

## Carta de Vino

### Tinto

#### España

##### D.O. Catalunya



#### Clos d'Agon (2001)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Syrah, Cabernet Sauvignon

Maridaje: Caza de pluma, Cerdo al horno, Quesos de pasta cruda, Buey a la plancha

**79,00 €**

##### D.O. Conca de Barberà



#### Intramurs de Poblet (2018)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon

Maridaje: Carnes rojas, Embutidos, Asados

**17,00 €**



#### Josep Foraster Trepàt (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Trepàt

Maridaje: Arroz, Pescado azul, Pasta, Carnes, Quesos cremosos

**19,00 €**



#### Abadia de Poblet (2016)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Tempranillo, Garnacha tinta, Trepàt, Monastrell

Maridaje: Embutidos, Carnes blancas, Carnes rojas, Quesos de oveja

**20,00 €**

#### D.O. Costers del Segre



#### Castell del Remei Gotim Bru 50cl (2018)

50 cl

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Syrah, Garnacha

Maridaje: Carnes rojas, Aperitivos, Cocidos, Arroces de carne

**9,00 €**



#### Vol d'Ànima de Raimat (2018)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah

Maridaje: Carnes, Embutidos, Asados, Quesos, Jamón

**15,00 €**



#### Baldomà Selecció (2018)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Ull de llebre, Merlot, Bobal

Maridaje: Quesos suaves, Carnes blancas, Embutidos, Arroces de carne, Huevos

**16,00 €**



#### Castell del Remei Gotim Bru (2018)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Syrah, Garnacha

Maridaje: Carnes rojas, Aperitivos, Cocidos, Arroces de carne

**18,00 €**

# Carta de Vino

## Tinto



### Algés (2013)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Tempranillo, Garnatxa, Syrah

Maridaje: Carnes asadas, Arroces de carne

19,00 €



### Cérvoles (2016)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot

Maridaje: Aves, Carnes

28,00 €



### Bru de Verdú (2017)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Ull de llebre, Merlot, Syrah

Maridaje: Arroces, Carnes blancas, Carnes rojas, Caza, Cordero, Embutidos, Estofados

19,00 €

## D.O. Empordà



### Llavors (2017)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Mazuelo

Maridaje: Arroces de carne, Embutidos, Carnes rojas, Setas, Quesos curados

15,00 €



### Comalats Esparver (2018)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Syrah

Maridaje: Carnes, Quesos semicurados, Patés, Ensaladas

19,00 €



### Puntiapart (2016)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Cariñena

Maridaje: Arroces, Asados, Aves, Buey, Carnes rojas, Chocolates, Cordero asado, Embutidos

21,00 €



### Pura vida (2016)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Garnacha, Tempranillo, Syrah

Maridaje: Carnes rojas, Caza, Estofados, Pastas, Pollo asado

19,00 €



### Castell de Perelada Finca Espolla (2010)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Monastrell, Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha

Maridaje: Asados, Carnes rojas, Pato

25,00 €

## Carta de Vino

### Tinto



#### Finca Malaveïna (2017)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha tinta

Maridaje: Arroces

28,00 €

#### D.O. Penedès



#### Viladellops Garnatxa (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Garnacha

Maridaje: Pescado azul, Aperitivos, Quesos curados, Carnes blancas

14,00 €

#### D.O. Montsant



#### Finca Cucó (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Garnacha, Cariñena

Maridaje: Atún, Carnes rojas, Asados

15,00 €



#### Can Sumoi Sumoll-Garnatxa (2018)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Sumoll, Garnacha

Maridaje: Aperitivos, Embutidos, Asados

18,00 €



#### Boig per tu (2018)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Garnacha, Cariñena

Maridaje: Patés, Carnes asadas, Carnes rojas y estofados

21,00 €



#### Terral (2015)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

Maridaje: Carnes rojas, Arroces, Carnes blancas, Quesos, Pescados, Ahumados, Pastas

19,00 €



#### Dido (2017)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Garnacha tinta, Merlot, Syrah

Maridaje: Cocina mediterránea, Estofados, Pescado azul, Jamón ibérico, Quesos de cabra, Carnes rojas, Arroces

