

VINO BLANCO

De l'Empordà

Verd Albera 16,50€

D.O. Empordà
Celler Martí Fabra, St.Climent
Sescebes
Moscatell, Garnatxa blanca i roja

M'Acabeu la Paciència 18,00€

D.O. Empordà
Maset Plana, Garriguella
Macabeu

Celler Esclanya 20,00€

D.O. Empordà
Celler Esclanya, Begur
Garnatxa, Malvesia, Petit Manseng i Marsanne

Amic 21,00€

D.O. Empordà
Clos d'Agon
Garnatxa Blanca

Flow 21,00€

D.O. Empordà
Bodega Sota els Àngels, Cruïlles
*Carinyena Negra sense filtrar, amb
llevats propis, battonage suau i treball
ECO-Biodinàmic*

30.70 22,50€

D.O. Empordà
Celler Hugas de Batlle, Colera
*Garnatxa i Moscatell d'Alexandria en
lies*

Clos de les Dòmines 22,30€

D.O. Empordà
Cooperatiu d'Espolla, Alt Empordà

*Garnatxa Blanca, Garnatxa Roja,
Carinyena Blanca i Moscatell
d'Alexandria, fermentat en botes*

Xot dels Aspres 23,00€

D.O. Empordà
Vinya dels Aspres, Cantallops
*Sauvignon Blanc i Picapoll. Criança en
bótes durant 4 mesos.*

Sense Pressa Blanc 23,00€

D.O. Empordà
Mas Geli, Pals
Garnatxa Blanca

Camí de Cormes 26,00€

D.O. Empordà
Roig Parals, Mollet de Peralada
Garnatxa roja brisada

Blanc de Gresa 28,00€

D.O. Empordà
Celler Vinya d'Olivardots, Capmany
Carinyena, Garnatxa Blanca i Roja

Vall de Molinàs 28,90€

D.O. Empordà
Celler Hugas de Batlle, Colera (Alt
Empordà)
*Garnatxa amb una criança de 6 mesos
en bótes de roure francès*

Nudus 31,90€

Vi de sota l'Albera
Celler Pere Guardiola, Capmany
*Moscat brisat de mínima intervenció i
elaborat en àmfora de terrissa de Quart*

Presència 2017 37,00€

D.O. Empordà
Bodega Sota els Àngels, Cruïlles
*Garnatxa fermentada i envellida en
bótes 1 any. Battonage suau i treball
ECO-Biodinàmic*

De Catalunya

Els Bancals 19,00€
D.O. Penedès
Celler de Can Suriol, Font-Rubí
Xarel·lo natural amb certificació ECO i treball biodinàmic. Maceració de pells i fermentació en bóta de castanyer

Vicèfal 18,50€
Vi del Massís del Garraf
Sant Pere de Ribes
Xarel·lo i Malvasia reposada 1 any en ampolla

El Picapedrer 19,00€
D.O. Penedès
Esteve i Gibert Viticultors, Els Casots (Subirats)
Macabeu fermentat i criat en bóta de castanyer

Rebels de Batea 19,40€
D.O. Terra Alta
Vi elaborat per "7magnífics"
Garnatxa Blanca parcialment en barrica vella

Ànec Mut 19,90€
D.O. Penedès
R. Raventós, Lleida
Macabeu, Chardonnay i Malvasia amb certificació ECO

Sarriera 20,00€
D.O. Alella
Raventós d'Alella
Pansa Blanca amb certificació ECO

Gres 21,00€
D.O. Penedès

Anima Mundi, Sant Sebastià dels Gorgs (Alt Penedès)
Xarel·lo natural amb trielaboració: maceració de pells, fermentació en bóta vella de 500L i fermentació en àmfores d'argila.

