



- 1** DO ALELLA
- 2** DO CATALUNYA
- 3** DO CAVA
- 4** DO CONCA DE BARBERÀ
- 5** DO COSTERS DEL SEGRE
- 6** DO EMPORDÀ
- 7** DO MONTSANT
- 8** DO PENEDÈS
- 9** DO PLA DE BAGES
- 10** DO PRIORAT
- 11** DO TARRAGONA
- 12** DO TERRA ALTA

## *Vins Blancs*

### *DE L'EMPORDÀ*

#### **L'Encís**

D.O. Empordà *Vinos del Paseante*  
Garnatxa Blanca i Sauvignon Blanc

**17,00€**

#### **Vella Lola**

D.O. Empordà *Celler Vinírics, Calonge*  
*Garnatxa, Xarel·lo i Subirat Parent de vinya jove*

**17,00€**

#### **La Clau**

D.O. Empordà *Arché Pagès, Capmany*  
Moscatell d'Alexandria i Garnatxa Blanca

**19,00€**

#### **Collection**

D.O. Empordà *Vins i Caves Perelada, Perelada*  
Chardonnay i Sauvignon Blanc amb una lleugera criança en barrica

**19,00€**

#### **Celler Esclanya**

D.O. Empordà *Celler Esclanya, Begur*  
Malvasia

**21,00€**

#### **Clar-í-Net**

D.O. Empordà *Celler Mas Pòlit, Alt Empordà*  
Garnatxa Negra vinificada en blanc

**21,00€**

#### **Curuba**

Vi Natural de l'Empordà *LaNatural*  
*Garnatxa Blanca*

**21,50€**

#### **Tocat de l'Ala**

D.O. Empordà Coca i Fitó & Roig Parals, Mollet de Peralada  
Garnatxa Blanca i Macabeu amb una criança sobre lies en dipòsits d'inòx

**22,00€**

<b>Mosst</b>	<b>22,00€</b>
D.O. Empordà <i>Masia Serra, Cantallops</i> <i>Lledoner Blanc, Gris i Moscat</i>	
<b>Perafita</b>	<b>22,00€</b>
D.O. Empordà <i>Martín Faixó, Cap de Creus</i> Picapoll vinificat en dipòsits d'INOX	
<b>Selecció (Vinyes del 1936)</b>	<b>22,50€</b>
D.O. Empordà <i>Celler Pujol Cargol, Masarac</i> Lledoner Blanc i Roig i Macabeu amb 5 dies de maceració amb les pells i 5 mesos de repòs amb les mares	
<b>Clos de les Dòmines</b>	<b>23,00€</b>
D.O. Empordà <i>Cooperativa d'Espolla, Espolla</i> Garnatxa Blanca i Roja, Carinyena Blanca i Moscatell d'Alexandria, fermentat en botes	
<b>Vida</b>	<b>23,00€</b>
D.O. Empordà <i>Mas Vida, La Mare de Déu de Vida</i> Sauvignon Blanc amb Chardonnay amb una criança en dipòsit d'inox	
<b>Flow</b>	<b>23,00€</b>
D.O. Empordà <i>Bodega Sota els Àngels, Cruilles</i> Carinyena Negra sense filtrar amb llevats propis, battonage suau i treball ECO-Biodinàmic	
<b>Joncària Moscat Barrica</b>	<b>24,50€</b>
D.O. Empordà <i>Pere Guardiola, Capmany</i> <i>Moscat d'Alexandria fermentat en barrica de roure francès amb posterior criança en botes</i>	
<b>30.70</b>	<b>24,00€</b>
D.O. Empordà <i>Hugas de Batlle, Colera</i> Garnatxa i Moscatell d'Alexandria	
<b>Groc d'Àmfora</b>	<b>24,00€</b>
D.O. Empordà <i>Vinyes d'Olivardots, Capmany</i> Garnatxa Blanca i Roja, Macabeu amb fermentació i criança en àmfora de 700L	

<b>Baseia</b>	<b>25,00€</b>
D.O. Empordà <i>Vins de Taller, Siurana</i> Viognier	
<b>Xot dels Aspres</b>	<b>26,00€</b>
D.O. Empordà <i>Vinya dels Aspres, Cantallops</i> <i>Sauvignon Blanc i Picapoll. Criança en botes durant 4 mesos</i>	
<b>Decibels</b>	<b>26,00€</b>
D.O. Empordà <i>Hugas de Batlle, Colera</i> Moscat d'Alexandria	
<b>Amant</b>	<b>28,00€</b>
D.O. Catalunya <i>Clos d'Agon, Calonge</i> <i>Viognier, Marsanne i Rosanne criança sobre lies</i>	
<b>Masia Carreras</b>	<b>28,00€</b>
D.O. Empordà <i>Celler Martí Fabra, Sant Climent Sescebes</i> Carinyena Blanca, Carinyena Roja, Garnatxa Blanca, Roja i Picapoll. 12 mesos en bótes de roure francès amb battonage	
<b>Camí de Cormes</b>	<b>29,50€</b>
D.O. Empordà <i>Roig Parals, Mollet de Peralada</i> Garnatxa Roja brisada i passada per bóta	
<b>Caminante</b>	<b>29,50€</b>
D.O. Catalunya <i>Terra Remota, Sant Climent Sescebes</i> Garnatxa Blanca, Chardonnay i Chenin amb fermentació en dipòsits d'inox amb posterior pas per barrica amb battonage i criança amb fines lies durant 8 mesos	
<b>Vinya Selva de Mar</b>	<b>30,00€</b>
D.O. Empordà <i>Mas Estela, La Selva de Mar</i> Garnatxa roja amb Moscat d'Alexandria	
<b>Solista Nº 7</b>	<b>30,00€</b>
D.O. Empordà. <i>Mas Geli, Pals</i> Subirat Parent	