25,00 €



#### Torre de Veguer Eclèctic (2016)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha

Maridaje: Ensaladas, Entrantes, Quesos semicurados, Canelones, Guisos

20,00 €

# Carta de Vino

## Tinto

### D.O. Pla de Bages



#### Petit Bernat (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Picapoll negro, Cabernet Sauvignon

Maridaje: Embutidos, Quesos curados, Carnes rojas, Estofados, Cocidos

17,00 €



#### Abadal Franc (2016)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Cabernet Franc, Tempranillo

Maridaje: Carnes rojas

18,00 €



#### Collbaix El sagal (2016)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Mandó, Garnacha tinta, Merlot, Picapoll negro

Maridaje: Carnes rojas, Carnes blancas, Caza

18,00 €



#### Abadal 3.9 2009 (2015)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Syrah

Maridaje: Carnes rojas

26,00 €

### D.O. Ribera del Duero



#### Valtravieso Roble (2018)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Tinta Fina, Cabernet Sauvignon, Merlot

Maridaje: Tapas, Entrantes, Embutidos, Carnes blancas

17,00 €



#### Legaris Crianza (2016)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Tinta Fina

Maridaje: Buey a la plancha, Embutidos, Guisos

25,00 €



#### Bosque de Matasnos Crianza (2018)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Tempranillo, Merlot

Maridaje: Carnes rojas, Aves, Pescados azules, Quesos, Embutidos

28,00 €



#### Pago de los Capellanes Crianza (2017)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Tempranillo

Maridaje: Carnes rojas, Quesos curados

28,00 €

## Carta de Vino

### Tinto



**Dominio de Pingus, PSI (2015)**  
Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Tinta Fina  
Maridaje: Carnes rojas, Quesos curados  
**39,00 €**



**Luis Cañas Crianza (2017)**  
Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Tempranillo, Graciano, Garnacha tinta  
Maridaje: Embutidos, Carnes rojas, Quesos semicurados, Carnes blancas  
**22,00 €**



**Pago de Carraovejas Finca y Bodega (2016)**  
Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Tinta Fina, Cabernet Sauvignon  
Maridaje: Carnes rojas  
**39,00 €**



**Allende (2013)**  
Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Tempranillo  
Maridaje: Embutidos, Canelones, Lentejas con chorizo, Magret de pato, Ternera con setas, Guisos, Níscalos  
**25,00 €**



**Pingus (2000)**  
Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Tinta Fina  
Maridaje: Lechazo, Caza mayor, Guisos de carne de cerdo  
**980,00 €**



**Muga Crianza (2016)**  
Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo  
Maridaje: Asados, Caza de pluma, Caza, Arroces de carne, Embutidos, Carnes rojas, Cocidos  
**30,00 €**

#### D.O. Rioja



**Sierra Cantabria Crianza (2016)**  
Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Tempranillo  
Maridaje: Carnes rojas, Patés, Caza de pluma, Legumbres, Quesos semicurados, Cocidos, Asados  
**19,00 €**



**Viña Pomal 106 Barricas Reserva (2016)**  
Variedad de uva: Tempranillo, Graciano, Garnacha tinta  
Maridaje: Carnes blancas, Quesos curados, Carnes rojas  
**30,00 €**

# Carta de Vino

## Tinto

### D.O. Somontano



#### Enate Cabernet Sauvignon Merlot (2016)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Merlot  
Maridaje: Quesos curados, Embutidos

17,00 €



#### Tempus (2016)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Syrah, Garnatxa, Merlot, Mazuelo

Maridaje: Carnes rojas, Quesos curados

21,00 €

### D.O. Terra alta



#### Primicia Crianza (2017)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Garnacha tinta, Syrah  
Maridaje: Carnes, Cordero, Pollo asado, Salmón, Pescado azul, Pastas, Ensaladas

