

LOS BLANCOS

 **XIC DE AGUSTÍ TORELLÓ MATA** 11,5%. **Penedès**. Xarel·lo. Vegano y ecológico. Perfume afrutado y floral. 18,40€ 4€ ♣

DO CATALUNYA

GOTIM BLANC 11,5%. **Costers del segre**. Sauvignon blanc. Equilibrado, fresco y limpio con notas de frutas exóticas. 21,60€

CA N'ESTRUC 12,5%. **Catalunya**. Xarel·lo. Perfumado y cautivador con notas de flores y frutas exóticas. 22,40€

ERMITA D'ESPIELLS COUPAGE 11,5%. **Penedès**. Macabeu. Seco y elegante con unas finas notas amargas. 23,40€

VINYARETS 13%. **Penedès**. Xarel·lo. Orgánico. Intenso, fresco y expresivo. Matices florales y cítricos. 23,90€

MARQUÉS D'ALELLA PANSA BLANCA 12,5%. **Alella**. Pansa blanca. Fresco y afrutado con final largo y persistente. 24,70€

JEAN LEON 3055 13%. **Penedès**. Chardonnay. Vegano y ecológico. Fresco, largo y elegante con notas de fruta tropical. 27€ 5,25€ ♣

LUNO GARNATXA BLANCA 13%. **Montsant**. Garnacha Blanca. Vino de Alfredo Arribas. Fresco y con buena acidez. Notas de naranja y minerales. 27,80€

OTRAS DO

LA CAMIONETA 13%. **Rueda**. Verdejo. Vegano. Fresco y afrutado. 19€ 4€ ♣

VAYA PASADA 12,5%. **Rueda**. Verdejo. Aromas frescos de fruta tropical. Acidez perfecta. 20€

MARA MARTÍN 13%. **Rías Baixas**. Godello. Intenso, limpio y con buena acidez. 21,80€

ANXO MARTÍN 13%. **Rías Baixas**. Albariño. Intensidad media, volumen y longitud. Afrutado y floral. 22,60€

MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO 13,5%. **Rueda**. Verdejo. Fresco y equilibrado con aromas de hierba fresca. 23,80€ 4,75€ ♣

ALBA MARTÍN 12,5%. **Rías baixas**. Albariño. Aromático, con notas de cítricos y flores. Limpio y cristalino. 24,90€

MARQUES DE RISCAL SAUVIGNON BLANC 12,5%. **Rueda**. Sauvignon blanc. Notas de hierba fresca con fondo mineral. Sensación fresca y aromática y con final limpio y persistente. 26,50€

LOUIS JADOT GRANGE MAGNIEN 13%. **Mâcon-Villages**. Chardonnay. Intensidad de sabores y un final muy vivo y refrescante. 30€

BURBUJAS

 **AGUSTÍ TORELLÓ MATA BRUT RESERVA** 11,5%. **Penedès**. Macabeu. Ecológico. Fresco y afrutado con final largo y amable. 25,75€ 5,10€ ♣

AGUSTÍ TORELLÓ MATA ROSAT 11,5%. **Penedès**. Trepat. Ecológico con certificación vegana. Aromático y fresco con toques de fresas silvestres y cerezas. 30€

FAMÍLIA JUVÉ I CAMPS RESERVA 12%. **Penedès**. Xarel·lo. Seductor, fresco, suave y sedoso. 30,90€

LAURENT PERRIER BRUT 12%. **Champagne**. Chardonnay. Frescura, elegancia y equilibrio en un champagne de corte moderno. 47€

SAKES

お酒

HAKUTSURU – JUNMAI 15%. 110 ml. 8€ ♣
Bodega nacida en 1743 ubicada en Kobe. La calidad del agua permite crear un sake Premium.

HAKUTSURU – NAMACHOZO-SHU 14%. 180 ml. 13,50€
Vibrante, ligero, suave y refinado. Aromas de nueces, pera y coco joven.

KENSHO – GENSHU GENUINO ECO 17%. 330 ml. 23,50€
Sake Kensho ecológico con fermentación natural. Aromas de manzana, melón y un toque dulce. Se le puede añadir hielo!



