

VI BLANC / VINO BLANCO / WHITE WINE



<i>Gregal</i>	<i>Juvé & Camps</i>	<i>D.O. Penedes</i>	<i>Gewurstraminer y Muscat</i>	4,20€ 21,80€
<i>Mas de la torrevella</i>	<i>Torelló</i>	<i>D.O. Penedes</i>	<i>Chardonnay</i>	4,20€ 20,00€
<i>Methòdic</i>	<i>Apical</i>	<i>D.O. Penedes</i>	<i>Xarel.lo vermell</i>	22,00€
<i>Castellroig so blanc</i>	<i>Finca Sabaté i Coca</i>	<i>D.O. Penedes</i>	<i>Xarel.lo</i>	4,50€ 22,00€
<i>Therasia</i>	<i>Juvé & Camps</i>	<i>D.O. Penedes</i>	<i>Xarel.lo, Chardonnay, Viognier</i>	45,00€
<i>Gran Crisalys</i>	<i>Torelló</i>	<i>D.O. Penedes</i>	<i>Xarel.lo y Chardonnay</i>	25,45€
<i>Calcari</i>	<i>Parés Baltà</i>	<i>D.O. Penedes</i>	<i>Xarel.lo</i>	23,60€
<i>El dimoni blanc</i>	<i>Wine's Ocean</i>	<i>D.O. Alella</i>	<i>Pansa blanca</i>	22,00€
<i>Garnatxa blanca Bernaví</i>	<i>Bernaví</i>	<i>D.O. Terra Alta</i>	<i>Garnatxa blanca</i>	20,00€
<i>Velles vinyes del mediterrani</i>	<i>Fredi Torres</i>	<i>D.O.Q. Priorat</i>	<i>Macabeu y Garnacha Blanca</i>	29,50€
<i>Ciclic</i>	<i>Lagravera</i>	<i>D.O. Costers del segre</i>	<i>Garnatxa blanca</i>	28,30€
<i>Auzells</i>	<i>Tomas Cusine</i>	<i>D.O. Costers del segre</i>	<i>Macabeu, Riesling, Sauvignon blanc, Albariño, Chardonnay</i>	22,00€
<i>Terrícola</i>	<i>Bodega Terrilogia</i>	<i>D.O. Montsant</i>	<i>Garnacha blanca y Macabeu</i>	23,00€
<i>Piedra verdejo sobre lias</i>	<i>Bodegas Piedra</i>	<i>D.O. Rueda</i>	<i>Verdejo</i>	4,20€ 20,00€
<i>Cucú</i>	<i>El barco del corneta</i>	<i>VT. Castilla y león</i>	<i>Verdejo</i>	22,00€
<i>O luar do sil godello sobre lias</i>	<i>O luar do sil</i>	<i>D.O. Valdeorras</i>	<i>Godello</i>	20,50€
<i>Ramón do casar noble</i>	<i>Ramón do casar</i>	<i>D.O. Ribeiro</i>	<i>Treixadura</i>	32,50€
<i>Ramón do casar blend</i>	<i>Ramón do casar</i>	<i>D.O. Ribeiro</i>	<i>Treixadura, Albariño y Godello</i>	4,20€ 20,50€
<i>Salicornio</i>	<i>Vinessens</i>	<i>D.O. Alicante</i>	<i>Malvasia</i>	22,00€
<i>Telescopio</i>	<i>Bodegas Frontonio</i>	<i>I.G.P. Valle de Valdejalón</i>	<i>Garnacha Blanca, Macabeu</i>	29,50€
<i>Bermejo seco ecológico</i>	<i>Bodega Los bermejós</i>	<i>D.O. Lanzarote</i>	<i>Malvasia volcánica</i>	24,00€
<i>Chateau Marjose entre-deux-mers</i>	<i>Chateau Marjosee</i>	<i>A.O.C. Bordeaux</i>	<i>Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Semillon, Muscadelle</i>	23,00€
<i>Riesling les elements</i>	<i>Bott-geyl</i>	<i>A.O.C. Alsace</i>	<i>Riesling</i>	26,00€

VI ROSAT / VINO ROSADO / ROSÉ WINE



<i>La huella de Aitana</i>	Gonzalo Celayeta Wines	D.O. Navarra	<i>Garnacha tinta</i>	4,50 € 22,75€
<i>Rosa d'abril</i>	Torelló	D.O.Penedes	<i>Macabeu, Malvasia y Syrah</i>	22,50€
<i>Radix</i>	Parés Baltà	D.O.Penedes	<i>Syrah</i>	29,50€
<i>La pequeña rosado macerado</i>	Alonso & Pedrajo	D.O.Q. Rioja	<i>Maturana Blanca y Maturana Tinta</i>	28,60€

