

Vins Blancs



D.O. PENEDÈS
ROVELLATS BLANC PRIMAVERA
Raïms: Xarel·lo, Chardonnay, Macabeu, Parellada
Sabor: Afruitat i fresc, amb notes de cítrics i fruites blanques.
Maridatge: Ideal amb marisc, amanides lleugeres i plats de peix.

17,00 €



D.O. PLA DE BAGES
ABADAL
Raïms: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Picapoll
Sabor: Sec, amb un toc mineral i notes de fruites tropicals i cítriques.
Maridatge: Perfecte per a plats de pasta amb salses lleugeres, aus i formatges frescos.

22,00 € / Copa 5,00 €



D.O. EMPORDÀ
L'ENCÍS
Raïms: Garnatxa Blanca, Sauvignon
Sabor: Afruitat i aromàtic, amb un equilibri entre acidesa i dolçor.
Maridatge: S'acompanya bé amb marisc, sushi i plats vegetarians.

21,00 €



D.O. RUEDA
QUÉ NO FALTE!
Raïms: Verdejo
Sabor: Sec, amb notes de poma verda i un toc d'herbes.
Maridatge: Excel·lent amb tapes, plats de peix i carns blanques.

20,00 € / Copa 5,00 €



D.O. RIOJA
LA NIÑA DE MIS OJOS
Raïms: Sauvignon Blanc, Verdejo
Sabor: Fresc i afruitat, amb una bona acidesa i notes cítriques.
Maridatge: Acompanya bé marisc, plats de pasta i amanides.

23,00 €



I.G.P. CÔTES CATALANES
LAFAGE CADIRETA
Raïms: Chardonnay
Sabor: Ric i cremós, amb notes de fruites tropicals i mantega.
Maridatge: Ideal per a plats de peix amb salses, aus i formatges suaus.

25,00 €



D.O. TERRA ALTA
BATEA FINCA BLANCO - DE LA CASA
Raïms: Garnatxa Blanca
Sabor: Fresc i afruitat, amb notes de meló, pera i un toc de cítrics.
Maridatge: Ideal amb peixos a la brasa, marisc, amanides i plats de pasta amb salses lleugeres.

14,00 € / Copa 4,00 €



Vins Negres



D.O. EMPORDÀ
99 PUNTS
Raïms: Garnatxa Negra, Syrah
Sabor: Intens i especiat, amb notes de fruites vermelles i un toc de roure.
Maridatge: Perfecte amb carns a la brasa, guisats i formatges curats.

23,00 €



D.O. PENEDÈS
ROVELLATS BRU DE TARDOR
Raïms: Garnatxa Negra, Merlot, Cabernet Sauvignon
Sabor: Equilibrat, amb tanins suaus i notes de fruites negres i espècies.
Maridatge: Ideal amb carns vermelles, xai i plats de caça.

20,00 €



D.O. EMPORDÀ
LA TRETA
Raïms: Garnatxa Negra, Carinyena
Sabor: Afruitat i robust, amb una bona estructura i notes de pruna i regalèsia.
Maridatge: Excel·lent amb plats de carn estofada, formatges forts i embotits.

22,00 €



D.O. MONTSANT
BOIG PER TU
Raïms: Garnatxa Negra, Carinyena
Sabor: Complex i profund, amb notes de fruites madures, espècies i un toc mineral.
Maridatge: Perfecte per a plats de caça, carns a la brasa i formatges envellits.

28,00 €



D.O. RIOJA
HACIENDA EL OLMO
Raïms: Tempranillo
Sabor: Suau i rodó, amb notes de fruites vermelles i un toc de vainilla.
Maridatge: Ideal per a tapes, plats de pasta amb salses de tomàquet i aus.

19,00 € / Copa 5,00 €



D.O. RIOJA
RAMÓN BILBAO ED. LIMITADA
Raïms: Tempranillo
Sabor: Intens i elegant, amb notes de fruites negres, espècies i roure.
Maridatge: Acompanya bé carns vermelles, guisats i plats de caça.

26,00 €



D.O. TERRA ALTA
BATEA FINCA TINTO - DE LA CASA
Raïms: Garnatxa Negra, Syrah
Sabor: Intens i especiat, amb notes de fruites vermelles i negres, i un toc de roure.
Maridatge: Excel·lent amb carns a la brasa, guisats, plats de caça i formatges curats.

14,00 € / Copa 4,00 €



Vins Rosats



D.O. PENEDÈS
ROVELLATS ROSAT MERLOT
Raïms: Merlot
Sabor: Fresc i afruitat, amb notes de maduixes i gerdos.
Maridatge: Ideal amb amanides, plats de pasta i peixos a la brasa.

17,00 €



D.O. EMPORDÀ
CORALÍ ESPELT
Raïms: Garnatxa Negra
Sabor: Afruitat i lleuger, amb un toc floral i notes de fruites vermelles.
Maridatge: Perfecte per a marisc, sushi i plats vegetarians.

22,00 € / Copa 5,00 €



D.O. RIOJA
ALMA BOHEMIA DE ALTANZA
Raïms: Tempranillo, Macabeu
Sabor: Fresc i equilibrat, amb notes de fruites vermelles i un toc de cítrics.
Maridatge: S'acompanya bé amb tapes, amanides i plats lleugers de pollastre.

22,00 € / Copa 5,00 €



D.O. NAVARRA
CASTILLO MONJARDÍN
Raïms: Merlot
Sabor: Afruitat i fresc, amb notes de cireres i maduixes.
Maridatge: Ideal amb amanides, arrossos i peixos.

19,00 €



I.G.P. CÔTES CATALANES
MIRAFLORES ROSÉ
Raïms: Monastrell, Garnatxa Gris
Sabor: Delicat i floral, amb notes de fruites vermelles i un toc mineral.
Maridatge: Perfecte per a marisc, plats asiàtics i amanides.

27,00 €



LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.P.
CAVICCHIOLI
Raïms: Lambrusco
Sabor: Afruitat i lleugerament dolç, amb notes de cirera, maduixa i un toc efervescent.
Maridatge: Ideal per a embotits, pizzes, pastes amb salses lleugeres i postres no massa dolços.

19,00 €



D.O. TERRA ALTA
BATEA FINCA ROSADO - DE LA CASA
Raïms: Garnatxa Negra
Sabor: Afruitat i fresc, amb notes de maduixa, gerd i un toc floral.
Maridatge: Perfecte per a plats d'arròs, amanides, plats de marisc i tapes.

14,00 € / Copa 4,00 €



Vins Escumosos



D.O. CAVA
CODORNIU PRIMA VIDES
Raïms: Macabeu, Xarel·lo, Parellada
Sabor: Fresc i afruitat, amb notes de poma verda i cítrics.
Maridatge: Ideal amb aperitius, marisc i plats lleugers.

20,00 €



D.O. CAVA
ROVELLATS IMPERIAL BRUT
Raïms: Macabeu, Xarel·lo, Parellada
Sabor: Sec i equilibrat, amb notes de fruites blanques i ametlla.
Maridatge: Perfecte amb marisc, sushi i plats de peix.

25,00 €



D.O. CAVA
ANNA DE CODORNIU BLANC DE BLANCS RESERVA
Raïms: Chardonnay, Xarel·lo, Macabeu, Parellada
Sabor: Elegant i cremós, amb notes de fruites tropicals i un toc de brioix.
Maridatge: Maridatge: Excel·lent amb aus, marisc i formatges suaus.

23,00 €

