

VINS BLANCS:

- Honeymoon
- Lluerna
- Abrunet blanc
- Embat
- Afortunado
- Ca la mar
- In Vita
- Garoïna
- Lagar de Pedregales
- Vi de la casa Oliveda

VINS ROSATS:

- Espelt lledoner
- Ca la Mar
- Petit Arnau
- Promesa
- Vi de la casa Oliveda

VINS NEGRES:

- Cara nord
- Encanteri
- La nit de les garnatxes
- Sus scrofa
- Sebastià
- La Vinyatera 1847
- Dara
- Raimat Abadia
- Enate
- Luis Cañas Crianza
- Trus Crianza
- Vi de la casa Oliveda

ESCUMOSOS:

- Masia Salat
- Vintage
- Família Oliveda Brut Nature
- Gramona Imperial
- JuvÉ & Camps Reserva de la família
- Mestres Brut Nature



HONEYMOON

16 €

Celler Parés Baltà DO Penedès

Parellada

Vi blanc de color groc palla amb reflexos daurats, bona intensitat aromàtica amb notes florals i de fruites blanques. Acidesa equilibrada pels sucres residuals del vi, que dona pas a una boca suau i agradable.



LLUERNA

14 €

Els Vinyerons DO Penedès

Xarel·lo

Vi blanc natural de caràcter mediterrani, amb marcades notes salines, minerals i fresc, destaquen les notes cítriques, florals i lleugers tocs herbacis.



ABRUNET BLANC

14 €

Celler Frisach DO Terra Alta

Garnatxa Blanca

Vi blanc de color groc pàl·lid amb reflexos daurats. Al nas és de bona intensitat, notes de fruita blanca, cítriques, anisats i mineralitat. En boca té bona entrada, afruitat, bona acidesa, lleuger i fresc, bona expressió de la garnatxa blanca.

EMBAT

18€



Celler Pere Brincs, Les Garrigues

Macabeu

Vi blanc de color palla brillant. Aroma floral, herbes mediterrànies, fonoll, romaní, cítrics i notes cremoses del roure. Bona concentració i textura en boca, saborós, estructurat, mineral, salins i amb expressió afruitada i final llarg.

AFORTUNADO

14€



Celler Viñedos Singulares DO Rueda

Verdejo

Vi blanc de color groc verdós molt intens, net i brillant. En nas és intens, olor de fruites tropicals sobre un fons herbaci i floral. Vi fresc amb un pas de boca suau. Destaca la fruita madura i la seva acidesa. El seu final és llarg i té un final lleugerament amarg però agradable

CA LA MAR

13'5€



Celler Gramona DO Penedès

Parellada, macabeu i xarel·lo (agulla)

Vi blanc d'agulla natural, ecològic. De color verd pàl·lid brillant amb la presència de petites perles de CO₂. En nas marca l'olor de fruita blanca fresca amb tons de cítrics. En boca viu i refrescant amb un final sec i persistent recordant la fruita blanca.

IN VITA

13€



Bodega Señorío de Líbano DO Alella

Pansa Blanca i sauvignon blanc

Vi blanc de color palla brillant amb aroma suau i expressiu de fruita madura, cítrics i fruites tropicals. En boca és golós, fresc i persistent.



GAROÏNA

15€

Celler Oliveda DO Empordà

Chardonnay

Vi blanc de color groc brillant amb petits reflexes daurats. En nas trobem notes de cítrics, plàtan i pinya. En boca es presenta intens, gustós i fresc amb un final llarg.



LAGAR DE PEDREGALES

25€

Celler Lagar de Pedregales DO Rías Baixas

Albarinyo

Vi blanc de color groc palla. En nas predomina la flor blanca amb notes de cítrics com la mandarina. En boca és lleuger, elegant i suau. Amb un equilibri entre el dolç i l'àcid donant un pas de boca fresc i agradable.

VI DE LA CASA

7€



Celler Oliveda DO Empordà

Macabeu, garnatxa blanca i sauvignon

Vi blanc atractiu de color groc brillant, aromes florals i afrutades marcades per la tipicitat de la garnatxa blanca. En boca és fresc, suau i alegre, mostrant una bona estructura i el caràcter propi de l'Empordà

ESPELT LLEDONER

14€

Celler Espelt DO Empordà

Lledoner negra garnatxa



Vi rosat de color rosa intens amb tons blavosos, net i elèctric. En nas, predomina les aromes de fruita vermella i especialment els gerds, amb un fons cítric i un punt floral. És un vi llaminer amb tocs salins, fresc i versàtil. Acidesa marcada en boca, directe i franc amb un pas agradable, delicat i envolvent.