<b>Blanc de Gresa</b> D.O. Empordà <i>Celler Vinya d'Olivardots, Capmany</i> Carinyena, Garnatxa Blanca i Roja	<b>31,00€</b>
<b>Mar en calma</b> D.O Empordà <i>Mas Oller, Torrent</i> Picapoll i malvasia amb barrica i amfora	<b>34,00€</b>
<b>Vall de Molinàs</b> D.O. Empordà Celler Hugas de Batlle, Colera <i>Garnatxa blanca amb una criança de 6 mesos en bótes de roure francès</i>	<b>35,00€</b>
<b>Finca La Garriga</b> D.O. Empordà <i>Bodega Peralada, Alt Empordà</i> Chardonnay i Garnatxa criat 8 mesos en bóta	<b>36,00€</b>
<b>Presència 2017</b> D.O. Empordà <i>Bodega Sota els Àngels, Cruïlles</i> <i>Garnatxa fermentada i envellida en botes durant 1 any. Battonage suau i treball ECO-Biodinàmic</i>	<b>38,50€</b>
<b>Clos d'Agon</b> D.O.Catalunya <i>Clos d'Agon, Calonge</i> <i>Viognier, Roussanne i Marsanne amb criança de botes</i>	<b>51,00€</b>
<b>Pla de Tudela</b> D.O. Empordà <i>Espelt Viticultors, Vilajuïga</i> Picapolla que fermenta en dipòsits d'Inox amb una posterior criança sobre lies en ous de formigó durant 7 mesos	<b>46,00€</b>

*DE CATALUNYA*

<b>Gregal d'Espiells</b> D.O Penedés <i>Caves Juve &amp; Camps, Sant Sadurní d'Anoia</i> Muscat d'Alexandria i Gewürztraminer	<b>15,00€</b>
<b>Base 1r</b> Vi de Tarragona, <i>9+</i> , <i>La Nou de Gaià</i> <i>Cartoixà i Macabeu</i>	<b>16,00€</b>
<b>Roundtable</b> Vi del Penedés, <i>Roundtable</i> Gewürztraminer i Muscat	<b>21,00€</b>
<b>Viver d'Espiells</b> D.O Penedés <i>Caves Juvé &amp; Camps, Sant Sadurní d'Anoia</i> Malvasia de Sitges amb una criança en àmfores de ceràmica durant 5 mesos	<b>21,00€</b>
<b>Methòdic</b> D.O. Penedès <i>Bodega L'Apical, Llorenç del Penedès</i> Xarel·lo vermell brisat i criat en àmfores durant 4 mesos	<b>21,00€</b>
<b>Brunus</b> D.O. Montsant <i>Portal del Montsant, Marçà</i> Carinyena i Garnatxa amb una criança de 12 mesos en botes de roure francès	<b>21,00€</b>
<b>Tanca els ulls</b> Vi de Tarragona <i>Celler d'en Cesc Boronat</i> Malvasia Siciliana	<b>22,00€</b>
<b>Can Sumoi</b> D.O. Penedès. <i>Can Sumoi de Pepe Raventós, Massís del Montmell</i> Xarel·lo natural amb certificació ecològica	<b>22,00€</b>
<b>Les Brugueres</b> D.O. Q Priorat, <i>La Conreria d'Scala Dei, Escaladei</i> Garnatxa Blanca amb criança sobre fines lies durant 5 mesos	<b>23,00€</b>

