

Primers, *Primeros*, Entrées, *Starters*, Vorspeise.

Amanida de favetes i pernil ibèric, <i>Ensalada de habitas y jamón ibérico</i>, Salade aux petites fèves et jambon ibérique, <i>Broad bean and iberian cured ham salad</i>, Salat mit dicken Bohnen und iberico-Schinken. 6.	12,75 €
Amanida de tonyina, <i>Ensalada de atún</i>, Salade au thon, <i>Tuna salad</i>, Thunfischsalat. 3.4	10,75 €
Amanida de formatge de cabra, <i>Ensalada de queso de cabra</i>, Salade de fromage de chevre, <i>Goat cheese salad</i>, Ziegenkäsesalat. 1.6.8.	11,50 €
Carpaccio de vedella, <i>Carpaccio de ternera</i>, Carpaccio de veau, <i>Veal carpaccio</i>, Carpaccio vom Jungrind. 6.11.	13,00 €
Pernil d'ànec, <i>Jamón de pato</i>, Jambón de canard, <i>Duck ham</i>, Entenschinken.	12,50 €
Pernil ibèric (espatlla), <i>Paletilla ibérica</i>, Jambon ibérique, <i>Iberian cured ham</i>, Iberico-Schinken.	21,00 €
Torrada amb anxoves i escalivada, <i>Tostada con anchoas y escalivada</i>, Pain grille avec anchois et "escalivada", <i>Toast with anchovies and "escalivada"</i>, Toast mit Sardellenfilets und gegrilltem Gemüse (Auberginen, Paprika, Zwiebeln).1.3.	15,50 €
Anxoves de l'Escala "Callol Serrats", <i>Anchoas de l'Escala</i>, Anchois de l'Escala, <i>Anchovies from l'Escala</i>, Sardellen aus l'Escala. 3.	12,75 €
Escalivada calenta o freda, <i>Escalivada caliente o fria</i>, "Escalivada" chaud ou froid, <i>"Escalivada" hot or cold</i>, "Escalivada" warm oder kalt.	11,25 €
Esqueixada de bacallà, "Esqueixada" (<i>ensalada de bacalao</i>), Morue crue en salade, <i>Shedded salat cod salad</i>, Kabeljausalat. 3.	15,75 €
Fetge gras mi-cuit, <i>Foie gras mi-cuit</i>, Foie gras mi-cuit, <i>Mi-cuit liver pâté</i>, Leberpastete. 1.8.	16,75 €
Paté de pebre negre, <i>Paté a la pimienta negra</i>, Pâté au poivre noir, <i>Black pepper pâté</i>, Leberpastete mit schwarzen Pfeffer. 1.4.6.12.	11,00 €
Pastís de carbassó amb salsa roquefort, <i>Pastel de calabacín con salsa roquefort</i>, Tarte aux courgettes avec sauce roquefort, <i>Courgette pie with roquefort sauce</i>, Zucchini-auflauf mit Roquefort-Sauce. 1.4.6.	12,25 €
Calamars a la romana fets a casa, <i>Calamares a la romana caseros</i>, Calmars en beignets maison, <i>Batter fried squids</i>, Tintenfischringe im Teigmantel. 1.4.6.14.	14,25 €
Canelons, <i>Canelones</i>, Cannellonis, <i>Cannelloni</i>, Cannelloni. 6.	12,00 €
Cargols secs, <i>Caracoles secos</i>, Escargots, <i>Snails</i>, Schnecken. 14	14,75 €
Croquetes de carn, <i>Croquetas de carne</i>, Croquettes de viandes, <i>Meatcroquettes</i>, Fleischkroketten. 5.6.	10,75 €
Croquetes de peix i marisc, <i>Croquetas de pescado y marisco</i>, Croquettes de poisson et fruits de mer, <i>Fish and seafood croquettes</i>, Fisch-und Meeresfrüchtekroketten. 1.2.3.4.6.14.	12,50 €

Carns al caliu, *Carnes a la brasa*, Viande grillé, *Grilled meat*, Gegrilltes Fleisch.

