

## CAVES I ESPUMOSOS INTERNACIONALS



### **Masia Salat-Artesanal**

Macabeu, xarel·lo i parellada

Penedés

Brut nature

Sec, ben estructurat... Pot acompanyar qualsevol àpat

€3.5

€16

### **Montesquieus-Naturelovers reserva**

Macabeu, xarel·lo i parellada

D.O. Cava 2017

Brut nature

Fresc, agradable i persistent... Molt versàtil

€18

### **U mes U fan tres-Cygnus Albireo ( Vegano).**

Macabeu, xarel·lo i parellada

D.O. Cava

Brut orgànic

Fresc i saborós... Aperitiu, marisc i peix

€19.5

### **Bortolomiol - Prosecco di Treviso D.O.C**

Glera

Veneto- Italia extra dry

Fresc i lleugerament afruitat... Molt versàtil

€4

€19.5

### **Torre Fornello - 'Olubra' extra dry Millesimé**

Masanne- Malvasia di Candia aromática 2013

Emilia- Romagna - Italia

Ideal com aperitiu, entrants, peix i marisc

€32

### **Bollinger - special Cuvée Champagne**

Pinot Noir. Chardonay. Pinot meunier

A.O.C Champagne - Francia

Complexe i elegant... Company de peix, marisc, carn blanca i formatges saborosos

€85

## BLANCS ITALIANS



**Nicola Bergaglio - Gavi di Gavi 'La Minala'**

€22

Cortese

Piemonte - 2019

Elegant, mineral..Embotits , pasta, carn blanca,..

**Kellerei Kaltern - Weißburgunder Alto Adige D.o.c**

€19

Pinot Bianco

Trentino - Alto Adige 2018

Fresc, bona acidesa amb persistència frutal.. Aperitiu, entrants, sopes i perfecte amb peixos

**I feudi di Romans - Friuli Isonzo D.o.c**

€19.5

Sauvignon blanc

Friuli 2019

Floral , aromàtic, intens i persistent... Aperitiu, verdures a la graella i peix.

**Ca'Rugate - 'San Michele' Soave Classico D.o.c**

€3.5

€17.5

Garganega

Veneto 2019

Sec, fresc.. Risotto, carn blanca i peix

**Colmello di Grotta - Friuli Isonzo D.o.c**

€19.5

Friulano

Friuli Venezia-Giulia 2018

Sec, intens amb toc amargant.. Entrants, sopes i peix



**Colmello di Grotta - Friuli Isonzo D.o.c**

€16.5

Pinot Grigio

Friuli Venezia-Giulia 2018

Floral, afruitat i amb cos.. Embotits, peix i carn blanca

**Colmello di Grotta - Friuli Isonzo D.o.c**

€3.5 €16.5

Chardonnay

Friuli Venezia-Giulia 2018

Intens, aromàtic i persistent... Plats estructurats

**Torre Fornello - 'Donna Luigia'. Malvasia Colli Piacentini D.o.c**

€30

Malvasia di Candia aromatica

Emilia-Romagna 2016

Intens, aromàtic i persistent... .Formatges, embotits i peixos saborosos

**Villa Raiano**

€22

Falanghina

Campania 2019

Intens, bona acidesa i toc salí... Entrants, Pasta amb marisc i peix..Molt versàtil

**Cooperativa Valdibella - 'Munir' Catarratto D.o.c**

€3.5 €16

Catarratto

Sicilia - Viticultura Ecológica 2019

Frutal, fresc i suau estructura ... Pasta, plats de peix saborosos

**Contini - 'Tyrso's' Vermentino di Sardegna D.o.c.**

€16.5

Vermentino

Sardegna 2019

Frutal, envolvent i elegant ... Primers plats amb peix



**Perlagioia - Ancarani**

**€21**

Albana

Emilia Romagna 2019

Olor a flors grogues, fruites, cítrics i herbes silvestres i té un sabor fresc, saborós i agradable. Pasta, peix, formatge fresc

**Kellerei- Meran Cantina Burggräfler**

**€19.5**

100% Gewürztraminer

Trentino -Alto Adige - 2018

És harmoniós, fresc i suau amb un regust persistent. Ideal per aperitius, crustacis, ..