<b>Les Contrades</b>	<b>23,00€</b>
Vi de l'Alt Penedès <i>Vins de Josep Beltran, Avinyonet del Penedès</i> Xarel·lo i Muscat de Frontignan brisades i una criança en botes durant 3 mesos	
<b>Gres</b>	<b>23,00€</b>
D.O. Penedès. <i>Anima Mundi, Sant Sebastià dels Gorgs</i> Xarel·lo natural amb tri-elaboració: maceració de pells, fermentació en bóta vella de 500L i fermentació en àmfores d'argila	
<b>Cartoixa Brisat</b>	<b>24,00€</b>
Vi de Tarragona. <i>Sicus, Bonastre</i> Cartoixa Blanc amb 1 mes en àmfora d'argila i 7 mesos en dipòsit inox	
<b>Camí de la Font</b>	<b>26,00€</b>
D.O Tarragona <i>Vinyes del tiet Pere</i> Macabeu	
<b>La Xocolata del Lloro</b>	<b>28,00€</b>
Vi del Penedés <i>Vi fet per Roc i Leo Gramona, Sant Sadurní d'Anoia</i> Malvasia amb criança en inox	
<b>Turons de la Pleta</b>	<b>28,00€</b>
D.O Costers del Segre <i>Raimat,</i> Chardonnay amb criança de 12 mesos en foudres	
<b>Santa Maria de Martorelles</b>	<b>29,00€</b>
D.O Alella <i>Can Matons, Alella</i> Pansa Blanca	
<b>Escanya-Vella</b>	<b>34,00€</b>
D.O.Q Priora <i>Cal Batllet, Gratallops</i> Escanya-Vella fermentada en ous de FlexTank i criança posterior en tines de FlexTank amb les mares durant 6 mesos	
<b>Murmuri</b>	<b>36,00€</b>
D.O.Q Priorat Mas Doix, <i>Poboleda</i> Garnatxa Blanca i Macabeu amb fermentació i criança en dipòsits d'INOX	

<b>La Memòria</b>	<b>43,00€</b>
D.O. Terra Alta <i>Ecovitres &amp; Xavi Nolla, Vilalba dels Arcs</i> Garnatxa vinificada en bocois de castanyer durant 6 mesos amb les seves mares	
<b>La Solana Alta Blanc</b>	<b>56,00€</b>
D.O.Q. Priorat. <i>Bodega Mas Alta, La Vilella Alta</i> <i>Garnatxa Blanca</i>	
<i>D'ESPANYA</i>	
<b>Branco a Branco</b>	<b>21,00€</b>
Vi de Rias Baixas sense D.O <i>Golpe a Golpe, Val do Salnés</i> Albariño i Loureiro Blanc	
<b>Fraga do Corvo</b>	<b>23,00€</b>
D.O Monterrei <i>Fraga do Corvo, Vilaza</i> Godello amb criaça sobre fines lies durant 3 mesos	
<b>12 Linajes</b>	<b>23,00€</b>
D.O Gran Vino de Rueda <i>Bodegas Garcigrande, Valladolid</i> Verdejo amb doble criaça, una en dos botes de 500L i la resta criaça sobre lies, després ensamblatge	
<b>Vimbio ACL</b>	<b>23,00€</b>
O Rosal. <i>Adega do Vimbio, Tomiño</i> <i>Albariño, Caiño i Loureiro</i>	
<b>Embotellado Tardio</b>	<b>23,00€</b>
D.O Ribeiro <i>Finca A Viñoa, Valle del Río Avia</i> Treixadura, Godello, Albariño i Loureiro amb criaça sobre lies durant 12 mesos amb un posterior repos en ampolla durant un any sencer com a mínim	
<b>Malvasía Lias</b>	<b>23,50€</b>
Vinos de Lanzarote <i>El Grifo, San Bartolomé</i> Malvasía volcánica amb criaça sobre lies	



<b>Nosso</b>	<b>24,00€</b>
VT Castilla y León <i>Menade, Nava del Rey</i> Verdejo amb criança sobre lies durant 5 mesos	
<b>El Lechinar</b>	<b>26,50€</b>
D.O Montilla-Moriles <i>Los insensatos, Sierra de la Montilla</i> Pedro Ximenez fermentat en àmfores de ciment amb una posterior criança sobre fines lies en àmfores i amb <i>Velo Flor</i> durant 7 mesos	
<b>Atalier</b>	<b>27,00€</b>
D.O Rias Baixas. <i>Raúl Pérez, Val do Salnés</i> Albariño fermentat i criat en foudres de diferents mides	
<b>La Vicalanda</b>	<b>29,50€</b>
D.O. C Rioja <i>Bodegas Bilbaínas, Haro</i> Tempranillo Blanc	
<b>Cillar de Silos</b>	<b>30,00€</b>
D.O. Ribera del duero. <i>Cillar de Silos, Quintana del Pidio</i> Albillo Real i Albillo Mayor passats per foudres durant 8 mesos	
<b>Máis Alá</b>	<b>33,00€</b>
Vi de O Bolo, <i>Ourense fet per Xosé Lois Sebio.</i> Godello parcialment fermentat amb les seves mares i reposat en foudres vells	
<b>Elástico</b>	<b>45,00€</b>
Vi de Valdejalón. <i>Bodegas Frontonio, Valdejalón</i> Garnatxa Blanca, Palomino, Macabeu i Rojal	
<b>Chivite Colección 125</b>	<b>68,00€</b>
D.O. Navarra <i>Bodega Chivite, Villatuerta</i> Chardonnay fermentat en barrica i criat amb les seves mares durant un any	

