

## LA NOSTRA CARTA

EL CÉLLER DE L'ASPIC ES UN RESTAURANT ON PRIMA I TREBALLA PER LA CULTURA DEL VI A LA COMARCA DEL PRIORAT.

AMB EL NOSTRE ESPERIT DE MILLORA, BUSQUEM ELS MILLORS PRODUCTES DE LA NOSTRA COMARCA, AIXÍ COM D'ALTRES DE FORA, QUE PER LES SEVES CARACTERISTIQUES O PER LA SEVA RELACIÓ PREU-QUALITAT, CREIEM QUE VAL LA PENA GAUDIR I OFERIR ALS NOSTRES CLIENTS.

AQUESTA CARTA DE VINS ESTÀ ELABORADA AMB UNA FILOSOFIA DE PREUS ON EL VI, TANT SOLS TE UN INCREMENT DEL P.V.P. I EL PODEM OFERIR A PREU DE TENDA.

AMB AQUESTA FORMULA EL CELLER DE L'ASPIC TAMBÉ OFEREIX ALS SEUS CLIENTS EL SERVEI DE VENDA DE VI I ASSESORAMENT, AL PREU DE LA CARTA.

AL RESTAURANT ES COBRARÀ UN SERVEI PEL VI PER TOT EL QUE COMPORTA: LES COPES DE CRISTALL, CAMARES CLIMATITZADES, DECANTADORS, EL SERVEI ,FORMACIÓ I DEMÉS COMPLEMENTS PER DISFRUTAR DEL PRODUCTE.

EN AQUESTA TASCA PER LA CULTURA DEL VI, INTENTEM PROMOCIONAR ELS PRODUCTES DEL PRIORAT A LA VEGADA, QUE EL CLIENT PUGUI GAUDIR I DISFRUTAR EL MILLOR POSSIBLE.

**TENIM UN VI DE LA CASA A.....10 €**

**SERVIM VINS A COPES DE MONTSANT I PRIORAT**

**SI NO S'ACABA EL VI, LI TAPEM LA BOTELLA I SE L'EMPORTA**

---

## NUESTRA CARTA

EL CELLER DE L'ASPIC ES UN RESTAURANTE DONDE PRIMA Y TRABAJA POR LA CULTURA DEL VINO EN LA COMARCA DEL PRIORAT.

CON NUESTRA INQUIETUD DE MEJORA, BUSCAMOS LOS MEJORES PRODUCTOS DE NUESTRA COMARCA, ASÍ COMO OTROS DE FUERA, QUE POR SUS CARACTERISTICAS O POR SU RELACIÓN CALIDAD - PRECIO, CREEMOS QUE VALE LA PENA DISFRUTAR Y OFRECER A NUESTROS CLIENTES.

ESTA CARTA DE VINOS ESTÁ ELABORADA CON UNA FILOSOFIA DE PRECIOS DONDE EL VINO, TAN SOLO TIENE UN INCREMENTO DEL P.V.P. Y LOS PODEMOS OFRECER A PRECIO DE TIENDA.

CON ESTA FORMULA EL CELLER DE L'ASPIC TAMBIEN OFRECE A SUS CLIENTES EL SERVICIÓ DE VENTA DE VINO Y ASESORAMIENTO, AL PRECIO DE LA CARTA.

AL RESTAURANTE SE COBRARÁ UN SERVICIÓ DEL VINO POR TODO LO QUE CONLLEVA: LAS COPAS DE CRISTAL, CAMARAS CLIMATIZADAS, DECANTADORES, EL SERVICIÓ , FORMACIÓN Y DEMÁS COMPLEMENTOS PARA DISFRUTAR DEL PRODUCTO.

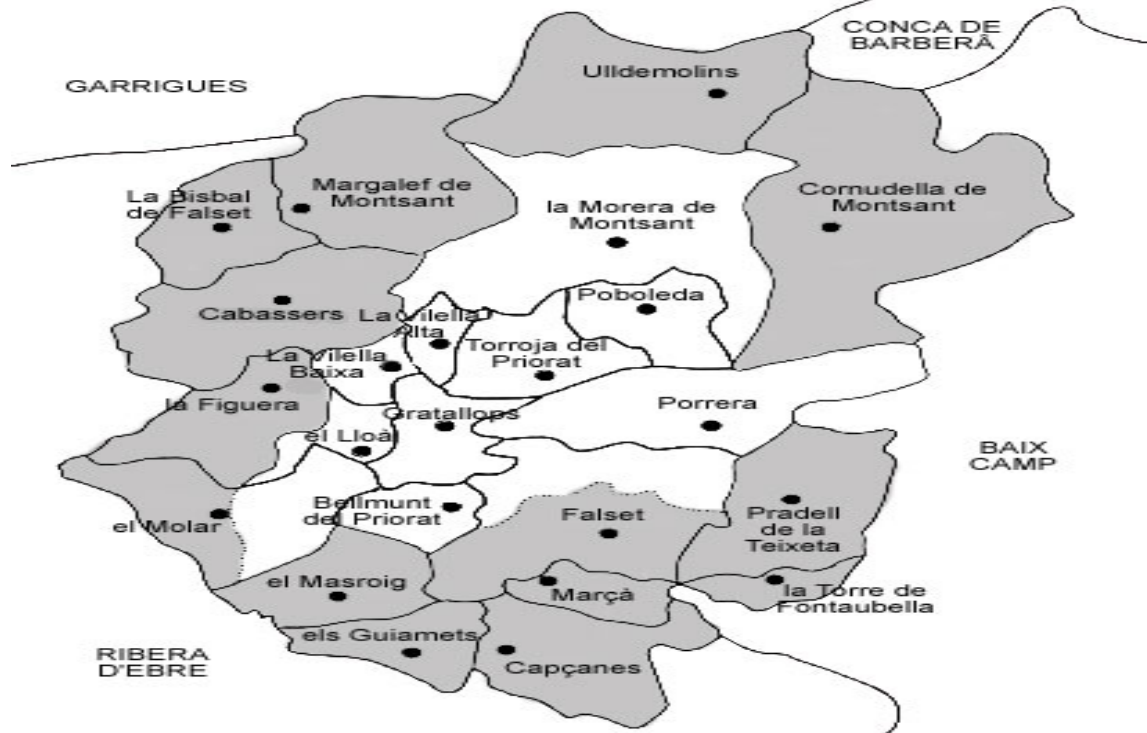
EN ESTA TAREA POR LA CULTURA DEL VINO, INTENTAMOS PROMOCIONAR LOS PRODUCTOS DEL PRIORAT A LA VEZ, QUE EL CLIENTE PUEDA DISFRUTAR CON PLACER LO MEJOR POSSIBLE.