12,00 €



#### MATSU El Recio (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Tinta de Toro

Maridaje: Caza mayor, Arroces de carne, Carnes rojas, Quesos curados, Asados

19,00 €



#### Naturalis Mer Roure (2017)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Garnacha tinta, Cabernet Sauvignon

Maridaje: Carnes blancas, Cordero, Carnes rojas y estofados, Quesos, Ensaladas

18,00 €



#### GR-174 (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Garnacha, Mazuelo, Syrah, Merlot, Cabernet Franc

Maridaje: Carnes rojas

19,00 €



#### LaFou El Sender (2018)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Garnacha tinta, Syrah

Maridaje: Carnes rojas, Embutidos, Asados

21,00 €



#### LES COUSINS L'INCONSCIENT (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Cariñena, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah, Viognier, Merlot, Garnacha blanca

Maridaje: Embutidos, Carnes rojas, Quesos, Setas

22,00 €

## Carta de Vino

### Tinto



#### Martinet Bru (2018)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Syrah, Garnatxa, Merlot, Cabernet Sauvignon

Maridaje: Verduras a la plancha, Carré de cordero, Chuletas de cerdo ibérico

25,00 €



#### Les Terrasses (2015)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha, Mazuelo

Maridaje: Estofados, Quesos curados, Asados, Caza de pluma, Jamón ibérico

38,00 €



#### Les Brugueres (2017)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Syrah, Garnacha tinta

Maridaje: Carnes rojas, Carnes blancas, Aperitivos, Arroces, Arroces de carne, Asados, Aves, Cochinillo

28,00 €



#### Mas de Masos (2001)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Shiraz, Garnacha, Cariñena

Maridaje: Ternera, Conejo al horno, Caza

39,00 €



#### Camins del Priorat (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Mazuelo, Garnacha tinta, Cabernet Sauvignon, Syrah

Maridaje: Carnes rojas, Embutidos, Pescados azules

29,00 €



#### L'Ermita (2000)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Garnacha, Cabernet Sauvignon

Maridaje: Carnes rojas, Jamón ibérico, Platos con trufa, Caza de pluma

79,00 €



#### Vall Llach Embruix (2018)

Variedad de uva: Mazuelo, Garnacha tinta, Cabernet Sauvignon, Syrah

Maridaje: Embutidos, Carnes rojas, Quesos curados, Estofados, Asados

29,00 €

#### Vino de la Tierra de Cádiz



#### Taberner (2015)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Syrah

Maridaje: Carnes rojas, Asados, Caza, Risottos, Jamón

31,00 €

# Carta de Vino

## Tinto

### Vino de la Tierra de Castilla y León



#### El Albar (2006)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Tempranillo

Maridaje: Carnes rojas, Caza, Quesos curados, Cerdo asado

25,00 €

### Vino de la Tierra de Extremadura



#### HABLA Nº12 (2011)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Syrah

Maridaje: Carnes rojas, Embutidos, Chocolate negro

29,00 €

### Francia

#### AOC Pauillac



#### Les Carruades de Lafitte (2000)

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Maridaje: Carnes rojas, Quesos curados

380,00 €

### Estados Unidos de América

#### Napa Valley AVA



#### Dominus Napanook (1999)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Maridaje: Carnes rojas

67,00 €

### Chile

#### Valle de Curicó



#### Manso de Velasco (2001)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon

Maridaje: Carnes rojas

50,00 €

#### Valle del Maipo



#### El Principal (1999)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Carmenere

Maridaje: Carnes rojas

48,00 €



## Carta de Vino

### *Tinto*



#### **Almadiva (1999)**

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon,  
Carménère, Cabernet Franc  
Maridaje: Carnes rojas

**198,00 €**

### **Australia**

#### **Mount Benson**



#### **Domaine Tournon-Mount Benson (2003)**

Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Shiraz  
Maridaje: Carnes rojas

**53,00 €**

# Carta de Vino

## Blanco

### España

#### D.O. Ampurdán - Empordà



#### Només Garnatxa Blanca (2018)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Garnacha blanca

Maridaje: Arroces, Pastas, Pescados blancos, Mariscos, Quesos tiernos

15,00 €

#### D.O. Costers del Segre



#### Busca - Raons (2018)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Macabeo, Chardonnay

Precio por copa: 2,50 €

10,00 €



#### Vol d'Anima de Raimat Blanc (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Chardonnay, Xarel·lo, Albariño

Maridaje: Arroces cremosos, Pescados blancos, Pastas, Mariscos, Carnes de ave, Tapas

