrando gran complejidad. En boca es potente y fresco, con gran volumen, pleno de sensaciones afruitadas. Con equilibrada acidez y tanino goloso que aporta estructura y persistencia.

Fínca La Emperatriz *reserva* - Bodegas La Emperatriz (Baños de Rioja)

24,50€

Tempranillo (94%), Garnacha (3%), Viura (2%), Graciano (1%)

Vi de color vermell robí, amb capa mitja-alta. Té una intensitat alta en nas on destaquen les aromes terciàries de la criança, cacau, caps de cigars, pell de taronja sobre un fons de picota madura i pruna. Molt elegant i fresc, en boca destaca per uns tanins molt polits i saborosos.

Vino de color rojo rubí, con capa media-alta. Tiene una intensidad alta en nariz donde destacan los aromas terciarios de la crianza, cacao, caja de puro, piel de naranja sobre un fondo de picota madura y ciruela. Muy elegante y fresco, en boca destaca por unos taninos muy pulidos y sabrosos.

Finca Valpiedra reserva - Família Martínez Bujanda (Fuenmayor)

30,00€

94% Tempranillo, 3% Graciano i 3% Maturana Tinta

22 mesos en barrica nova de roure francès (22 meses en barrica nueva de roble francés)

Color cirera i ribet cardenalí. Llàgrima abundant i densa. Aroma intensa amb gran complexitat i elegància, destacant les notes minerals i de fruites vermelles i negres, records d'encens. Tot ell unit a les fines notes de la fusta provinents del roure francès, com ara la vainilla, el cedre, tabac ros i espècies. En la fase inicial del gust, denota una excel·lent suavitat i volum desenvolupant una finíssima estructura tànnica que el fan saborós i sàpid. Mostra un postgust molt llarg i un final agradable. Per via retronasal, tornen a aparèixer les notes especiades, fruitals i les de la fusta.

Color cereza y ribete cardenalicio. Lágrima abundante y densa. Aroma intenso con gran complejidad y elegancia, destacando las notas minerales y de frutos rojos y negros, recuerdos de incienso. Todo ello unido a las finas notas de madera procedentes del roble francés, como la vainilla, el cedro, tabaco rubio y especias. En la fase inicial del gusto, denota una excelente suavidad y volumen desarrollando una finísima estructura tánica que lo hace sabroso y sápid. Muestra un postgusto muy largo y un final agradable. Por via retronasal nos vuelven a aparecer las notas especiadas, frutales y las procedentes de la madera.

Remírez de Ganuza reserva - Bodegas Fernando Remírez de Ganuza (Samaniego)

53,50€

90% Tempranillo, 5% Graciano 5% pells de viura i malvasia

24 mesos en barrica nova de roure francès (24 meses en barrica nueva de roble francés)

Vermell cirera brillant, capa alta amb espumes robí en el ribet. Llàgrima fina i intensa de caiguda lenta que ens tenyeix suaument la copa. Aroma intensa, penetrant i complexa. Potents aromes a fruita negra madura amb un fons d'espècies dolces, balsàmics i fumats. Es percep un roure cremós i envoltant molt integrat en el conjunt. En boca és potent, savorós i carnós. Té una entrada suau de tacte de vellut i un bon equilibri entre fruita i criança. Final amb molt records aromàtics, des de fruites negres fins a fines notes balsàmiques, passant per torrats i cacau.

Rojo cereza brillante, capa alta con destellos rubí en el ribete. Lágrima fina e intensa de caída lenta que nos tiñe suavemente la copa. Nariz: Aroma intenso, penetrante y complejo. Potentes aromas a fruta negra madura con un fondo de especias dulces, balsámicos y ahumados. Se percibe un roble cremoso y envolvente muy integrado con el conjunto. En boca es potente, sabroso y carnoso. Tiene una entrada suave de tacto aterciopelado y un buen equilibrio entre fruta y crianza. Final con muchos recuerdos aromáticos, desde frutas negras hasta finas notas balsámicas pasando por tostados y cacao.

RIOJA ALAVESA

Artadi - Viñas de Gaín - Bodegas y Viñedos Artadi (Laguardía)

27,50€

100% Tempranillo

12-14 mesos en barrica de roure francès (12-14 meses en barrica de roble francés)

Color cirera fosc, de bona capa i llàgrima, molt net. Aromes afruitades amb predomini de fruiteta vermella de bosc i notes torrades fines de la fusta. Al gust es confirmen les sensacions nasals amb espècies combinant clau, pebre negre i una mica de regalèssia i nou moscada, que li donen unes notes dolces al vi, molt equilibrat. Textura elegant de vellut amb tanins madurs.