**TENEMOS UN VINO DE LA CASA A.....10 €**

**SERVIMOS VINOS A COPAS DE MONTSANT Y PRIORAT**

**SI NO SE TERMINA EL VINO, LE TAPAMOS LA BOTELLA Y SE LA LLEVA**

El cultiu de la vinya va ser introduït pels monjos cartoixans de l'orde de sant Bru l'any 1162. La fundació de la cartoixa d'Scala Dei als peus del Montsant va condicionar la submissió dels pobles al domini feudal del prior de l'abadia; a partir d'aquest moment la comarca va començar a anomenar-se Priorat. Els monjos es van ocupar de la plantació de la vinya, la millora del cultiu i l'elaboració de vins que van obtenir fama i reconeixement públic com a vins del Priorat



La Denominació d'Origen Montsant va néixer l'any 2002, integrada pels municipis i cellers que fins aquella data, formaven la subzona Falset de la D.O. Tarragona. Si en el moment del seu naixement, la DO tenia 28 cellers, la xifra ja passa ara dels 40. La superfície de vinyes plantades és de 1.826 hectàrees i la producció de raïm se situa al voltant de les 10 mil tones. Les vinyes de la DO, són majoritàriament, vinyes velles conduïdes en vas, però des de fa uns anys s'està renovant. S'introdueixen noves varietats i nous clons encarats a l'obtenció de vins de qualitat. L'orografia de la DO, fa que les vinyes estiguin plantades en una gran diversitat de sòls i a diferents altituds que van des de 200 fins a 700 m sobre el nivell del mar. Amb una sup. de 1800 Ha. Les varietats majoritàries són la carinyena i la garnatxa negra, l'ull de llebre predomina en la zona sud, més càlida, i la resta de varietats negres, s'adapten molt bé en tota la DO. En quan a les blanques, trobem quasi exclusivament les dues varietats tradicionals la garnatxa blanca i el macabeu.

La Denominació d'Origen Priorat està constituïda pels terrenys ubicats als termes municipals de La Morera de Montsant i el seu agregat Scala Dei, La Vilella Alta, La Vilella Baixa, Gratallops, Bellmunt del Priorat, Porrera, Poboleda, Torroja del Priorat, El Lloar i la part nord dels municipis de Falset i El Molar. El cultiu de la vinya està distribuït en altituds que van des dels 100m sobre el nivell del mar, fins als 700 metres al terme de La Morera de Montsant. La configuració del cultiu es caracteritza per pendents que superen el 15 % en molts casos. Durant els últims temps s'estan realitzant replantacions en terrenys abançats que permeten la mecanització del cultiu, la superfície abarca unes 1500 ha. Les varietats majoritàries són la Carinyena i la Garnatxa Negra. Des de fa ja bastants anys, s'han realitzat plantacions de Cabernet Sauvignon amb molt bons resultats, com també amb el Merlot i Syrah. La qualitat del vi del Priorat ve donada en gran mesura per les característiques geològiques del sòl; les pissarres del carbonífer, **la llicorella**, dona una gran caràcter mineral als vins de la zona, dotant-los d'una gran personalitat.

# D.O. MONTSANT

## FALSET

### CELLER AGRICOLA FALSET- MARÇA

<b>ETIM BLANC</b> .....	10 €
GARNATXA, MACABEU 6 mesos en bota	
<b>CASTELL DE FALSET -11</b> .....	15 €
GARNATXA , CABERNET SAUVIG, SYRAH i ULL DE LLEBRE, 13 mesos en bota	
<b>ETIM SYRAH - 10</b> .....	20 €
SYRAH 12 mesos en bota	

### VINS DE MAS SERSAL

<b>ESTONES -13</b> .....	19 €
GARNATXA, CARINYENA i ALTRES 14 mesos en bota	

### CELLER FINCA FONTANALS

<b>FONTANALS BLANC</b> .....	15 €
GARNATXA, i ALTRES	
<b>FONTANALS -16 -17</b> .....	18 €
MERLOT,CABERNET CARINYENA , GARNATXA 12 mesos en bota	

### VENUS LA UNIVERSAL

<b>DIDO BLANC</b> .....	14 €
GARNATXA, MACABEU 4 mesos en bota	
<b>VENUS -14</b> .....	28 €
<b>VENUS -15</b> .....	27 €
CARINYENA,GARNATXA I SYRAH 14 mesos en bota	

### ALFREDO ARRIBAS

<b>TROSSOS Sants -17</b> .....	13 €
<b>TROS BLANC - 13</b> .....	30 €
<b>Magnum TROS BLANC - 11</b> .....	75 €
GARNATXA BLANCA 100%	
<b>TROSSOS VELLS - 15</b> .....	15 €
100% CARINYENA	
<b>TROS NEGRE - 11</b> .....	30 €
<b>TROS NEGRE - 13</b> .....	30 €
<b>Magnum TROS NEGRE - 07</b> .....	75 €
<b>Magnum TROS NEGRE - 09</b> .....	73 €
GARNATXA NEGRA 100%	

## D'ARMÓS

### VINYES D'EN GABRIEL

<b>PARCELLAIRES (Coma Valdà)-15</b> .....	25 €
CARINYENA	



VINS BLANCS



VINS ROSATS



VINS NEGRES

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

# D.O. MONTSANT

# MARÇA

## WISSHOME

**WISS -18** ..... 17 €  
CARINYENA

## JOSEP GRAU VITICULTORS

**VOLADOR -18** ..... 12 €

**GRANIT** ..... 15 €

**Magnum GRANIT** ..... 32 €

GARNATXA BLANCA

**REGINA** ..... 15 €

GARNATXA

**LA FLORENS -17** ..... 20 €

**Magnum LA FLORENS -16** ..... 45 €

GARNATXA, 14 mesos en bota.

**GARNATXA "MAIMÓ"-16** ..... 25 €

**GARNATXA "FIGUERALS" -16** ..... 25 €

**GARNATXA "ROGERS" -16** ..... 25 €

GARNATXA

## CELLER ACUSTIC

**ACUSTIC BLANC** ..... 13 €

**Magnum ACUSTIC BLANC** ..... 27 €

GARNATXA BLANCA, MACABEU i PANSAL 4 mesos de bota

**BRAÓ -15** ..... 25 €

CARINYENA - GARNATXA, 12 mesos en bota.

**AUDITORI -09** ..... 45 €

GARNATXA, 12 mesos en bota.