15,00 €



#### Cristiari (2018)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Müller-Thurgau, Pinot blanco

Maridaje: Pescados, Mariscos, Quesos azules, Quesos frescos, Quesos de cabra

18,00 €



#### L'olivera Missenyora (2018)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Macabeo

Maridaje: Pescados blancos, Aperitivos, Quesos de cabra, Arroces de pescado, Cremas, Ensaladas, Ahumados

19,00 €



#### Sisquella (2016)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Garnacha blanca, Albariño, Moscatel de Alejandría

Maridaje: Carnes blancas, Entrantes, Pescados, Quesos tiernos, Crustáceos, Moluscos

19,00 €

#### D.O. Penedès



#### Viladellops Xarel·lo (2013)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Xarel·lo

Maridaje: Pescados, Quesos

13,90 €

## Carta de Vino

### Blanco



#### Can Sumoi Perfum (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Macabeo, Moscatel de Alejandría

Maridaje: Foie, Arroces de pescado, Ahumados, Aperitivos, Ensaladas complejas, Marisco crudo

19,00 €



#### Can Sumoi Xarel·lo (2017)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Xarel·lo

Maridaje: Arroces de pescado, Bacalao, Quesos de oveja, Pescado azul

19,00 €



#### Gessamí (2020)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Moscatel de Alejandría, Sauvignon Blanco, Moscatel de grano menudo

Maridaje: Quesos, Pasta con salsa de pescado, Foie, Ensaladas poco condimentadas, Cocina asiática, Sushi, Aperitivos, Pescados azules

19,00 €



#### Gramona La Maca (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Macabeo

Maridaje: Pescado azul, Mariscos, Quesos semicurados

22,00 €



#### Jean Leon 3055 Chardonnay (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Chardonnay

Maridaje: Pescados azules, Mariscos

25,00 €

### D.O. Pla de Bages



#### Més que paraules blanc (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Sauvignon Blanco, Chardonnay, Picapoll blanco

Maridaje: Aperitivos, Pescados blancos, Carnes blancas, Ensaladas, Pescados azules

15,00 €



#### Abadal Blanc (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Picapoll, Chardonnay, Sauvignon Blanco, Macabeo

Maridaje: Pescados, Conejo a la brasa, Huevos, Quesos de pasta cruda

18,00 €



#### Abadal Picapoll (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Picapoll

Maridaje: Pescados, Embutidos, Carnes blancas

19,00 €

# Carta de Vino

## Blanco



### Sanmarti 1018 Macabeu Picapoll (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Macabeo, Picapoll

Maridaje: Mariscos, Pescados, Aperitivos

19,00 €



### Pazo de Señorans (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Albariño

Maridaje: Pescados, Entrantes, Mariscos,  
Quesos, Carnes blancas

21,00 €

#### D.O. Rias Baixas



### D. Pedro D Soutomaior (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Albariño

Maridaje: Mariscos, Pescados, Arroces,  
Carnes blancas, Quesos frescos

16,00 €



### Muga Blanco Fermentado en Barrica (2015)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Viura, Malvasía

Maridaje: Ahumados, Arroces de pescado,  
Pescados blancos, Pescados azules

20,00 €



### Paco & Lola (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Albariño

Maridaje: Aperitivos, Sushi, Pastas,  
Pescados, Mariscos, Arroces, Carnes blancas

18,00 €

#### D.O. Rueda



### El Jardín de Lucia (2020)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Albariño

Maridaje: Aperitivos, Entrantes, Quesos,  
Mariscos

19,00 €



### Valtravieso Nogara (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Verdejo

Maridaje: Arroces cremosos, Ensaladas,  
Pescados blancos

14,00 €



### José Pariente Verdejo (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Verdejo

Maridaje: Aperitivos, Arroces, Pescados,  
Carnes blancas, Jamón

16,00 €

## Carta de Vino

### Blanco

#### D.O. Terra alta



#### Primícia Blanc (2020)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: 100% Garnacha blanca  
Maridaje: Arroces, Pastas, Risottos, Raviolis de setas, Espaguetis al pesto, Pescados al horno, Bacalao, Carnes blancas

