

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.

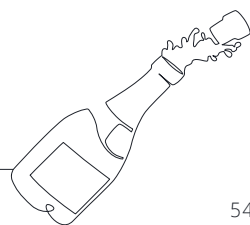
Maridaje: Aperitivos, pescado, aves de corral.

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.