

## VUS PRESTEM LA NOSTRA CARTA DE VINS

☺ = Vi sense sulfits afegits

⚙ = vi ecològic

☾ = vi biodinàmic

### VINS NEGRES

- Calònia (Celler Calònia. D.o.Empordà) - 2018 - 12 €  
 Garnatxa
- Coma de Vaixell (Celler Hugas de Batlle. D.o. Empordà) – 2015 - 23'-€  
 Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra i Merlot
- Bonfill (Celler Arché Pagès. D.o.Empordà) - 2017 - 35'-€  
 Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha
- ☾ Quindals (Celler Mas Estela D.o. Empordà) - 2014 - 24'-€  
 Garnatxa Negra, Syrah i Samsó
- ☺ Demontre (Celler La Gutina. Vi de l'Empordà) - 2017 - 25'-€  
 Garnatxa Negra
- ☺ Merla (Celler Alta Alella. D.o. Alella) - 2018 - 28'-€  
 Mataró (Monastrell)
- ☺ Atikete (Celler Jordi Llorens) – vi de Blancafort – 2017 - 23'-€
- Lo Cometa (Celler Lo Cometa. D.O.Terra Alta) - 2018 - 12'-€  
 Garnatxa Negra
- Trepat (Celler Carles Andreu. D.o. Conca de Barberà) - 2017 - 24'-€  
 Trepat
- ☺ Nas de Gegant (Celler Escoda Sanahuja. Vi de Prenafeta-Montblanc) - 2018 - 30'-€  
 35% Cabernet Franc, 35% Merlot, 10% Garnatxa Negra, 10% Carinyena, 10% Sumoll Negre
- La Guinardera (Celler Balaguer i Cabré. D.O.Q. Priorat. Vi de Finca) - 2014 - 26'-€  
 Garnatxa
- ☾☾ Finca l'Argatà (Celler Joan d'Anguera. D.o. Montsant) - 2016 - 28'- €  
 Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnatxa i Carinyena
- ☺ Baobab (Celler Vendrell Rived. D.O. Montsant) - 2016 - 40'-€  
 Garnatxa
- Sindicat La Figuera (Cooperativa Agrícola Aubacs i Solans. D.o. Montsant) - 2015 - 20'- €  
 Garnatxa
- Vi del Mas (Celler Comunica. D.o.Monstant) - 2018 - 20 €  
 Garnacha (70%) y Syrah (30%)
- Tayaimgut (Celler Tayaimgut. D.O.Penedès) - 2014 - 23'-€  
 Merlot
- ☾ Hisenda Miret (Celler Parés Baltà. D.O.Penedès) - 2014 - 42'-€  
 Garnatxa
- ☺ Mèdol Selecció (Celler 9+. Vi de La Nou de Gaià. Tarragona) - 2015 - 25 €  
 Garnatxa
- ☺ La Família (Celler Barranco Oscuro. Vi de l'Alpujarra) - - 2012 - 25'- €  
 Cabernet Sauvignon i Cabernet Franch
- Aalto (Celler Aalto. D.o.Ribera del Duero) - 2016 - 42'- €  
 Tinta Fina i Tempranillo
- Pago Carraovejas (Celler Pago de Carraovejas. D.o.Ribera del Duero) - 2016 - 45'- €  
 Tempranillo, Cabernet Sauvignon i Merlot

☺ = Vi sense sulfits afegits

⚙ = vi ecològic

☾ = vi biodinàmic

## ELS VINS BLANCS

Calònia (Celler Calònia. D.o.Empordà) - 2018 - 12 €

Garnatxa

Viognier (Celler Ravebtós d'Alella. D.o.Alella) - 2018 - 18'-€

Viognier

☺ Tallarol (Celler Alta Alella Privat. D.o. Alella ) -- 2017 -- 22' - €

Pansa blanca

Font de la Figuera (Celler Clos Figueras. D.o.q.Priorat) - 2014 - 37' - €

Viognier, Garnatxa blanca i Chenin blanc

Auzells (Celler Tomás Cusiné) - 2012 - 22' - €

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

Tayaimgut (Celler Tayaimgut. D.o Penedès) - 2018 - 22' - €

Sauvignon blanc

☺ Clot de les Soleres (Celler Clot de les Soleres. Vi del Penedès) -- 2016 -- 21' - €

Xarel·lo

Can Feixes (Celler Huguet. D.o. Penedès) - 2015 - 22' - €

Xarel·lo i Malvasia de Sitges

Dido (Celler Venus La Universal. D.o. Montsant) - 2017 - 27' - €

Garnatxa blanca i roja, Macabeu i Pansal

☺ Els Bassotets (Celler Escoda Sanahuja. D.o. Conca de Barberà) -- 2013 -- 20' - €

Macabeo, Chenin Blanc

Lo Cometa (Celler Lo Cometa. D.o.Terra Alta) - 2018 - 12' - €

Garnatxa blanca

☺ Blanc 5.7 (Celler Jordi Llorens. Vi de Blancafort) — 2017 - 26' - €

☺ Ring-Ring (Celler Barranco Oscuro. Vi de l'Alpujarra ) - 2016 - 24' - €

Riesling

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

Verdejo

☺ = Vi sense sulfits afegits

⚙ = vi ecològic

♻ = vi biodinàmic

## ELS VINS ROSATS

Calònia (Celler Calònia. D.o.Empordà) - 2018 - 12 €

Garnatxa

Oriol (Celler Vinya dels Aspres. D.O.E,pordà) - 2017 - 18'-€

☺ Barba Roig (Celler La Gutina. Vi de l'Empordà) - - 21'-€

☺ Juicy (Celler Vinyes Tortuga. Vi de l'Empordà) - 2017 - 29 €

☺ Tot d'una "clarette" (Celler RIM. Rabós d'Empordà) - 2017 - 26'-€

Garnatxa blanca, gris i negra

## ELS CAVES, ESCUMOSOS I XAMPANYS

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

Llopart Integral - Brut Nature - 26'- €

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

Recaredo - Brut de brut - 41'- €

Rovellats – cava rosé - 20'- €

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

☺ A Pèl (Celler Loxarel. Escumós Ancestral de Vilobí del Penedès) - 2018 - 25'-€

100% Xarel·lo

☺ Mala Herba (Celler Finca Parera. Escumós Ancestral del Penedès) - 2016 - 27'-€

100%Xarel·lo

## MAGNUMS

Embruix (Celler Vall Llach. D.o.q. Priorat) NEGRE - 2014 - 65'- €

☺ Constel·lació del Triangle (Celler Jordi Llorenç) - BLANC- 55'-€

☺ Doble Plaer (Vi del Priorat) - BLANC- 50'-€