



- 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

Índex

Índex

Aperitius / Destil·lats

Appetizers / Distilled

Blancs

White

Rosats

Rosé

Vermells

The red wine

Escumosos

Sparkling wines

Cafès i infusions

Coffee and infusions

Aperitius

Aperitius

Fino / Manzanilla	4,50€
Copa de cava / Kir Royal	4,50€
Copa de vi blanc / Kir	4,20€
Copa de vi rosat	3,50€
Copa de vi vermell	4,70€
Aperol/St Germain/ Campari Spritz	9,00€
Negroni	8,00€
Combinats	10,00€
Refresc	3,50€
Bitter Kas	3,50€
Vermut	4,00€

Destil·lats

Destil·lats

Xarrups	4,00€
Xarrups Premium	6,00€
Whiskys	12,00€
Calvados	12,00€
Baileys	

Vins Blancs

Vins

blancs

De l'Empordà

L'Encís 17,00€

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

Vella Lola 17,00€

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

Collection 19,00€

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

Celler Esclanya 21,00€

D.O. Empordà Celler Esclanya, Begur
Malvasia

Tocat de l'Ala 22,00€

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

Mosst 22,00€

D.O. Empordà Masia Serra, Cantallops
Lledoner Blanc, Gris i Moscat

Selecció (Vinyes del 1936) 22,50€

D.O. Empordà Celler Pujol Cargol, Masarac
*Lledoner Blanc i Roig i Macabeu 5 dies de maceració
amb les pells i 5 mesos de repòs amb les mares*

Flow 23,00€

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

Xot dels Aspres 24,00€

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

Joncària Moscat Barrica 24,50€

D.O. Empordà Pere Guardiola, Capmany
*Moscat d'Alexandria fermentat en barrica de roure
francès amb posterior criança en botes*

Groc d'Àmfora 24,00€

D.O. Empordà Vinyes d'Olivardots, Capmany
*Garnatxa Blanca i Roja, Macabeu amb fermentació i
criança en àmfora de 700L*

Camí de Cormes 29,50€

D.O. Empordà Roig Parals, Mollet de Peralada
Garnatxa Roja brisada i passada per bóta

Caminante 29,50€

D.O. Catalunya Terra Remota, Sant Climent Sescebes
*Garnatxa Blanca, Chardonnay i Chenin en dipòsits
d'inox amb posterior pas per barrica amb battonage i
criança amb fines lies durant 8 mesos*

Solista Nº 7 30,00€

D.O. Empordà. Mas Geli, Pals
Subirat Parent

Blanc de Gresa 31,00€

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

Vall de Molinàs 35,00€

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

Finca La Garriga 36,00€

D.O. Empordà Bodega Peralada, Alt Empordà
Chardonnay i Garnatxa criat 8 mesos en bótes

Pla de Tudela 46,00€

D.O. Empordà Espelt Viticultors, Vilajuïga
*Picapolla que fermenta en dipòsits d'Inox amb una
posterior criança sobre lies en ous de formigó durant 7
mesos*

Clos d'Agon 51,00€

D.O. Catalunya Clos d'Agon, Calonge
Viognier, Roussanne i Marsanne amb criança en botes

De Catalunya

Can Sumoi 22,00€

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

Les Contrades 23,00€

Vi de l'Alt Penedès Vins de Josep Beltran, Avinyonet del
Penedès
*Xarel·lo i Muscat de Frontignan brisades i una criança
en botes durant 3 mesos*

Viver d'Espiells **24,00€**

D.O Penedés Caves Juvé & Camps, St Sadurní d'Anoia
Malvasia de Sitges amb una doble criaça, una de 6 mesos en àmfores i 3 mesos en barrica

Gres **25,00€**

D.O. Penedès. Anima Mundi, Sant Sebastià dels Gorgs
Xarel·lo natural amb tri-elaboració: fermentació en àmfores d'argila, fermentació en bóta vella i maceració de pells

La Xocolata del Lloro **28,00€**

Vi fet per Roc i Leo Gramona, Sant Sadurní d'Anoia
Malvasia amb criaça en inox

Les Brugueres **28,00€**

D.O. Q Priorat, La Conreria d'Scala Dei, Escaladei
Garnatxa Blanca amb criaça sobre fines lies durant 5 mesos

Turons de la Pleta **28,00€**

D.O. Costers del Segre, Bodegues Raimat
Chardonnay amb criaça de 12 mesos en foudres