## BLANCS ESPANYOLS



### **Adegas Castro Rey - Sin Palabras**

€19.5

Albariño

D.O. Rias Baixas 2019

Afruitat, fresc, elegant i llarg.. Marisc, peix i carn blanca

### **Adegas Valdavia - Cuñas Davia**

€19

Treixadura, Albariño, Godello, Lado

D.O. Ribeiro 2017

Cítric, fresc amb bona acidesa ... Peix a la planxa

### **Mas Llunes - Nivia**

€18

Garnacha blanca, Samsó blanco

D.O. Empordà 2019

Floral, cítric, balsàmic i cremós... Peix, carns saboroses i risotto

### **Bodegas Verdeal - Verdeal**

€3.5

€16.5

Verdejo

D.O. Rueda 2019

Frutal, intens, complexe i llarg. Risotto, peix, marisc i formatges

### **Parés Baltà - Calcari**

€17.5

Xarel·lo

D.O. Penedés - Viticultura Ecològica 2019

Lleugerament afruitat, bona acidesa... Pastes, risotto, amanides

### **Mas Rodó - Montonega**

€16.5

Montonega

D.O. Penedés 2017

Equilibri entre flors i fruites, acidesa i persistència ... Risottos, cremes, marisc i peixos caldosos



**Parés Baltà - Blanc de Pacs**

Parellada, Macabeu, Xarello

D.O. Penedés - Viticultura ecològica 2019

Intens , fresc i bona acidesa. Plats no molt estructurats

€2.8

€13

**Bodega Mas Foraster - Blanc selecció 2018**

Garnacha blanca, Macabeu, Chardonnay

D.O.Conca de Barberà

Original, complexe, acidesa sorprenent.. Peix gras

€18.5

**Si Senyor - Blanc 2019**

Xarello ecologic

D.O.Penedés

Aroma alegre i potent, molt afruitat (fructífer), de bona intensitat i una gran elegància. Final suau, rodó i molt complet

Marisc i risotto.

€22

## VINS ROSATS



### **Monte del Frà - Bardolino Chiaretto D.o.c.**

Corvina, Rondinella, Sangiovese

Veneto (Italia) -2018

Fresc, afruitat amb tocs d'especies

€18.5

### **U més U fan tres - Vinya Anals**

Cabernet Sauvignon, Syrah

D.O.Penedés - Ecológico 2017

Fruital, floral, fresc i envolvent... Pasta , risotto, carn blanca i peix

€3

€16.5

### **Parés Baltà - Ros de Pacs**

Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon

D.O.Penedés - Viticultura ecològica - 2019

Suau, fresc i bona acidesa... .Pasta, carn i peix.

€3

€13

## DOLÇOS

### **Penja d'un fil - Masia Can Roda**

Pansa Blanca 2017

D.O.Alella

Suau, un punt especiat, ... i dolç ...

Ideal amb postres, formatges

€4.5

€30

### **Ben Rye - Donnafugata**

Zibibbo

Moscatel d'Alessandria

Complexe i envolvent,... Ideal amb postre, formatge

€6

€45

## NEGRES ITALIANS



**Cecilia Beretta - Amorone della  
Valpolicella D.o.c.g**

€49

Corvinone, Corvina Veronese, Rondinella  
Veneto -2015

Gran equilibri entre fruita vermella i toc d'especies...Saborosos  
plats de carn i formatges

**Bertani - Valpolicella 'Ripasso' D.o.c**

€29

Corvina veronese, Rondinella, Merlot  
Veneto - 2018

Equilibri entre fresc, elegància i estructura...Carn vermella,  
caça i formatges curats

**Camporeno - Monte dall'Ora - Valpolicella  
Classico superiore D.o.c.**

€32

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta,  
Molinara

Veneto - 2017

Complexe i de bona estructura..Per a qualsevol pasta, menestra,  
carn estofada i formatges semi-curats

**Ronco del Tassi - 'Clic' Venezia Giulia I.g.p**

€3.5

€16.5

Refosco del Peduncolo Rosso

Friuli Venezia - Giulia - 2017

Afruitat, toc d'especies, intens i persistent ... .Company  
de plats saborosos i de tot

**Ca 'de' Medici - 'Remigio 100 Lambrusco  
Grasporossa. Colli di Scandano e Canossa D.o.p**

€14

Lambrusco Grasporossa

Emilia-Romagna - 2017

Floral, amb cos però suau....Pasta...especialment farcida





**Fattoria Casablanca - Chianti 'Coll Senesi' D.o.c.g**

€21

Sangiovese, Merlot, Cab Sauvignon, Canaiollo,  
Colorino

Toscana - 2018

Toc floral, intens i persistent.. .Pasta amb salses de carn,  
carn blanca a la graella

**Fattoria di Magliano- 'Heba' Morellino  
di Scansano D.o.c.g**

€21

Sangiovese, Syrah

Toscana - 2016

Afruitat i fresc amb atractiva personalitat.. .Amb tot el menjar

**Castello Romatorio- Brunello di Montalcino D.o.c.g**

€54

Sangiovese

Toscana -2013

Elegància i complexitat... Carn vermella i caça..formatges molt saborosos

**Cantina Velenosi - 'Querciantica' Lacrima D.o.c**

€17.5

Lacrima di Morro d'Alba

Marche - 2018

Interessant, flors, fruita i suau estructura...Excelent amb peix  
cuinat, pasta, plats amb verdura