## CELLER TERROIR SENSE FRONTERES

**TERROIR SENSE FRONTERES - 17** ..... 18 €

GARNATXA, I CARINYENA

**VÈRTEBRA- 17** ..... 32 €

GARNATXA

## PRADELL de la TEIXETA

### CELLER SAN RAFEL

**SOLPOST** ..... 12 €

GARNATXA BLANCA

**SOLPOST rosat** ..... 12 €

GARNATXA

**SOLPOST Carinyena -15** ..... 18 €

CARINYENA 4 mesos en bota



VINS BLANCS



VINS ROSATS



VINS NEGRES

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

# D.O. MONTSANT

# EL MASROIG

## ORTO VINS

<b>BLANC D'ORTO brisat</b> - 15 .....	13 €
<b>Magnum BLANC D'ORTO brisat</b> - 15 .....	30 €
<b>BLANC D'ORTO</b> - 17.....	12 €
<b>Magnum BLANC D'ORTO</b> - 17.....	26 €
GARNATXA BLANCA	
<b>ORTO</b> - 17 .....	10 €
<b>Magnum ORTO</b> - 17 .....	20 €
50 % CARINYENA, 30 % GARNATXA, 10 % CABERNET i 10% ULL DE LLEBRE, 3 mesos en bota	
<b>LES COMES D'ORTO</b> -16.....	15 €
<b>Magnum LES COMES D'ORTO</b> -14.....	30 €
50 % GARNATXA, , 45 % CARINYENA i 5% ULL DE LLEBRE, 12 mesos en bota	
<b>Singularitats D'ORTO : LES PUJOLES</b> - 08.....	30 €
<b>Singularitats D'ORTO : LES PUJOLES</b> - 11.....	27 €
ULL DE LLEBRE, 12 mesos en bota	
<b>Singularitats D'ORTO : LA CARRERADA</b> - 12.....	28 €
<b>ingularitats D'ORTO : LA CARRERADA</b> - 13.....	27 €
CARINYENA, 12 mesos en bota	
<b>Singularitats D'ORTO : PALELL</b> - 12 .....	38 €
<b>Singularitats D'ORTO : PALELL</b> - 13 .....	37 €
GARNATXA PELUDA ,12 mesos en bota	
<b>Singularitats D'ORTO : LES TALLADES DE CAL NICOLAU</b> - 12 .....	46 €
<b>Singularitats D'ORTO : LES TALLADES DE CAL NICOLAU</b> - 13 .....	45 €
PICAPOLL NEGRE, 12 mesos en bota	

## CELLER DEL MASROIG

<b>LES SORTS "VINYES VELLES"</b> -15 .....	15 €
GARNATXA, CARINYENA, CABERNET SAUVIG i 14 mesos en bota.	
<b>MAS-ROIG</b> -15 .....	25 €
CARINYENA	

## CAPÇANES

### CELLER DE CAPÇANES ,

<b>FLOR DE PRIMAVERA "KOSHER"</b> -14 .....	28 €
CABERNET SAUVIGNON, GARNATXA, CARINYENA, ULL DE LLEBRE i 12 mesos en bota	
<b>CABRIDA</b> - 16 .....	45 €
<b>Magnum CABRIDA</b> -00 .....	88 €
GARNATXA, 12 mesos en bota	

### CELLER VINYES DOMÈNECH

<b>RITA</b> .....	21 €
GARNATXA, MACABEU 6 mesos en bota	
<b>FURVUS</b> - 16.....	18 €
MERLOT I GARNATXA ,12 mesos de bota	
<b>TEIXAR</b> - 13 .....	60 €
<b>TEIXAR</b> - 15 .....	58 €
GARNATXA, 12 mesos en bota	
<b>SAMSO</b> - 15 .....	40 €
CARINYENA, 10 mesos en bota	



VINS BLANCS



VINS ROSATS



VINS NEGRES

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

# D.O. MONTSANT

# LA FIGUERA

## FICARIA VINS

<b>MATRAKETA BLANC</b> .....	13 €
GARNATXA	
<b>PATER</b> -16 .....	23 €
<b>PATER</b> -17 .....	22 €
<b>Magnum PATER</b> -14 .....	45 €
<b>Magnum PATER</b> -15 .....	45 €
GARNATXA, i 10 mesos en bota	
<b>CERVEROLA</b> -13 .....	30 €
<b>CERVEROLA</b> -14 .....	29 €
<b>CERVEROLA</b> -15 .....	29 €
<b>Magnum CERVEROLA</b> -14 .....	58 €
<b>Magnum CERVEROLA</b> -15 .....	58 €
GARNATXA, i 12 mesos en bota	

## VENUS LA UNIVERSAL

<b>VENUS La Figuera</b> -14 .....	36 €
GARNATXA	

## CORNUDELLA

### A.T.ROCA

<b>SILEO</b> - 18 .....	12 €
GARNATXA ,CARINYENA , 4 mesos en bota.	

### VINS NUS

<b>SIURALTA ( GRIS)</b> -17 .....	22 €
GARNATXA GRIS	
<b>SIURALTA (ROUGE )</b> -14 .....	12 €
<b>SIURALTA (ROUGE )</b> -15 .....	12 €
GARNATXA I TREPAT	
<b>SIURALTA (ANTIC )</b> -12 .....	24 €
<b>SIURALTA (ANTIC )</b> -13 .....	22 €
90 % SAMSÓ 10 % SUMOLL	



VINS BLANCS



VINS ROSATS



VINS NEGRES

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

# D.O.Q. PRIORAT

## FALSET

### CELLERS CAPAFONS-OSSÓ

<b>MAS DE MASOS</b> – 97 .....	80 €
<b>MAS DE MASOS</b> – 01 .....	80 €
<b>MAS DE MASOS</b> – 04 .....	45 €
<b>MAS DE MASOS</b> – 05 .....	45 €

60 % de GARNATXA, 30 % CABERNET i 10 % de CARINYENA i 13 mesos en bota

### MAS MARTINET VITICULTORS

<b>MARTINET BRU</b> –17 .....	18 €
GARNATXA , SYRAH i MERLOT 12 mesos en bota	
<b>CLOS MARTINET</b> – 13 .....	50 €
<b>CLOS MARTINET</b> – 15 .....	46 €
GARNATXA, CARINYENA i ALTRES 13 mesos de bota	
<b>ELS ESCURÇONS</b> – 13 .....	52 €
GARNATXA i 13 mesos en bota	

### CELLER FERRER- BOBET

<b>FERRER-BOBET</b> -16 .....	27 €
<b>Magnum FERRER-BOBET</b> -16 .....	58 €
50 % CARINYENA , 20%GARNATXA, 20 %SYRAH i 10 % CABERNET 9 mesos en bota	
<b>FERRER-BOBET V.V.</b> -15 .....	38 €
<b>FERRER-BOBET V.V.</b> -16 .....	36 €
<b>Magnum FERRER-BOBET V.V.</b> -14 .....	78 €
<b>Magnum FERRER-BOBET V.V.</b> -15 .....	75 €
70 % CARINYENA , 30%GARNATXA, 13 mesos en bota	
<b>FERRER-BOBET SELECCIÓ ESPECIAL</b> -12 .....	68 €
<b>FERRER-BOBET SELECCIÓ ESPECIAL</b> -14 .....	65 €
<b>FERRER-BOBET SELECCIÓ ESPECIAL</b> -15 .....	60 €
100 % CARINYENA i 18 mesos en bota	

## BELLMUNT

### PINORD

<b>CLOS DEL MAS</b> - 18 .....	15 €
GARNATXA i CARINYENA i CABERNET, 6 mesos en bota	
<b>+ 7</b> - 15 .....	25 €
GARNATXA, CABERNET SAUVI , SYRAH, 12 mesos en bota	
<b>BALCONS</b> - 11 .....	30 €
GARNATXA, MERLOT, CABERNET SAUVI.i CARINYENA 14 mesos en bota	

### VITICULTORS MAS D'EN GIL

<b>COMA ALTA</b> .....	23 €
GARNATXA i VIOGNIER i 5 mesos en bota.	
<b>COMA VELLA</b> – 13-14 .....	23 €
GARNATXA, CARINYENA, CABERNET SAUVIGNON i SYRAH.	
<b>CLOS FONTÀ</b> - 13 .....	55 €
<b>CLOS FONTÀ</b> - 14 .....	52 €
<b>Magnum CLOS FONTÀ</b> -11.....	105 €
50 % GARNATXA, 25% CARINYENA, 25 % CABERNET SAUVIGNON i 14 mesos en bota.	