Santa Maria de Martorelles **29,00€**

D.O Alella Can Matons, Alella
Pansa Blanca

Escanya-Vella **36,00€**

D.O.Q Priora Cal Batllet, Gratallops
Escanya-Vella fermentada en ous de FlexTank i criaça posterior en tines de FlexTank amb les mares durant 6 mesos

Murmuri **38,00€**

D.O.Q Priorat Mas Doix, Poboleda
Garnatxa Blanca i Macabeu amb fermentació i criaça en dipòsits d'INOX

La Solana Alta Blanc **56,00€**

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

D'Espanya

Fraga do Corvo **23,00€**

D.O Monterrei Fraga do Corvo, Vilaza
Godello amb criaça sobre fines lies durant 3 mesos

Embotellado Tardio **23,00€**

D.O Ribeiro Finca A Viñoa, Valle del Río Avia
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

Nosso 24,00€

VT Castilla y León Menade, Nava del Rey

Verdejo amb criança sobre fines lies durant 5 mesos

Atalier 29,00€

D.O Rias Baixas. Raúl Pérez, Val do Salnés

Albariño fermentat i criat en botes de mides diferents

La Vicalanda 32,00€

D.O. C Rioja Bodegas Bilbaínas, Haro

Tempranillo Blanc

Máis Alá 39,00€

Vi de O Bolo, Ourense fet per Xosé Lois Sebio

Godello parcialment fermentat amb les seves mares i reposat en foudres vells

Elástico 55,00€

Vi de Valdejalón. Bodegas Frontonio, Valdejalón

Garnatxa Blanca, Palomino, Macabeu i Rojal

Chivite Colección 125 68,00€

D.O. Navarra Bodega Chivite, Villatuerta

Chardonnay fermentat en barrica i criat amb les seves mares durant un any

De la resta del món

Occultum Lapidem 26,00€

A.O.C Côtes du Roussillon Domaine de Bila-Haut

Garnatxa Blanca, Gris i Vermentino

Zusslin Gewurztraminer 36,00€

AOC Alsace Domaine Valentin Zusslin, Orschwihr

Gewurztraminer amb fermentació en foudres i posterior criança en barriques de roure durant 10 mesos

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 afegit d'una solera del 1939. Agricultura ECO

Voile de Chardonnay 52,00€

Côtes du Jura Domaine Des Carlines,

Menétru-le-Vignoble

Chardonnay amb una criança de 12 mesos en botes de roure francès i posteriorment fa 24 mesos de Velo Flor

Chablis Grand Régnard 62,00€

AOC Chablis. Maison Régnard, França

Chardonnay

Vins Rosats

Vinos

rosados

Notes de Rosat 19,00€

D.O Empordà Mas Geli, Pals
Carinyena negra

Mosst 21,00€

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

La Rosa 23,00€

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

Mart 24,00€

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

Gran Caus 30,00€

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

Pla dels Àngels 38,00€

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

Las Fincas Rosado 21,00€

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

La Pequeñita 36,00€

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

Vins Vermells

Vinos
tintos

De l'Empordà

La Treta 17,50€

D.O. Empordà Vinos del Paseante
Garnatxa i Carinyena negra

Gorgs 18,50€

D.O. Empordà Mas Estela, La Selva de Mar
Garnatxa, Syrah i Samsó, vi reposat en dipòsits d'Inox

Selecció Vinyes Velles 20,00€

D.O. Empordà Celler Martí Fabra, St Climent Sescebes
Carinyena i Garnatxa Negra de fermentació en tines, un any amb botes de roure i un repos en tines de formigó durant 9 mesos

La Figa 20,50€

Vi de l'Empordà LaNatural, Diana
Garnatxa i Carinyena amb maceració carbònica

Senglar 21,00€

D.O. Empordà, Celler Mas Romeu, Palau-Saverdera
Garnatxa i Merlot

Xot dels Aspres 21,50€

D.O. Empordà Vinya dels Aspres, Cantallops
Cabernet Sauvignon, Carinyena i Garnatxa amb una cria en botes durant 7 mesos

Finques Incansables 21,00€

D.O. Empordà Viniric, Calonge
Monastrell de vinyes velles

Samas 21,50€

D.O. Empordà Celler Castelló & Murphy, Alt Empordà
Merlot, Cabernet Sauvignon i Carinyena envellides 12 mesos en bótes

Notes de Negre 22,00€

D.O. Empordà Mas Geli, Pals
Garnatxa Negra

Sarau negre 23,00€

Vi de l'Empordà RIM de Jordi Esteve, Rabós de l'Empordà
Garnatxa i Carinyena amb mínima intervenció

Amic 25,50€

D.O Empordà Celler Mas Gil, Calonge
*Cabernet, Carinyena, Garnatxa, Merlot, i Syrah
envellides 6 mesos en botes velles*

