

Índex de la nostra selecció de vins

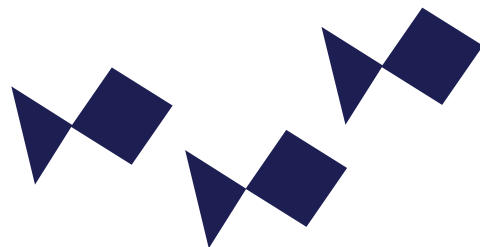
VINS ESCUMOSOS.....	3	VINS ROSATS.....	17
ALELLA	4	ALELLA	18
CAVA.....	4	EMPORDÀ.....	18
CONCA DEL RIU ANOIA	4	MONTSANT.....	18
CORPINNAT	5	PENEDÈS	18
COSTERS DEL SEGRE	5	PRIORAT	18
PENEDÈS	5	TARRAGONA.....	18
SENSE D.O.....	6	TERRA ALTA.....	19
CHAMPAGNE	6	SENSE D.O.	19
ESCUMOSOS ROSATS	7	VINS NEGRES	21
CAVA ROSAT	8	ALELLA	22
CORPINNAT ROSAT	8	CATALUNYA	22
PENEDÈS ROSAT	8	CONCA DE BARBERÀ.....	22
SENSE D.O.....	8	COSTERS DEL SEGRE.....	22
CHAMPAGNE ROSAT	8	EMPORDÀ.....	23
VINS BLANCS.....	9	MONTSANT.....	23
ALELLA	10	PENEDÈS	24
CATALUNYA	10	PLA DE BAGES	24
CONCA DE BARBERÀ.....	10	PRIORAT	25
COSTERS DEL SEGRE	11	TERRA ALTA.....	26
EMPORDÀ.....	11	SENSE D.O.	26
MONTSANT.....	12	MADRID	26
PENEDÈS	13	MALLORCA.....	26
PLA DE BAGES	14	RIBERA DEL DUERO	27
PRIORAT	14	CLÀSSICS DE LA RIOJA	27
TARRAGONA.....	14		
TERRA ALTA	15		
SENSE D.O.....	15		
CASTILLA Y LEÓN.....	16		
RÍAS BAIXAS	16		
RIOJA	16		
VALDEORRAS	16		

Vins escumosos

Vinos espumosos

Sparkling wines

Vins mousseux



ALELLA

<i>% X % Serralda de Marina</i>	21,10
Pansa blanca. Santa Maria de Martorelles	
<i>So de Can Roda</i>	23,00
Pansa blanca, muscat. Santa Maria de Martorelles	

CAVA

<i>Origen brut. Masia Vallformosa</i>	17,00
Xarel·lo, parellada, macabeu. Vilobí del Penedés	
<i>Non Plus Ultra. Codorniu</i>	19,70
Xarel·lo, macabeu, parellada. Sant Sadurní d'Anoia	
<i>Roura brut</i>	20,10
Xarel·lo, chardonnay. Celler Roura, Alella	
<i>Jove. Maria Rigol Ordi</i>	22,30
Xarel·lo, parellada, macabeu, ecològic. Sant Sadurní d'Anoia	
<i>Malvasia Cuveés de Prestige semi dolç. Freixenet</i>	23,30
Malvasia. Sant Sadurní d'Anoia	
<i>Rexach Baqués</i>	23,80
Macabeu, xarel·lo, parellada. Guardiola de Font Rubí	
<i>Coquet 2017. Heretat Mestres</i>	31,90
Xarel·lo, macabeu, parellada. Sant Sadurní d'Anoia	
<i>Reserva de la Família 2017. Juvé y Camps</i>	37,90
Xarel·lo, macabeu, parellada, ecològic. Sant Sadurní d'Anoia	
<i>Agustí Torelló Mata Barrica brut 2016</i>	44,00
Macabeu, ecològic. Sant Sadurní d'Anoia	
<i>Clos Nostre Senyor 2012. Heretat Mestres</i>	51,40
Macabeu, xarel·lo, parellada. Sant Sadurní d'Anoia	
<i>Mas Via Vintage brut 2005. Heretat Mestres</i>	94,20
Xarel·lo, macabeu, parellada. Sant Sadurní d'Anoia	

CONCA DEL RIU ANOIA

<i>De la Finca 2019. Raventós i Blanc</i>	39,00
Xarel·lo, macabeu, parellada, ecològic. Sant Sadurní d'Anoia	
<i>Textures de Pedra 2016. Raventós i Blanc</i>	47,40
Xarel·lo vermell, sumoll, bastard, ecològic. Sant Sadurní d'Anoia	
<i>Manuel Raventós i Negre 2014. Raventós i Blanc</i>	112,10
Xarel·lo. Sant Sadurní d'Anoia	