12,00 €



#### Naturalis Mer Blanc (2018)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: 100% Garnacha blanca  
Maridaje: Arroces, Pescados, Carnes blancas

14,00 €



#### Secrets de mar (2018)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Garnacha blanca, Macabeo  
Maridaje: Arroces, Pescados, Mariscos

14,00 €



#### Ilercavònia (2018)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Garnacha blanca  
Maridaje: Carnes blancas, Pescados grasos, Arroces, Foie

16,00 €



#### Edetària Selecció Blanc (2013)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Garnacha blanca, Macabeo  
Maridaje: Arroces negros, Pescados grasos, Carnes blancas, Quesos curados, Caldereta de pescado

25,00 €

#### D.O. Valdeorras



#### Pagos del Galir (2017)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Godello  
Maridaje: Pescados, Quesos, Pastas

19,00 €

#### VT Valles de Sadacia



#### Libalis Frizz 5.5 (2018)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Moscatel de grano menudo, Viura, Malvasía

Maridaje: Aperitivos, Arroces, Foie, Verduras, Entrantes, Quesos de cabra

13,00 €



#### Libalis (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Moscatel de grano menudo, Viura, Malvasía

Maridaje: Pescados al horno, Arroces, Foie, Verduras, Pastas, Quesos de cabra

15,00 €

# Carta de Vino

## Blanco

### Francia

#### AOC Alsace



#### Léon Beyer Riesling (2015)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Riesling

Maridaje: Pescados blancos, Sushi

22,00 €

### Italia

#### DOC Colli Toscana Centrale



#### Meriggio (2002)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Pinot Bianco, Sauvignon  
blanco

Maridaje: Pastas, Ensaladas, Entrantes

26,00 €

#### IGT Venezia Giulia



#### Pinot Bianco (2003)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Pinot Bianco

Maridaje: Pescados, Mariscos

25,00 €

## Carta de Vino

### Rosado

#### España

##### D.O. Costers del Segre



#### Vol d'Ànima de Raimat Rosat (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Chardonnay, Pinot Noir

Maridaje: Verduras, Pescados azules, Pastas,  
Carnes de ave

15,00 €



#### Petjades (2018)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Merlot

Maridaje: Arroces, Verduras

17,00 €



#### Can Sumoi La Rosa (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Pinot Noir

Maridaje: Arroces de pescado, Asados,  
Carnes blancas, Risottos, Entrantes

19,00 €

##### D.O. Penedès



#### Cresta Rosa (2019)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Tempranillo, Mazuelo,  
Garnacha tinta

Maridaje: Aves, Carnes blancas, Verduras,  
Setas

7,00 €

##### D.O. Pla de Bages



#### Abadal Rosat (2020)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon,  
Sumoll

Maridaje: Arroces, Carnes rojas, Quesos de  
pasta cruda, Pastas

17,00 €

##### D.O. Penedès



#### Mustillantrosat

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Syrah, Merlot

Maridaje: Arroces marineros, Mariscos,  
Pastas, Aperitivos

15,00 €

##### D.O. Ribera del Duero



#### PradoRey Fermentado en Barrica (2018)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Merlot, Tinta Fina

Maridaje: Pescados, Carnes blancas, Arroces

16,00 €

# Carta de Vino

## Rosado

### D.O. Tres Riberas



**Chivite Las Fincas en colaboración con  
Arzak (2019)**

Botella (75 cl)