Pepe 25,00€

Vi de l'Empordà LaNatural, Diana
*Lledoner, Merlot, Syrah, Petit Verdot i Samsó,
maceració mínima amb les pells*

Sense Pressa 25,00€

D.O. Empordà Mas Geli, Pals
Garnatxa Negra amb criança de 6 messos

SOMIADORS 26,00€

D.O. Empordà 7 Magnífics, Família Torres
Garnatxa i Carinyena, criança de 9 mesos en bóta

Syrah de la Muntanya 30,00€

D.O. Empordà Mas Oller, Torrent
*Syrah amb una criança en bota de roure francès
durant un any*

Expressió de Gresa 33,00€

D.O Empordà Vinyes Olivardots, Capmany
Samsó amb 12 mesos en botes de roure francès

La Fàbrega 33,50€

Vi de l'Empordà Somni d'Istiu, Cap de Creus
*Carinyena de vinyes del 1947, fermentació en Inox i
criat durant 5 mesos en botes velles de roure francès*

Bonfill 34,00€

D.O. Empordà Celler Arché Pagès, Capmany
Carinyena envellides 12 mesos en foudre

Camí de Cormes 36,00€

D.O. Empordà Roig Parals, Mollet de Peralada
*Samsó de vinyes centenàries amb una criança de 12
mesos en botes de roure francès*

Finca Malaveïna 38,00€

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

Puig de Guàrdies 46,00€

D.O. Empordà Mas Romeu, Palau-Saverdera
*Syrah i Monastrell criat durant un any en botes de
roure francès, resta de criança en ampolla*

Sota els Àngels 48,00€

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

reVolt **55,00€**

D.O Empordà Vins de la Memòria Xavi Nolla, Coll de Banyuls

Carinyena de vinyes molt velles, 120 anys, que passa per bocois de castanyer

Clos Adrien **59,00€**

D.O. Empordà Terra Remota, Sant Climent Sescebes

Syrah i Garnatxa amb criança de 6 mesos en botes noves

Aires de GARBET **65,00€**

D.O. Empordà, Vins i Caves Perelada, Perelada

Garnatxa amb criança de 15 mesos en botes de segon ús i reste en ampolla

FINCA GARBET **145,00€**

D.O. Empordà, Vins i Caves Perelada, Perelada

Syrah amb criança de 24 mesos en botes noves i reste en ampolla

De Catalunya

Sindicat La Figuera **19,00€**

D.O Montsant Sindicat la Figuera

Garnatxa Negra en criança en tines de ciment

L'Enclòs de Peralba **20,50€**

Vi Fi de Masia, St Sadurní d'Anoia

Garnatxa i Sirà amb criança de 12 mesos

Brunus **23,00€**

D.O Montsant Portal del Montsant, Marçà

Carinyena i Garnatxa amb una criança de 12 mesos en botes de roure francès

Els Pics **25,00€**

D.O.Q Priorat Mas Alta, La Vilella Alta

Garnatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon i Sirà, una criança de 12 mesos en ciment i després per botes

Clàssic **26,00€**

D.O.Q. Priorat Fredi Torres & Marc Lecha Gratallops

Garnatxa, Carinyena, Syrah i Macabeu 80% en repós en inox i el 20% restant en botes noves

Nu **27,00€**
D.O. Montsant Celler Coca i Fitó, Tarragona
Garnatxa negra

Candia **30,00€**
Vi de Pla de Bages Oller del Mas, Manresa
Garnatxa, Sumoll, Samsó i Syrah amb una criança en botes, ous de formigó i repòs del vi en ampolla

Mas Edetària Selecció **37,50€**
D.O. Terra Alta Bodega Edetària, Gandesa
Garnatxa Peluda, Garnatxa Fina i Samsó en bota

Lo Món **41,00€**
D.O.Q. Priorat Trossos del Priorat, Gratallops
Garnatxa negra, Samsó, Syrah i Cabernet Sauvignon criats en bóta de roure durant 12 mesos

Mas Mallola **48,00€**
D.O.Q. Priorat Marco Abella, Porrera
Garnatxa i Carinyena en botes durant 15 mesos

Hugo **52,00€**
D.O Montsant Portal de Montsant, Capçanes
Garnatxa Negra amb criança en foudres

La Font Voltada **54,00€**
D.O. Conca de Barberà Abadia de Poblet, Montblanc
Trepat envellit 14 mesos en bocois de 600L