CORPINNAT

<i>Ú. Júlia Bernet</i>	20,30
Xarel·lo, ecològic. Subirats	
<i>Mas Candí</i>	24,00
Xarel·lo, macabeu, parellada, sumoll, ecològic. Les Gunyoles	
<i>Nadal</i>	29,40
Parellada, xarel·lo, macabeu. Torrelavit	
<i>Salvatge brut 2015. Caves Nadal</i>	33,90
Macabeu, xarel·lo, parellada. Torrelavit	
<i>Terrers 2018. Recaredo</i>	38,20
Xarel·lo, macabeu, monestrell, ecològic. Sant Sadurní d'Anoia	
<i>Leopardi 2014. Caves Llopart</i>	43,80
Xarel·lo, macabeu, parellada, ecològic. Subirats	
<i>1887 Original 2010. Caves Llopart</i>	84,30
Montonega, xarel·lo, macabeu. Subirats	
<i>Reserva Particular 2012. Recaredo</i>	105,60
Macabeu, xarel·lo, ecològic. Sant Sadurní d'Anoia	

COSTERS DEL SEGRE

<i>L'Olivera</i>	25,70
Parellada, macabeu, chardonnay. Vallbona de les Monges	
<i>Sort Abril. Celler Analec</i>	26,70
Parellada, macabeu. Nalec	

PENEDÈS

<i>Balma. Mas Bertran Viticultors</i>	21,60
Xarel·lo, parellada, macabeu. Sant Martí Sarroca	
<i>Vatua! Celler Colet</i>	25,40
Muscat, parellada, gewurztraminer, ecològic. Pacs del Penedés	

SENSE D.O.

<i>Tinc set</i>	22,90
Macabeu, xarel·lo, natural. Les Gunyoles	
<i>Coll de la Sitja. L'Apical</i>	27,20
Macabeu, ecològic. Llorenç del Penedés	
<i>El Torrent de la Bruixa 2020. Amor per la terra</i>	33,40
Parellada, xarel·lo, macabeu, natural. Aiguamúrcia	
<i>Gentlemant Malvasía 2016. Clos Lentiscus</i>	34,00
Malvasía de Sitges, natural. Sant Pere de Ribes	
<i>Toma Castanya 2018. Vinyes Singulares</i>	34,30
Xarel·lo, ecològic, natural. Pacs dels Penedès	
<i>Ancestral Xarel·lo 2009. Vega de Ribes</i>	35,20
Xarel·lo, ecològic. Sant Pere de Ribes	
<i>Paciència 2017. Còsmic Vinyaters</i>	44,50
Carinyena blanca, natural. Agullana	

CHAMPAGNE

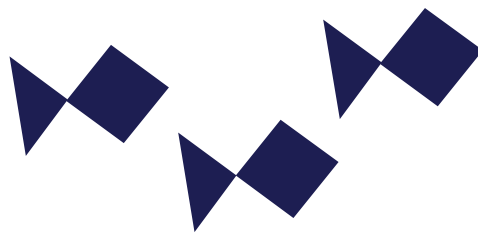
<i>Cuvée de Reserve 2018. Piollet Père & Fils</i>	47,10
Pinot noir, chardonnay, ecològic. Côte de Bars, Polisot	
<i>Terre de Meunier. Domaine Dehours</i>	56,80
Meunier. Vallée de la Marne, Mareuil le Port	
<i>Fosse Grely 2018. Ruppert Leroy</i>	72,50
Pinot noir. Côte de Bars, Essoyes	
<i>Billecart - Salmon brut</i>	81,80
Meunier, pinot noir, chardonnay. Vallée de la Marne, Mareuil sur Aÿ	
<i>Bollinger Special Cuvée brut</i>	92,40
Pinot noir, chardonnay, meunier. Vallée de la Marne, Aÿ	
<i>Le Nombre d'Or 2014. L. Aubry Fils</i>	99,30
Pinot gris, petit meslier, arbanne, grand cru. Montagne de Reims, Jouy-les-Reims	
<i>Louis Roederer Vintage 2014.</i>	115,50
Pinot noir, chardonnay. Montagne de Reims, Reims.	
<i>Hommage François Hémart. Henri Giraud</i>	125,20
Pinot noir, chardonnay, grand cru. Vallée de la Marne, Aÿ	

Vins escumosos rosats

Vinos espumosos rosados

Rosé sparkling wines

Vins mousseux roses



CAVA ROSAT

<i>Carles Andreu Rosat brut</i>	17,60
Trepal. Pira	
<i>Amor brut. Caves Berdié</i>	24,70
Xarel·lo, macabeu, parellada, garnatxa. Castellví de la Marca	
<i>Elena de Mestres 2017</i>	34,70
Trepal, monestrell. Sant Sadurní d'Anoia	