*DE LA RESTA DEL MÓN*

<b>Le Vieille Ferme</b>	<b>16,00€</b>
AOC Côtes du Luberon - Valle del Ródano, <i>Famille Perrin, Espira-de L'Agly</i> Bourboulenc, Garnacha Blanca, Vermentino, Ugni Blanc	
<b>Supernova</b>	<b>21,00€</b>
Vin de France <i>Domaine Danjou-Banessy, Espira-de L'Agly</i> Muscat macerat amb les pells	
<b>Occultum Lapidem</b>	<b>24,00€</b>
A.O.C Côtes du Roussillon <i>Domaine de Bila-Haut, Roussillon</i> Garnatxa Blanca, Gris i Vermentino	
<b>Zusslin Gewurztraminer</b>	<b>30,00€</b>
AOC Alsace <i>Domaine Valentin Zusslin, Orschwihr</i> <i>Gewürztraminer amb fermentació en foudres i posterior criaça en barriques de roure durant 10 mesos</i>	
<b>La Plage -Camí de la Retirada-</b>	<b>38,00€</b>
IGP Côte Vermeille, Catalunya del Nord <i>Garnatxa Gris i negre vinificada en bocois de castanyer durant 5 mesos i afegit d'una solera del 1939. Agricultura ECO</i>	
<b>Voile de Chardonnay</b>	<b>49,00€</b>
Côtes du Jura <i>Domaine Des Carlines, Menétru-le-Vignoble</i> Chardonnay amb una criaça de 12 mesos en botes de roure francès i posteriorment fa 24 mesos de Velo Flor	
<b>Chablis Grand Régnard</b>	<b>58,00€</b>
AOC Chablis. <i>Maison Régnard, França</i> Chardonnay	

## *Vins Rosats*

### *DE L'EMPORDÀ*

#### **Ales Roses**

D.O Catalunya *Terra Remota, Sant Climent Sescebes*  
*Garnatxa negra*

**18,00€**

#### **Notes de Rosat**

D.O Empordà *Mas Geli, Pals*  
*Carinyena negra*

**19,00€**

#### **Mosst**

D.O. Empordà *Masia Serra, Cantallops*  
*Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc*

**21,00€**

### *DE CATALUNYA*

#### **La Rosa**

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

**23,00€**

#### **Mart**

D.O. Penedès *Bodega Gramona, St. Sadurní d'Anoia*  
Xarel·lo vermell de baixa graduació amb certificació ECO

**24,00€**

#### **Abadia de Poblet Vi de Monestir**

D.O Conca de Barberà *Abadia de Poblet, Monasteri de Santa Maria de Poblet*  
Lledoner i Trepat fermentades en dipòsits d'Inox amb una posterior criança estatica sobre fines lies

**26,00€**

#### **Gran Caus**

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

**30,00€**

**Pla dels Àngels**

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

**38,00€***D'ESPANYA***Las Fincas Rosado**

I.G.P 3 Riberas *Bodegas Chivite, Villatuerta*  
Garnatxa Tinta

**21,00€****La Pequeñita**

D.O. C La Rioja *Alonso & Pedrajo, Villalba de Rioja*  
Maturana blanca i negra amb una triple vinificació: dipòsits d'Inox, àmfores de fang i botes antigues

**36,00€***DE LA RESTA DEL MÓN***La Rouvière**

Appellation Côtes de Provence Contrôlée *Domaine de la Rouvière, Tourtour*  
Garnatxa

**25,00€****Château Roubine**

Cru Classé, Appellation Côtes de Provence Contrôlée. *Lorgues Provence, France*  
Garnatxa, Cinsault, Mourvedre, Syrah ecològics

**27,00€**

## Vins Vermells

### DE L'EMPORDÀ

<b>La Treta</b>	<b>17,50€</b>
D.O. Empordà <i>Vinos del Paseante</i> Garnatxa i Carinyena negra	
<b>Missatger</b>	<b>18,00€</b>
D.O. Empordà <i>Pujol Cargol, Masarac</i> Carinyena negra de vinyes velles amb una criança de 12 mesos en cub de ciment	
<b>Gorgs</b>	<b>18,50€</b>
D.O. Empordà <i>Mas Estela, La Selva de Mar</i> Garnatxa, Syrah i Samsó, vi reposat en dipòsits d'Inox	
<b>Notes de Negre</b>	<b>19,00€</b>
D.O. Empordà <i>Mas Geli, Pals</i> Garnatxa Negra	
<b>Vida En Negre</b>	<b>19,50€</b>
D.O. Empordà <i>Mas Vida Celler, Cistella</i> Samsó, Merlot i Ull de llebre	
<b>Selecció Vinyes Velles</b>	<b>20,00€</b>
D.O. Empordà <i>Celler Martí Fabra, Sant Climent Sescebes</i> Carinyena i Garnatxa Negra de fermentació en tines amb un posterior repos en tines de formigó durant 9 mesos i un any amb botes de roure	
<b>La Figa</b>	<b>20,50€</b>
Vi de l'Empordà <i>LaNatural, Diana</i> Garnatxa i Carinyena amb maceració carbònica	
<b>Finques Incansables</b>	<b>21,00€</b>
D.O. Empordà <i>Viniric, Calonge</i> Monastrell de vinyes velles	

