

VINS NEGRES

Brunus. Portal del Montsant (Montsant) <i>Modern, untuós, amb notes de regalèssia, especiades i fumades</i>	23.10 €
Ètim. Agrícola Falset-Marçà (Montsant) <i>Estructurat, d'acidesa integrada, tocs de fruita vermella i vainilla</i>	12.20 €
Varvall. Coop. Gadesa (Terra Alta) <i>Franc, equilibrat i persistent en boca</i>	12.90 €
Bru de Verdú. Cercavins (Costers del Segre) <i>Molt afruitat, amb evolució de fruites vermelles madures i de final llarg</i>	14.85 €
Puntils. Coop. Garriguella (Empordà) <i>Complex en aromes, amable en boca, lleugerament astringent i amb notes torrefactes</i>	11.70 €
Llavors. La Vinyeta (Empordà) <i>Aromes primàries, de fruita fresca, lleuger, ample, equilibrat i llarg en boca</i>	15.40 €
Io. Masia Serra (Empordà) <i>Tons de fruita madura confitada, equilibrat en acidesa i molt persistent</i>	27.70 €
ATN - Verdera. Empordàlia (Empordà) <i>Jove, sec, lleugerament astringent</i>	9.70 €
Camins del Priorat. Álvaro Palacios (Priorat) <i>Floral, madur i complex, de final mineral i acidesa curta</i>	25.70 €
Embruix de Vall Llach. Vall Llach (Priorat) <i>Complexitat olfactiva i gustativa potent; d'entrada mineral, és sedós i llarg</i>	29.90 €
Mas de Subirà. Criança. Viticultors del Priorat (Priorat) <i>Notes confitades amb molta complexitat en boca i postgust de regalèssia persistent</i>	19.60 €
Jané Ventura. Jané Ventura (Penedès) <i>Bona estructura en boca, ampli i expressiu, de frescor equilibrada i reregust llarg</i>	13.50 €
Elias Mora. Dos Victorias (Toro) <i>Madur, d'intensitat aromàtica, carnós, dens i expressiu</i>	16.60 €
Cepas Viejas. Dominio de Tares (Bierzo) <i>Aromes confitats de fruita negra, untuós, especiat, amb notes balsàmiques</i>	22.15 €
Carmelo Roderó. Roderó (Ribera del Duero) <i>Complex i rodó en boca, estructurat, carnós, equilibrat i generós en sensacions gustatives</i>	18.30 €
Zuazo Gastón. Zuazo Gastón (Rioja) <i>Aromes de criaça torrats i vainilles, tocs confitats i durador en boca</i>	13.90 €
Fincas de Ganuza. Reserva. Dominio de Tares (Rioja) <i>Modern, fàcil de beure, elegant, amb perfums de fruita negra i notes balsàmiques</i>	34.80 €

VINS BLANCS

Gadesa. Coop. Gadesa (Terra Alta) <i>Molt floral i fruitós amb tocs cítrics i punts tropicals; estructurat i complex</i>	9.90 €
ATN - Verdera. Celler Empordàlia (Empordà) <i>Vi jove, lleuger, fresc i afruitat</i>	9.70 €
Espelt Vailet. Espelt (Empordà) <i>Lleuger i refrescant, amb tocs afruitats nítids i agradables, de persistència mitjana</i>	13.20 €
Perfum de Vi Blanc. Raventós i blanc (Penedès) <i>Punts dolços en boca, lleugerament especiat i molt refrescant</i>	14.20 €
Petit Caus. Can Ràfols dels Caus (Penedès) <i>D'aroma molt afruitat (fruita peluda) i dolç, amb un punt d'àcid, molt curt en boca</i>	11.65 €
Clos dels Fossils. Llopart (Penedès) <i>Envellit amb roure, és delicat en boca, amb sensacions de préssec</i>	18.90 €
Vionta. Vionta (Rías Baixas) <i>Afruitat, fresc i equilibrat, lleugera agulla, de final sec i postgust llarg</i>	15.60 €
Martín Berdugo. Martín Berdugo (Rueda) <i>Fruita verda amb notes cítriques, acidesa equilibrada, final persistent i postgust llarg</i>	15.75 €

VINS ROSATS

Arjau. Coop. Vinícola Sarral (Conca de Barberà) <i>Refrescant, agradable, especiat, d'efervescència lleugera i fines bombolles</i>	11.80 €
La Rosa. Raventós i Blanc (Penedès) <i>Afruitat i intens, d'aromes sedosos, entrada càlida i suau, i equilibrat en acidesa</i>	15.00 €
Floresta. Pere Guardiola (Empordà) <i>Ampli i refrescant en boca, aromes de fruita vermella, estructurat i persistent</i>	10.30 €
Dinarells. Coop. de Garriguella (Empordà) <i>Intensitat aromàtica de fruites vermelles amb notes de vainilla; paladar untuós</i>	9.80 €

CAVES

Berta Bouzy	22.80 €
Gramona Allegro Brut Nature	21.30 €
Mestres Visol	24.00 €
Pere Ventura Brut	19.00 €

A T N

restaurant