CORPINNAT ROSAT

<i>Castelloig brut. Sabaté i Coca</i>	29,00
Garnatxa negra, trepat. Subirats	
<i>Llopart Rosé brut 2019</i>	30,00
Monastrell, garnatxa negra, pinot noir, ecològic. Subirats	
<i>Intens Rosat 2018. Recaredo</i>	40,50
Monastrell, garnatxa, ecològic. Sant Sadurní d'Anoia	

PENEDÉS ROSAT

<i>At Roca Rosat brut.</i>	26,60
Macabeu, garnatxa negra, ecològic. Ordal	
<i>Sumoll Blanc de Noirs 2017. Clos Lentiscus</i>	32,80
Sumoll. Sant Pere de Ribes	

SENSE D.O.

<i>Xiu Xiu. Enlaire vins</i>	27,90
Garnatxa negra, natural. Subirats	
<i>De Nit 2019. Raventós i Blanc</i>	34,10
Macabeu, xarel·lo, parellada, monestrell, ecològic. Sant Sadurní d'Anoia.	

CHAMPAGNE ROSAT

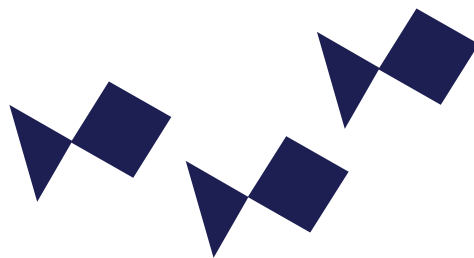
<i>Pierre Moncuit Rosé</i>	65,50
Chardonnay, pinot noir, grand cru. Côte de blancs. Le Mesnil sur Ogier	
<i>Billecart-Salmon Rosé brut</i>	129,10
Chardonnay, pinot noir, meunier. Vallée de la Marne. Mareuil sur Aÿ	

Vins blancs

Vinos blancos

White wines

Vins blancs



ALELLA

<i>Xarel·lo Roura</i>	17,80
Pansa blanca. Alella	
<i>Can Roda Pansa Blanca Muscat</i>	19,80
Pansa blanca, muscat, chardonnay. Santa Maria de Martorelles	
<i>Marfil Clàssic. Alella Vinícola</i>	21,60
Pansa blanca, garnatxa blanca. Alella	
<i>Sarriera. Raventós d'Alella</i>	22,40
Pansa blanca, ecològic. Santa Maria de Martorelles	
<i>Vora la Mar. Alta Alella</i>	22,70
Pansa blanca, ecològic. Alella	
<i>d'A Blanc. Bouquet d'Alella</i>	23,10
Pansa blanca, garnatxa blanca, ecològic. Alella	
<i>Tallarol. Alta Alella</i>	29,50
Pansa blanca, ecològic, natural. Alella	
<i>Foranell Picapoll. Celler Joaquim Batlle</i>	30,20
Picapoll, ecològic. Tiana	
<i>Santa Maria 2015. Raventós d'Alella</i>	35,10
Pansa blanca. Santa Maria de Martorelles	
<i>Elbadiu 2020. Vins de la Memòria</i>	42,40
Pansa blanca. Badalona	

CATALUNYA

<i>L'equilibrista 2019. Ca n'Estruc</i>	30,40
Xarel·lo. Esparraguera	
<i>Sentits Blancs 2019. Bodegas Puigrós</i>	39,10
Garnatxa blanca. Ódena	

CONCA DE BARBERÀ

<i>Picapedra blanc. Vins de Pedra</i>	21,40
Parellada. Montblanc	
<i>Parellada. Carles Andreu</i>	21,70
Parellada. Pira	
<i>Brisat del Coster 2021. Josep Foraster</i>	31,70
Macabeu, ecològic. Montblanc	
<i>El Pedregal 2017. Succés Vinícola</i>	40,10
Parellada. Pira	

COSTERS DEL SEGRE

<i>Pantigana. Batlliu de Sort</i>	24,70
Garnatxa blanca, macabeu. Olp	
<i>Agaliu. L'Olivera</i>	25,40
Macabeu, ecològic. Vallbona de les Monges	
<i>Finca Racons 2017. Tomàs Cusiné</i>	44,50
Macabeu, ecològic. El Vilosell	