Color cereza oscuro, de buena capa y lágrima, muy limpio. Aromas afruitados con predominio de frutitos rojos de bosque y notas tostadas finas de la madera.

Al gusto se confirman las sensaciones nasales con especias combinando clavo, pimienta negra y un poco de regaliz y nuez moscada, que le dan unas notas dulces al vino, muy equilibrado. Textura elegante de terciopelo con taninos maduros.

VINS ROUGES
FRANÇAIS

CÔTES DU RHONE

Crozes Hermitage - *E. Guigal*

26,50€

100% Syrah

Color fosc i profund. En nas, fruites vermelles, cirera i maduixa, amb aromes delicades del roure. Al paladar és un vi tànnic, estructurat on trobem brots de grosella negra i la vainilla. És un vi d'una remarcable frescor, de tanins molt presents però treballats per un afinament prolongat sota la fusta.

Color oscuro y profundo. En nariz, frutos rojos, cereza y fresa, con aromas delicados de roble. Al paladar es un vino tánico, estructurado, donde encontramos brotes de grosella negra y la vainilla. Es un vino de un frescor remarcable, de taninos muy presentes pero trabajados por un afinamiento prolongado bajo la madera.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Clos de l'Oratoire des Papes - *Ogier*

38,00€

Garnatxa, Samsó, Syrah i Mourvèdre

Color vermell violaci de bona intensitat. Nas que s'obre sobre notes especiades i florals, així com de fruita negra madura. Aquest vi negre sec manifesta una acidesa refrescant que denota tanins molt ben integrats. En boca trobem encens, mora, violeta i espècies. Textura àmplia que precedeix un final ben sostingut.

Color rojo violáceo de buena intensidad. Nariz que se abre sobre notas especiadas y florales, así como de fruta negra madura. Este vino tinto seco manifiesta una acidez refrescante que denota taninos muy bien integrados. En boca encontramos incienso, mora, violeta y especias. Textura amplia que precede un final bien sostenido.

BORDEAUX

Château Cap de Faugères - *Vignobles Silvio Denz (Côtes de Castillon)*

28,50€

85% Merlot, 10% Cabernet franc, 5% Cabernet sauvignon

Bella intensitat aromàtica, una estructura tànnica sòlida i una fruitositat persistent. Notes de mora, torrefactes i de xocolata blanca. Vi rectilini i de molt bona longitud, equilibrat, d'una puresa sorprenent.

Bella intensidad aromática, una estructura tánica sòlida y una frutositad persistente. Notas de mora, torrefactos y de chocolate blanco. Vino rectilíneo y de muy buena longitud, equilibrado, de una pureza sorprendente.

- ESPUMÓS - CAVA - CHAMPAGNE -

D.O. EMPORDÀ

G de Gerisena - (Garriguella)

24,00€

Macabeu, Garnatxa Blanca i Moscat

Color groc pàl·lid amb reflexos verdosos, brillant i nítid. Aromes intensos de fruites blanques, aranja i cítrics amb un final de brioió degut a la seva criança en ampolla. En boca és fresc, complex i molt equilibrat. La bombolla és petita i persistent però molt subtil i integrada.

Color amarillo pálido con reflejos verdosos, brillante y nítido. Aromas intensos de frutas blancas, pomelo y cítricos con un final de brioche debido a su crianza en botella. En boca es fresco, complejo y muy equilibrado. La burbuja es pequeña y persistente pero muy sutil e integrada.

D.O. PENEDÈS

Colet Assemblage extra brut - (Pacs del Penedès)

30,00€

48% Pinot noir i 52% Chardonnay

Color lleugerament rosat. En nas, aromes intenses, plenes de matisos torrats, sobre fons de fruita blanca molt madura, fresc i persistent. En boca, és suau, amb bon pes, cremós, amb l'acidesa certament moderada i amb un final prou llarg. Bombolla constant.

Color ligeramente rosado. En nariz, aromas intensos, lleno de matices tostados, sobre fondo de fruta blanca muy madura, fresco y persistente. En boca, es suave, con buen peso, cremoso, con la acidez ciertamente moderada y con un final aceptablemente largo. Burbuja constante.