### CASA GRAN DEL SIURANA

<b>CRUOR</b> - 15 .....	21 €
GARNATXA, SYRAH, CABERNET SAUVI.i MERLOT 10 mesos en bota	
<b>GRAN CRUOR</b> - 09 .....	42 €
SYRAH, CABERNET SAUVI.i CARINYENA 18 mesos en bota	
<b>GRAN CRUOR- CARINYENA</b> –12 .....	45 €
CARINYENA 18 mesos en bota	



VINS BLANCS



VINS ROSATS



VINS NEGRES

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

# D.O.Q. PRIORAT

# GRATALLOPS

CELLER ALVARO PALACIOS ,

<b>CAMINS DEL PRIORAT -17- 18</b> .....	18 €
GARNATXA, CARINYENA, CABERNET SAUVIGNON i SYRAH i 8 mesos en bota	
<b>LES TERRASSES V.V. – 16</b> .....	29 €
<b>MAGNUM LES TERRASSES -14</b> .....	75 €
<b>MAGNUM LES TERRASSES -15</b> .....	70 €
60% de GARNATXA, 30% de CARINYENA i 10% de CABERNET SAUVIGNON, 12 mesos en bota	
<b>GRATALLOPS – 14</b> .....	50 €
<b>GRATALLOPS – 15</b> .....	49 €
80% de GARNATXA, 19% CARINYENA, altres 17 mesos en bota	
<b>FINCA DOFÍ – 13</b> .....	75 €
<b>FINCA DOFÍ – 14</b> .....	70 €
<b>FINCA DOFÍ – 15</b> .....	70 €
<b>MAGNUM FINCA DOFÍ – 14</b> .....	150 €
<b>MAGNUM FINCA DOFÍ –15</b> .....	145 €
91% de GARNATXA, 9% CARINYENA 17 mesos en bota	
<b>LES AUBAGUETES – 15</b> .....	325 €
<b>LES AUBAGUETES – 16</b> .....	300 €
75 % de GARNATXA 23 % deCABERNET SAUVI., 2% altres 20 mesos en bota	
<b>L'ERMITA - 06</b> .....	950 €
<b>L'ERMITA – 12</b> .....	1200 €
<b>L'ERMITA – 15</b> .....	1150 €
100 % de GARNATXA 20 mesos en bota	

## CLOS I TERRASES ESPAÑA

<b>LAUREL – 15</b> .....	38 €
<b>LAUREL – 16</b> .....	36 €
<b>MAGNUM LAUREL – 14</b> .....	80 €
<b>MAGNUM LAUREL – 15</b> .....	75 €
<b>CLOS ERASMUS – 16</b> .....	165 €
CARINYENA, GARNATXA , CABERNET SAUV. 16 mesos de bota.	

## CLOS MOGADOR

<b>CLOS MOGADOR -16</b> .....	70 €
35 % GARNATXA, 25 % CABERNET, 22 % CARINYENA i 18 % SYRAH 16 mesos en bota.	

## LA VINYA DEL VUIT

<b>LA VINYA DEL VUIT – 12</b> .....	60 €
<b>LA VINYA DEL VUIT – 13</b> .....	58 €
CARINYENA i GARNACHA, 15 mesos en bota	



**VINS BLANCS**



**VINS ROSATS**



**VINS NEGRES**

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.



# D.O.Q. PRIORAT

# GRATALLOPS

## CLOS FIGUERAS

**FONT DE LA FIGUERA** ..... 24 €  
GARNATXA, VIOGNIER 7 mesos en bota.

**FONT DE LA FIGUERA - 16** ..... 27 €

**CLOS FIGUERES - 12** ..... 52 €

**CLOS FIGUERES - 13** ..... 50 €

**CLOS FIGUERES - 14** ..... 49 €

GARNATXA, CARINYENA, SIRAH i MONASTRELL. 14 mesos en bota.

## CELLER MAS IGNEUS

**COSTER DE L'ERMITA - 13** ..... 48 €  
CARINYENA 12 mesos en bota.

## GRATAVINUM

**GV 5 - 08** ..... 40 €

GARNATXA, CARINYENA, CABERNET SAUVIGNON i SYRAH 10 mesos en bota.

## MERITXELL PALLEJÀ

**NITA -16** ..... 12 €

**MAGNUM NITA - 15** ..... 25 €

45 % de GARNACHA, 35% de CARIÑENA, ,15 % de CABERNET SAUVI. i 5 de SYRAH.

**MAGRAN -15** ..... 45 €

**MAGRAN -16** ..... 40 €

**LA COSTA DEL RIU -15** ..... 50 €

**LA COSTA DEL RIU -16** ..... 49 €

100 % GARNATXA i 14 mesos de bota

**TORRENT -16** ..... 50 €

100 % CARINYENA i 14 mesos de bota

## FREDI TORRES

**PRIORAT CLASSIC - 16** ..... 15 €

75 % de GARNACHA, 20% de CARIÑENA i 5 de SYRAH, 9 mesos en bota

## CELLER CECILIO

**L'ESPILL - 14** ..... 28 €

60 % de GARNATXA, 30 % de CABERNET SAUVI., , 10% de CARINYENA 12 mesos en bota.



VINS BLANCS



VINS ROSATS



VINS NEGRES

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

# D.O.Q. PRIORAT

# PORRERA

## CELLER SANGENÍS I VAQUÉ

<b>LO COSTER BLANC</b> .....	18 €
GARNATXA i MACABEU	
<b>CLOS MONTLLEÓ</b> – 05 .....	50 €
<b>CLOS MONTLLEÓ</b> – 07 .....	48 €
<b>CLOS MONTLLEÓ</b> – 11 .....	45 €
50% CARINYENA I 50% GARNATXA ,12 mesos de bota	

## CELLER CAL PLA

<b>MAS D'EN COMPTE BLANC</b> – 07 .....	25 €
<b>MAS D'EN COMPTE BLANC</b> – 15 .....	12 €
<b>Magnum MAS D'EN COMPTE BLANC</b> – 15 .....	26 €
GARNATXA i d'altres	
<b>MAS D'EN COMPTE</b> – 14 .....	18 €
<b>Magnum MAS D'EN COMPTE</b> - 12 .....	40 €
52% de GARNATXA,32% de CARINYENA	
<b>PLANOTS</b> –12 .....	48 €
<b>Magnum PLANOTS</b> –12.....	105 €
60% de CARINYENA, 40% de GARNATXA	

## CELLER VALL-LLACH

<b>L'EMBRUIX</b> – 17 .....	20 €
35 % GARNATXA, 20 % CARINYENA, 20% MERLOT i ALTRES 14 mesos en bota.	
<b>PORRERA</b> – 16.....	44 €
70 % CARINYENA, 30 % GARNATXA 16 mesos en bota.	
<b>VALL - LLACH</b> – 16 ( Mas de la Rosa).....	82 €
90 % CARINYENA, 10 % CABERNET S. 16 mesos en bota.	
<b>Magnum VALL - LLACH</b> – 07 .....	150 €
80 % CARINYENA, 10 % CABERNET S. i 10 GARNATXA16 mesos en bota.	