**Dino Illuminati - 'Ilico' Montepulciano  
d'Abruzzo D.o.c**

€17.5

Montepulciano

Abruzzo- 2019

Envolvent, harmoniós i persistent ... .Carn blanca, guisats i  
formatges semi-curats



**Varvaglione-Papale 'Oro' Primitivo di Manduria D.o.p**

€29

Primitivo di Manduria

Puglia - 2017

Frutal, toc balsàmic i mòrbida estructura.. Carn vermella, caça, plats estructurats i formatges durs

**Castello Monaci - 'Pilùna' Primitivo del Salento I.g,t**

€17.5

Primitivo

Puglia - 2019

Cos, estructura i suavitat... Carns a la brasa i formatges durs

**Cooperativa Valdibella - 'Jaki'**

€3.5

€16.5

Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon

Sicilia - 2018

Frutal, equilibrat i persistent...Embotits, formatges i plats de carn.

**Contini - 'Tonaghe' Cannonau di Sardegna D.o.c**

€16.5

Cannonau

Sardegna - 2018

Frutal, vegetal, intens i suau a el mateix temps ... Primers i segons plats de carn

**Il Pumo - 'San Marzano' I.g.t.**

€3.5

€16.5

Negroamaro

Puglia - 2019

Cos, suau i harmoniós, amb un llarg final i salat. Primers plats contundents, carn i formatges



**Carussin -Asinoi - Barbera d'Asti  
Biodinamico -Orgánico**

€23

Barbera

Piemonte - 2019

Tanins suaus, acidesa normal .Lleuger i elegant.

Molt versàtil des de carns fins a pastes

**Weingut In der Eben - Sankt Anna**

€30

Schiava

Trentino -Alto Adige - 2018

Carnós i profund. Bó per acompanyar pastes saboroses

**Ayunta**

€25

Norello Moscalase rosso

Sicila- 2019

Ric i intens. Bó per acompanyar carn i cérvol

## NEGRES ESPANYOLS



### **Bodega Vagal - 'Cuvée Joana'**

100% Tempranillo

D.O. Valtiendas - Viticultura Biodinámica -2017

Harmonia de fruita, tocs balsàmics i torrats.

Embotits, carn vermella i formatges curats

€18

### **Domínio Romano - Camino Romano**

Tinto fino

D.O. Ribera del Duero - 2018

Aromàtic, bona acidesa i persistència ... Plats de carn a la graella

€19.5

### **Heredad García de Olano - Crianza**

Tempranillo

D.O. Ca - Rioja - 2016

Barreja suau de fruita i fusta, equilibrat i llarg.

Embotits, plats molt saborosos

€3 €16.5

### **Hacienda del Carche - Tavs 'Selección'**

Monastrell, Cabernet Sauvignon y Syrah

D.O. Jumilla - 2018

Frutal, balsàmic i potent ... Plats rics i succulents

€3.5 €16

### **Bodega Cata Cruz - Mal Criat**

Merlot, Garnacha Tintorera

D.O. Utiel Requena - 2018

Divertit, llaminer i amb cos .. Risotto, peix blau

€3 €14.5

### **Gratavinum- 2 p r**

Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah

D.O. Ca - Priorat - 2017

Un vi rodó ... i molt desitjable

€33



### **I tant vins - I Tant Negre**

**€16.5**

Garnacha tinta

D.O. Montsant - 2018

Fruita vermella, notes balsàmiques i jove cremositat.

Company ideal de plats saborosos

### **Bodega Vinyes de l'Albà - I Por que No?**

**€3**

**€13**

80% Merlot joven, 10% Merlot con barrica i

10% Sumoll

D.O.Catalunya

Aroma de fruita i floral, jove amb cos.

Per tots els àpats

### **Mas Blanch i Jové - Saó Abrivat**

**€19.5**

Garnacha, Cabernet Sauvignon, Ull de llebre

D.O.Costers del Segre - 2017

Bona integració de fruita i espècies, suau i estructurat

Pasta i carn amb salsa agredolça

### **Parés Baltà - Mas Irene**

**€27**

Cabernet Franc, Merlot

D.O.Penedés - Viticultura Ecològica - 2017

Intens i suculent tant en nas com en boca ... Plats saborosos,

guisats, formatges curats

### **D3 Enòlegs Calatayud tinto**

**€25**

Garnacha de pizarra

D.O.Calatayud

Garnatxa madura i llaminera. Vi torrat fi amb molt de volum

boca i una càrrega tànica important però molt dòcil i suau.

