

VINS 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
- Oriol (Celler Vinya dels Aspres. D.o.Empordà) - 2018 - 18 €
 Merlot 40 %, Garnatxa Negra 31 % i Carinyena 29 %
- Coma de Vaixell (Celler Hugas de Batlle. D.o. Empordà) – 2015 - 24’-€
 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) - 2015 - 24’-€
 Garnatxa Negra, Syrah i Samsó
- ☺ Demontre (Celler La Gutina. Vi de l’Empordà) - 2017 - 25’-€
 Garnatxa Negra
- ⚙ Òliba (Vins de Taller. D.o.Empordà) - 2018 - 18’-€
 Syrah
- Colltor (Celler Clos Colltor. D.o.Pla de Bages) - 2016 - 16’-€
 Merlot
- La Baula (Celler Can Serra. D.o.Pla de Bages) - 2015 - 38’-€
 Sumoll i Mandó
- L’Equilibrista (Celler Ca n’Estruc. Esparraguera. D.o.Catalunya) - 2015 - 23’-€
 55% garnacha, 30% syrah y 15% samsó
- Lo Cometa (Celler Lo Cometa. D.O.Terra Alta) - 2018 - 12’-€
 Garnatxa Negra
- ☺ Petit Carlània (Celler Carlània. D.o. Conca de Barberà) - 2017 - 24’-€
 Trepal
- ☺ Blanc (Vins Petxina. Vi de La Nou de Gaià) - 2016 - 16 €
 Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Xarel·lo
- ☺ 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
- ♻ Finca l’Argatà (Celler Joan d’Anguera. D.o. Montsant) - 2017 - 38’- €
 Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnatxa i Carinyena
- Sindicat La Figuera (Cooperativa Agrícola Aubacs i Solans. D.o. Montsant) - 2015 - 20’- €
 Garnatxa
- Desobedient (Celler Mas la Caçadora. D.o.Montsant) - 2016 - 26’-€
 Carinyena
- ⚙ Hisenda Miret (Celler Parés Baltà. D.O.Penedès) - 2014 - 42’-€
 Garnatxa
- El Oso y la Alemana (Celler Maquina & Tabla. D.o.Toro) - 2017 - 19 €
 Garnacha tinta
- ☺ La Truffière (Domaine Danjou-Banessy. Cotes Catalanes IGP) - 2016 - 39 €
 Garnatxa i Carinyena
- Domaine Overnoy-Crinquand. Plussard (Arbois-Pupillin AOC . Jura) - 2017 - 23 €
 Poulsard

☺ = Vi sense sulfits afegits

⚙ = vi ecològic

♻ = vi biodinàmic

ELS VINS BLANCS

- Calònia (Celler Calònia. D.o.Empordà) - 2018 - 12 €
Garnatxa
- ☺ Carriel dels Vilars. Blanc Petillant. (Celler Carriel dels Vilars. Vi de l'Empordà) - 2018 - 25'-€
30%Macabeu, 20%Xarel·lo, 10%Parellada i 40%Garnatxa blanca
- ☺ Sarau (Celler RIM: Rabós d'Empordà) - 2018 - 21'-€
Garnatxa roja i Macabeu
- ⚙ Heretat Oller del Mas (Celler Oller del Mas. D.o.Pla de Bages) - 2017 - 22'-€
Picapoll blanc i negre
- Viognier (Celler Ravebtós d'Alella. D.o.Alella) - 2018 - 18'-€
Viognier
- Auzells (Celler Tomás Cusiné) - 2018 - 22'- €
Macabeu, Sauvignon blanc, Parellada, Viognier,
Chardonnay, Müller turgau, Muscat, Riesling, Albariño i Rousane
- ☺ Clot de les Soleres. Vi blanc Petillant (Celler Clot de les Soleres. Vi del Penedès) — 2016 – 21'- €
Xarel·lo
- Can Feixes (Celler Huguet. D.o. Penedès) - 2016 - 22'- €
Xarel·lo i Malvasia de Sitges
- ☺ Àmphora Roja (Celler Parés Baltà. D.o.Penedès) - 2018 - 35'-€
Xarel·lo
- ⚙ Dido (Celler Venus La Universal. D.o. Montsant) - 2018 - 27'- €
Garnatxa blanca i roja, Macabeu i Pansal
- Camí de la Font (Celler Camí de La Font. Tarragona) - 2016 - 21'-€
Macabeu
- Lo Cometa (Celler Lo Cometa. D.o.Terra Alta) - 2018 - 12'-€
Garnatxa blanca
- ☺ Blanc 5.7 (Celler Jordi Llorens. Vi de Blancafort) — 2017 - 26'-€
Macabeu i Parellada
- ♻ Malvasia de Sitges (Dascavives Viticultors. Vi de Valls) - 2018 - 23'-€
Malvasia de Sitges
- ☺ 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'-€

Garnatxa roja

☺ Barba Roig (Celler La Gutina. Vi de l'Empordà) - 2018 - 21'-€

Garnatxa roja

⚙ Mas Geli (Celler Mas Geli. D.o.Empordà) - 2018 - 22'-€

Samsó negre

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

75%Garnatxa i 25%Merlot

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

Garnatxa blanca, gris i negra

ELS CAVES, ESCUMOSOS I XAMPANYS

Mas Codina - Brut Reserva - 12'-€

Gramona III Lustros - Brut Nature Gran Reserva - 40'-€

Recaredo - Brut de brut - 49'-€

Rovellats – cava rosé - 22'-€

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

Xarel·lo

☺ Camí dels Xops (Celler Ànima Mundi. Escumós Ancestra de Sant Sadurní d'Anoia) - 2018 - 25'-€

Macabeu i Xarel·lo

Champagne Charlot (Pere &Fils) - Brut Nature. Cuvée Spéciale - 60'-€

Pinot Meunier