

## CAVA

**BERTHA LOUNGE ROSÉ BRUT** 18,5

Garnatxa Negra, Macabeu, Parellada, Pinot Noir, Xarel·lo - D.O. Cava (España)

**Aroma:** Un cava muy versátil. Apto para poder casarse con toda clase de platos y gastronomías.

**Maridaje:** Perfecto desde el aperitivo hasta el postre.

**ROVELLATS PREMIER BRUT NATUREE** 4 / 19,5

Parellada, Macabeo - D.O. Cava (España)

**Aroma:** Aromas de larga crianza sobre lías con fondos frutales y notas florales, que recuerdan a las manzanas frescas ya la flor de almendro.

**Maridaje:** Aperitivos, pescados blancos y platos ligeros.

**CHENINE BRUT NATURE** 3,5 / 17

Macabeu, Parellada, Xarel·lo - D.O. Cava (España)

**Aroma:** Aroma fino de hiervas y frutos secos. En la boca es ligero y elegante.

**Maridaje:** Bueno con mariscos, pescados y verduras.

## CHAMPAGNE

**PIERRE MIGNON GRAND VINTAGE** 54

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - A.O.C. Champagne (France)

**Aroma:** Aromas de fruta blanca, pasas y vainilla.

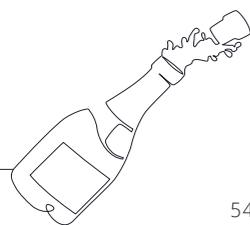
**Maridaje:** Aperitivos, pescado, aves de corral.

**BOLLINGER CUVÉE BRUT** 85

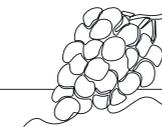
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - A.O.C. Champagne (France)

**Aroma:** Un equilibrio perfecto entre la complejidad y la sedosidad con un aroma intenso y mucha frescura.

**Maridaje:** Salmon, atun, carnes, y quesos.



## VINO BLANCO



**MAR ENDINS 2022** 3,9 / 18,5

Garnatxa Blanca - D.O. Empordà (España)

**Aroma:** Mar, joven, sol, viento, espuma. El marinero desea levantar el ancla, él te debe a ti la vida.

**Maridaje:** Pescado, mariscos, pollo, sushi y ensaladas y pica-pica.

**ABADAL PICAPOLL** (España) 3,9 / 20

Picapoll - D.O. Pla de Bages

**Aroma:** De generosa amplitud en boca. Frutal y floral, piña y pomelo. Perfecto para aperitivo.

**Maridaje:** Mariscos, pescados, pollo, verduras y platos asiáticos.

**QUÉ NO FALTE!** 18

Verdejo - D.O. Rueda (España)

**Aroma:** Compañía perfecta para aperitivos, donde su acidez marcada puede aguantar las mejor tapas y entrantes.

**Maridaje:** Ideal con pescados blancos y azules. Y ensaladas de todo tipo.

**TERRAPRIMA BLANCO ECOLOGICO** 19

Xarel·lo, Riesling - D.O. Penedès (España)

**Aroma:** Un vino sutil, agradablemente equilibrado acidez- fruta.

Muy ligeros recuerdos a flores silvestres de monte mediterráneo y una ligera sensación salina.

**Maridaje:** Salmon, tartar de atún, aguacate y lubina.

**TAYAIMGUT FRSSC BLANCO** 19,5

Sauvignon Blanc - S/D.O. Catalunya (España)

**Aroma:** Aromáticamente destaca la fruta tropical, fruta blanca, y tras fondo de cítricos con tonos herbáceos; como eucalipto y especies.

**Maridaje:** Aperitivos, pescado y sushi.

**CASTILLO MONJARDÍN CHAR F. BARRICA** 20,5

Chardonnay - D.O. Navarra (España)

**Aroma:** Al medida que se abre el vino, aperece mas fruta (plátano), muy agradable, dominado al principio el tostado o torrefacto de barrica.