## CELLER NIN - ORTIZ

<b>PLANETES de Nin BLANC</b> -16 .....	23 €
CARINYENA BLANCA	
<b>PLANETES de Nin</b> (Anfora) – 15 .....	21 €
<b>PLANETES de Nin</b> (Anfora) – 16 .....	21 €
GARNATXA	
<b>PLANETES de Nin</b> – 16.....	25 €
70 % GARNATXA I 30%CARINYENA i	
<b>NIT DE NIN</b> – 14 (Mas d'en Caçador) .....	55 €
<b>NIT DE NIN</b> – 15 (Mas d'en Caçador) .....	50 €
<b>NIT DE NIN</b> – 16 (Mas d'en Caçador) .....	48 €
CARINYENA i GARNATXA	
<b>NIT DE NIN</b> – 16 (Coma d'en Romeu) .....	60 €
GARNATXA I CARINYENA	



**VINS BLANCS**



**VINS ROSATS**



**VINS NEGRES**

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

# D.O.Q. PRIORAT

# LA VILELLA ALTA

## CELLER MAS ALTA

<b>ARTIGAS blanc</b> .....	20 €
GARNATXA, MACABEU i PX	
<b>LA SOLANA ALTA -16</b> .....	38 €
<b>LA SOLANA ALTA -17</b> .....	36 €
GARNATXA i ALTRES	
<b>ARTIGAS -16</b> .....	23 €
<b>Magnum ARTIGAS -15</b> .....	45 €
65 % GARNATXA 35 % de CARINYENA, 12 mesos en bota.	
<b>CIRERETS - 16</b> .....	35 €
<b>Magnum CIRERETS -15</b> .....	75 €
GARNATXA , CARINYENA, 16 mesos en bota.	
<b>LA BASETA - 13</b> .....	55 €
<b>LA BASETA - 15</b> .....	50 €
<b>Magnum LA BASETA</b> .....	100 €
40% GARNATXA , 30% de CARINYENA, , 25% de CABERNET SAUVI., 5 % SYRAH 16 mesos en bota.	
<b>LA CREU ALTA -10</b> .....	78 €
<b>LA CREU ALTA -13</b> .....	75 €
70% de CARINYENA, 15% GARNATXA, 15% de CABERNET SAUVI., 18 mesos en bota.	

## EL LLOAR

### CELLER TORRES

<b>SALMOS - 13</b> .....	22 €
<b>SALMOS - 14</b> .....	21 €
<b>Magnum SALMOS - 13</b> .....	45 €
CABERNET SAUVI., CARINYENA, GARNATXA, SYRAH i 9 mesos en bota.	
<b>PERPETUAL - 13</b> .....	60 €
<b>PERPETUAL - 14</b> .....	60 €
CARINYENA, GARNATXA, i 16 mesos en bota.	

### CLOS DEL PORTAL

<b>NEGRE DE NEGRES -15</b> .....	20 €
<b>NEGRE DE NEGRES -17</b> .....	19 €
GARNATXA ,CARINYENA, CABERNET SAUVI.,i SYRAH i 12 mesos en bota.	
<b>SOMNI - 12</b> .....	32 €
<b>Magnum SOMNI - 12</b> .....	65 €
GARNATXA, SYRAH i CARINYENA, i 15 mesos en bota.	
<b>TROS DE CLOS - 15</b> .....	53 €
CARINYENA i 12 mesos en bota.	

## EL MOLAR

### CELLER HUELLAS

<b>HUELLAS -13</b> .....	25 €
90 % GARNATXA i 10 % CARINYENA	



**VINS BLANCS**



**VINS ROSATS**



**VINS NEGRES**

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

# D.O.Q. PRIORAT

## TORROJA

### CELLER TERROIR AL LIMIT

<b>PEDRA DE GUIX</b> - 18 .....	60 €
GARNACHA, MACABEU	
<b>TORROJA</b> - 15 .....	30 €
<b>TERRA DE CUQUES</b> - 17 .....	30 €
GARNATXA, i CARINYENA, 12 mesos de bota	
<b>DITS DEL TERRA</b> - 13 .....	65 €
<b>DITS DEL TERRA</b> - 16 .....	60 €
CARINYENA, 12 mesos de bota	
<b>LES MANYES</b> - 10.....	200 €
<b>LES MANYES</b> - 17.....	190 €
GARNATXA, 12 mesos de bota	
<b>LES TOSSES</b> - 16 .....	190 €
CARINYENA, 14 mesos de bota	

### CELLER L'INFERNAL

<b>RIU BLANC</b> - 13 .....	18 €
80% GARNACHA, 20% P.X.	
<b>EL CASOT</b> - 15 .....	24 €
GARNATXA i 12 mesos de bota	
<b>FACE NORD</b> - 15.....	24 €
SYRAH i 12 mesos de bota	
<b>FONS CLAR</b> - 15 .....	24 €
CARINYENA 12 mesos de bota	
<b>AGUILERA</b> - 08 .....	55 €
<b>AGUILERA</b> - 10 .....	53 €
<b>Magnum 2/3</b> - 06.....	125 €
CARINYENA 18 mesos de bota	

## POBOLEDA

### CELLER MAS DOIX

<b>LES SALANQUES</b> - 13 .....	30 €
<b>MAS DOIX</b> - 12 .....	96 €
<b>MAS DOIX</b> - 13 .....	92 €
55% de GARNATXA, 40% de CARINYENA, 5% de MERLOT 12 mesos de bota	

### CELLER BURGOS - PORTA

<b>MAS SINEN</b> - 09 <b>eco</b> .....	24 €
40% de GARNATXA 40% de CARINYENA, 10% de CABERNET i 10% de SYRAH 12 mesos de bota	
<b>MAS SINEN COSTER</b> - 10 <b>eco</b> .....	36 €
45% de GARNATXA, 45% de CARINYENA, 10% de CABERNET 14 mesos de bota	

 **VINS BLANCS**

 **VINS ROSATS**

 **VINS NEGRES**

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

# D.O.Q. PRIORAT

# SCALA DEI

## LA CONRERIA D'SCALA DEI

<b>LES BRUGUERES</b> .....	17 €
<b>Magnum LES BRUGUERES</b> .....	36 €

GARNATXA

## VINS SINGULARS

<b>RARET</b> -18 .....	12 €
GARNATXA BLANCA	
<b>RAR 8</b> -13 .....	30 €
<b>RAR 9</b> -14 .....	28 €
GARNATXA BLANCA	
<b>RARET</b> -18 .....	12 €
<b>RARET Magnum</b> -18 .....	26 €
GARNATXA NEGRA	
<b>RAR 4</b> -08 .....	30 €
GARNATXA NEGRA	

## CELLERS DE SCALA DEI

<b>BLANC DE NOIRS</b> -17 .....	21 €
GARNATXA BLANCA	
<b>MASSIPA</b> -14 .....	32 €
<b>MASSIPA</b> -16 .....	30 €
GARNATXA BLANCA I XENIN	