EMPORDÀ

<i>Flor d'Albera. Martí Fabra</i>	22,70
Muscat. Sant Climent Sescebes	
<i>Quinze Roures. Espelt viticultors</i>	26,20
Garnatxa blanca, garnatxa roja, ecològic. Vilajuïga	
<i>30·70 2021. Hugas de Batlle</i>	31,70
Garnatxa blanca, moscatell d'alexandria. Colera	
<i>Singulars Garnatxa Roja 2020. Mas Llunes</i>	34,60
Garnatxa roja. Garriguella	
<i>Masia Carreras 2019. Martí Fabra</i>	37,00
Samsó blanc, samsó roig, lledoner, picapoll. Sant Climent Sescebes	
<i>Lledoner Roig 2019. Espelt viticultors</i>	42,30
Garnatxa roja. Vilajuïga	
<i>Vd'O 6 2019. Vinyes d'Olivardots</i>	44,90
Carinyena blanca. Capmany	

MONTSANT

<i>Les Pedrenyeres. Agrícola Ull de Molins</i>	20,80
Garnatxa blanca, macabeu. Ull de Molins	
<i>Solpost blanc. Cellers Sant Rafael</i>	22,70
Garnatxa blanca. Pradell de la Teixeta	
<i>Les Sorts blanc. Celler el Masroig</i>	28,10
Garnatxa blanca. El Masroig	
<i>Acústic blanc</i>	28,10
Garnatxa blanca, macabeu, pansal, ecològic. Marçà	
<i>Dido Blanc 2020. Venus la Universal</i>	37,80
Garnatxa, macabeu, cartoixà, ecològic. Falset	
<i>Blanc Brisat 2020. Orto vins</i>	38,30
Garnatxa blanca. El Masroig	
<i>Rita 2021. Vinyes Domènech</i>	39,30
Garnatxa blanca, macabeu. Capçanes	
<i>Siuralta Gris 2019. Vins Nus</i>	45,30
Garnatxa gris, natural. La Morera	
<i>Tros Blanc 2016. Alfredo Arribas</i>	68,70
Garnatxa blanca. El Masroig	

PENEDÈS

<i>Viladellops Xarel·lo</i>	18,70
Xarel·lo, ecològic. Olérdola	
<i>Volaina. Can Credo</i>	22,00
Parellada, ecològic. Sant Sadurní d'Anoia	
<i>Calcari. Parés Baltà</i>	24,90
Xarel·lo, ecològic. Pacs del Penedès	
<i>Coma Romà Xarel·lo macerat. Can Guilera</i>	24,90
Xarel·lo, ecològic. Sant Pau d'Ordal	
<i>So de Tardor</i>	25,20
Xarel·lo. Sant Pere de Molanta	
<i>Macabeu. Mas rodó</i>	25,80
Macabeu. Mediona	
<i>El Fanio. Albet i Noya</i>	28,90
Xarel·lo, ecològic. Sant Pau d'Ordal	
<i>Malvasía de Sitges 2019. Jané Ventura</i>	32,10
Malvasía de sitges. El Vendrell	
<i>Finca Viladellops 2021</i>	32,90
Xarel·lo, xarel·lo vermell, ecològic. Olérdola	
<i>So d'hivern 2020. Vins so de tardor</i>	34,20
Xarel·lo. Sant Pere de Molanta	
<i>Vinya Oculta 2020. Amós Bañeras</i>	45,90
Xarel·lo, natural. La Múnia	
<i>Terroja 2016. Sabaté i Coca</i>	46,10
Xarel·lo, ecològic. Subirats	
<i>Xarel·lo Pairal 2019. Can Ràfols dels Caus</i>	53,90
Xarel·lo, ecològic. Avinyonet del Penedès	
<i>Nun Vinya dels Taus 2019. Cal Raspallet Viticultors</i>	82,00
Xarel·lo. Font-Rubí	

PLA DE BAGES

<i>Bernat Oller blanc de Picapolls. Oller del Mas</i>	24,70
Picapoll blanc, picapoll negre, ecològic. Manresa	
<i>Picapoll. Abadal</i>	26,90
Picapoll. Horta d'Avinyó	
<i>Pd'A Picapoll d'Acàcia 2020. Celler Solergibert</i>	35,80
Picapoll. Artés	
<i>Nuat 2019. Abadal</i>	51,10
Picapoll, macabeu. Horta d'Avinyó	