<b>Samas</b>	<b>21,50€</b>
D.O. Empordà <i>Celler Castelló &amp; Murphy, Alt Empordà</i> Merlot, Cabernet Sauvignon i Carinyena envellides 12 mesos en bótes	
<b>Blauet dels Aiguamolls</b>	<b>22,00€</b>
Vi de l'Empordà <i>Maset Plana, Garriguella</i> Malbec amb criaça de botes de roure francès	
<b>Sarau negre</b>	<b>23,00€</b>
Vi de l'Empordà <i>RIM de Jordi Esteve, Rabós de l'Empordà</i> Garnatxa i Carinyena amb mínima intervenció	
<b>Amic</b>	<b>23,50€</b>
D.O Empordà <i>Celler Mas Gil, Calonge</i> <i>Garnatxa, Carinyena, Merlot, Cabernet Sauvignon i Syrah envellides 6 mesos en botes</i>	
<b>Coma del vaixell</b>	<b>24,00€</b>
D.O. Empordà <i>Celler Hugas de Batlle, Colera</i> Cabernet Sauvignon, Merlot, Carinyena i Syrah amb 2 mesos en bóta de roure francès	
<b>Clos de les Dòmines Reserva</b>	<b>24,50€</b>
D.O Empordà <i>Celler Cooperatiu d'Espolla, Espolla</i> Cabernet Sauvignon, Carinyena i Merlot amb 24 mesos de criaça en barrica i 12 en ampolla	
<b>Pepe</b>	<b>25,00€</b>
Vi de l'Empordà <i>LaNatural, Diana</i> Lledoner, Merlot, Syrah, Petit Verdot i Samsó, maceració mínima amb les pells	
<b>Sense Pressa</b>	<b>25,00€</b>
D.O. Empordà <i>Mas Geli, Pals</i> Garnatxa Negra amb criaça de 6 messos	
<b>L'Intrús</b>	<b>26,00€</b>
D.O. Empordà <i>Roig Parals, Mollet de Peralada</i> Cabernet Sauvignon i Merlot criat durant 13 mesos en botes de roure francès	

<b>SOMIADORS</b>	<b>26,00€</b>
D.O. Empordà <i>7 Magnífics, Família Torres</i> <i>Garnatxa i Carinyena, criança de 9 mesos en bóta</i>	
<b>La Follia</b>	<b>29,00€</b>
Vi de l'Empordà <i>LaNatural, Diana</i> Com un pinot noir amb amb maceració carbònica	
<b>Syrah de la Muntanya</b>	<b>30,00€</b>
D.O. Empordà <i>Mas Oller, Torrent</i> Syrah amb una criança en bota de roure francès durant un any	
<b>Camí de Cormes</b>	<b>31,50€</b>
D.O. Empordà <i>Roig Parals, Mollet de Peralada</i> Samsó de vinyes centenàries amb una criança de 12 mesos en botes de roure francès	
<b>Expressió de Gresa</b>	<b>33,00€</b>
D.O. Empordà <i>Vinyes Olivardots, Capmany</i> Samsó, 12 mesos en botes de roure francès	
<b>La Fàbrega</b>	<b>33,50€</b>
Vi de l'Empordà <i>Somni d'Istiu, Cap de Creus</i> Carinyena de vinyes del 1947, fermentació en Inox i criat durant 5 mesos en botes de roure francès (bota vella)	
<b>Finca Malaveïna</b>	<b>34,00€</b>
D.O. Empordà. Vins i Caves Perelada, Perelada Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Garnatxa Negra envellides 16 mesos en bótes de roure francès	
<b>Bonfill</b>	<b>34,00€</b>
D.O. Empordà <i>Celler Arché Pagès, Capmany</i> Carinyena envellides 12 mesos en bótes	
<b>Valmaña</b>	<b>36,00€</b>
D.O. Empordà <i>Clos d'Agon, Calonge</i> Merlot, Syrah i Cabernet Sauvignon	