<b>PLA DELS ANGELS</b> .....	20 €
GARNATXA	
<b>SCALA DEI PRIOR</b> -16 .....	22 €
<b>Magnum SCALA DEI PRIOR</b> -16 .....	45 €
GARNATXA, CARINYENA I CABERNET	

<b>SCALA DEI CARTOIXA</b> - 13 .....	45 €
<b>SCALA DEI CARTOIXA</b> - 15 .....	42 €
<b>SCALA DEI CARTOIXA</b> - 16 .....	40 €
GARNATXA, CARINYENA I CABERNET	

<b>MAS DEU</b> - 12 .....	85 €
<b>MAS DEU</b> - 13 .....	80 €
<b>S.ANTONI</b> - 13 .....	85 €
<b>S.ANTONI</b> - 16 .....	80 €

<b>Magnum S.ANTONI</b> - 13 .....	170 €
GARNATXA NEGRA	

<b>HERETGE</b> - 16 .....	50 €
CARINYENA	



**VINS BLANCS**



**VINS ROSATS**



**VINS NEGRES**

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

## D.O. TERRA ALTA

La Terra Alta és una comarca especial, la seva localització, a la zona sud-occidental del Principat, el riu Algars fa de façana occidental de la comarca i marca el límit amb les terres aragoneses. Aquestes característiques són òptimes per a la producció de vins de qualitat. Al 1972, es produí un pas pel reconeixement de la Denominació d'Origen "Terra Alta". Avui en dia aquest segell de garantia aplega prop de 1,800 viticultors, 8.200 hectàrees de vinya, 42 cellers. Predominen els vins blancs de les varietats garnatxa blanca i macabeu. Els rosats i els negres, estructurats i amb personalitat, s'elaboren amb carinyena, garnatxa negra, matisats amb ull de llebre, i tocs del recuperat Morenillo. Els vins rancis i licorosos gaudeixen de renom.

**REBELS DE BATEA de 7 Magnífics** ..... 12 €  
100% GARNATXA BLANCA

**VERNATXA-** de Celler Frisach ..... 15 €  
GARNATXA i 6 mesos de bota .

**EDETARIA V.V.** de Celler Edetaria ..... 20 €  
GARNATXA i 8 mesos de bota .

**EL QUINTÀ** de Cellers Bárbara Forés ..... 18 €  
GARNATXA i 8 mesos de bota .

**IL.LUSIÓ** de Cellers X.Clua ..... 14 €  
100 % GARNATXA

**MIL.LENIUM** -11 de Cellers X. Clua ..... 19 €  
GARNATXA ,ULL DE LLEBRE i CABERNET 12 mesos de barrica.

## D.O. CONCA DE BARBERÀ

La Conca de Barberà és una comarca meridional catalana de 649 km<sup>2</sup> d'extensió. Les seves condicions naturals, unides a la seva història i les seves tradicions, la converteixen en una zona privilegiada per al conreu de la vinya i l'elaboració d'excel·lents vins i caves. El 1997 els cellers de la comarca fundaren l'Associació d'Embotelladors de Vins i Caves de la Conca de Barberà amb la finalitat de promocionar els vins elaborats amb el segell de garantia que suposa la d. d'origen.

**SONS DE PRADES** de Torres ..... 29 €  
CHARDONNAY

**TREPAT** - 14 de Carles Andreu ..... 16 €

**TREPAT** - 16 de Carles Andreu ..... 14 €

TREPAT.

## VINS DEL EMPORDÀ

La Denominació d'Origen Empordà, abasta la zona vinícola des de l'Albera fins a la serra de Rodes i la Garrotxa d'Empordà. Regulada des del 1975, s'anomenava «Empordà-Costa Brava» però en l'últim reglament aprovat el 16 de febrer del 2006, s'ha eliminat la indicació de Costa Brava. L'àrea de producció està dividida en dues subzones: 35 municipis al nord de l'Alt Empordà i 13 municipis a l'est del Baix Empordà. La garnatxa de l'Empordà és un vi dolç excepcional de la zona, càlid i sedós.

**V.d'O 1'07** - 07 de Olivardots ..... 30 €

**V.d'O 1'09** - 09 de Olivardots ..... 30 €

CARINYENA

**AIRES DE GARBET** - 12 de Perelada ..... 42 €  
GARNATXA I 18 mesos

**CONFIANÇA** - 15 de Còsmic Vinyaters ..... 18 €  
GARNATXA ROJA

 **VINS BLANCS**

 **VINS ROSATS**

 **VINS NEGRES**

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

# VINS DEL PENEDEÈS

El Penedès es una de les regions més riques i diverses de l'Europa vitivinícola i la zona de més producció i projecció internacional de Catalunya. Gran productora de vins blancs, bona part d'ells es destinen a l'elaboració de cava. En els darrers temps, s'ha augmentat notablement la producció de vins negres, que tenen cos, són sedosos, aromàtics i equilibrats.

**SELMA de Nin** -16 de NIN-ORTIZ..... 27 €  
XAREL.LO, ROUSSANE, MARSSANNE i d'altres

**INPROVISACIÓ** -13 de Enric Soler .....21 €  
XAREL.LO i 3 mesos de barrica.

**ESPENYALLUCS** -13 de Enric Soler .....39 €  
XAREL.LO i 3 mesos de barrica.

**NUN vinya dels taus** -13 de Enric Soler .....55 €

**NUN vinya dels taus** -14 de Enric Soler .....52 €

**NUN vinya dels taus** -15 de Enric Soler .....50 €

**NUN vinya dels taus** -16 de Enric Soler .....50 €

**Magnum NUN vinya dels taus** -16 de Enric Soler .....110 €  
XAREL.LO i 8 mesos de barrica.

**GAINTUS** – 04-05-07 de H. Mont Rubi ..... 34 €  
SUMOLL I 14 mesos en roure

## VINS DE FINCA

**FRANSOLA BLANC** de Torres.....25 €  
85 de SAUVIGNON BLANC i 15% de PARELLADA i criança en roure.

**MILMANDA** de Torres .....60 €  
CHARDONNAY i 4 mesos de barrica

**MAS LA PLANA** - 04 de Torres .....70 €

**MAS LA PLANA** - 07 de Torres .....65 €

**MAS LA PLANA** - 10 de Torres .....60 €  
CABERNET SAUVIGNON i 18 mesos en roure

**GRANS MURALLES** - 04 de Torres .....120 €

**GRANS MURALLES** - 10 de Torres .....120 €  
GARNATXA, CARINYENA, MONASTRELL, SAMSÓ I GARRÓ

## VINS DELS PALLARS-PIRINEUS

**TALEIA** de Castell d'Encús..... 21 €  
SAV. BLANC i SEMILLON i 5 mesos de bota .

**EKAM** de Castell d'Encús ..... 21 €  
RIESLING i ALBARINYO i 6 mesos de bota .

**ACUSP** - 11 de Castell d'Encús ..... 33 €  
100 % PINOT NOIR i 16 mesos en roure.

**QUEST** - 13 de Castell d'Encús ..... 33 €  
CABERNET I PETIT VERDOT

**BROCADA** - 17 de Miquel Roca .....12 €

**BROCADA (Anfora)**- 17 de Miquel Roca .....15 €  
BROCADA

 **VINS BLANCS**

 **VINS ROSATS**

 **VINS NEGRES**

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

## VINS DE MALLORCA

La Denominació de Origen Pla i Llevant esta formada por divuit municipis en la plana central i oriental de l' illa de Mallorca en un territori de terrenys de calça. Aquesta D.O. produeix vins amb les varietats blanques i les negres Callet, Fogoneu, Manto Negro. Els cultius de la vinya a la illa son molt antics.

