

## D.O. CATALUNYA

### Massís 2015

100% Macabeo, aroma a frutas blancas, florales y minerales

16,00 €

## D.O. CONCA DE BARBERÀ, Tarragona

### Els Nanos de Foraster

100% Macabeo, aroma a frutas blancas, florales y minerales

14,00 €

## D.O. COSTERS DEL SEGRE, Lleida

### Petit Sió Blanc

Viognier, Chardonnay, Muscat. Fresco y aromática con buena persistencia

16,50 €

## D.O. PENEDÈS, Barcelona y Tarragona

### Petit Clot Blanc

Chardonnay, Macabeo, Xarel.lo y Muscat, muy aromático con su toque de sequedad

12,00 €

### Gramona Moustillant

100% Parellada, vino de aguja de fermentación natural

16,00 €

### Perfum de Raventós

60 % Macabeo y 40 % Moscatel, fresca y vivacidad con notas frutales

18,00 €

### Gramona Chardonnay

100% Chardonnay, aroma a fruta fresca, recuerdos tropicales y cítricos

18,50 €

### Gramona Gessamí

54% Muscat de Alejandría, 20% Muscat de Frotian y 26% de Sauvignon Blanc, vino típicamente floral

19,50 €

### Gran Clot del Oms Xarel.lo

100% Xarel.lo, untuoso y muy elegante

19,50 €

### Jean Leon Vinya Gigi Chardonnay

100% Chardonnay, fermentado y envejecido durante seis meses en roble

32,00 €

## D.O. RIAS BAIXAS, Galicia

### Alba de Martín Albariño

100% Albariño, aromas a pera, flores y lácticas

18,50 €

### Paco y Lola Albariño

100% Albariño, fresco, muy frutal, equilibrado y persistente

21,00 €

### Mar de Frades Albariño

100% Albariño, fondo salino y de eucalipto, notas florales

25,00 €

## D.O.C. RIOJA, La Rioja y Navarra

### Barón de Ley Blanco

Viura y Malvasía, aromas exóticos, hierbas aromáticas y eneldo

13,50 €

## D.O. RUEDA, Valladolid, Segovia y Avila

<b>Buenos Días by Cune</b> <i>100% Verdejo, elaborado por bodegas cune reune mucha fruta y un elegante paso por boca</i>	13,00 €
<b>Castillo de Berisa Verdejo</b> <i>100% Verdejo, buen verdejo con un intenso aroma a piel de melocotón</i>	14,50 €
<b>Monteblanco de Ramón Bilbao</b> <i>100% Verdejo, deliciosa representación de la fruta que desprende la verdejo</i>	14,50 €
<b>Palomo Cojo Verdejo</b> <i>100% Verdejo, sigue la línea moderna de elaboración de los últimos verdejos</i>	16,80 €
<b>Marqués de Riscal Sauvignon Blanc</b> <i>100% Sauvignon Blanc, notas de hierba fresca y aromas cítricos, piña y melón</i>	19,00 €

## D.O. SOMONTANO, Huesca

<b>Viñas del Vero Gewürztraminer</b> <i>100% Gewürztraminer, flores blancas y frutas orientales</i>	20,00 €
--	---------

## D.O. TERRA ALTA, Tarragona

<b>Bàrbara Forés Blanc</b> <i>Garnacha Blanca y 3 % de Viognier, aromas a fruta y flores blancas</i>	16,50 €
<b>Nuestra Señora del Portal</b> <i>85% Garnacha Blanca, 5% Sauvignon Blanc, 5% Viognier y 5% Macabeo</i>	17,50 €

## D.O.C.G. MOSCATO D'ASTI, Italia

<b>Moscato d'Asti Dolce Fiocco di Vite</b> <i>100% Moscato, vino dulce con su toque de carbónico</i>	18,50 €
---	---------

## D.O. EMPORDÀ, Girona

### Lledoner d'Espelt

*100% Garnacha Gris, muy goloso y sedoso con aromas a frambuesa*

14,00 €

## D.O. NAVARRA

### Señorio de Sarria

*100% Garnacha tinta, notas de fresa, frambuesa e hinojo*

12,00 €

## D.O. Penedès, Barcelona y Tarragona

### Petit Clot Rosat

*Cabernet Sauvignon y Merlot, alta densidad con mucha fruta fresca*

12,00 €

### La Rosa de Raventós

*100% Pinot Noir, vino con el típico carácter mediterráneo*

19,50 €

### Jean Leon Rosat

*100% Pinot Noir, fermentado en tinas de acero inoxidable, marcadas frutas rojas*

21,00 €

## D.O.C. RIOJA, La Rioja y Navarra

### Muga Rosado

*60% Garnacha, 30% Viura y 10% Tempranillo, frutas ácidas, muy frescas con un toque muy marcado a manzana verde*

17,00 €

## D.O. COSTERS DEL SEGRE, Lleida

<b>Petit Sió</b> <i>Tempranillo, Garnacha y Cabernet Sauvignon, cuatro meses en barrica de roble francés</i>	16,00 €
<b>Raimat Shirah</b> <i>100% Shirah, un año en crianza, aroma intenso a frutas rojas y notas especiadas</i>	21,50 €

## D.O. MONTSANT, Tarragona

<b>Cingles Blaus Octubre (Botella 50 CL.)</b> <i>Carinyena, Garnatxa negra i Syrah, seis meses en barrica</i>	14,00 €
<b>Cingles Blaus Octubre</b> <i>Carinyena, Garnatxa negra i Syrah, seis meses en barrica</i>	18,00 €
<b>Dido</b> <i>Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Syrah, Merlot, 16 meses en distintos recipientes</i>	26,00 €

