

Carta de Vins

BLANCS

D.O. Alella

Can Matons, Can Matons Pansa Blanca 24,80

Cerdanya

 *Dneu, Llivins* Sauvignon Blanc 36,00


D.O. Costers del Segre

Ekam, Castell d'Encús Riesling, Albariño 41,00

D.O. Penedès

L'Hectàrea, Rossell Mir Xarel·lo 16,50  4,40

 *Mustillan, Gramona* Chardonnay, Macabeu 18,00

 *Can Feixes Selecció, Huguet de Can Feixes* Chardonnay, Parellada, Macabeu, Xarel·lo, Malvasia de Sitges 21,00

  *Honeymoon, Parès Baltà* Parellada 22,00

  *Gessamí, Gramona* Muscat, Sauvignon blanc, Gewürztraminer 23,80

  *Maricel, Torre del Veguer* Malvasia de Sitges 24,50

 *Manuela, Naveran* Chardonnay amb barrica 24,50

3055 Jean Leon, Jean Leon Chardonnay 25,20

 *Terraprima, Can Ràfols dels Caus* Xarel·lo, Riesling 25,00

  *Clos Ardít, Valladolina, vi d'ánfora* Xarel·lo 30,00

Fransola, Família Torres Sauvignon Blanc 40,20

D.O. Rías Baixas

Pazo Señorans, Pazo Señorans Albariño 28,50 46,00 1,5l

Torre Penelas, Pazo Torre Penelas Albariño 44,60

D.O. Ribeiro

La Casa de las Locas, Siete Pasos Wines Treixadura 27,00

D.O. Terra Alta

Rebels de Batea, 7 Magnífics Garnatxa Blanca 24,00

D.O. Ca Rioja

Gómez Cruzado, Gómez Cruzado Viura, Tempranillo Blanco 21,90

D.O. Rueda

ABCD, Pilar García Verdejo 18,50  4,40

Alba de Miros, Bodegas Peñafiel Verdejo 24,00

D. O. Valdeorras

O Luar do Sil, Pago de los Capellanes Godello 27,00

A.O.C. Chablis (França)





Colette Gros Premier Cru Les Fourmaeaux, Domaine Colette Gros Chardonnay 58,00

VDP Mosel-Saar-Ruwer (Alemanya)

Markus Molitor Alte Reben, Markus Molitor Riesling 39,00

ROSATS

D. O. Penedès

 Mas Uberni , Ros Marina	Cabernet Sauvignon, Merlot	18,50	 4,40
 Ros Marina Rosé , Ros Marina	Ull de Llebre, C Sauvignon, Merlot i Carinyena	19,00	
 Mart , Gramona	Xarel·lo Vermell	24,50	

NEGRES

D. O. Costers del Segre

Purgatori, Família Torres Garnatxa Negra, Syrah, Carinyena 48,80

V. T. Mallorca

An/2, Ànima Negra Syrah, Manto Negro, Callèt, Fogoneu 31,20

D. O. Montsant

 **Dido**, Venus la Universal Garnatxa Negra, Merlot, Cabernet, Syrah 28,90

D. O. Penedès

 **Vinyarets**, Família Torres Tempranillo, Sumoll, Garnatxa Negra 21,10  5,30

 **Finca Viladellops**, Viladellops Garnatxa Negra, Syrah 26,00

AB1, Anna Baqués Cabernet Sauvignon, Merlot 24,00

Can Feixes Tradició, Huguet de Can Feixes Ull de Llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot 25,00

 **Gran Caus**, Can Ràfols dels Caus Cabernet franc, Merlot, Cabernet Sauvignon 34,00

D.O.Q Priorat

 **90 minuts**, Trossos del Priorat Garnatxa Negra, Carinyena, Cabernet Sauvignon 27,00 42,00 1,5l

 **Ferrer Bobet**, Ferret Bobet Carinyena, Garnatxa, Syrah, Cabernet 49,90

D.O. Ca Rioja

Sierra Cantabria, Sierra Cantabria Tempranillo, Garnatxa, Graciano 23,50 19,50 50cl

Marqués de Riscal, Marqués de Riscal Tempranillo, Graciano, Mazuelo 31,00

El Puntido, Viñedos de Párganos Tempranillo 52,30

D. O. Ribera del Duero

Miros de Ribera, Bodegas Peñafiel Tempranillo 32,00

D. O. Terra Alta

 **Aucalà**, Serra i Barceló Garnatxa Negra 21,00

A. O. C Bourgogne

Pinot Noir

Beaune du Château Premier Cru, Bouchard Père & Fils 49,50

Russian River Valley AVA (Califòrnia)

 **La Masia**, Marimar State Pinot Noir 56,80

ESCUMOSOS

D. O. Cava

 <i>El Serralat B/N, Rossell Mir</i>	<i>Macabeu, Parellada</i>	18,00	 4,40
<i>ADN G/R, Canals Munné</i>	<i>Macabeu, Xarel·lo, Parellada</i>	26,50	
<i>Puré B/N, Mascaró</i>	<i>Macabeu, Parellada</i>	28,00	
<i>Milesimée B/R, Juvé Camps</i>	<i>Chardonnay</i>	41,00	

Classic Penedès

 <i>Monembasia, Hospital St Joan Baptista</i>	<i>Malvasia Sitges</i>	35,60	
---	------------------------	-------	--

Corpinnat

 <i>Brut Salvatge, Nadal</i>	<i>Macabeu, Xarel·lo, Parellada</i>	30,50	
 <i>Imperial Brut, Gramona</i>	<i>Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay, Parellada</i>	36,00	
 <i>Terrers B/N, Recaredo</i>	<i>Xarel·lo, Macabeu, Monastrell, Parellada</i>	42,00	

A.O.C. Champagne

<i>Louis Roderer B/P, Louis Roderer</i>	<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	79,60	
---	--	-------	--

ESCUMOSOS ROSATS

D. O. Cava

<i>Rubor Aurorae Brut Rosé, Mascaró</i>	<i>Garnatxa Negra</i>	28,00	
<i>Glaç Rosat b/n, Maria Casanovas</i>	<i>Pinot Noir, Xarel·lo, Macabeu, Parellada</i>		
 <i>Perles Roses b/n, Naveran</i>	<i>Pinot Noir</i>	31,00	

A.O.C. Champagne

<i>Billecart-Salmon Rosé, Billecart</i>	<i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	102,00	
---	--	--------	--

VINS DOLÇOS

Naturals a copes

D.O. Penedès

<i>Vi de Gel, Gramona</i>	<i>Gewürtztraminer</i>	4,50	
<i>Malvasia Sitges, Hospital St Joan Baptista</i>	<i>Malvasia de Sitges</i>	4,50	
<i>Malvasia Sitges, 125è aniversari, Hospital</i>	<i>Malvasia de Sitges</i>	70,00	50cl

D. O. Montsant

<i>Garnatxa Dolça Capçanès</i>	<i>Garnatxa Negra</i>	4,50	
--------------------------------	-----------------------	------	--

Jerez

D.O. Montilla-Moriles

<i>PX 1927, Alvear</i>	<i>Pedro Ximénez</i>	6,00	
------------------------	----------------------	------	--

D.O. Jerez-Xerès-Sherry

<i>Viña 98, Álvaro Domecq</i>	<i>Pedro Ximénez</i>	4,50	
-------------------------------	----------------------	------	--

Oporto i Ranci

D.O.C. Douro

<i>Dow's Fine Ruby Port</i>	<i>Touriga Nacional</i>	4,50	
<i>Dow's Tawny Port</i>	<i>Touriga Nacional</i>	4,50	