D.O. CLÀSSIC PENEDÈS

AT Roca reserva rosat - (Sant Sadurní d'Anoia)

20,50€

40% Monastrell, 10% Garnatxa, 50% Macabeu

Viticultura ecològica

D'aspecte net i brillant, presenta un subtil color rosa pàl·lid. Bombolla fina i persistent d'evolució mitjana amb abundant formació de rosaris i corona. Al nas és net, franc i elegant. Dominen les aromes de fruita vermella fresca sota un fons de fruita blanca, destacant la maduixa. En boca és afruitat, fresc i de magnífica acidesa, fi i elegant amb el carbònic molt ben integrat. Equilibrat, viu, suau, sense puntes. Fresc, elegant i persistent.

De aspecto limpio y brillante, presenta un sutil color rosa pálido. Burbuja fina y persistente de evolución mediana con abundante formación de rosarios y corona. En nariz es neto, franco y elegante. Dominan los aromas de fruta roja fresca bajo un fondo de fruta blanca, destacando la fresa. En boca es afruitado, fresco y de magnífica acidez, fino y elegante con el carbónico muy bien integrado. Equilibrado, vivo, suave, sin puntas. Fresco, elegante y persistente.

D.O. CAVA

Bertha Brut Nature - Sant Sadurní d'Anoia

19,50€

Macabeu, Xarel·lo i Parellada

Les aromes son molt variades, es poden apreciar lleugeres notes afrutades, notes de confiteria, flors i vegetals. A la boca ofereix unes lleugeres puntes làcties, notes de llevats frescos i sobretot un carbònic molt suau i ben integrat.

Los aromas son muy variados, se pueden apreciar ligeras notas afrutadas, notas de confiteria, flores y vegetales. En boca ofrece unas ligeras puntas lácteas, notas de levaduras frescas y, sobretodo, un carbónico muy suave y bien integrado.

Nadal Salvatge Brut Gran Reserva - Finca Nadal de la Boadella (Torrelavit)

25,00€

62 % Macabeu, 13 % Xarel·lo, 25 % Parellada

Groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Bombolles petites i fines. Aroma intensa i fresca amb notes cítriques i ocasionalment de fruites exòtiques. Superb, persistent amb una excel·lent frescor i elegants notes de criança.

Amarillo pálido con reflejos verdosos. Burbujas pequeñas y finas. Aroma intenso y fresco con notas cítricas y ocasionalmente de frutas exóticas. Soberbio, persistente con un excelente frescor y elegantes notas de crianza.

Recaredo Terrers Brut Nature Gran Reserva - Can Martí de Baix (Sant Sadurní d'Anoia)

25,00€

46 % Xarel·lo, 40 % Macabeu, 14 % Parellada

Viticultura Biodinàmica

Luminós i molt fi. En nas dominen els tons balsàmics i la fruita madura, envoltada d'una agradable sensació d'acollida. En boca les fruites cítriques imperen en una boca molt viva i fresca, que és, alhora, seriosa i estructurada.

Luminoso y muy fino. En nariz dominan los tonos balsámicos y la fruta madura, rodeada de una agradable sensación de acogida. En boca las frutas cítricas imperan en una boca muy viva y fresca, que es, al mismo tiempo, seria y estructurada.

Agustí Torelló Mata Reserva Barrica - Can Martí de Baix - Sant Sadurní d'Anoia

29,00€

100 % Macabeu

Color groc palla amb reflexos verdosos. Bombolla fina i abundant. En boca apareix sec i glicèric, amb escuma densa i cremosa, destacant la frescor de la fruita i les notes balsàmiques sobre fons torrat i vainilla. Contrast i contundència.

Color amarillo paja con reflejos verdosos. Burbuja fina y abundante. En boca aparece seco y glicérico, con una espuma densa y cremosa, destacando la frescura de la fruta y las notas balsámicas sobre fondo tostado y vainilla. Contraste y contundencia.

Torelló Rosé Brut - Can Martí de Baix (Sant Sadurní d'Anoia)

22,50€

Monastrell - Garnatxa negra

Té un color rosat molt intens, brillant. En nas es mostra, sobretot, frutal, amb records de fruita madura, píruletes, llaminadures i quelcom de fruites negres del bosc i balsàmics mentolats. El pas per boca és seriós, ampli i vinós. En boca mostra una agradable corpulència, potenciada per les seves notes de maduixa i la seva fina bombolla constant.

Tiene un color rosado muy intenso, brillante. En nariz se muestra sobretodo frutal, con recuerdos de fruta madura, píruetas, chucherías y algo de frutos negros del bosque y balsámicos mentolados. El paso por boca es serio, amplio y vinoso. En boca muestra una agradable corpulencia, potenciada por sus notas de fresas y su fina burbuja constante.

