

## VINS NEGRES

- 16.90 Amic. Clos d'Agon (Empordà)  
criança amb aromes de fruites negres amb notes cítriques. Voluminós i sec en boca
- 9.90 ATN – Marquès de Sarnella. Celler Roura (Catalunya) . jove, sec, lleugerament astringent
- 18.80 Vallcorba. Celler Raimat (Conca de Barberà)  
molt complex. Aromes de fruita vermella madura, canyella i vainilla. Untuós i persistent amb tanins dolços
- 15.60 Bru de Verdú. Cercavins (Costers del Segre) . molt afruitat, fruites vermelles madures. Final llarg
- 18.40 Tocat de l'Ala. Roig Parals (Empordà) . vermell intens, elegant, fruites vermelles i cacau. Llarg en boca
- 14.90 L'Oratori. Martí Fabra (Empordà)  
agradable, amb fruites silvestres i toc de fusta. Records a aranyons i groselles. Rodó, balsàmic. Post gust llarg
- 14.70 Fra de Guerau. Viñas del Montsant (Montsant)  
color cirera, net, brillant i amb llàgrima. Fruita madura, sucosa, i notes minerals. Estructurat, persistent, final llarg
- 12.80 Sauló. Celler Espelt (Empordà) . vermell amb matisos violacis. Fruites vermelles, espècies i torrats. Persistent en boca
- 18.80 Dido. La Universal (Montsant) . notes herbàcies i fruita madura abundant. Sabor intens, expressiu i fresc. Final llarg
- 19.30 Inici. Merum Priorati (Priorat) . entrada fresca, fruites vermells, tocs de vainilla, vellutats. Final llarg i elegant
- 13.90 Més que paraules. Sentits Bcn (Pla de Bages)  
aromes amb matisos balsàmics especiats. Tocs de criança i equilibrat en boca. Fruita madura, notes torrades
- 29.90 Embrui de Vall Llach. Vall Llach (Priorat) . complexitat olfactiva i gustativa potent; entrada mineral, sedós i llarg



- 23.80 Galena. Dominide la Cartoixa (Priorat)  
complexitat aromàtica amb predomini de noted balsàmics i fruites negres. Untuós i fresc. Mentolat
- 13.10 Somdinou. Cooperatiu de Gandesa (Terra Alta)  
fruita vermella fresca. D'entrada elegant i acidesa equilibrada, final d'astringència suau i post gust llarg

## VINS BLANCS

- 12.80 Roura sauvignon blanc. Celler Roura (Aella) . intens i elegant, aromes de fruites tropicals. Vellutat, persistència llarga
- 9.90 ATN – Marquès de Sarnella. Celler Roura (Catalunya) . vi jove, lleuger, fresc i afruitat
- 17.60 Edetana. Bodegues Edetària (Terra Alta) . daurat pà·lid, brillant, matissos florals. Sec, sedós, bona entrada, final mitjà
- 13.80 Petit Siós. Costers del Sió (Costers del Segre)  
bona intensitat aromàtica, amb predomini d'aranja, préssec i pinya. Fresc i equilibrat, d'agradable post gust
- 17.90 Perafita Picapoll. Celler Martín Faixó (Empordà)  
molt fresc amb aromes cítrics i lleugerament herbacis, d'herba fresca. Glicèric i persistent
- 13.80 Nutt xarell·lo. Mas Bertran (Penedès) . groc brillant, amb aromes de fruita madura i notes complexes en boca. Equilibrat
- 12.80 L'Era. Can Bas. Pere Ventura (Penedès) . generós en aromes de fruites blanques, fresc en boca, suau i amb molt volum
- 11.70 Jardins. Castell de Perelada (Empordà)  
groc pà·lid. fons floral i especiat. Rodó en boca, complex, equilibrat, persistent, de final amable.
- 13.80 Torreblanca. Masia Torreblanca (Penedès)  
notes tropicals, d'evolució fresca i cítrica, amb tons subtils de fruita blanca. Bona amplitud. Post gust llarg



# VINS ROSATS

- 10.90 Floresta. Pere Guardiola (Empordà)  
ampli i refrescant, viu i suau. Aromes de fruita vermella. Estructurat, persistent, amb post gust fresc i llarg
- 20.80 Terra Remota Caminito. Terra remota (Empordà)  
fi i discret, amb aroma de roses. Subtil, equilibrat i fresc. Sensacions de compota de fruita. Complex i delicat
- 16.40 La Rosa. Raventós i Blanc (Penedès)  
afruitat i intens, d'aromes sedosos, entrada càlida i bon recorregut. Vellutat i equilibrat. Persistent i elegant
- 15.90 Torelló Petjades. Torelló (Penedès)  
intens vermell maduixa, molt fresc. Aromes de llaminadura i florals. Dolç en boca, d'acidesa excel·lent i final llarg

# CAVES

- 18.80 Berta Bouzy Reserva Extra Brut (Montferrant)
- 20.70 Gramona Allegro Brut (Gramona)
- 26.70 Agustí Torelló Gran Reserva Brut Nature (Agustí Torelló Mata)
- 21.90 Pere Ventura Tresor Brut Nature (Pere Ventura)
- 15.50 Clos Amador Brut Reserva (Pere Ventura)