PRIORAT

<i>Ònix Blanc. Vinícola del Priorat</i>	24,30
Garnatxa blanca, macabeu. Gratallops	
<i>Gotes Blanques 2020. Clos del Portal</i>	31,70
Garnatxa blanca, garnatxa gris. El Lloar	
<i>Clos Martina 2015. Mas de'n Blei</i>	33,40
Garnatxa blanca, pedro ximenez, pansal. La Morera del Montsant	
<i>Les Brugueres 2021. La Conreria d'Scala Dei</i>	36,00
Garnatxa blanca. Escaladei	
<i>Garnatxa Blanca d'en Carlos 2020. En números vermells</i>	36,10
Garnatxa blanca. Poboleda	
<i>Gratallops Vi de Vila Escanyavella 2019. Celler Ripoll Sans</i>	44,90
Escanyavella. Gratallops	
<i>Abracadabra 2019. Trossos del Priorat</i>	45,40
Garnatxa blanca, macabeu. Gratallops	
<i>Coma Blanca 2016. Mas d'en Gil</i>	64,90
Macabeu, garnatxa blanca. Bellmunt del Priorat	
<i>Clos Nelin 2018. Clos Mogador</i>	83,80
Garnatxa blanca, macabeu, escanyavelles. Gratallops	
<i>Pedra de Guix 2018. Terroir al Límit</i>	91,30
Garnatxa blanca, pedro ximénez, macabeu. Torroja del Priorat	

TARRAGONA

<i>Camí de la Font. Alterovinum</i>	29,70
Macabeu, Vilabella	

TERRA ALTA

<i>Llàgrimes de Tardor. Agrícola Sant Josep</i>	26,90
Garnatxa blanca. Bot	
<i>Il·lusió. Celler Xavier Clua</i>	27,30
Garnatxa blanca. Vilalba dels Arcs	
<i>Jaspi D'or 2018. Coca i Fitó</i>	31,50
Garnatxa blanca, macabeu. Batea	
<i>Els Amelers 2021. Celler Lafou</i>	31,70
Garnatxa blanca. Batea	
<i>El Quintà 2019. Celler Bàrbara Forés</i>	35,80
Garnatxa blanca, ecològic. Gandesa	
<i>L'Avi Arrufí 2019. Celler Piñol</i>	36,80
Garnatxa blanca. Batea	
<i>Edetària Selecció 2019</i>	42,70
Garnatxa blanca. Gandesa	

SENSE D.O.

<i>Mèdol blanc. 9+</i>	19,30
Cartoixà, ecològic, natural. La nou de Gaia	
<i>Tanca els Ulls Malvasía. Celler de'n Cesc</i>	23,90
Malvasia riojana, natural. Nulles	
<i>Emma blanca. Vega Aixalà</i>	29,50
Garnatxa blanca, ecològic, natural. Vilanova de Prades	
<i>Matraketa Blanc 2019. Ficària vins</i>	32,00
Garnatxa blanca. La Figuera	
<i>La Rumbera 2021. Oriol Artigas</i>	32,20
Pansa blanca, garnatxa blanca, natural. Vilassar de Dalt	
<i>Principia Mathematica 2021. Alemany i Corrió</i>	33,20
Xarel·lo. Vilafranca del Penedés	
<i>Nemiña 2021. Cyclic</i>	37,30
Xarel·lo, natural. Sant Pere de Ribes	
<i>Valentia 2021. Còsmic Vinyaters</i>	37,60
Carinyena blanca, natural. Agullana	
<i>La macabeu del Teixó 2020. Amor per la terra</i>	43,40
Macabeu, natural. Aiguamúrcia	
<i>Bi 2021. Ca n'Estruc</i>	44,30
Xarel·lo, natural. Esparreguera	

CASTILLA Y LEÓN

<i>Arenas de SantYuste, Vino de Pueblo 2020. Esmeralda Garcia</i>	33,70
Verdejo, natural. Santiuste	
<i>Barco del Corneta 2020</i>	37,50
Verdejo. Medina del Campo	
<i>La Misión 2019. Menade</i>	41,90
Verdejo, ecològic. Rueda	
<i>Naiades 2018. Bodegas Naia</i>	43,50
Verdejo. La Seca	
<i>Ossian 2019.</i>	51,10
Verdejo, ecològic. Nieva	

RÍAS BAIXAS

<i>Fefiñanes 2021</i>	32,60
Albarinho. Cambados	
<i>Tricó 2018</i>	35,80
Albarinho. Salvaterra do Miño.	
<i>Amodiño 2016. Eladio Piñeiro</i>	43,90
Albarinho. Villagarcia de Arousa.	
<i>Selección de Añada 2012. Bodegas Pazo de Señorans</i>	53,90
Albarinho. Meis	

RIOJA

<i>Remelluri Blanco 2019</i>	85,10
Garnatxa, sauvignon, chardonnay..., ecològic. Labastida	