Methodic 21,50€
D.O. Penedès
Bodega L'Apical
Xarel·lo vermell brisat i criat en àmfores uns 4 mesos

Vermell 21,00€
D.O. Penedès
Can Descregut, Vilobí del Penedès
Xarel·lo Vermell

Tanca els ulls 22,00€
Vi de Tarragona
Celler d'en Cesc Boronat, Nulles
Malvasia Siciliana

Can Sumoi 22,00€
D.O. Penedès
Can Sumoi, Massís del Montmell
Xarel·lo natural amb certificació ecològica

MI 23,00€
Vi de Sant Sadurní d'Anoia
Bodega Pedregosa Castelo
Macabeu natural amb certificació eco i vegana

Els Pics 23,00€
D.O.Q. Priorat
Mas Alta
Garnatxa i Macabeu

Gratitud 25,00€
Vi de Montmell, Baix Penedès
Còsmic Vinyaters de Salvador Batlle
Sauvignon Blanc

La Socarrada 26,00€
D.O. Penedès
Can Descregut, Vilobí de Penedès

Macabeu de baixa graduació fermentat en àmfora amb part de les seves pells, rapa i posterior cirança amb les seves mares de 6 mesos. Vi amb certificació ECO i VEGÀ

Abrisa't 27,50€

D.O. Terra Alta
Bàrbara Forès, Gandesa (Tarragona)
Garnatxa Blanca brisada amb llevats autòctons. Criada en en gerres de ceràmica durant 8 mesos

Velles Vinyes del Mediterrani 31,50€

Fet per Fredi Torres, Catalunya
Macabeu i Garnatxa passada lleugerament per fusta

Lo Ebre 29,00€

D.O. Terra Alta
Vi elaborat per Xavi Nolla&Ecovitres
"Blanc de Negres" amb Crusilló i Garnatxa Peluda d'agricultura ECO

Metamorphika 32,00€

Vi de Barberà de la Conca, Tarragona
Fet per Joan Franquet
Chenin fermentat amb les pells i afinat 5 mesos en botes velles de roure

Artigas 36,00€

D.O.Q. Priorat
Bodega Mas Alta, La Vilella Alta
Garnatxa Blanca, Macabeu i Pedro Ximénez
Criança durant 6 mesos en bota

Escanya-Vella 36,50€

D.O.Q. Priorat
Cal Batllet, Gratallops
Escanya-Vella una criança de 7 mesos en barrica de roure francès

La Memòria 41,00€

D.O. Terra Alta
Ecovitres&Xavi Nolla, Vilalba dels Arcs
Garnatxa vinificada en bocois de castanyer durant 6 mesos amb les seves mares. Vi ECO

La Solana Alta Blanc 68,00€

D.O.Q. Priorat
Bodega Mas Alta, La Vilella Alta
Garnatxa Blanca

D'Espanya

La Maldición Malvar 18,50€

D.O. Vinos de Madrid
Bodegas cinco Leguas, Belmonte de Tajo
100% Malvar fermentada i criada en botes durant 8 mesos

Dandelión 21,00€

D.O. Rías Baixas
Nanclares y Prieto, Castrelo (Cambados)
Albariño en contacte amb les seves lies 6 mesos

Cillar de Silos 21,00€

D.O. Ribera del duero
Cillar de Silos, Quintana del Pidio (Burgos)
Albillo Real y Albillo Mayor

Pazo señorans Colección 26,00€

D.O Rias Baixas
Pazo de Señorans, Vall de Salnés
Albariño amb les seves lies i repós en ampolla durant 30 mesos

Cos Pés 28,60€

Vi de Cambados, Pontevedra
Bodegas Forjas del Salnés

*Albariño amb maceració de pells
durant 1 mes i mig i 12 mesos en
bótes neutres de roure de 500L.*

Quíbia 23,00€

IGP Illes Balears Mallorca
Ànima Negra, Felanitx
Callet, Premsal i Giró Ros
4 mesos amb les seves lles

Phinca Hapa 31,00€

D.O.C. Rioja
Bodega Bhilar, Elvillar de Álava
82% Viura amb toc de garnatxa i
malvasia macerades amb les seves
pells. Vi de mínima intervenció i
certificació ECO.