Xai variat, Cordero variado, Agneau varié, Variety lamb, Lammfleischgerichte.	19,50 €
Costelles de xai, Chuletas de cordero, Côtelettes d'agneau, Lamb chops, Lammkoteletts.	23,00 €
Pollastre, Pollo, Poulet, Chicken, Hähnchen.	11,75 €
Picantó, Picantón, Poulet petit, Small chicken, Kleines Hähnchen.	14,25 €
Conill, Conejo, Lapin, Rabbit, Kaninchen.	15,50 €
Filet de vedella, Solomillo de ternera, Filet de veau, Grilled fillet of veal, gegrilltes Rinderfilet	24,75 €
Bistec de la mitjana, Bistec de ternera, Steak de veau, Veal steak, Beefsteak Rindersteak.	15,75 €
Entrecot de vedella, Entrecot de ternera, Entrecôte de veau, Veal entrecote, Entrecote vom Rind.	23,00 €
Entrecot madurat de vaca vella, Entrecot de vaca vieja, Entrecôte de vieille vache mûre, Aged entrecote of old beef, Entrecot gut abgehangenes Rinderfleisch.	26,75 €
Costelló de porc ibèric, Costilla de cerdo ibérico, Côte de porc ibérique, Iberian pork ribs, Iberische Schweinerippe.	14,50 €
Botifarra amb mongetes o patates fregides, Butifarra con alubias o patatas fritas, Saucisse aux haricots secs o pommes de terre frites, Catalan pork sausage with white beans or chips, Katalanische Bratwurst mit weißen Bohnen oder Pommes.	12,50 €
Peus de porc a la brasa, Manitas de cerdo a la brasa, Pieds de porc grillés, Grilled pig's trotters, Gegrillte Schweinefüße.	13,50 €
Pinxo de conill, Pincho de conejo, Brochette de lapin, Rabbit brochette, Kaninchen-Spieß.	13,50 €
Secret de porc ibèric, Secreto de cerdo ibérico, Porc frais ibérique, Iberian lean pork, Iberisches Schweinefleisch.	18,00 €
Espatlla de cabrit, Paletilla de cabrito, Épaule de chevreau, Shoulder of kid goat, Vorderkeule vom Zicklein.	26,75 €
Guatlles, Cordornices, Cailles, Quails, Wachteln.	12,00 €

Totes les carns porten patates fregides, Todas las carnes llevan patatas fritas,
Toutes les viandes ont des frites • **All meats have chips** • Alle Fleischgerichte haben Pommes als Beilage.

Suggestiments, Sugerencias, Des suggestions, Suggestions, Empfehlungen.

Bacallà amb samfaina i mussolina d'all, Bacalao con pisto y muselina de ajos, 16,00 €
Morue à la ratatouille et à la mousseline d'ails, **Salt cod with ratatouille and garlic mousseline,** Kabeljau mit Ratatouille und Knoblauchschaum. 1.3.6.8

Llom de tonyina vermella a la planxa, Atún rojo a la plancha, 23,00 €
Thon rouge grillé, **Grilled bluefin tuna,** Gegrillter Thunfisch. 3.5.

Rap a la planxa, Rape a la plancha, 25,75 €
Rap grillé, Gegrillter Seeteufel. 3.

Hamburguesa black angus amb pa negre al carbó, Hamburguesa black angus con pan negro al carbón, 15,50 €
Hamburguer au bouef black angus, **Black angus beef hamburger with charcoal bread,** Hamburger mit dunklem Brot. 1.

Costelles de conill arrebossades, Costillas de conejo rebozadas, Côtelettes de lapin panées, Rabbit chops fried in breadcrumbs, 15,75 €
Panierte Kaninchenrippchen. 5.

Ànec a la cassola, Pato a la cazuela, Canard à la casserole, Casseroled duck, 13,50 €
Enteneintopf. 12.