CA LA MAR

15€

Gramona DO Penedès

Merlot i syrah



Vi fresc de caràcter mediterrani. En nas destaquem les notes de fruita principalment fruites del bosc. Viu i alegre en la boca amb intensitat de fruita amb un final llarg d'una acidesa agradable.

PETIT ARNAU

14 €

Celler Loxarel DO Penedès

Garnatxa negra i merlot



Vi de color rosat, d'aspecte net, aromes de fruita vermella que recorden als fruits vermells. En boca és fresc, potent, sec amb marcada acidesa que es conjuga molt bé amb l'alcohol.

PROMESA

11 €

Celler Blanch DO Tarragona

Ull de llebre



Vi rosat de color lleuger amb tons salmó, al nas trobem aromes de flors blanques, amb fons de pera madura i matisos de regalèssia vermella. Acidesa marcada a la boca que aporta molta frescor i alhora al costat de les fruites es percep un toc anisat molt mediterrani.

VI DE LA CASA

7€

Celler Oliveda DO Empordà

Garnatxa i merlot



Vi amb una tonalitat rosada intensa, característica d'una ona privilegiada en l'elaboració de vins rosats. Notes afruitades de maduixa amb finíssims matisos a gerdos i préssec vermell. En boca és viu i elegant. Perfecte equilibri cos acidesa.

CARA NORD

20€

Celler Cara Nord (muntanyes de Prades) DO Conca de
Barbarà



Garnatxa, syrah i gamut

Vi de color negre i to violaci amb molta capa, brillant. Llàgrima gruixuda i de caiguda lenta en copa, lleugerament tenyida. En nas és molt elegant amb els tons de fruites negres, minerals, balsàmics i fustes nobles. En boca és molt sucós, vibrant en l'acidesa i amb un pas ample i gruixut. Els tanins són fins i elegants, molt ben assemblats. El post gust és untuós i ple.

ENCANTERI

20€

Massís de l'Albera DO Empordà



Garnatxa i syrah

Vi de color violeta, net i brillant. En nas destaca una entrada afruitada de nabius, grosella negra i cirera, acompanyades de notes especiades a pebre blanc, a notes minerals influenciades per la pissarra i de notes de fusta, torrats i mantega. En boca apareixen notes de vainilla i d'avellana torrada. Té una entrada suau, untuosa i rodona, amb una acidesa ben integrada. Els tanins són molt rodons i té una persistència elevada i agradable. Un vi amb un equilibri magnífic.

LA NIT DE LES GARNATXES

20€



Celler de Capçanes DO Montsant

Garnatxa

Vi de color cirera picota intens. Vi realment complex, d'aromes més subtils i florals. En boca és un vi delicat, elegant i fresc

SUS SCROFA

20 €



Celler Pardas DO Penedès

Sumoll

Vi negre de color lleuger però molt aromàtic, destaquen les notes de fruita vermella i els balsàmics amb un fons terrós típic de la varietat. En boca es manté fresc tot i que té un final amb caràcter.

SEBASTIÀ

20 €

Celler Blanch DO Tarragona

Merlot



Vi negre de color robí amb rivets violacis, amb aromes molt expressives que recorden les fruites vermelles madures juntament amb espècies com la vainilla, regalèssia i aromes torrades. A la boca és sec i untuós i deixa matisos balsàmics

LA VINYATERA 1847

16 €

Celler Miquel Pons DO Montsant

Garnatxa Negra



Vi negre de color cirera picota. Notes de fruita vermella madura i herbes mediterrànies amb un final especiat donat per la criança en fusta. En boca té una entrada elegant i sedosa, és rodó i llarg.

DARA

16€

Celler Sangenís i Vaqué DO Priorat

Garnatxa Negra i Carinyena Negra



Vi negra de color vermell fosc profund. Aromes de bona intensitat, combinació de fruits vermells i regalèssia. A la boca, trobem un vi ampli i concentrat de pas sedós, bona acidesa, final llarg amb notes especiades i minerals.