Gran Torelló Brut Nature Gran Reserva - (Can Martí de Baix—Sant Sadurní d'Anoia)

31,50€

50 % Xarel·lo - 40 % Macabeu - 10 % Chardonnay

Color daurat suau. Nas de gran intensitat, però sobretot, de gran definició. Té unes notes torrades molt riques amb un punt gaïrebé de regalèssia que es barregen amb les aromes de fruita groga, d'albercoc, de préssec, d'almívar i flors blanques; notes de la criança, amb llevat, massa de pa, mantega i brioièria. En boca té una entrada cremosa, amb el carbònic perfectament integrat, gaïrebé cruïent. Té un cos ampli, bon recorregut i una acidesa exquisida.

Excepcional cava de la casa Torelló.

Color dorado suave. Nariz de gran intensidad, pero sobretodo, de gran definición. Tiene unas notas tostadas muy ricas con un punto casi de regaliz que se mezclan con los aromas de fruta amarilla, de albaricoque, de melocotón, de almíbar y flores blancas; notas de crianza, con levadura, masa de pan, mantequilla y bollería. En boca tiene una entrada cremosa, con el carbónico perfectamente integrado, casi crujiante. Tiene un cuerpo amplio, buen recorrido y una acidez exquisita. Excepcional cava de la casa Torelló.

Gramona Imperial Brut - Sant Sadurní d'Anoia

27,00€

50 % Xarel·lo, 40 % Macabeu, 10 % Chardonnay

Viticultura Biodinàmica

Groc pàl·lid amb espumes daurades. Bona intensitat, destaca la fruita blanca madura, poma, préssec de vinya. Notes cítriques de pell de llimona. Tons anisats, fonoll. Records de blat. Mantega, brioièria. L'oxigenació potencia les aromes madures, pastís de poma, massapà, crema torrada. Bona entrada en boca, ampli al seu pas, viu i refrescant, de bombolles fines i cremoses. Notes de compota de la fruita madura i forn de pa. Un cava que any rere any demostra la seva personalitat i finesa.

Amarillo pálido con chispas doradas. Buena intensidad, destaca la fruta blanca madura, manzana, melocotón de viña. Notas cítricas de piel de limón, Tonos anisados, hinojo. Recuerdos de trigo. Mantequilla, brioche. La oxigenación potencia los aromas maduros, pastel de manzana, mazapán, crema tostada. Buena entrada en boca, amplio en su paso, vino y refrescante, de burbujas finas y cremosas. Notas de compota de la fruta madura y horno de pan. Un cava que año tras año demuestra su personalidad y finura.

CHAMPAGNE

Paul Goerg Blanc de Blancs - Vertus (Champagne Ardennes)

39,00€

Chardonnay

Color groc pàl·lid amb reflexos verds. Una espuma abundant i persistent amb rosari extremadament fi. Un nas deliciosament cremós amb notes de flors blanques aquàtiques i de fruita blanca com el préssec i la pera just madura. En boca és d'una gran frescor amb caràcter cítric. Untuositat persistent i delicada que fa tot l'encant d'aquest champagne de pur chardonnay.

Color amarillo pálido con reflejos verdes. Una espuma abundante y persistente con un rosario extremadamente fino. Una nariz deliciosamente cremosa con notas de flores blancas acuáticas y de fruta blanca como el melocotón y la pera madura en su punto. En boca es muy fresco con carácter cítrico. Untuosidad persistente y delicada que le da todo el encanto a este champagne de puro chardonnay.

Bollinger Spécial Cuvée - Ay Marne - Épernay (Champagne Ardennes)

49,50€

Pinot Meunier, Chardonnay i Pinot Noir

Champagne fi amb nas de brioi, combinació única de potència i delicadesa, de profunditat i equilibri.

Champagne fino con nariz de bollería, combinación única de potencia y delicadez, de profundidad y equilibrio.

Billecart Salmon Brut Rosé - Mareuil sur Ay - Épernay (Champagne Ardennes)

70,00€

Pinot Meunier, Chardonnay i Pinot Noir vinificat en vermell

Color rosa pàl·lid adornat amb reflexos radiants i daurats, mentre les seves delicades bombolles li donen una corona persistent.. D'aroma subtil, és com olorar un ram de flors. En boca és precís, elegant, amb fines notes de maduixa i mandarina i un toc mineral. Molt fresc i tònic.