VALDEORRAS

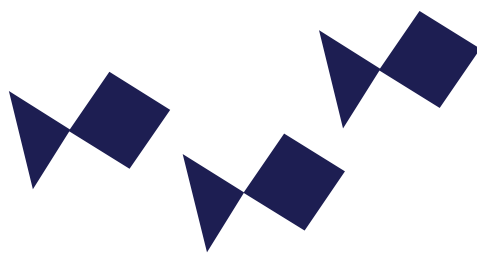
<i>Pezas de Portela 2019. Bodegas Valdesil</i>	50,70
Godello. Vilamartín de Valdeorras	
<i>As Sortes 2020. Rafael Palacios</i>	74,60
Godello. A Rua	

Vins rosats

Vinos rosados

Rosé wines

Vins rosés



ALELLA

Pansa Rosada. Raventós d'Alella 24,20

Pansa rosada. Tiana

Edicions limitades. Bouquet d'A 26,90

Monastrell, ecològic. Alella

EMPORDÀ

La Vinya del Metge. Cellers de'n Guilla 23,70

Garnatxa roja. Rabós

MONTSANT

Acústic Rosat 24,00

Garnatxa negra, ecològic. Marçà

La Solució Rosa 2020. Venus la Universal 37,80

Garnatxa negra, macabeu, garnatxa blanca, carinyena. Falset

PENEDÈS

La Rosa. Can Sumoi 26,30

Sumoll, parellada, xarel·lo.

PRIORAT

Giné Rosat. Buil i Giné 27,20

Garnatxa negra, merlot. Gratallops

Pla dels Àngels 2021 ScalaDei 44,00

Garnatxa negra. Escaladei

TARRAGONA

Escabeces. Vinyes del tiet Pere 27,50

Cartoixà vermell, natural. Vilabella

TERRA ALTA

Llàgrimes Rosat. Sant Josep Agrícola 21,80

Garnatxa negra, garnatxa blanca, garnatxa peluda. Bot

Via Terra Rosat. Edetària celler 22,30

Garnatxa peluda. Gandesa

SENSE D.O.

El Plantarga. Carlania Celler 25,90

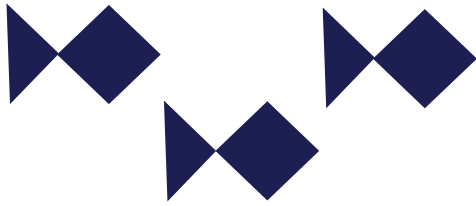
Trepat, ecològic, natural. Barberà de la Conca

Cartoixà Marí 2018 Sicus 30,90

Cartoixà vermell, ecològic, natural. Bonastre

Confiança 2021. Còsmic Vinyaters 38,50

Garnatxa roja, ecològic, natural. Agullana

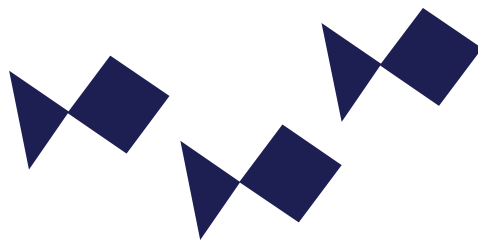


Vins negres

Vinos tintos

Red wines

Vins rouges



ALELLA

<i>Garnatxa Negre. Bouquet d'Alella</i>	23,30
Garnatxa negra, ecològic. Alella	

CATALUNYA

<i>Idoia. Ca N'Estruc</i>	21,50
Garnatxa negra, carinyena. Esparreguera	
<i>Exedra. Bodegues Puiggròs</i>	23,80
Garnatxa negra. Òdena	
<i>Mestre Vilavell 2015. Bodegues Puiggròs</i>	39,10
Sumoll. Òdena	

CONCA DE BARBERÀ

<i>La Cuca de Llum. Succés Vínicola</i>	18,70
Trepat. Pira	
<i>Trepat. Carles Andreu</i>	26,20
Trepat. Pira	
<i>Trempat. Vins de Pedra</i>	28,20
Trepat. Montblanc	
<i>Trepat. Josep Foraster</i>	29,60
Trepat, ecològic. Montblanc	
<i>Garrut 2017. Cara Nord</i>	31,50
Garrut. Vimbodí-Poblet	
<i>La Coma 2019. Molí dels Capellans</i>	36,60
Trepat. Barberà de la Conca	

COSTERS DEL SEGRE

<i>Garnatxa 2019. Cérvoles</i>	30,50
Garnatxa negra, ecològic. La Pobla de Cérvoles	

EMPORDÀ

<i>Selecció vinyes velles. Martí Fabra</i>	23,10
Garnatxa negra, carinyena, ull de llebre, syrah. Sant Climent Sescebes	
<i>Finca la Garriga 2015. Castillo de Perelada</i>	30,60
Carinyena. Perelada	
<i>Terres Negres 2017. Espelt Viticultors</i>	31,30
Carinyena, garnatxa negra. Vilajuïga	