RAIMAT ABADIA

14€

Celler Raimat DO Costers del Segre

Cabernet sauvignon i Ull de Llebre

Vi de color vermell picota intens amb matisos violacis que denoten la seva joventut. Aromes complexos de fruita negra madura i compota de prunes amb notes de tabac, espècies (pebre, clau i vainilla) i tocs de xocolata negra. Estructurat per la potencia que aporta la Cabernet, alhora que fi i elegant en boca gràcies a l'Ull de Llebre. Sabors a fruites negres i vermelles en boca, amb un toc dolç. Final llarg i especiat.



ENATE

15€

Celler Enate DO Somontano

Cabernet i merlot

Vi de color cirera. En nas denota fruites del bosc (grosella i gerds) però amb un toc floral (violeta) i algun matís de pebre i vainilla. En boca és suau i rodó amb un final untuós i amb notes de torrefacte. D'acidesa equilibrada.



LUIS CAÑAS CRIANZA

21€

Celler Luis Cañas DO Rioja

Tempranillo

Vi de color vermell picota. En nas destaca el seu caràcter afruitat amb notes de maduixa i plàtan, amb matisos de vainilla i notes balsàmiques. En boca és dens, amb tanins potents però rodons.

TRUS CRIANZA

28€



Celler Trus DO Ribera del Duero

Tempranillo

Vi de color vermell picota amb tons granates, brillant i net. En nas és intens i complex, recordant la fruita vermella i negra madura, la regalèssia i alguna nota especiada i balsàmica de la seva criança. En boca és untuós, gustós amb equilibri perfecte entre l'alcohol i l'acidesa, amb un pas fresc, amable i un final llarg recordant la fruita madura.

VI DE LA CASA

7€



Celler Oliveda DO Empordà

Garnatxa, ull de llebre i cabernet sauvignon

Vi negre d'atractiu color cirera amb tons violacis, joia de joventut. En boca descobrim el protagonisme de la fruita vermella madura, mostrant-se sedós, elegant i amb caràcter propi de l'Empordà.

MASIA SALAT

10€



Celler Josep Masachs DO Cava

Macabeu, xarel·lo i parellada

Escumós de color groc pàl·lid amb tons verdosos. En nas destaquen les notes de fruita verda madura i cítrics, amb delicades notes de brioixeria. Entrada viva amb bombolla fina molt ben integrada i sensació cremosa al seu pas.

FAMÍLIA OLIVEDA BRUT NATURE

11€



Celler Oliveda DO Empordà

Macabeu i xarel·lo

A la vista el seu color és groc pallós amb uns delicats rivets daurats i una finíssima bombolla que forma múltiples rosaris. En nas és refinat amb lleugers tocs de torrat fruit de la seva acurada reserva. Al paladar sorprèn l'harmonios equilibri entre frescor i suavitat, amb un final refina ton destaquen matisos de fines herbes i fruits secs.

VINTAGE

17€



Celler Loxarel DO Clàssic Penedès

Xarel·lo, macabeu i parellada

Escumós de color groc amb un brillant rivet acerat i amb una bombolla fina. Equilibrat, fresc i saborós. Notes afruitades i típiques de la criança. Final ampli i amb lleuger regust d'amargor.

GRAMONA IMPERIAL

32€



Celler Gramona DO Penedès

Xarel·lo, macabeu, parellada i chardonnay

De color groc pà·lid amb reflexos de color palla. En nas destaquen fruites blanques madures, com la poma i el préssec de vinya. També hi ha notes de cítrics com la pell de llimona i un toc anisat del fonoll. En boca apareixen les bombolles fines i cremoses pròpies d'un espumós. Es presenta viu i refrescant recordant la poma al forn. Elegant, versàtil, cremós i seductor.

JUVÉ CAMPS RESERVA FAMÍLIA

30€



Juvé & Camps DO Cava S (Penedés)

Macabeu, Parellada i xarel·lo

De color daurat brillant. De bombolles petites i incansables. En nas deixa uns aromes de fruites blanques madures com la poma i la pera amb acompanyament de notes cítriques i tocs de pa torrat. En boca entre voluminós, ampli, fresc i amb una bombolla que ho engloba tot.



MESTRES BRUT NATURE

26€

Celler Mestres DO Cava (Sant Sadurní d'Anoia)

Macabeu, xarel·lo i parellada

De color daurat pà·lid amb reflexos verdosos. Bombolla molt fina. Aromes de fruita blanca, com el préssec blanc i la pera i de cítrics com el pomelo). En boca és fresc amb un carbònic molt integrat, untuós, llarg i viu.