<b>Puig de Guàrdies</b>	<b>42,00€</b>
D.O. Empordà <i>Mas Romeu, Palau-Saverdera</i> Syrah i Monastrell criat durant un any en botes de roure francès, resta de criaça en ampolla	
<b>Sota els Àngels</b>	<b>45,00€</b>
D.O. Empordà <i>Celler Sota els Àngels, Cruïlles</i> <i>Cabernet Sauvignon i Samsó criat 12 mesos en bótes de roure francès de torrat mig</i>	
<b>reVolt</b>	<b>55,00€</b>
D.O. Empordà <i>Vins de la Memòria de Xavi Nolla, Coll de Banyuls</i> Carinyena de vinyes molt velles, 120 anys, que passa per bocois de castanyer	
<b>Clos Adrien</b>	<b>59,00€</b>
D.O. Empordà <i>Terra Remota, Sant Climent Sescebes</i> Syrah i Garnatxa amb criaça de 6 mesos en botes noves	
<b>Aires de Garbet</b>	<b>72,00€</b>
D.O. Empordà <i>Castell de Peralada, Alt Empordà</i> 100% Garnatxa en botes de roure francès durant 15 mesos	
<b>Finca Garbet</b>	<b>140,00€</b>
D.O. Empordà <i>Vins i Caves Perelada, Perelada</i> Syrah	
<i>DE CATALUNYA</i>	
<b>Virtual</b>	<b>15,00€</b>
Vi del Alt Penedés <i>Viamic, Jaume Jordà</i> Garnatxa i Ull de Llebre	
<b>Sindicat La Figuera</b>	<b>19,00€</b>
D.O. Montsant <i>Sindicat la Figuera, La Figuera</i> Garnatxa Negra amb una criaça en tines soterrades durant 8 mesos	
<b>L'Enclòs de Peralba</b>	<b>20,50€</b>
Vi Fi de Masia <i>Bodega Santa Aletheia, Sant Sadurní d'Anoia</i> <i>Garnatxa i Sirà amb criaça de 12 mesos. Viticultura biodinàmica</i>	



<b>Brunus</b>	<b>23,00€</b>
D.O. Montsant <i>Portal del Montsant, Marçà</i> Carinyena i Garnatxa amb una criança de 12 mesos en botes de roure francès	
<b>Els Pics</b>	<b>25,00€</b>
D.O. Q Priorat <i>Mas Alta, La Vilella Alta</i> Garnatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon i Sirà, fa una criança de 12 mesos en ciment i després per botes de roure	
<b>Clàssic</b>	<b>26,00€</b>
D.O.Q. Priorat <i>Fredi Torres &amp; Marc Lecha Gratallops, Priorat</i> Garnatxa, Carinyena, Syrah i Macabeu 80% del vi en repòs en inox durant 10 mesos i el 20% restant en botes noves de roure francès	
<b>Trepat de Josep Foraster</b>	<b>26,00€</b>
D.O. Conca de Barberà <i>Mas Foraster, Montblanc</i> Trepat amb una criança de 7 mesos en botes de roure francès	
<b>Nu</b>	<b>27,00€</b>
D.O. Montsant <i>Celler Coca i Fitó, Tarragona</i> Garnatxa negra	
<b>Pólvora</b>	<b>29,00€</b>
D.O. Conca de Barberà <i>Mas Foraster &amp; Xavi Nolla</i> Trepat en bocois de castanyer durant 3 mesos	
<b>Candia</b>	<b>30,00€</b>
Vi de Pla de Bages <i>Oller del Mas, Manresa</i> Garnatxa, Sumoll, Samsó i Syrah, després de la fermentació fa una criança en botes, ous de formigó i posteriorment repòs del vi en ampolla	
<b>Julieta de Josep Foraster</b>	<b>32,00€</b>
D.O. Conca de Barberà <i>Mas Foraster, Montblanc</i> Trepat amb 7 mesos d'ou de formigó	

<b>Les Brugueres</b>	<b>33,00€</b>
D.O. Priorat <i>La Conreria d'Scala Dei, Escaladei</i> Garnatxa i Syrah amb que passen per barrica de roure (70%) i el resta en dipòsits d'Inox	
<b>Scala Dei Prior</b>	<b>36,90€</b>
D.O.Q. Priorat <i>Scala Dei, La Morera de Montsant</i> Garnatxa Negra, Carinyena, Cabernet i Syrah. Criança d'un any en bótes de roure francès i un any en ampolla	
<b>Mas Edetària Selecció</b>	<b>37,50€</b>
D.O. Terra Alta <i>Bodega Edetària, Gandesa</i> Garnatxa Peluda, Garnatxa Fina i Samsó en bóta de roure francès de 500L durant 12 mesos	
<b>Lo Món</b>	<b>41,00€</b>
D.O.Q. Priorat. <i>Trossos del Priorat, Gratallops</i> Garnatxa negra, Samsó, Syrah i Cabernet Sauvignon criats en bóta de roure durant 12 mesos	
<b>Mas Mallola</b>	<b>48,00€</b>
D.O.Q. Priorat <i>Marco Abella, Porrera</i> Garnatxa i Carinyena amb una criança en bota durant 15 mesos	
<b>Hugo</b>	<b>49,00€</b>
D.O Montsant <i>Portal de Montsant, Capçanes</i> Garnatxa Negra amb criança en foudres	
<b>La Font Voltada</b>	<b>49,50€</b>
D.O. Conca de Barberà <i>Abadia de Poblet, Montblanc</i> Trepat envellit 14 mesos en bocois de 600L	
<b>5 Partides</b>	<b>54,00€</b>
D.O. Q Priorat <i>Cal Batllet, Gratallops</i> Samsó que fa una criança en tres mètodes diferents: 90% botes de roure, i el resta en Damajoana i FlexTank	
<b>Especial Picapoll</b>	<b>65,00€</b>
D.O Pla de Bages <i>Oller del Mas, Manresa</i> Picapoll negre amb criança en bota de roure francès durant 9 mesos i posterior descans del vi en ampolla	