carn vermella, carn blanca al forn, dàtils i panses, coca Massini

## **Beguda**

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Aigua sense gas 50cl           | €2   |
| Aigua sense gas 1L             | €3.5 |
| Aigua amb gas 50cl             | €2.5 |
| Refrescs (Coca-cola, Fanta,..) | €2   |
| Sucs (Prèsec, taronja, Pinya)  | €2   |

## **Cervesa en ampolla, Cervesa (medianas)**

|                      |      |
|----------------------|------|
| Moritz               | €2   |
| Poretti              | €3   |
| Epidor Moritz        | €3   |
| Sense alcohol Moritz | €2.5 |

## **Cervesa de barril, Cervezas presió Stella Artois (Bélgica)**

|                        |      |
|------------------------|------|
| Canya de cervesa 0,20L | €2   |
| Cervesa mitjana 0,30L  | €3   |
| Gerra 0,50L            | €4.5 |
| Clara 0,20L            | €2   |
| Clara 0,30L            | €3   |
| Clara 0,50L            | €4.5 |

## **Sangria**

|          |     |
|----------|-----|
| Copa     | €6  |
| Gerra 1L | €18 |

## **Sangria de Cava**

|          |     |
|----------|-----|
| Copa     | €7  |
| Gerra 1L | €20 |

### **Aperitius**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Vermut de Reus                  | €4 |
| Vermut Martini                  | €4 |
| Spritz (Prosecco, soda, aperol) | €5 |

### **Cafeteria**

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Cafè sol                | €1.3 |
| Cafè tallat             | €1.4 |
| Cafè descafeïnat        | €1.4 |
| Cafè tallat descafeïnat | €1.4 |
| Cafè amb gel            | €1.4 |
| Cafè tallat amb gel     | €1.4 |
| Cafè d'ordi o ginseng   | €2   |
| Cigaló                  | €2   |
| Trifàsic                | €2   |
| Cafè amb llet           | €1.7 |
| Cappuccino              | €1.8 |
| Cafè americà            | €1.6 |
| Infusions               | €1.7 |



### Licors

|                     |      |      |
|---------------------|------|------|
| Limoncello          | €2   |      |
| Sambuca             | €2   | €4   |
| Amaretto di Saronno | €2   | €4   |
| Fermet Bianca       | €2   | €4   |
| Cynar               | €2   | €4   |
| Averna              | €3   | €5   |
| Amaro Lucano        | €3   | €5   |
| Amaro 'Sibona'      | €3   | €5   |
| Jägermeister        | €2.5 | €4.5 |
| Montenegro          | €2.5 | €4.5 |
| Baileys             | €2   | €4   |
| Tequila             | €2   | €2   |
| Marie Brizar        | €2   | €2   |
| Amaro del capo      | €2   | €2   |
| Ramazzotti (Amaro)  | €3   | €3   |
|                     | €3   | €3   |

### Grappe

|  |      |    |
|--|------|----|
| Libarna Rocca Berica (Bianca)            | €2   | €4 |
| Sibona 'Grappa di Chardonnay' (Piemonte) | €3.5 | €6 |
| Sibona 'Grappa di Moscato' (Piemonte)    | €3.5 | €6 |

### Brandy

|          |      |      |
|----------|------|------|
| Veterano | €2   | €3.5 |
| Mascaró  | €3.5 | €5   |
| Torres 5 | €3   | €4   |
| Torres 7 | €4   | €5   |
| Magno    | €2   | €3.5 |





### Whisky

|               |    |    |
|---------------|----|----|
| Jack Daniel's | €4 | €6 |
| Four Roses    | €3 | €5 |
| Cutty Sark    | €3 | €5 |
| J&B           | €3 | €5 |
| Ballantine's  | €3 | €5 |
| Jameson       | €3 | €5 |

### Ron

|               |      |      |
|---------------|------|------|
| Habana Club 3 | €3   | €5   |
| Habana Club 7 | €4   | €6   |
| Barceló añejo | €3.5 | €5.5 |
| Brugal añejo  | €3.5 | €5.5 |
| Pujol         | €3   | €5   |
| Cacique       | €3   | €5   |

### Vodka

|          |      |      |
|----------|------|------|
| Absolut  | €2   | €4.5 |
| Eristoff | €2   | €4.5 |
| Smirnoff | €2.5 | €5   |

### Gin (Combinat)

|                     |    |
|---------------------|----|
| Beefeater           | €7 |
| Hendricks           | €9 |
| Tankeray            | €8 |
| Bombay Sapphire     | €8 |
| Bombay Sapphire dry | €7 |