MONTSANT

<i>Sindicat la Figuera. Agrícola aubacs i soláns</i>	24,40
Garnatxa negra La Figuera	
<i>Maria Ganxa. Celler Pascona</i>	24,90
Carinyena. Falset	
<i>Les Sorts Syrah. Celler El Masroig</i>	25,90
Carinyena, syrah. El Masroig	
<i>Suc de Sauló. Comunica</i>	27,40
Carinyena, garnatxa peluda. Falset	
<i>Acústic Negre</i>	28,10
Carinyena, garnatxa. Marçà	
<i>Siuralta Rouge. Vins Nus</i>	28,80
Garnatxa, trepat, natural. La Morera	
<i>Les Sorts Vinyes Velles 2018. Celler El Masroig</i>	31,20
Carinyena, garnatxa negra. El Masroig	
<i>Furvus 2019. Vinyes Domenech</i>	33,60
Garnatxa negra, merlot, ecològic. Capçanes	
<i>Altaroses 2020. Celler Joan d'Anguera</i>	34,00
Garnatxa negra, biodinàmica. Darmós	
<i>Gènesi Varietal 2015. Vermunver</i>	36,70
Carinyena, Marçà	
<i>Finca l'Argatà 2017. Celler Joan d'Anguera</i>	45,50
Garnatxa negra, biodinàmica. Darmós	
<i>Auditori 2017. Acústic Celler</i>	70,40
Garnatxa negra, ecològic. Marçà	
<i>Palell 2013. Orto Vins</i>	73,40
Garnatxa peluda. El Masroig	

Teixar 2016. Vinyes Domènech 82,50
Garnatxa peluda, ecològic. Vi de finca qualificada. Pradell

Tallades de Cal Nicolau 2014. Orto Vins 91,20
Picapoll negre. El Masroig

PENEDÈS

Viladellops Garnatxa 18,70
Garnatxa negra, ecològic. Olérdola

Indígena. Parés Baltà 24,70
Garnatxa negra, ecològic. Pacs del Penedés

Para roques. L'apical 25,80
Sumoll, ecològic. L'Abellà

Gaintus Radical Sumoll. Heretat Mont-Rubí 29,90
Sumoll. L'Abellà

Samsó Parató 2017 31,90
Carinyena, ecològic. El Pla del Penedés

Sumoll de Can Ràfols 2017 37,60
Sumoll. Avinyonet del Penedés

PLA DE BAGES

Mandó 2018. Cellers Abadal 30,20
Mandó. Avinyó

Sumoll 2020. Celler Solergibert 32,20
Sumoll Artés

Especial Picapoll Negre 2015. Oller del Mas 70,30
Picapoll negre, ecològic. Manresa

PRIORAT

<i>Ónix clàssic. Vinícola del Priorat</i>	24,30
Garnatxa negra, carinyena. Gratallops	
<i>Bellmunt Vi de Vila 2018. Mas d'en Gil</i>	30,40
Garnatxa negra, carinyena. Bellmunt	
<i>Gotes del Priorat 2019. Clos del Portal</i>	31,40
Carinyena, garnatxa negra. El Lloar	
<i>Porrera Vi de Vila 2016. Cims de Porrera</i>	34,10
Garnatxa negra, carinyena. Porrera	
<i>Mas Mallola 2016. Marco Abella</i>	41,50
Garnatxa, carinyena, Porrera	
<i>1919 Carinyena 2017. En Números Vermells</i>	56,60
Carinyena. Torroja del Priorat	
<i>Idus 2016. Cellers Vall Llach</i>	60,50
Carinyena, garnatxa. Porrera	
<i>Cartoixa 2018. Cellers Scala Dei</i>	62,30
Garnatxa negra. Escaladei	
<i>Clos Fontà 2016. Viticultors Mas de'n Gil</i>	75,90
Carinyena, garnatxa peluda, garnatxa negra. Bellmunt	
<i>Tros del Clos 2016. Clos del Portal</i>	84,70
Carinyena. El Lloar	
<i>Gratallops Vi de Vila 2019. Álvaro Palacios</i>	85,80
Garnatxa negra, carinyena, Gratallops	
<i>Arbossar 2018. Terroir al Límit</i>	88,20
Carinyena, Torroja	
<i>Clos Martinet 2019</i>	93,50
Garnatxa, syrah, carinyena, cabernet, ecològic. Gratallops	
<i>Clos Mogador 2018</i>	100,60
Garnatxa negra, carinyena, syrah, cabernet. Gratallops	
<i>Clos de l'Obac 2010. Costers del Siurana</i>	126,40
Garnatxa, cabernet, ull llebre, merlot, carinyena. Gratallops	
<i>Finca Dofí 2017. Álvaro Palacios</i>	132,00
Garnatxa negra, carinyena, Gratallops	

TERRA ALTA

<i>El Sender. Celler La Fou</i>	25,80
Garnatxa negra, sirà, morenillo. Bot	
<i>Via Edetana. Edetària</i>	28,20
Garnatxa negra, garnatxa peluda, carinyena, ecològic. Gandesa	
<i>El Templari Vi Vermell 2019. Bàrbara Forés</i>	31,00
Morenillo, ecològic. Gandesa	

SENSE D.O.