Suañé Reserva 31,40€

D.O.Q. Rioja
Alonso&Pedrajo, Villalba de Rioja
Viura i Sauvignon Blanc fermentats i
criats 12 mesos en bóta de roure
francès. Vi de criteri biodinàmic amb
llevats autòctons

De la cesta del món

Marc Brédif 26,00€

Appellation Vouvray Contrôlée
Rochechouart, Indre i Loira (França)

Attitude 26,00€

I.G.P. du Val de Loire, França
Vi fet per Pascal Jolivet
Sauvignon Blanc

Colette Gros 27,00€

D.O. Appellation Chablis Contrôlée
Embotellat per Cyril Gautheron
Chardonnay

Winzenberg G. Cru'14 27,00€

René Kientz
Blienschwiller, Alsàcia

Riesling

Dr. Loosen '19 27,00€

Wehlener Sonnenuhr
Bernkastel, Mosel
Riesling Kabinett

Wachenheimer Belz'19 27,00€

Weingut Villa Wolf
Gewürztraminer

**La Plage -Camí de la Retirada-
38,00€**

IGP Côte Vermeille, Catalunya del
Nord
Garnatxa Gris i negra vinificada en
bocois de castanyer durant 5 mesos i
adició d'una solera del 1939.
Agricultura ECO

Domaine de l'Horizon 45,00€

Côtes Catalanes, Calce (França)
Macabeu, garnatxa blanca i grisa de
treball biodinàmic amb certificació ECO

La Bonnode 46,00€

Appellation Saint-Véran Contrôlée
La Soufrandière, Vinzelles (França)
Chardonnay Zen envellit 11-18 mesos
en barrica vella.

Can Sumoi, Massís del Montmell
(Penedès)
*Sumoll, Xarel·lo i Parellada de mínima
intervenció amb certificació ecològica*

Gran Caus 24,00€

D.O. Penedès
Can Ràfols dels Caus, Avinyonet del
Penedès
Merlot Certificació ECO

VONS ROSATS

De l'Empordà

Mas Geli 18,00€

D.O Empordà
Mas Geli, Pals
Garnatxa negra i Merlot

Camí d'en Poca Sang 19,20€

D.O. Empordà
Celler Hugas de Batlle, Colera (Alt
Empordà)
Garnatxa negra

Gris 22,00€

D.O. Catalunya
Vins de Taller, Siurana
Merlot i Chenin, Certificació ECO

De Catalunya

Pansa Rosada 16,50€

D.O. Alella
Raventós d'Alella
Pansa Rosada

La Rosa 22,00€

D.O. Penedès

Pla dels Àngels 31,00€

D.O.Q. Priorat
Scala Dei, La Morera de Montsant
Garnatxa

D'Espagna

La Pequeñita 29,00€

D.O.Q. Rioja
Alonso&Pedrajo, Villalba de Rioja
*Maturana blanca i Maturana tinta
Vi sense intervenció i macerat amb les
seves pells i criat en àmfores d'argila*

*Cabernet Sauvignon, Merlot, Carinyena
i Sirah. 2 mesos en bóta de roure
francès*

SOMIADORS 23,50€

D.O. Empordà
7 Magnífics
*Garnatxa i Carinyena, criaça de 9
mesos en bota*

Clos de les Dòmines Rva 27,50€

D.O. Empordà
Cooperativa d'Espolla, Alt Empordà
*Carinyena negra i Cabernet Sauvignon
envellits 24 mesos en bótes de roure*

Finca Malaveïna 31,00€

D.O. Empordà
Celler Perelada, Alt Empordà
*Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet
Franc i Garnatxa Negra envellides 16
mesos en bótes de roure francès*

Camí de Cormes 35,00€

D.O. Empordà
Celler Roig Parals, Mollet de Peralada
*Samsó, 12 mesos en botes de roure
francès*

Expressió de Gresca 35,00€

D.O. Empordà
Celler Roig Parals, Mollet de Peralada
*Samsó, 12 mesos en botes de roure
francès*

Sota els Àngels '08 46,00€

D.O. Empordà
Celler Sota els Àngels, Cruïlles
*Cabernet Sauvignon i Samsó criat 12
mesos en bótes de roure francès*

Aires de Garbet 72,00€

D.O. Empordà
Castell de Peralada, Alt Empordà
*100% Garnatxa
15 mesos en botes de roure francès*

Finca Garbet 126,00€

VINYS

VERMELLS

De l'Empordà

Selecció Vinyes Velles 18,10€

D.O. Empordà
Celler Martí Fabra, Sant Climent
Sescebes
*Garnatxa, Carinyena, Ull de llebre,
Syrah i Cabernet Sauvignon*