Galtes de porc a la cassola, Carrillera de cerdo a la cazuela, Joues de porc à la casserole, casseroled pork cheeks, 14,00 €
geschmorte Schweinebacken. 9.12

Albergínia farcida de carn amb beixamel, Berenjena rellena de carne con bechamel, Aubergine farcies au gratin, Stued aubergine with bechamel sauce, 12,25 €
Gefüllte Auberginen mit Bechamelsauce. 1.6.8

.

Guarnicions, Guarniciones, Garniture, Garnish, Beilage.

Mongetes de Santa Pau o escalivada, Judias de Santa Pau o escalivada, 3,00 €
Les haricots de Santa Pau ou escalivada, **Beans from Santa Pau or escalivada,** Weiße Böhnchen aus Santa Pau oder Escalivada (gegrilltes Gemüse – Auberginen, Paprika, Zwiebeln).

Salsa roquefort o pebre verd, Salsa roquefort o pimienta verde, Sauce Roquefort ou poivron vert, Roquefort sauce or green pepper, 1,50 €
Roquefortsauce oder grüne Pfeffersauce. 6.

Ketchup, maionesa o mostassa, Ketchup, mayonesa o mostaza, Ketchup, mayonn moutarde, Ketchup, mayonnaise or mustard, 1,50 €
Ketchup, Mayonnaise oder Senf. 4.6.10.

Pa Torrat, Pan tostado, Pain toasté, Breadc toasted, Brot Toast. 1. 1,50 €

Sense gluten, sin gluten, sans gluten, gluten -free, glutenfrei. 1,90 €

Postres, Postres, Les desserts, *Desserts*, Nachtisch.

Cafè Irlandès, Café Irlandés, Café Irlandais, <i>Irish Coffee</i> , Irischer Kaffee. 1.6.	6,50 €
Valencià suc de taronja amb gelat de vainilla, <i>zumo de naranja con helado de vainilla</i> , orange presée glace vanille, <i>fresh orange juice vanilla ice cream</i> , frisch gepresster orangensaft mit vanille-eis. 6.	6,25 €
Crep de xocolata (NUTELLA), Crep de Chocolate, Crêp de chocolat, <i>Chocolate crep</i> , Schokoladendessert. 1.4.6.8.	6,00 €
Rus de la Bisbal amb moscatell, Rus de la Bisbal con moscatel, Rus de la Bisbal avec muscat, <i>Rus from la Bisbal with muscatel</i> , La Bisbal rus mit muskateller. 4.6.8.	6,75 €
Crema Catalana, Crema quemada, Crème Brûlée, <i>Catalan Caramelized custard cream</i> , Kramelübergozene Eiercremspeise. 4.6.	6,00 €
Flam d'ou amb nata, Flan de huevo con nata, Crème caramel d'oeuf à la chantilly, <i>Egg custard with whipped cream</i> , Eier-flam mit sahn. 4.6.	5,75 €
Recuit d'Ullastret, Requesón de Ullastret, Fromage blanc fermier d'Ullastret, <i>Home made curd Ullastret</i> , Sseiskäse vom bauern aus Ullastret. 6.	6,75 €
Couland de xocolata amb gelat de vainilla, Couland de chocolate con helado de vainilla, Bouchon de chocolat avec glace à la vanille, <i>Chocolate plug with vanilla ice cream</i> , Schokolade kork mit vanille-eis. 4.6.	6,25 €
Músic, Frutos secos, Fruits secs, Dried fruit and nuts, Trockenfrüchte und nüsse. 7.8.12	6,00 €
Xuixos de Girona amb moscatell de taronja, <i>"Chuchos" de girona con moscatel de naranja</i> , Pâte de girona avec muscat d'orange, <i>Girona pastry with orange muscatel</i> , Girona gebäck mit orange muskateller. 1.4.6.	6,75 €
Suc de taronja, Zumo de naranja, Orange pressée, <i>Fresh orange juice</i> , Frisch gepreßter orangensaft.	4,50 €
Biscuit glacé amb xocolata, Biscuit glacé con chocolate, Biscuit glacé avec chocolat, <i>Biscuit glacé with chocolate</i> , Eisbiscuit mit schokolade. 4.6.8.	6,75 €
Pastís de recuit casolà, Pastel de requesón casero, Gâteaux au fromage blanc fermier de la maison, <i>Home made curt cake</i> , Requeson kuchen. 4.6.	6,75 €
Pinya natural, Piña natural, Ananas frais, <i>Fresh pineapple</i> , Frische ananas.	6,50 €
Tatin de poma amb gelat de llet merengada, Tatin de manzana con helado de leche merengada, Tatin à la crème glacée meringue, <i>Apple tatin with meringue ice cream</i> , Apple-tatin mit baisers eis. 1.6	6,75 €
Crema de iogurt amb mermelada de pera i romaní, Crema de yogur con mermelada de pera y romero, Crème de yogourt à la confiture de poire et de romarin, <i>Yogurt cream with pear and rosemary jam</i> , Joghurt-crème mit birne und rosmarin-marmelade. 6.8.	6,00 €
Crema de llimona casolana, Crema de limón casera, crème au citron maison, <i>homemade lemon cream</i> , Zitronencreme. 4.6.	6,00 €