De color rosa pálido adornado con reflejos radiantes y dorados, mientras sus delicadas burbujas le dan una corona persistente. De aroma sutil, es como oler un ramo de flores. En boca es preciso, elegante, con finas notas de fresa y mandarina y un toque mineral. Muy fresco y tónico.

Roederer Cristal - Reims (Champagne Ardennes)

175,00€

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Color groc daurat amb reflexos mate i ambarins. Efervescència persistent, brillant, fina i nerviosa. Nas subtil, discret i concentrat alhora. Revela notes de compota de cítrics, albercocs confitats i evoca amb suavitat el lligabosc. Percebem la fava de cacau amb un lleuger toc avainillat, l'avellana torrada i un xic de regalèsia associada a la canyella. En boca, es presenta organitzat, enèrgic i cisellat. Una sensació densa, madura i sedosa, una frescor envellutada, quasi mentolada.

Color amarillo dorado con reflejos mate y ambarinos. Efervescencia persistente, brillante, fina y nerviosa. Nariz sutil, discreta y concentrada a la vez. Revela notas de compota de cítricos, albaricoques confitados y evoca con suavidad la madreselva. Percibimos el haba de cacao con un ligero toque avainillado, la avellana tostada y una pizca de regaliz asociada a la canela. En boca, se presenta organizado, enérgico y cincelado. Una sensación, densa, madura y sedosa, un frescor aterciopelado, casi mentolado.

VINS DOLÇOS

VINOS DULCES

DIGESTIUS

DIGESTIVOS

VINS DOLÇOS VINOS DULCES

per acompanyar les postres o prendre sols

para acompañar postres o bien para tomar solos

	<u>Copa</u>
Garnatxa Espolla (Empordà)	3,50 €
Garnatxa Torre de Capmany - Pere Guardiola (Empordà)	3,50 €
Garnatxa Sol i Serena - Cellers d'en Guilla (Empordà)	8,00 €
Moscatell Espolla (Empordà)	3,50 €
Moscatel naranja (Bodega López Hermanos - (Málaga)	3,00 €
Moscatel Ochoa, Viñas Viejas (Navarra)	4,50 €
Porto Ramos Pinto Tawny - Portugal	3,00 €
Porto Niceport LBV 2007 - Portugal	6,00 €
Pedro Ximénez Málaga Virgen - Montilla-Moriles	3,50 €
Ratafia Russet - (Olot)	3,50 €
Ratafia Bosch Reserva (Sant Quirze de Besora)	5,00 €

DIGESTIUS DIGESTIVOS

<u>Brandy</u>	<u>Copa</u>
Magno	3,50€
Torres 10	4,00€
Mascaró	4,00€
Carlos I	6,00€
Torres 20 Hors d'Age	8,50€
Larios 1866	9,50€
<u>Cognac</u>	
Rémy Martin	8,50€
Delamain X.O.	16,00€
<u>Armagnac</u>	
Clés des Duucs	6,00€
Bas Armagnac Dartigalongue 1996	2,00€
Bas Armagnac Chateau de Laubade 12 a.	8,50€
<u>Calvados</u>	
Père Magloire vsop	8,00€
<u>Orujo</u>	
Martin Codax	3,50€
Martin Codax herbes	3,50€
Pazo de Señorans	5,00€
<u>Grappa</u>	
Di Moscatto Alexander	7,00€
<u>Poire Williams</u>	
Leon Beyer	9,00€
<u>Marc</u>	
Marc de Peralada	4,50€

<u>Scotch Whisky</u>	<u>Copa</u>
Ballantine's	5,00€
J.B.	5,00€
Chivas	6,50€
<u>Malt Scotch Whisky</u>	
Cardhu 12 a.	7,50€
Strathisla 12 a.	6,50€
Glenlivet 12 a.	7,00€
Inchmurrin 12a.	7,50€
Glenfarclas 15 a.	12,50€
Macallan Ambré	10,00€
Dalwhinnie 15 a.	10,00€
<u>Bourbon</u>	
Four Roses Single Barrel	8,00€
<u>Rom</u>	
Havana Club 3 a.	4,00€
Havana Club 7 a.	6,50€
Pampero Reserva exclusiva aniversario	8,00€
Clément vsop	10,00€
<u>Amaretto</u>	
Di Saronno	4,50€
<u>Limoncello</u>	
Villa Massa	4,00€
<u>Ratafia</u>	
Russet	3,50€
Ratafia Bosch Reserva	5,00€