**Maridaje:** Pescados sabores fuerte, sushi y atún.

**FINCA LA COLINA SAUVIGNON BLANC 2022** 24

Sauvignon blanc - D.O Rueda (España)

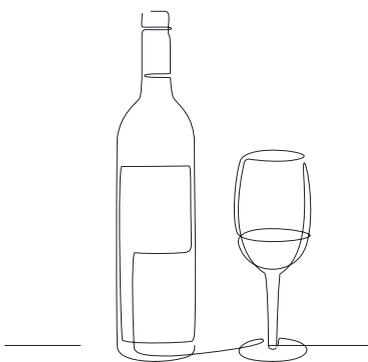
**Aroma:** Un vino fresco, vivaz, de una complejidad, olfativa propia de la variedad.

Glicérico, untuoso y amplio.

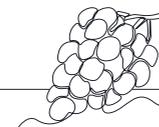
**Maridaje:** Pescados, gambas y platos con arroces.

## VINO ROSADO

- ABADAL ROSAT CABERNET** 3,9 / 19  
Cabernet Sauvignon. D.O Pla de Bages  
*Aroma:* Carácter autóctono del sumoll. Cereza, fresa y frambuesas.  
*Maridaje:* Para disfrutar la vida y con ensaladas y tapas.
- MARREC** 17  
Garnatxa, Cabernet, Merlot - D.O Catalunya (España)  
*Aroma:* Fresco y elegante. Notas agradables a frutas madura.  
Afrutado al paladar y fácil para beber.  
*Maridaje:* Aperitivos, carne blanca, tapas y pastas.
- VALLOBERA YOANA** 19  
Macabeu, Sauvignon Blanc, Tempranillo - D.O.Ca. Rioja (España)  
*Aroma:* Un sensual vestido para un rosado, unico y especial. Floral y frutal.  
*Maridaje:* Pescados, ensaladas y aperitivos.
- A. DE ARINZANO** 22  
Tempranillo - S/D.O. Aragón - Navarra (España)  
*Aroma:* Fresca y elegante, toque abocado y buena acidez en boca.  
Con un final sedoso y persistente.  
*Maridaje:* Aperitivos y platos más frescos.
- LAFAGE MIRAFLORES** 23  
Monastrell, Garnatxa Gris - D.O. I.G.P. Languedoc-Roussillon Côtes Catalanes (Francia)  
*Aroma:* Su frescura y buena acidez. Un vino para beber y degustar a todas horas.  
*Maridaje:* Platos más frescos, ensaladas y pescados blancos.



## VINO TINTO



- PORTIA ROBLE** 3,9 / 18,5  
Tempranillo - D.O. Ribera del Duero (España)  
*Aroma:* Tono dorado con evolución púrpura.  
Aromas frutales que muestran juventud. Posee notas torrefactas.  
*Maridaje:* Atun, carne, quesos, marisco al ajillo y postres fruto del bosque.
- LAFOU EL SENDER 2020** 3,9 / 21  
Garnacha, Syrah / Morenillo - D.O. Terra Alta (España)  
*Aroma:* Aroma con sensación a frutos y ligeros balsámicos, lecho de coscoja y flor.  
*Maridaje:* Ideal con pescados blancos y azules. Y ensaladas de todo tipo.
- CAP DE CREUS CORALL** 19  
Carinyena, Mazuelo, Garnatxa Negra - D.O. Emporda (España)  
*Aroma:* Un vino que armoniza con guisos.  
*Maridaje:* Platos de mar y montaña y carnes parilladas.
- MAS OLLER PUR** 22  
Syrah, Garnacha, Cabernet sauvignon - D.O. Empordà (España)  
*Aroma:* Muy frutal, fresco y equilibrado.  
Franco y limpio en la nariz con un ligero toque de madera noble.  
*Maridaje:* Queso de cabra, pato, peras y jamon.
- MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA** 27  
Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha - D.O. Rioja (España)  
*Aroma:* Entrada en boca de una delicadez embriagadora. Destaca su frescura y equilibrio,  
con unos taninos sedosos y maravillosamente elegante y delicado.  
*Maridaje:* Asado, jamón, quesos semicurados, pescado al horno, bacalao y estofados de caza.
- SCALA DEI PRIOR CRIANÇA** 30  
Garnacha, Cariñena, Cabernet sauvignon, Syrah - D.O. Priorat (España)  
*Aroma:* Intensos y persistentes aromas de frutas rojas, mermelada de fresas, violetas,  
pimienta y notas tostadas un vino con mucho cuerpo y suave en boca.  
*Maridaje:* Estofados y cocidos, carnes y embutidos.