

Ca l'Ignasi

RESTAURANT

US PRESESTEM LA NOSTRA CARTA DE VINS

☺ = Vi sense sulfits afegits

⚙ = vi ecològic

☾ = vi biodinàmic

ELS VINS BLANCS

Singular (Celler Mas Llunes. D.o.Empordà) - 2014 - 25'-€

Garnatxa Roja

Blanc dels Aspres (Celler Vinya dels Aspres. D.o.Empordà) - 2016 - 22'- €

Garnatxa Blanca

☺ Fènix (Celler Lopez&Scheltch. Vi de l'Empordà) - 2015 - 21'- €

Abadal-Picapoll (Celler Abadal. D.o.Pla del Bages) - 2016 - 18'- €

Picapoll

⚙ Oller del Mas (Celler Oller del Mas. D.o. Pla del Bages) - 19'-€

Blanc de Noirs

⚙ Collbaix (Celler Collbaix. D.o. Pla del Bages) – 2016 - 18'-€

Macabeu i Picapoll

☺ Tallarol (Celler Alta Alella Privat. D.o. Alella) – 2017 – 20'- €

Pansa blanca

Font de la Figuera (Celler Clos Figueras. D.o.q.Priorat) - 2014 - 35'- €

Viognier, Garnatxa blanca i Chenin blanc

Missenyora (Celler l'Olivera. D.o. Catalunya) - 2015 – 22'- €

Macabeu

Auzells (Celler Tomás Cusiné) - 2012 - 20'- €

Macabeu, Sauvignon blanc, Parellada, Viognier,
Chardonnay, Müller turgau, Muscat, Riesling, Albariño i Rousane

Tayaimgut (Celler Tayaimgut. D.o Penedès) - 2014 - 20'- €

Sauvignon blanc

☺ Clot de les Soleres (Celler Clot de les Soleres. Vi del Penedès) — 2014 – 18'- €
Xarel.lo

Can Feixes (Celler Huguet. D.o. Penedès) - 2015 - 15'- €
Xarel.lo i Malvasia de Sitges

Dido (Celler Venus La Universal. D.o. Montsant) - 2015 - 20'- €
Garnatxa blanca i roja, Macabeu i Pansal

☺ Els Bassotets (Celler Escoda Sanahuja. D.o. Conca de Barberà) — 2013 – 18'-€

Taleia (Celler Castell d'Encús. D.o. Costers del Segre) — 2014 - 22'- €

☺ Blanc 5.7 (Celler Jordi Llorens. Vi de Blancafort) — 2016 - 19'-€

☺ Sant Pere d'Ambigats (Celler Carlània. Vi de Costers del Segre) — 2016 - 19'-€
Macabeu i Trepal

☺ Ring-Ring (Celler Barranco Oscuro. Vi de l'Alpujarra) - 2016 - 22'-€
Riesling

Belondrade y Lurton (D.o. Rueda) - 2015 - - 38'- €
Verdejo

ELS VINS ROSATS

Oriol (Celler Vinya dels Aspres. D.o. Empordà) - 2015 - - 15'- €
85% Garnatxa Roja i 15% Syrah

☺ Roig Boig (Celler La Gutina. Vi de l'Empordà) - - 19'-€

Roigenc (Celler Capafons-Ossó. D.o. Montsant) - 2013 - - 19'- €
Syrah

Brunus (Celler Portal del Montsant. D.o. Montsant) - 2014 - - 20'- €
Garnatxa negra

ELS CAVES, ESCUMOSOS I XAMPANYS

AT Roca - Gran Reserva - Brut Reserva - 22'- €

Morral - Clàssic Penedès - Brut Nature - 18'-€

Llopart Integral - Brut Nature - 22'- €

Gramona III Lustros - Brut Nature Gran Reserva - 33'- €

Recaredo - Brut de brut - 41'- €

Rovellats – cava rosé - 20'- €

Hopp (Celler Finca Parera. Ancestral del Penedès) - 2015 - 26'-€

VINS NEGRES

☺ 9+

S'Alou (Celler Vinya dels Aspres. D.o. Empordà) - 2012 - 40'-€
18% Cabernet Sauvignon, 18% Syrah, 55% Garnatxa Negra i 9% Carinyena Negra