VI NEGRE / VINO TINTO / RED WINE



<i>Equilibrista</i>	Ca nêstruc	D.O. Catalunya	<i>Syrah, Cariñena, Garnatxa</i>	4,30€ 21,50€
<i>Viña Escarlata</i>	Juvé & Camps	D.O. Penedes	<i>Merlot</i>	4,50€ 23,00€
<i>Iohannes</i>	Juvé & Camps	D.O. Penedes	<i>Merlot, cabernet sauvignon</i>	46,00€
<i>Mas Irene</i>	Parés Baltà	D.O. Penedes	<i>Merlot y Cabernet franc</i>	27,25€
<i>Altaroses</i>	Bodegas Arane	D.O. Montsant	<i>Garnatxa</i>	26,50€
<i>Terrestre terroir extrem</i>	Terrilogía	D.O.Q. Priorat	<i>Garnatxa negra, Samsó</i>	21,60€
<i>Les crestes</i>	Mas Doix	D.O.Q. Priorat	<i>Cariñena, Garnatxa, Syrah</i>	26,40€
<i>El camí de Cormes Negre</i>	Roig Parals	D.O. Empordà	<i>Garnatxa</i>	36,00€
<i>Finca olivardots vermell</i>	Vinyes d'olivardots	D.O. Empordà	<i>Syrah, Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Cariñena</i>	22,50€
<i>Llebres</i>	Tomas Cusine	D.O. Costers del segre	<i>Cabernet sauvignon, Merlot, Tempranillo, otras variedades</i>	20,00€
<i>Fraga do corvo</i>	Grandes pagos gallegos	D.O. Monterrei	<i>Mencia</i>	4,20€ 21,50€
<i>La fanfarria</i>	Dominio del urogallo	VT. Asturias	<i>Albarín tinto, Mencia y Verdejo tinto</i>	21,50€
<i>Amaren crianza</i>	Amaren	D.O.Q. Rioja	<i>Tempranillo y Garnacha</i>	4,50€ 23,00€
<i>Luis Cañas Reserva</i>	Luis Cañas	D.O.Q. Rioja	<i>Tempranillo y Graciano</i>	29,15€

VI NEGRE / VINO TINTO / RED WINE



<i>Senderos de Ukan</i>	<i>Ukan winery</i>	<i>D.O.Q. Rioja</i>	<i>Tempranillo</i>	32,00€
<i>Barcolobo Victoria</i>	<i>Bodega barcolobo</i>	<i>VT. Castilla y león</i>	<i>Tempranillo</i>	25,00€
<i>Caír Selección</i>	<i>Bodega Dominio de Cair</i>	<i>D.O.Ribera del duero</i>	<i>Tinta fina</i>	26,50€
<i>Eremus roble</i>	<i>Bodegas Páramo Arroyo</i>	<i>D.O.Ribera del duero</i>	<i>Tinta fina</i>	4,25€ 19,75€
<i>Pagos de Anguix Costalara</i>	<i>Juvé & Camps</i>	<i>D.O.Ribera del duero</i>	<i>Tinta fina</i>	30,80€
<i>Chateau Marjosse rouge</i>	<i>Chateau Marjosee</i>	<i>A.O.C.Bordeaux</i>	<i>Cabernet franc, Cavernet sauvignon, Malbec, Merlot</i>	23,65€

ESCUMOSOS / ESPUMOSOS / BUBBLES



<i>Reserva familia</i>	<i>Juvé & Camps</i>	<i>D.O. Cava</i>	<i>Xarel.lo, Macabeu, Parellada</i>	5,00€ 28,00€
<i>Singular</i>	<i>Juvé & Camps</i>	<i>D.O. Cava</i>	<i>Xarel.lo</i>	32,00€
<i>Torelló Pà.lid Brut Reserva</i>	<i>Torelló</i>	<i>Corpinnat</i>	<i>Macabeu y Pinot noir</i>	5,00€ 25,00€
<i>Torelló Special Edition Brut Reserva</i>	<i>Torelló</i>	<i>Corpinnat</i>	<i>Macabeu, Xarel.lo y Parellada</i>	5,00€ 25,00€
<i>Torelló Finca Can Martí Brut</i>	<i>Torelló</i>	<i>Corpinnat</i>	<i>Chardonnay, Xarel.lo, Macabeu y Parellada</i>	32,00€

ESPECIALS / ESPECIALES / SPECIAL WINES



<i>Don PX</i>	<i>Toro Albala</i>	<i>D.O. Montilla-moriles</i>	<i>Pedro Ximenez</i>	4,50€ 21,00€
<i>MR moscatel</i>	<i>Compañía de vinos de Telmo Rodríguez</i>	<i>D.O. Sierras de Málaga</i>	<i>Moscatel de Alejandria</i>	5,00€ 25,10€
<i>Manzanilla papirusa</i>	<i>Lustau</i>	<i>D.O.Jerez-Xerés-Sherry</i>	<i>Palomino</i>	4,00€ 20,00€