<b>4 KILOS</b> -12 de 4 Kilos Vinicola .....	35 €
<b>4 KILOS</b> -14 de 4 Kilos Vinicola .....	30 €

CALLET, SYRAH i CABERNET SAUV.

<b>ANIMA NEGRA</b> -13 de Anima Negra .....	40 €
---	------

<b>ANIMA NEGRA</b> -14 de Anima Negra .....	35 €
---	------

CALLET, MANTO NEGRO I FOGONEU i 12 mesos de berrica.

## VINS D'ANDORRA

<b>ESCOL</b> – 10 de Borda Sabaté .....	50 €
---	------

<b>ESCOL</b> -15 de Borda Sabaté .....	48 €
--	------

RIESLING

<b>TORB</b> - 15 de Borda Sabaté .....	48 €
--	------

CORNALIN, MERLOT I SYRAH I 8 mesos de berrica

## VINS DE LA RIOJA

<b>VIÑA TONDONIA Reserv.</b> -04 de R.Lopez de Heredia .....	30 €
--	------

VIURA.

<b>QUIÑON DE VALMIRA</b> -16 de B. Palacios .....	350 €
---	-------

100 % RUFETE

## VINS DE LA RIBERA DEL DUERO

<b>VEGA SICILIA "UNICO"</b> -03 de Vega Sicilia .....	220 €
---	-------

<b>VEGA SICILIA "UNICO"</b> -07 de Vega Sicilia .....	220 €
---	-------

75% de TINTO FINO i 15% CABERNET I 10 % MERLOT

## ALTRES VINS

<b>BELONDRADE</b> -14 de Belondrade y Lurton .....	60 €
--	------

<b>BELONDRADE</b> -15 de Belondrade y Lurton .....	58 €
--	------

<b>BELONDRADE</b> -16 de Belondrade y Lurton .....	55 €
--	------

VERDEJO

<b>TRAGALDABAS</b> -16 de B. Mandragora .....	20 €
---	------

<b>MOLINILLO</b> -16 de B. Mandragora .....	30 €
---	------

100 % RUFETE

<b>LAS ENEBRADAS</b> -16 de V.del Jorco .....	45 €
---	------

100 % GARNATXA

<b>EL JARDIN DE LAS IGUALES</b> -16 de Bodegas Frontonio .....	180 €
--	-------

MACABEU

<b>FRONTONIO garnatxa bl.</b> -16 de Bodegas Frontonio .....	42 €
--	------

GARNATXA BLANCA

<b>FRONTONIO garnatxa</b> -16 de Bodegas Frontonio.....	42 €
---	------

<b>LAS ALAS DE FRONTONIO</b> - 17 de Bodegas Frontonio.....	42 €
---	------

GARNATXA



VINS BLANCS



VINS ROSATS



VINS NEGRES

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.



## D.O. EL BIERZO

Ubicada al nordest de la província de Lleó, Bierzo es troba situada en una comarca perfectament diferenciada, limita geogràficament amb les d' Orense, Lugo i Oviedo; i amb les zones de La Montaña, La Cabrera y La Meseta. Ocupa una depressió u fosa tectònica rodejada d' importants formacions montanoses (Montes de León i Cordillera Cantàbrica), lleugerament oberta al SO pel la vall del Sil, lo que la permet rebre una clara influència atlàntica. El 1985, El Bierzo fou reconeguda com zona productora, la vinya ocupa unes 3.500 ha. La major part dels quals es troben a les zones baixes, i de mitja costa. De les varietats conreades, la Mencía ocupa un lloc destacat, acompanyada de la Garnacha Tintorera i les blanques Palomino, Doña Blanca i Godello

<b>CAL</b> - 16 de Veronica Ortega.....	24 €
GODELLO	
<b>COBRANA</b> -16 de Verónica Ortega.....	26 €
<b>ROC</b> -16 de Verónica Ortega.....	27 €
MENCIA	

<b>PETALOS DEL BIERZO</b> -16 de H. Palacios .....	18 €
<b>CORULLON</b> - 14 de H. Palacios .....	40 €
<b>CORULLON</b> - 15 de H. Palacios .....	38 €
<b>MONCERBAL</b> - 14 de H. Palacios .....	80 €
<b>MONCERBAL</b> - 15 de H. Palacios .....	78 €

## D.O. VALDEORRAS

Aquesta Denominació d'Origen ocupa part de les valls dels rius Sil i Jares al Nordest de la província d' Orense. Els municipis de El Barco, La Rúa, Petín, Villamartín i El Bollo son els principals núclis vitivinícoles. Les viñes s'alineen en les vessants de les montanyes que enmarquen les valls de sols pissarrosos, en ocasions en pronunciades pendents, ocupan una superfície de unes 1.500 ha. La varietat de major qualitat i prestigi, entre les blanques, es la Godello, raim que fa vins d'aroma fi i afruitat, floral i amb estructura, la Mencía proporciona negres intensos i elegants d'aroma afruitat.

<b>LOURO</b> -18 de Rafael Palacios .....	16 €
<b>Magnum LOURO</b> -17 de Rafael Palacios .....	35 €
<b>AS SORTES</b> - 16 de Rafael Palacios .....	48 €
<b>AS SORTES</b> - 17 de Rafael Palacios .....	45 €
<b>Magnum AS SORTES</b> - 16 de Rafael Palacios .....	90 €
GODELLO	

## D.O. RIBEIRA SACRA

La Ribeira Sacra es una Denominació d'Origen establerta el 1997, está dividida en cinc subzones: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil. Les varietats negres mencía, merenzao, brancellao, mouretón i garnacha i les blanques palomino, godello, loureira, treixadura, doña branca, albariño y torrentés.

<b>CAPRICO DE MERENZAO</b> - 13 de Ponte da Boga .....	28 €
<b>CAMIÑO REAL</b> - 16 de Guimaro .....	18 €
<b>Magnum FINCA MEIXEMAN</b> - 15 de Guimaro .....	40 €
<b>ALGUEIRA Anadela</b> - 15 de Algueira .....	36 €
GODELLO I TREIXADURA	
<b>ALGUEIRA Merenzao</b> - 14 de Algueira .....	42 €
<b>ALGUEIRA Risco</b> - 15 de Algueira .....	42 €
<b>ALGUEIRA Brancellao</b> - 14 de Algueira .....	42 €
<b>ALGUEIRA Serradello</b> - 15 de Algueira .....	42 €

 **VINS BLANCS**

 **VINS ROSATS**

 **VINS NEGRES**

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

# D.O. CAVA

La zona de producció del Cava l'integren 160 municipis ubicats en 7 Comunitats Autònomes. La majoria d'aquets municipis se situen en la zona vinícola catalana de les comarques de Barcelona (67), Tarragona (52), Lleida (12) i Girona (5). Junt amb elles i situats al Nord de la península, 23 municipis de Rioja, 2 d' Aragó 1 en Valencia i un altre a Badajoz. La comarca vinícola del Penedès, a 40 km. al sud de Barcelona concentra mes del 95% de la producció total, destacant Sant Sadurní d'Anoia on les empreses elaboren mes del 75% dels quasi 200.000.000 de botelles anuals.