<i>Brocada. Celler Miquel Roca</i>	22,70
Brocada. Sant Cristòfol de la Vall Vilalba dels Arcs	
<i>Mèdol selecció sumoll. 9+</i>	24,00
Sumoll, ecològic, natural. La nou de Gaià	
<i>La Vinya d'en Tomàs 2019. Amor per la terra</i>	30,40
Garnatxa negra, moscatell, natural. Masarac	
<i>Els Corral 2018. Carlania celler</i>	30,40
Trepat, ecològic, natural. Barberà de la Conca	
<i>Emma 2018. Vega Aixalà</i>	31,70
Carinyena, ecològic, natural. Vilanova de Prades	
<i>Garrut 2017. Sicus</i>	34,80
Garrut, ecològic. Bonastre	
<i>Les Paradetes 2020. Escoda Sanahuja</i>	39,10
Garnatxa negra, samsó, natural. Prenafeta	
<i>Tamri 2020. Cyclic</i>	39,60
Trepat, natural. Prenafeta	

MADRID

<i>Tumba del Rey Moro 2017. Comando G</i>	83,50
Garnatxa negra. Cadalso de los vidrios,	

MALLORCA

<i>4 Kilos 2020</i>	51,40
Callet, ecològic. Felanitx	

RIBERA DEL DUERO

<i>Matanegra Criança 2018</i>	30,70
Tinta fina. Olmedillo de Roa	
<i>Torre Albeniz 2018. Finca Torremilanos</i>	48,70
Tinta fina, tinta blanca, ecològic , Aranda de Duero	
<i>Pago Santa Cruz 2019. Bodegas Viña Sastre</i>	75,90
Tinta fina. La Horra	
<i>Hacienda Monasterio reserva 2017.</i>	85,00
Tinta fina, cabernet, ecològic. Pesquera de Duero	
<i>Alión 2018. Tempos Vega Sicília</i>	109,90
Tinta fina. Valbuena de Duero	

CLÀSSICS DE LA RIOJA

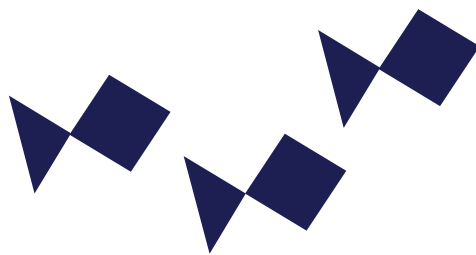
<i>Muga Crianza 2018. Bodegas Muga</i>	36,30
Tempranillo, garnatxa, mazuelo, graciano. Haro 1932	
<i>Imperial Reserva 2017. C.V.N.E.</i>	43,10
Tempranillo, mazuelo, garnatxa. Haro 1879	
<i>904 gran reserva 2011. La Rioja Alta</i>	81,90
Tempranillo, garnatxa. Haro 1890	
<i>Remírez de Ganuza reserva 2013.</i>	83,60
Tempranillo, graciano, viura, malvasia. Samaniego	
<i>Castillo de Ygay 2009. Marqués de Murrieta</i>	131,90
Tempranillo, mazuelo. Logroño 1852	

Mitges ampolles

Medias botellas

Half bottles

Demi bouteilles



ESCUMÓS

Paul Bara Bouzy Grand Cru 37'5cl. 44,10
Champagne. Pinot noir, meunier, chardonnay. Bouzy

BLANC

Viña Esmeralda 37'5cl. Família Torres 13,70
Catalunya. Muscat d'alexandria, gewürztraminer. Vilafranca del Penedès

Pansa Blanca. 50cl. Raventós d'Alella 17,30
Alella. Pansa blanca. Santa Maria de Martorelles

NEGRE

Bàrbara Forés negra 50 cl. 19,00
Terra Alta. Garnatxa negra, syrah, carinyena. Gandesa

Brunus 50cl. Portal del Montsant 22,70
Montsant. garnatxa, carinyena. Marçà

Embruix 37'5cl. Vall Llach 28,20
Priorat. Garnatxa, carinyena, merlot, syrah. Porrera



ELS PESCADORS