Nous caramelitzades amb nata, Nueces caramelizadas con nata, Noix caramélisées à la crème, Caramelized walnuts with cream, Karamellisierte Walnüsse mit Sahne . 6.7.8	6,50 €
Figues en almívar i nata, Higos en almíbar y nata, Figues au sirop à la crème, Figs in syrup with cream, Feigen in Sirup mit Sahne. 6.	6,25 €

Gelats, Helados, Glaces, Ice creams, Eiscreme.

Pastís al whisky, Tarta al whisky, Gâteau au whisky, Whisky cake, Whiskytorte. 1.6.7.8.	6,25 €
Gelat de xocolata, Helado de chocolate, Glace au chocolat, Chocolate ice cream, Schokoladen-eis. 6.	6,00 €
Gelat de vainilla, Helado de vainilla, Glace à la vanille, Vanilla ice cream, Vanille-eis. 6.	6,00 €
Gelat de nous amb ratafia, Helado de nueces con ratafia, Glace de noix avec "ratafia", Nut ice cream with "ratafia", Walnüss-eis mit "ratafia". 4.6.8	6,50 €
Gelat de mascarpone amb figues, Helado de mascarpone con higos, Glace de mascarpone avec figues, Mascarpone ice cream with figs, Mascarpone eis mit feigen. 6.12	6,50 €
Bombons gelats, Bombones helados, Des chocolats glace, Iced chocolates, Iced Pralinen. 5.6.8.	6,00 €
Terrineta de maduixa (Gelats Angelo), Vasito de helado de fresa, Petite tasse de glace à la fraise, Small cup of Strawberry ice cream , Kleine Tasse Erdbeereis. 6.	6,50 €

Sorbets, Sorbetes, Les Sorbets, Sherbets, Sorbets.

Sorbet de llimona, Sorbete de limón, Sorbet citron, Lemon sherbet, Zitronensorbet. 6.	6,00 €
Sorbet de gintònic, Sorbete de gintonic, Sorbet gintonic, Gintonic sherbet, Gin tonic sorbet.	6,50 €
Sorbet de taronja i gingebre, Sorbete de naranja y jengibre, Sorbet d'orange et gingembre, Orange and ginger sherbet, Orange und tngwer sorbet.	6,50 €

Gelats "Frigo", Helados, Glaçe, Ice cream, Eis.

Magnum ametlles 5.6.7.8.	3,00 €
Cornetto clàssic 1.4.6.7.8.	2,75 €
Calippo maduixa o llimona 6.	2,75 €

Tès, Tes, Le Thé , Tea, Tee.	3,00 €
-------------------------------------	--------

Infusions, Infusiones, Des Infusions, Infusions, Infusionen.