LOS TINTOS



MARMELLANS

14%. **Catalunya.** Garnacha negra. Suave y seco con aromas de frutas y flores.

18,50€
4€ ♣



ARIENZO

14%. **Rioja.** Tempranillo. Vino fresco y vibrante con agradable entrada en boca.

19,75€
4,20€ ♣

DO CATALUNYA

RAIMAT ABADIA

14%. **Costers del Segre.** Cabernet Sauvignon. Estructurado, largo y persistente con notas especiadas.

20€

LO PETITÓ DE PASCONA

13%. **Montsant.** Merlot y Syrah. Rojo púrpura. Intenso, goloso y persistente.

20,50€

LLEBRE

14%. **Costers del Segre.** Tempranillo. Expresivo y aromático, con notas tostadas y buena acidez. Bodega Tomàs Cusiné.

22,40€

CABIROL

14,5%. **Montsant.** Garnacha negra. Seductor y con aromas de fruta madura. Crianza en barricas de roble.

22,30€

VINYARETS

14%. **Penedès.** Garnacha negra. Intenso, delicado y con carácter. Notas de cereza.

22,90€

PISSARRES

14,5%. **Priorat.** Garnacha negra. Vivo, alegre y vibrante. Intenso.

24,40€
5€ ♣

GOTES

14%. **Priorat.** Garnacha negra. Vino de Alfredo Arribas. 91 puntos guía Parker. Refinado, seductor y con mucha fruta.

26,90€

CAMINS

14,5%. **Priorat.** Garnacha y Cabernet. Vino de Álvaro Palacios. Esencia del Priorat. Equilibrado, con buen cuerpo y longitud.

30€

LES TERRASSES

14,5%. **Priorat.** Garnacha negra. Vino de Álvaro Palacios. Guía Parker 94. Vino potente y con excelente estructura. Todo un Priorat!!

48,50€

OTRAS DO

22 PIES

14,5%. **Rioja.** Tempranillo. De estilo fresco y elegante. Doce meses de crianza en barricas de roble.

21€

CANTAMAÑANAS

13,5%. **Ribera del Duero.** Tinta del País. Sedoso en boca, con entrada amable y gran carácter frutal.

21,60€
4,50€ ♣

CONDADO DE ORIZA RESERVA

13,5%. **Ribera del Duero.** Tempranillo. Fresco y afrutado. Sabroso, amable y versátil.

23,60€

FINCA VILLACRECES PRUNO CRIANZA

14%. **Ribera del Duero.** Tempranillo. Potente, carnoso y buena estructura.

24,40€

VIÑA POMAL CRIANZA

14%. **Rioja.** Tempranillo. Alta intensidad aromática. Suave en boca y bien estructurado. Un Rioja clásico!!

24,50€

CONDADO DE HAZA CRIANZA

14,5%. **Ribera del Duero.** Tinta del País. Vino seco y potente. Todo un Ribera!!

27,50€

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA

14%. **Rioja.** Tempranillo. Porque el clásico nunca pasa de moda.

27,75€
5,40€ ♣

PÉTALOS DEL BIERZO

13,5%. **Bierzo.** Mencía. Vino de Álvaro Palacios. Vino intenso y seductor y con todos los aromas del Bierzo.

27,75€

LOUIS JADOT COUVENT DES JACOBINS

13%. **Bourgogne.** 100% Pinot noir. Fresco, afrutado, ligero y elegante. Una de las bodegas históricas de la región.

35€

ROSADOS

XIC DE AGUSTÍ TORELLÓ MATA

11,5%. **Penedès.** Trepat. Ecológico. Aporta elegancia, finura y frescura.

18,40€
4€ ♣

TORRES DE CASTA

13,5%. **Catalunya.** Garnacha negra. Sedoso y firme, con final seco y afrutado.

20,30€

AURORA D'ESPIELLS

11,5%. **Penedès.** Pinot Noir. Fresco y sedoso, con aromas de frutas rojas.

22,30€

BORN ROSÉ

12%. **Penedès.** Garnacha negra y tempranillo. Vino orgánico muy fresco y aromático con notas de cítricos y fondo floral.

24,40€
4,70€ ♣