Senglar 19,00€

D.O. Empordà
Celler Mas Romeu, Palau-Saverdera
*Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Merlot,
Syrah,
Samsó, Monastrell i Cabernet Franc,
18 mesos de criaça en botes*

Coma del vaixell 18,80€

D.O. Empordà
Celler Hugas de Batlle, Colera (Alt
Empordà)

D.O. Empordà
Vins i Caves Peralada, Colera
Syrah, 18 mesos en bota

De Catalunya

Laltre 17,80€

D.O. Costers del Segre, Alfarràs
(Lleida)
*Tempranillo parcialment fermentat en
cups de ciment amb llevats salvatges i
3 mesos en bóta
Certificació ecològica*

La Sendal 18,20€

D.O. Montsant
Celler de Capçanes, Tarragona
*Garnatxa, Merlot i Syrah, 9 mesos de
criança en botes*

L'Enclòs de Peralba 19,00€

Vi Fi de Masia
Bodega Santa Aletheia, St. Sadurní
d'Anoia
*Garnatxa i Sirà amb criança de 12
mesos. Viticultura biodinàmica*

Trepat 22,00€

D.O. Conca de Barberà
Josep Foraster, Montblanc
*Trepat envellit 9 mesos en berrica de
roure francès*

Brunus 22,00€

D.O. Montsant
Portal del Montsant, Marçà
*Carinyena i Garnatxa
12 mesos en botes de roure francès*

Clàssic 24,00€

D.O.Q. Priorat
Fet per Fredi Torres&Marc Lecha
Gratallops, Priorat

*Garnatxa, Carinyena, Syrah i Macabeu.
80% del vi en repós en inox durant 10
mesos i el 20% restant en bótes noves
de roure francès*

Pólvora 28,00€

D.O. Conca de Barberà
Mas Foraster&Xavi Nolla
*Trepat en bocois de castanyer durant
3 mesos*

Santbru 28,50€

D.O. Montsant
Portal del Montsant, Marçà
*Carinyena, Garnatxa Negre i Garnatxa
Peluda
14 mesos de criança en botes de roure
francès*

Càndia 29,00€

D.O. Pla de Bages
Oller del Mas, Manresa
*Sumoll, Samsó, Syrah i Garnatxa
5 mesos en bóta de roure francès i 6
mesos en ous de ciment. Llevadures
pròpies i viticultura ecològica*

Scala Dei Prior 29,50€

D.O.Q. Priorat
Scala Dei, La Morera de Montsant
*Garnatxa Negra, Carinyena, Cabernet i
Syrah
Criança d'un any en bótes de roure
francès i un any en ampolla*

Mas Edetària Selecció 35,50€

D.O. Terra Alta
Bodega Edetària, Gandesa
*60% Garnatxa Peluda, 30% Garnatxa
Fina i 10% Samsó.
12 mesos en bóta de roure francès de
500L.*

Lo Món 38,00€

D.O.Q. Priorat
Trossos del Priorat, Gratallops
Garnatxa negra, Samsó, Syrah i Cabernet Sauvignon criats en bóta de roure durant 12 mesos

Hugo 41,00€

D.O. Montsant
Portal de Montsant, Marçà
Garnatxa i Carinyena

El Transformador 2009 42,00€

D.O. Penedès
Celler Suriol, Font-Rubí
Pinot Noir
24 mesos en bóta de roure francès i repós en ampolla

Mas Mallola 46,00€

D.O.Q. Priorat
Marco Abella, Porrera
Garnatxa i Carinyena criada 15 mesos en bótes

La Font Voltada 48,50€

D.O. Conca de Barberà, Vi de Monestir
Celler Abadia de Poblet, Montblanc
Trepal envellit 14 mesos en bocois de 600L.