Poleo-menta, Til-la, Camamilla, Rooibos canyella, Digestiva	3,00 €
--	--------

Licors, *Licores*, Des Liqueurs , *Liquors*, Liköre.

Moscatell	3,50 €
Moscatell de taronja	3,75 €
Garnatxa	3,50 €
Pedro ximénez	3,50 €
Ratafia	4,50 €
Oporto	4,00 €
Fino La Ina	4,50 €

Vins

Vinos

Vins

Wines

Weine

Blancs, *Blancos*, Blancs, *Whites*, Weißwein.



Empordà

Vi de la casa, Món perdut blanc (Macabeu, Chardonnay) records afruitats amb tocs florals, fresc i elegant.	3,50€	12,50 €
Camí de Cormes blanc. Criad en bota. (Garnatxa blanca i Macabeu), fruita tropical, vainilla i fruits secs amb fumats elegants de la bota.		29,00 €
Mallolet blanc (Garnatxa blanca, Macabeu) fruita blanca i de pinyol, amb tocs especiats tipus pebre blanc. Refrescant i bona acidesa, de cos mig.		18,00 €
Notes de blanc (Garnatxa blanca, Garnatxa roja i Subirat Parent) aromes de pera i litxi amb notes minerals. En boca és afruitat, fresc i lleuger. Amb acidesa i aroma ben equilibrades.		19,75 €
Les Tortuges (100 % Garnatxa roja), sensació de cremositat en boca, afruitat, el final és sec i persistent.		26,00 €

Penedès

Jean Leon 3055 blanc (100%Chardonnay), fresc, saborós, excel·lent equilibri entre fruita i acidesa. Lleugers tocs de torrats per la bota	5,25€	19,50 €
---	-------	---------

Terra alta

Massaluca blanc (Garnatxa blanca i Macabeu) aromes florals, equilibrat amb matisos balsàmics. Fresc, vibrant i amb un persistent final mineral.	4,75€	17,75 €
--	-------	---------

Alella

Can Matons (Pansa Blanca), Fruita blanca i de pinyol amb lleugeres notes florals. Volum i post-gust llarg.		21,75 €
---	--	---------

Rueda

Gato azul (100% verdejo), records de fruites tropicals com el mango amb un toc d'aranja. Lleugera untuositat, equilibrat, viu i fresc.		19,00€
---	--	--------

Monterrei (Galícia)

Laberinto de Cidonia (100%Godello), entrada molt fresca amb acidesa molt viva. Pas per boca amb estructura i untuositat.		21,00€
---	--	--------

Pago de Arínzano (Navarra)

Hacienda de Arínzano blanc (100% Chardonnay) notes de fruites cítriques i exòtiques acompanyades de notes balsàmiques com la menta i la mel. Cremós en boca, fresc i gras.		24,00€
---	--	--------

Vins naturals, ecològics i vegans

Terra Alta

Sense Blanc (100%garnatxa blanca). Sense sulfits afegits i no filtrat. Explosió de fruites blanques, d'estiu i de pinyol. Acidesa molt viva, pas per boca refrescant i llaminer.		16,00€
Sense Negre (100%garnatxa negra). Sense sulfits afegits i no filtrat. Fruitess negres i vermelles que combinen amb tocs herbacis i lleugerament terrosos.		17,00€

Rosats, *Rosados*, Rosé, *Rose*, Roséwein.



Empordà

Vi de la casa, Món perdut rosat (Garnatxa negra, Cabernet Sauvignon, Carinyena) Notes 3,50€ 11,50 €
agradables a fruita madura amb tocs cítrics, lleuger i equilibrat.