<b>Scala Dei Sant Antoni</b>	<b>2018</b>	<b>94,00€</b>
D.O.Q. Priorat <i>Celler Scala Dei, La Morera de Montsant</i>	<b>2017</b>	<b>98,00€</b>
Garnatxa amb rapa envellida 16 mesos en cubs de ciment, amfores i foudres de 1.400L.		
<i>D'Espanya</i>		
<b>Ser Vivo y Natural</b>		<b>19,00€</b>
D.O. Ribera del Duero Bodegas Hermanos. <i>Páramo Arroyo, Pedrosa de Duero</i> Tinta fina 100% jove sense sulfits		
<b>Arrocal Roble</b>		<b>18,50€</b>
D.O. Ribera del Duero <i>Bodegas Arrocal, Burgos</i> Tinto Fina amb criaça de botes de roure francès durant 9 mesos		
<b>Rublo</b>		<b>21,00€</b>
D.O. Ca Rioja <i>Bodegas Tentenublo (Roberto Oliván), Lanciego Rioja Alavesa</i> Tempranillo i Malvasia fermentades amb tines obertes i criaça en foudres durant 12 mesos		
<b>Pies Negros</b>		<b>23,00€</b>
D.O.C Rioja <i>Artuke Bodegas y Viñedos, Mañueta (Baños de Ebro)</i> Tempranillo i Graciano		
<b>Casar de Burbia</b>		<b>23,50€</b>
D.O. Bierzo <i>Valtuille de Arriba, León</i> Mencía reposada 2 mesos amb els seus llevats i envellit 10-12 mesos en bóta vella		
<b>Hacienda el Ternero</b>		<b>25,00€</b>
D.O.C. Rioja <i>Viñedos Del Ternero, Ternero</i> Tempranillo crianza selecció		
<b>Adega do Ricon</b>		<b>26,00€</b>
Vi de Pontevedra <i>Adega Ricón, Arbo</i> Sousón, Mencía, Caiño Tinto, Espadeiro i Brancallao		
<b>Casa Agrícola</b>		<b>26,50€</b>
D.O. Vinos Alicante <i>Bodega Pepe Mendoza, Alicante</i> Monastrell, Alicante Bouschet i Giró		

<b>Teimosia</b>	<b>27,00€</b>
Vi de Rias Baixas sense DO <i>Adega do Vimbio, O Rosal</i> Cariño tinto, Souson i Castañal amb una criança en inox i en botes de roure de segon ús de diferents mides	
<b>Viñas Viejas</b>	<b>28,00€</b>
D.O.C Rioja <i>Bodegas Bilbaínas, Haro</i> Tempranillo amb una criança de 12 mesos en botes de roure	
<b>Desvelo</b>	<b>29,00€</b>
D.O.Ca Rioja <i>Hacienda Grimón, Ventas Blancas</i> Graciano fermentat i criat en botes noves	
<b>Arrocal Selección Especial</b>	<b>28,50€</b>
D.O. Ribera del Duero <i>Bodegas Arrocal, Burgos</i> Tinto Fina amb criança de botes de roure francès durant 18 mesos	
<b>Finca Los Quemados</b>	<b>42,00€</b>
D.O. Ribera del Duero <i>Villanueva de Gumiel, Burgos</i> Tinta fina amb 3 mesos de maceració en pells, pas per bóta i posterior repòs en ampolla	
<b>Viña Zaco</b>	<b>61,00€</b>
D.O.C Rioja <i>Bodegas Bilbaínas, Haro</i> Tempranillo amb una criança mitja de 20 mesos en foudres de 1.200L	
<i>DE LA RESTA DEL MÓN</i>	
<b>Le Vieille Ferme</b>	<b>16,00€</b>
AOC Côtes du Luberon - Valle del Ródano, <i>Famille Perrin, Espira-de L'Agly</i> Carinyena, Cinsault, Garnatxa Negra, Syrah	
<b>Zusslin Ophrys</b>	<b>35,00€</b>
AOC Alsace <i>Domaine Valentin Zusslin, Orschwihr</i> Pinot Noir amb fermentació en foudres i posterior criança en barriques de roure durant 18 mesos	
<b>George Vignes Authentiques</b>	<b>36,00€</b>
Côtes du Rhône <i>Domaine Les Bruyères,</i> Sirà amb una criança sobre fines lies de 6 i 7 vins	