Indicación geográfica: Navarra

Variedad de uva: Garnacha, Tempranillo

Maridaje: Arroces, Carnes blancas, Asados

**17,00 €**

### Chile

### Valle Central



**Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé  
(2020)**

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon

Maridaje: Pasta, Verduras, Cocina asiática

**18,00 €**



## Carta de Vino

### *Espumoso*

Francia

AOC Champagne



**Dom Perignon Vintage Brut (2010)**

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Chardonnay, Pinot Noir

Maridaje: Patés, Caviar

**195,00 €**

# Carta de Vino

## Cava

### España

#### Corpinnat



**Gramona Imperial Brut (2014)**  
Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Viura, Chardonnay, Xarel·lo  
Maridaje: Postres, Aperitivos, Ensaladas,  
Carnes, Pescados

25,00 €



**Recaredo Brut Nature (2013)**  
Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Xarel·lo, Parellada,  
Macabeo  
Maridaje: Aperitivos, Entrantes, Carnes,  
Pescados, Postres

25,00 €



**Gramona III Lustrós (2012)**  
Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Xarel·lo, Macabeo  
Maridaje: Entrantes, Aperitivos, Carnes,  
Pescados, Postres

30,00 €

### D.O. Cava



**Rovellats Premier Brut Nature**  
Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Xarel·lo, Parellada,  
Macabeo  
Maridaje: Pescados, Aperitivos, Guisos de  
ave, Mariscos

18,00 €



**Anna de Codorniu Blanc de Blancs Brut Reserva**  
Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Chardonnay, Parellada,  
Xarel·lo, Macabeo  
Maridaje: Pescados, Entrantes, Mariscos,  
Carnes asadas, Postres

19,00 €



**Rovellats Imperial Brut**  
Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Xarel·lo, Parellada,  
Macabeo  
Maridaje: Pescados, Aperitivos, Guisos de  
ave, Mariscos

19,00 €



**Codorniu Reina Maria Cristina**  
Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Chardonnay, Macabeo,  
Parellada, Xarel·lo  
Maridaje: Aperitivos

20,00 €

## Carta de Vino

### Cava



**Juvé & Camps Reserva de la Familia (2016)**

Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Macabeo, Xarel·lo, Parellada  
Maridaje: Pescados, Entrantes, Carnes, Postres

**25,00 €**



**AT Roca Rosat Reserva (2018)**

Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Macabeo, Monastrell  
Maridaje: Aperitivos, Entrantes, Ahumados

**20,00 €**

#### D.O. Conca del Riu Anoia



**Laietà Gran Reserva Brut Nature (2016)**

Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Chardonnay, Xarel·lo, Macabeo, Pinot Noir  
Maridaje: Aperitivos, Mariscos, Pescados blancos, Ahumados

**29,00 €**



**Blanc de Blancs (2016)**

Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Xarel·lo, Parellada, Macabeo  
Maridaje: Aperitivos, Pescados, Mariscos, Quesos semicurados, Postres

**20,00 €**



**Kripta (2007)**

Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Macabeo, Xarel·lo, Parellada  
Maridaje: Caviar, Ahumados, Pescados, Carnes, Foie, Quesos curados

**60,00 €**



**Raventós i Blanc De Nit Rosat (2017)**

Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Macabeo, Xarel·lo, Monastrell, Parellada  
Maridaje: Aperitivos, Entrantes, Carnes, Postres

**25,00 €**

#### D.O. Clàssic Penedès



**AT Roca Brut Reserva (2017)**

Botella (75 cl)  
Variedad de uva: Macabeo, Parellada, Xarel·lo  
Maridaje: Aperitivos, Mariscos, Bacalao

**19,00 €**

# Carta de Vino

## Champagne

### Francia

### AOC Champagne



#### POMMERY BRUT ROYAL

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

42,00 €



#### Moët & Chandon Brut Imperial

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Maridaje: Sushi, Vieiras, Ostras, Pescados blancos, Carnes blancas, Fruta blanca

45,00 €



#### Moët & Chandon Grand Vintage (2003)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Maridaje: Aperitivos

55,00 €



#### Pommery Cuvée Louise Brut (1995)

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Chardonnay, Pinot Noir

Maridaje: Cordero, Mariscos, Camembert, Risottos

142,00 €



#### Krug Grande Cuvée

Botella (75 cl)

Variedad de uva: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Maridaje: Carnes blancas

199,00 €