Trapella (Syrah), equilibrat en acidesa, de pas notable amb caràcter afruitat i punts làctics, final cítric lleuger, refrescant. 18,00 €

Mallolet rosat (100%Garnatxa negra), aromes de fruites vermelles i fresques com la maduixa i fruites del bosc. Un bon pas per boca, de cos mig i un final untuós i elegant. 18,00 €

Pla del Bages

Nurva (Cabernet Sauvignon i Sumoll) Golós, ric en matisos de fruites vermelles sobre un fons torrat de la Sumoll, que aporta elegància. 21,00 €

Pago de Arínzano (Navarra)

A de Arínzano rosé (100% Tempranillo) aroma de fruites vermelles i cítriques. Entrada fresca i elegant amb final sedós i persistent. 22,50 €

Rioja

Ramón Bilbao Rosat (Garnatxa negra) color rosat pàl·lid, en nas fruita i flors fresques. Final sedós i record de guindes. 18,50 €

Vins internacionals, *Vinos internacionales*, Vins internationaux, *International Wines*, Internationale Weine.

Alemanya

Dagernova (100% Riesling) . Vi blanc de la zona Alemanya de Ahr. Aromes a poma verda i fruites tropicals, amb una acidesa que li proporciona frescor. 8 mesos de criança en ou de formigó que li donen caràcter mineral. 25,00€

Bourgogne

Chanson (100%Pinot Noir). Aromes intensos i fresques de fruites vermelles, barrejades amb pebre. Ben equilibrat. Carnós amb final llarg i afruitat. 36,00 €

Italia

Anno Domini Le Argille (Cabernen Sauvignon, Cabernet franc). Vi de la zona del Veneto. Aroma a fruites vermelles i negres confitades, tocs de xocolata negra i fulla de tabac, resultat de la criança en ciment. Vi càlid, madur, complex i elegant. 42,00 €

Argentina

El Enemigo Malbec (100%Malbec). Vi negre de la zona de Mendoza. Aromes d'aranja i cirera negra amb notes de xocolata negra, de nous i una fina mineralitat. De cos mig, tanins presents que ofereixen una agradable textura sedosa. 37,00 €

Achaval Ferrer Finca Altamira (100%Malbec). Vi negre de la zona de Mendoza. La pell de taronja i els sabors balsàmics es combinen notes de violetes i fruites vermelles típiques de la varietat Malbec. Les notes minerals i la marcada acidesa, li donen a aquest vi, una identitat única. 120,00 €

Negres, Tintos, Rouge, Red, Rotwein.



Empordà

Vi de la casa, Món perdut negre (Garnatxa negre, Cabernet Sauvignon, Carinyena) 3,50€ 11,50 €
intens, equilibrat, amb notes de fruita vermella. Agradable pas per boca i final llarg.

Camí de Cormes negre (100% Carinyena de vinya centenària), aromes de flors violetes i fruita 35,00 €
confitada amb tocs balsàmics. En boca és fresc, sedós i distingit.

Gresa (Cabernet Sauvignon, Carinyena, Garnatxanegre, Syrah), aromes de fruita negre i cirera 34,00 €
madura, notes minerals amb un fons balsàmic. Intens, golós i untuós.

99 Punts (Garnatxa negre i Syrah), pruna madura, flors violetes, canyella, amb potencia gustativa, 20,00 €
amb tanins vius però polits. Persistent i llarg.

Mas Oller Pur (Syrah, Cabernet Sauvignon i Garnatxa negre), saborós, molt afruitat, 23,00 €
fresc i equilibrat. Fruïtes silvestres amb toc de fusta molt ben integrat. Persistent en el seu final.

La Botera (Carinyena i Garnatxa negre), gust de fruites negres i espècies, amb caràcter, madur i 18,50 €
balsàmic, pas per boca elegant i equilibrat.

Vermell d'Olivardots (Syrah, Cabernet Sauvignon, Carinyena i Garnatxa negre), Recordem la 22,00 €
fruita madura, notes de làctics i vainilla amb apunts torrats. Pas per boca vellutat, final llarg i persistent.