**Les Vieilles Vignes****67,00€**

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

*Vins Escumosos**CATALANS***La Senyora****18,00€**

D.O Cava *Caves Mont-Ferrat, Blanes*  
Chardonnay Macabeu, Parellada i Xarel·lo

**Nobles i Guillotines (Pét-Nat, Vi d'agulla)****19,00€**

D.O Penedès *Caves Parxet, Tiana*  
Chenin i Sauvignon Blanc

**Terra de Marca Brut Nature Reserva****22,00€**

D.O. Cava Celler *Terra D Marca, Castellví de la Marca* Macabeu  
Xarel·lo, Macabeu i Parellada amb 48 mesos de criaça en rima

**Essential Xarel·lo Brut****22,00€**

D.O. Cava *Caves Juvé & Camps, Sant Sadurní d'Anoia*  
Xarel·lo amb 24 mesos de criaça en rima

**Blanc de Blancs Extra Brut****26,00€**

VT Conca del riu d'Anoia *Raventós i Blanc, Sant Sadurní d'Anoia* Macabeu  
Xarel·lo, Macabeu, Parellada i Malvasia de Sitges amb 18 mesos de criaça en rima mínima

**Gran Claustro Brut Nature Gran Reserva****26,00€**

D.O Cava *Vins i Caves Perelada, Perelada*  
Chardonnay i Pinot Noir

**Rovellats Imperial Brut Reserva****27,00€**

D.O Cava *Bodega Rovellats, Sant Martí Sarroca*  
*Macabeu, Xarel·lo i Parellada amb una criaça mínima de 24 mesos*

<p><b>De Nit Brut Nature Reserva</b>                  VT Conca del riu d'Anoia <i>Raventós i Blanc, Sant Sadurní d'Anoia</i>                  Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Monastrell Amb 15 mesos de criaça en rima</p>	<b>27,50€</b>
<p><b>Coquet Brut Nature Gran Reserva</b>                  D.O Cava <i>Caves Mestres, Sant Sadurní d'Anoia</i>                  Macabeu, Xarel·lo i Parellada, més de 42 mesos de rima amb tap de suro</p>	<b>28,50€</b>
<p><b>Titiana Brut Rosé</b>                  D.O Cava <i>Caves Titiana, Tiana</i>                  Pinot Noir, Trepat i Xarel·lo</p>	<b>29,00€</b>
<p><b>Maria Cabané Gran Reserva Extra Brut</b>                  D.O Cava <i>Caves Parxet, Alella</i>  <i>Pansa Blanca</i></p>	<b>30,50€</b>
<p><b>Ars Collecta Blanc de Noirs Brut Gran Reserva</b>                  D.O Cava <i>Codorniu, Sant Sadurní d'Anoia</i>                  Pinot Noir, Trepat i Xarel·lo amb 18 mesos de criaça</p>	<b>31,00€</b>
<p><b>Mirgin Laietà Brut Nature Gran Reserva</b>                  D.O Cava <i>Alta Alella, Tiana &amp; Alella</i>                  Monastrell amb una criaça mínima de 30 mesos</p>	<b>33,00€</b>
<p><b>Gran Juvé Brut Nature Gran Reserva</b>                  D.O. Cava <i>Juvé &amp; Camps, Sant Sadurní d'Anoia</i>                  Xarel·lo</p>	<b>38,00€</b>
<p><b>Josep Raventós Gran Reserva</b>                  D.O Cava <i>Codorniu, Sant Sadurní d'Anoia</i>                  Chardonnay, Macabeu, Xarel·lo i Pinot Noir</p>	<b>44,00€</b>
<p><b>Manuel Raventós Brut Nature</b>                  VT Conca del Riu d'Anoia <i>Raventós i Blanc, Sant Sadurní d'Anoia</i>                  Xarel·lo i Sumoll</p>	<b>86,00€</b>

*XAMPANYS*

<b>RH Coutier Grand Cru Cuvée Tradition</b> Champagne <i>RH Coutier, Ambonnay</i> Chardonnay i Pinot Noir	<b>51,00€</b>
<b>Brimoncourt Brut Rosé</b> Champagne <i>Champagne Brimoncourt, Reims</i> Pinot Noir, Chardonnay i Meunier	<b>52,00€</b>
<b>Terroir Natal Brut Blanc de Blancs Grand Cru</b> Champagne <i>Champagne Sanger, Avize</i> Chardonnay Grand Cru de la Côte des Blancs (Avize, Oger i Cramant)	<b>60,00€</b>
<b>Charles Heidsieck Brut Reserve</b> Champagne <i>Charles Heidsieck</i> Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier	<b>70,00€</b>