Coma fredosa (Celler Hugas de Batlle. D.o. Empordà) – 2012 - 22'-€
Garnatxa

☪ Quindals (Celler Mas Estela D.o. Empordà) - 2013 - 20'-€
Garnatxa Negra, Syrah i Samsó

☺ Demontre (Celler La Gutina. Vi de l'Empordà) — 23'-€

☺ Carriel dels Vilars. Negre (Celler Carriel dels Vilars. Vi de l'Empordà) - - 2011 - 26'-€

Abadal 5 Merlot (Celler Abadal. D.o. Pla de Bages) - 2013 - 22'-€
Merlot

☪ Heretat Oller del Mas (Celler Oller del Mas. D.o. Pla de Bages) - 2015 - 22'-€
Merlot i Picapoll negre

☺ Merla (Celler Alta Alella. D.o. Alella) - - 2016 - 22'-€

☺ Atikete (Celler Jordi Llorens. Vi de Blancafort) — 2016 - 19'-€

☺ El Petit Carlània (Celler Carlània. Vi de la Conca de Barberà) — 2016 - 19'-€
Trepal

☺ Emma (Celler Vega Aixalà. Vi de Vilanova de Prades) - - 2016 - 23'-€
Carinyena

☺ Los Comuns (d.o.q. Priorat)

Tayaimgut (Celler Tayaimgut. D.o.Penedès) - 2010 - 18'-€
Cabernet Sauvignon i Merlot

La Guinardera (Celler Balaguer i Cabré. D.o.q. Priorat) - 2013 - 23'-€
Garnatxa

☪ Martinet Bru (Mas Martinet Viticultors. D.o.q. Priorat) - 2014 - 27'-€
Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah

☪ Solà Clàssic (Celler Solà. D.o.q. Priorat) - 2012 - 20'-€
Samsó i Garnatxa

☪☪ Finca l'Argatà (Celler Joan d'Anguera. D.o. Montsant) - 2014 - 24'-€
Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnatxa i Carinyena

Sindicat La Figuera (Cooperativa Agrícola Aubacs i Solans. D.o. Montsant) - 2015 - 18'- €
Garnatxa

L'Equilibrista (Celler Ca N'Estruch. D.o. Catalunya) - 2014 - 21'- €

Syrah, Carinrenya i Garnatxa

Trepat (Celler Carles Andreu. D.o. Catalunya) – 2015 - 20'- €

Trepat

☺ La Família (Celler Barranco Oscuro. Vi de l'Alpujarra) - - 2012 - 23'- €

Cabernet Sauvignon i Cabernet Franch

Pago de los Capellanes – 2015 - 27'- €

Tempranillo (90%) i Cabernet Sauvignon (10%)

Aalto - 2015 - 40'- €

Tinta Fina i Tempranillo

Pago Carraovejas - 2014 - 45'- €

Roda Reserva - 2011 - 30'- €

Tempranillo (89%) i Graciano (11%)

MAGNUMS

Isabel Negra (Celler Raventós i Blanc. D.o. Penedès) NEGRE - 2011 - 41'-€

Embruix (Celler Vall Llach. D.o.q. Priorat) NEGRE - 2014 - 50'- €

Nita (Celler Meritxell Pallejà) NEGRE - 2015 - 38'-€

Ullamp (Vinyer de La Ruca) - vi de Banyuls - 2015 - NEGRE - 65'-€

Constel·lació del Triangle (Celler Jordi Llorenç) - BLANC- 50'-€

Doble Plaer (Vi del Priorat) - BLANC- 40'-€

AMPOLLES MÉS PETITES

Negre

Mas Collet (Celler Capçanes. D.o.Montsant) – 2015 -- 3/8 – 15'- €

Embruix (Celler Vall Llach. D.o.q. Priorat) – 2013 - - 3/8 - 24'-€

Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Carinyena, Syrah i Merlot

Floresta (Celler Pere Guardiola D.o. Empordà) – 2016 – 50 cl. – 13'- €

55 % Tempranillo i 45 % Garnatxa

Blanc

Floresta (Celler Pere Guardiola D.o. Empordà) - 2016 – 50 cl. – 13'- €

60% Macabeu i 40% Chardonnay