Priorat

Brúixola (Garnatxa negre, Carinyena, Syrah), aromes de fruites vermelles madures i negres. Notes 24,50 €
d'espècies, pebre negre, regalèssia negra i tocs minerals. Llarg i persistent.

Montsant

Gotes del Montsant (Carinyena, Garnatxa negre i Mazuelo), fruita negra fresca, notes 27,00 €
especiades, frescor notable, de cos mig, complexe i elegant.

Costers del segre

Ànima de Raimat (Cabernet Sauvignon, Syrah i Tempranillo), agradable, entrada dolça, 17,50 €
notes torrades, fruiters, tanins suaus, dolços, potent, estructurat, llarg i persistent.

Pla del bages

Abadal 3.9 (100% Cabernet sauvignon, vi de Finca) Pura expressió del terror. Vi elegant, amb 39,00 €
fruita vestida d'entorn aromàtic i balsàmic amb presència de mineralitat.

Terra Alta

Massaluca (Garnatxa negre i Carinyena) intens i saborós. Combina la fruita madura amb notes de 4,75€ 17,75 €
vainilla i pastisseria, xocolates i balsàmics. Lleugerament vellutat, final fresc i persistent.

Somontano

Señorio de Lazan (Cabernet Sauvignon, Merlot i Tempranillo,,), fruites vermelles, cítrics, 17,00 €
melmelada de préssec, de mig cos, equilibrat, complex i elegant.

Ribera del Duero



Emaldibarra (100% Tempranillo), aromes de fruita negra, aranyons, groselles, vainilla, coco, fresc, viu i equilibrat.

21,50 €

Conde de San Cristóbal Crianza (Tempranillo, Cabernet Sauvignon i Merlot), Un vi elegant amb potència i amb molta personalitat.

27,00 €

Figuero Viñas Viejas (100% tempranillo), Aroma a fruites vermelles i especíes, torrefacció i toffe. Equilibrat i golós.

45,00 €

Rioja

Montecillo (Garnatxa negra, Tempranillo, Graciano), aromes a fruita negra i vainilla, en boca sedós i molt golós.

5,00€ 17,00 €

Ramón Bilbao Reserva (Carinyena, Mazuelo, Tempranillo, Graciano), aromes minerals, fruita negra, confitura, ampli, saborós, fresc, gran equilibri.

24,00 €

Roda I (100% tempranillo), Fruita negra, complexitat en boca, aromes delicades de xocolata i tabac. Paladar voluminós i sedós. Final amable, llarg i sofisticat.

85,00 €

½ Ramón Bilbao Crianza (Tempranillo), aromes a fruita negra i vainilla, en boca sedós i molt golós.

13,00 €

Vins Espumosos, *Vinos Espumosos*, Vins Mousseux, *Sparkling Wines*, Schaumweine

D.O Cava

Cava de la casa, Signat brut (Xarel·lo, Chardonnay, Macabeu i Parellada). Aromes de poma i pinya, amb notes de panaderia. Afruitat, fresc i llarg en boca.

4,25€ 17,50 €

Ars Collecta Gran Rosé (Pinot noir, Xarel·lo, Trepal). Gran reserva rosat de bombolla fina i notes untuoses de llarga criança.

31,00 €

Bertha brut nature reserva (Macabeu, Xarel·lo i Parellada). Aromes variades de fruita i notes de criança. Lleugeres notes làctiques, llevats frescos i una bombolla ben integrada.

23,00 €

Corpinat

Gramona Imperial (Xarel·lo, Chardonnay, Macabeu, Parellada).

Aromes de poma madura i préssec de vinya, que evolucionen a tocs de massapà i crema torrada propis de la criança. En boca és viu i refrescant, bombolles fines i elegant.

38,00 €

Champagne

Mumm Gran Cordon Rouge brut (Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier). De bombolla fina, elegant, aromes cítrics i de fruites carneses, fina acidesa i final equilibrat.

56,00 €