5 Partides 58,00€

D.O.Q. Priorat
Cal Batllet, Gratallops
16 mesos en barrica de roure francès

Scala Dei Sant Antoni 89,00€

D.O.Q. Priorat
Celler Scala Dei, La Morera de Montsant

100% Garnatxa amb rapa envellida 16 mesos en cubs de ciment, foudres de 1.400L. i en àmfores

El Espanya

Ser Vivo y Natural 18,00€

D.O. Ribera del Duero
Bodegas Hnos. Páramo Arroyo, Pedrosa de Duero (Burgos)
Tinta fina 100% jove sense sulfits afegits

La Maldición Gleba de Arcilla 18,50€

D.O. Vinos de Madrid
Bodegas cinco Leguas, Belmonte de Tajo
Tempranillo, 12 mesos de criaça

Quite 19,50€

D.O. Bierzo
Veronica Ortega, Valtuille de Abajo (León)
100% Mencía 8 mesos envellida parcialment en troncoònics de roure francès i àmfora

FdR Tempranillo 24,00€

D.O.C. Rioja
Bodega Basagoiti, Aldeanueva de Ebro
Tempranillo

Ángeles de Amaren 31,00€

D.O.C. Rioja
Bodegas Amaren, Villabuena de Álava

Tempranillo i Graciano, 16 mesos en roure francès i americà

Finca Los Quemados 38,00€

D.O. Ribera del Duero
Villanueva de Guimel, Burgos
Tinta fina amb 3 mesos de maceració en pells, pas per bóta i posterior repòs en ampolla.

De la resta del món

Puszta Libre! 19,90€

Població de Gols, Austria
Varietats Zweigelt i St. Laurent

Premium Malbec 23,00€

Bodega Alta Vista
Mendoza, Argentina
Malbec, 50% del vi criat 12 mesos en botes

Tre Vigne 30,00€

D.O.C. Romagna Sangiovese
Predappio
Vi fet per Chiara Condello, Predappio-Itàlia
Sangiovese en bóta

Ophrys '19 31,00€

Alsace Appellation D'origine Protégée
Vi de Valentín Zusslin
Orschwihr, Alsàcia
Pinot Noir biodinàmic

Les Vieilles Vignes 65,00€

Châteauneuf-Du-Pape Contôlée
Domaine de Villeneuve
Garnatxa, Mourvèdre, Syrah, Cinsault i Clairette de treball biodinàmic

VONS

ESPELLOS

De Catalunya

Suriol Brut Nature Rva. 19,00€

D.O. Cava
Celler de Can Suriol, Font-Rubí
Macabeu, Xarel·lo i Parellada ECO

Mont-Ferrant Brut Rosé 22,00€

D.O. Cava
Bodega Mont-Ferrant, Avinyonet del Penedès
Monastrell, Garnatxa i Pinot Noir

Essential Brut Reserva 23,90€

D.O. Cava
Juvé&Camps, Sant Sadurní d'Anoia
Xarel·lo

De Nit Brut Nature Rva. 25,50€

VT Conca del riu d'Anoia
Raventós i Blanc, Sant Sadurní d'Anoia
Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Monastrell Certificació ecològica

Cim del Turó B.Nature Rva. 3,00€

D.O. Cava
Raimat, Lleida
Chardonnay i Pinot Noir

Coquet B. Nature G.Rva 27,00€

D.O. Cava
Bodega Mestres, Sant Sadurní d'Anoia
30% Macabeu, 45% Xarel·lo i 25% Parellada
Més de 42 mesos d'envelliment en tap de suro

Laieta Rosé BNGR 28,00€

D.O. Cava

Alta Alella Mirgin, Tiana

Mataró criat un mínim de 30 mesos

Singular B.Nature G.Rva 29,00€

D.O. Cava

Juvé&Camps, Sant Sadurní d'Anoia

100% Xarel·lo

Jaume Codorniu G.Rrva 36,50€

D.O Cava

Codorniu, Sant Sadurní d'Anoia

Xarel·lo, Chardonnay i Pinot Noir

Serral del Vell B.Nature 44,00€

D.O. Corpinnat

Bodega Recaredo, Sant Sadurní

d'Anoia

Macabeu i Xarel·lo, 113 mesos aprox.

de criança

amb tap de suro ECO i biodinàmic

Manuel Raventós 2013 86,00€

Conca del Riu Anoia

Raventós i Blanc, Sant Sadurní d'Anoia

Brut Nature de 40% Xarel·lo i 60%

Sumoll

De França

Delamotte Brut 45,00€

Mesnil-sur-Oger, França. Delamotte

Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier

Bollinger 68,00€

Chardonnay, Meunier i Pinot Noir