5 Partides **62,00€**
D.O. Q Priorat Cal Batllet, Gratallops
Samsó que fa una criança en tres mètodes diferents: 90% botes de roure, i el resta en Damajoana i FlexTank

Especial Picapoll **71,00€**
D.O Pla de Bages Oller del Mas, Manresa
Picapoll negre amb criança en bota de roure francès durant 9 mesos i posterior descans del vi en ampolla

Scala Dei Sant Antoni **99,00€**
D.O.Q. Priorat Celler Scala Dei, La Morera de Montsant
Garnatxa amb rapa envellida 16 mesos en cubs de ciment, amfores i foudres de 1.400L

D'Espanya

Arrocal Roble **18,50€**

D.O. Ribera del Duero Bodegas Arrocal, Burgos
Tinta Fina amb criança de botes durant 9 mesos

Ser Vivo y Natural **19,00€**

D.O. Ribera del Duero Páramo Arroyo
Tinta fina 100% jove sense sulfits

Rublo **22,00€**

D.O.Ca Rioja Bodegas Tentenublo
Tempranillo i Malvasia fermentades amb tines obertes i criança en foudres durant 12 mesos

Casar de Burbia **23,50€**

D.O. Bierzo Valtuille de Arriba, León
Mencía criada 2 sobre i envellit 10-12 mesos en bóta vella

Hacienda el Ternero **27,00€**

D.O.Ca Rioja Viñedos Del Ternero, Ternero
Tempranillo crianza selección

Casa Agrícola **27,50€**

D.O. Vinos Alicante Bodega Pepe Mendoza, Alicante
Monastrell, Alicante Bouschet i Giró

Teímosia **29,00€**

Vi de Rias Baixas sense DO Adega do Vimbio, O Rosal
Caiño tinto, Souson i Castañal en inox i en botes velles

La Vicalanda Viñas Viejas **31,00€**

D.O.C Rioja Bodegas Bilbaínas, Haro
Tempranillo amb una criança de 12 mesos

Desvelo **32,00€**

D.O.Ca Rioja Hacienda Grimón, Ventas Blancas
Graciano fermentat i criat en botes noves

Arrocal Selección Especial **35,00€**

D.O. Ribera del Duero Bodegas Arrocal, Burgos
Tinta Fina amb criança de botes durant 18 mesos

Finca Los Quemados **44,00€**

D.O. Ribera del Duero Villanueva de Gumiel, Burgos
Tinta fina pasa per bóta i posterior repòs en ampolla

Viña Zaco **65,00€**

D.O.C Rioja Bodegas Bilbaínas, Haro
Tempranillo amb una criança mitja de 20 mesos en foudres de 1.200

De la resta del món

George Vignes Authentiques **36,00€**

Côtes du Rhône Domaine Les Bruyères,
Sirà amb una criança sobre fines lies

Zusslin Ophrys **42,00€**

AOC Alsace Domaine Valentin Zusslin, Orschwihr
*Pinot Noir amb fermentació en foudres i posterior
criança en barriques de roure durant 18 mesos*

Les Vieilles Vignes **78,00€**

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

Vins Escumosos

Vinos

espumosos

De Catalunya

La Senyora 18,00€

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

Terra de Marca Brut Nature Reserva 22,00€

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

Essential Xarel·lo Brut 22,00€

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

Gran Claustro Brut Nature Gran Reserva 26,00€

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

De Nit Brut Nature Reserva 27,50€

VT Conca del riu d'Anoia Raventós i Blanc
Monastrell Macabeu, Xarel·lo i Parellada amb 15 mesos de rima

Coquet Brut Nature Gran Reserva 28,50€

D.O Cava Caves Mestres, Sant Sadurní d'Anoia
Xarel·lo, Macabeu i Parellada, més de 42 mesos de rima amb tap de suro

Laietà Rosat Brut Nature Gran Reserva 33,00€

D.O Cava Alta Alella, Tiana & Alella
Monastrell amb una criaça mínima de 30 mesos

Manuel Raventós Negra Brut Nature 95,00€

VT Conca del Riu d'Anoia Raventós i Blanc
Xarel·lo i Macabeu amb 6 anys en rima

XAMPANYS

RH Coutier Grand Cru Cuvée Tradition 60,00€

Champagne RH Coutier, Ambonnay
Chardonnay i Pinot Noir

Charles Heidsieck Brut Reserve 70,00€

Champagne Charles Heidsieck

Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier

Cafè i infusions

Cafè i infusions

Cafè	2,50€
Tallat	2,50€
Cigaló	2,70€
Cafè Doble	3,00€
Cafè amb llet	3,50€
Infusió	3,50€
El nostre irlandès	9,00€