## D.O. PENEDÈS, Barcelona y Tarragona

<b>Petit Clot Negre</b> <i>100% Merlot, aromas primarios muy pronunciados</i>	12,00 €
<b>Ànima de Mascarò</b> <i>100 % Cabernet Sauvignon, 24 meses en crianza de roble francés, notas a chocolate con fruta confitada</i>	29,00 €

## D.O. PRIORAT, Tarragona

<b>GR-174</b> <i>Garnacha, Cariñena y Cabernet Sauvignon, cinco meses en barrica de roble francés</i>	20,00 €
<b>Martinet Bru</b> <i>Garnacha Negra y Syrah, intenso aroma a cereza picota con ribetes violáceos y brillante</i>	30,00 €

## D.O. RIBERA DEL DUERO, Soria, Burgos, Segovia, Valladolid

<b>Aicara Cosecha</b> <i>100% Tinta del País, dos meses en barrica</i>	13,00 €
<b>Briego Vandimia Seleccionada</b> <i>100% Tinta fina, más de nueve meses en barrica</i>	18,00 €
<b>Protos Roble</b> <i>100% Tinta del País, seis meses en barrica y seis meses en botella</i>	18,00 €
<b>Matarromera Crianza</b> <i>100% Tempranillo, con doce meses de crianza y otros diezen botella, sabroso, generoso y final potente y largo</i>	32,00 €
<b>Pago de los Capellanes Crianza</b> <i>100% Tinta del País, doce meses en barrica de roble francés</i>	34,00 €

## D.O.C. RIOJA, La Rioja y Navarra

<b>Medrano Irazu Crianza</b> <i>100% Tempranillo, elegante y con mucha fruta</i>	17,00 €
<b>Medrano Irazu Reserva</b> <i>100% Tempranillo, más de 24 meses en crianza</i>	22,00 €
<b>Viña Izadi Crianza</b> <i>100% Tempranillo, 14 meses en barrica de roble francés y americano</i>	18,50 €
<b>Ramón Bilbao Crianza Edición Limitada</b> <i>100% Tempranillo, 16 meses en roble francés y roble americano</i>	20,00 €
<b>Ramón Bilbao Crianza Edición Limitada (Magnum 1,5 L.)</b> <i>100% Tempranillo, 16 meses en roble francés y roble americano</i>	35,00 €
<b>Contino Reserva</b> <i>85% Tempranillo, 10 % Graciano, 5 % Garnacha y Mazuelo, dos años en barrica y dos años en botella</i>	39,00 €
<b>Muga Prado Enea Gran Reserva</b> <i>80% Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano, doce meses en depósitos de roble, 36 meses en barrica y 36 en botella</i>	58,00 €

## D.O. SOMONTANO, Huesca

<b>Viñas del Vero Crianza</b> <i>Tempranillo y Cabernet Sauvignon, ocho meses en crianza de roble americano</i>	16,00 €
--	---------

## D.O. TERRA ALTA, Tarragona

<b>Finca Morenillo Crianza</b> <i>100% Morenillo, autóctono y exclusivo, 15 meses en barricas nuevas de 500 litros, roble francés</i>	48,00 €
--	---------

## D.O. TORO, Zamora, Valladolid

<b>Flor de Vetus</b> <i>100% Tinta de Toro, nueve meses en barrica, caracter afrutado con leves tostados y torrefactos, con recuerdo a regaliz</i>	18,00 €
---	---------

# Cavas

<b>Rabetllat i Vidal</b> <i>D.O. Cava. Brut. Xarel·lo y Macabeo, mínimo 12 meses de envejecimiento</i>	15,00 €
<b>Escofet Rosell 1731</b> <i>D.O. Cava. Macabeo, Chardonnay, Xarel·lo, Parellada y Pinot Noir</i>	18,00 €
<b>Rabetllat i Vidal Brut Rosé</b> <i>D.O. Cava. Brut Rosé, Garnacha y Trepal, 24 meses de crianza en bodega</i>	19,00 €
<b>Torelló</b> <i>D.O. Cava. Brut Reserva, Macabeo, Xarel·lo y Parellada, 24 meses de crianza en bodega</i>	22,00 €
<b>Llopart Integral</b> <i>D.O. Cava. Brut Nature, Parellada, Chardonnay y Macabeo, 24 meses de crianza en bodega</i>	25,00 €
<b>Perles Roses de Naveran</b> <i>D.O. Cava. Pinot Noir, 24 meses de crianza en bodega</i>	28,00 €
<b>Gramona Brut Imperial</b> <i>D.O. Cava. Gran Reserva, Xarel·lo, Macabeo y Chardonnay</i>	30,00 €
<b>Recaredo</b> <i>D.O. Cava. Brut Nature, Macabeo, Xarel·lo y Parellada, criado en barrica y un mínimo de 24 meses en rima</i>	32,00 €

# Champagnes

<b>Mumm Cordon Rouge</b> <i>D.O. Champagne. Chardonnay y Pinot Noir</i>	45,00 €
<b>Moët Chandon Brut Imperial</b> <i>D.O. Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay</i>	55,00 €
<b>Veuve Cliquot Brut</b> <i>D.O. Champagne. Pinot Noir, Chardonnay, Petit Meunier</i>	60,00 €
<b>Moët Chandon Rosé</b> <i>D.O. Champagne. 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier y 20% Chardonnay</i>	65,00 €
<b>Dom Pérignon</b> <i>D.O. Champagne. Chardonnay y Pinot Noir. Fantástico en acidez, equilibrado y armónico. Considerado uno de los mejores Champagnes del mundo</i>	150,00 €