<b>CARLES ANDREU RESERVA</b> de Carles Andreu .....	14 €
<b>Magnum CARLES ANDREU RESERVA</b> de Carles Andreu .....	27 €
<b>L'ERA DEL CELDONI-11 G.RESERVA</b> de Carles Andreu .....	30 €

<b>BLANCA DE CUSINÉ</b> de Parés Baltá .....	18 €
--	------

<b>JAZZ NATURE</b> de Castell de S.Antoni .....	14 €
<b>BRUT CAMI del SOT</b> de Castell de S.Antoni .....	16 €
<b>G. RESERVA CASTELL DE S. ANTONI</b> -10 de Castell de S.Antoni .....	19 €
<b>Magnum G.R. CASTELL DE S.ANTONI</b> de Castell de S.Antoni .....	38 €

## CLÀSSIC PENEDEÈS

<b>AT ROCA BRUT RESERVA</b> de Agustí Torelló Roca .....	15 €
<b>AT ROCA ROSAT BRUT RES.</b> de Agustí Torelló Roca .....	14 €
<b>AT ROCA RESERVA BARRICA</b> de Agustí Torelló Roca .....	20 €

## CONCA DEL RIU ANOIA

<b>DE NIT rosé</b> de Raventos i Blanc .....	15 €
<b>Magnum DE NIT rosé</b> de Raventos i Blanc .....	30 €
<b>G. RESERVA DE LA FINCA</b> de Raventos i Blanc .....	20 €
<b>Magnum G. RESERVA DE LA FINCA</b> de Raventos i Blanc .....	48 €
<b>TEXTURES DE PEDRA</b> de Raventos i Blanc .....	30 €
<b>MANEL RAVENTÓS R. P.</b> -07 de Raventos i Blanc .....	60 €
<b>MAS DEL SERRAL</b> -07 de Raventos i Blanc .....	130 €

## CORPINNAT

<b>BRUT IMPERIAL</b> de Llopart .....	16 €
<b>BRUT LEOPARDI</b> de Llopart .....	25 €

<b>BRUT SALVATGE</b> de Nadal .....	16 €
<b>Magnum G. SALVATGE</b> -08 de Nadal .....	50 €

<b>BRUT NATURE Terrers</b> -13 de Recaredo .....	22 €
<b>Magnum BRUT NATURE</b> -12 de Recaredo .....	50 €
<b>SUBTIL G. RESERVA</b> -13 de Recaredo .....	28 €
<b>BRUT DE BRUTS Finca Serral del Vell</b> -08 de Recaredo .....	35 €

<b>TURO D'EN MOTA</b> -05 de Recaredo.....	110 €
<b>TURO D'EN MOTA</b> -06 de Recaredo.....	105 €

<b>ARGENT</b> de Gramona .....	35 €
<b>III LUSTROS</b> de Gramona .....	34 €
<b>CELLER BATLLE</b> -09 de Gramona .....	70 €
<b>ENOTECA</b> -01 de Gramona .....	120 €



**VINS BLANCS**



**VINS ROSATS**



**VINS NEGRES**

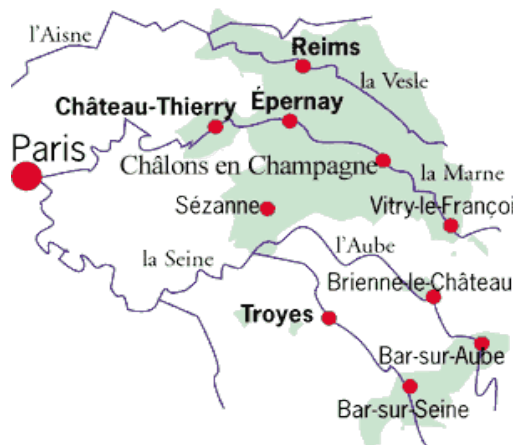
ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

# CHAMPAGNE

La vinya de la Champanya es la vinya mes septentrional de França, Va sobre els departaments de Haute-Marne, de Aisne, de Aube i també en alguns municipis de Seine-et-Marne. Consta de 4 zones la montanya de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte de Blancs i la Côte de Bar. Els ceps están repartits entre un 30% de Pinot Noir, un 30% de Chardonnay i un 40% de Pinot-Meunier. Els sols calcàris en el departament de Marne i margosos en Aube i imposen a les rael dels ceps raelar-se molt profundament, fins a vint metres a vegades. Els tipus varien segons molt secs sense data, collites especials, els brut, millésimé, rosé, blanc de blancs, cuvée spéciale..., els Grand Cru 100% i els Crémants. La paraula Champagne es dona sempre a un vi efervescent ; en quant al vi « tranquil » oriund de la Champanya, porta el nom de « Côteaux Champenois », blanc (Bouzy, Sillery, Mareuil...), negre o rosat(Riceys).



<b>BRUT G. RESERVA</b> de Andre Clouet.....	33 €
<b>Magnum BRUT G. RESERVA</b> de Andre Clouet.....	68 €
<b>A. CLOUET ROSÉ</b> de Andre Clouet.....	36 €
<b>BRUT MILLESIM -04</b> de Andre Clouet.....	58 €
<b>A. CLOUET UN JOUR DE 1911</b> de Andre Clouet.....	66 €
<b>BRUT</b> de P. Moncuit .....	32 €
<b>CUVÉE PREFERENCE</b> de J.Lassalle.....	30 €
<b>Magnum BRUT RESERVA</b> de Billecart Salmón .....	99 €
<b>BLANC DE BLANCS BRUT</b> de Billecart Salmón.....	68 €
<b>BLANC DE BLANCS</b> de P.Peters .....	39 €
<b>Magnum BL.DE BLANCS</b> de P.Peters.....	80 €
<b>BRUT MILLESIM – 12</b> de P.Peters .....	54 €
<b>LES CHÉTILLONS – 10</b> de P.Peters .....	80 €
<b>JACQUESSON Cuvée 738</b> de Jacquesson.....	50 €
<b>BOLLINGER SPECIAL CUVÉ</b> de Bollinger .....	52 €
<b>BOLLINGER GRAND ANNÉE - 04</b> de Bollinger .....	142 €
<b>Magnum BOLLINGER S.CUVÉ</b> de Bollinger .....	110 €
<b>LE MONT BENOIT</b> de E. Brochet.....	60 €
<b>Magnum LE MONT BENOIT</b> de E. Brochet .....	130 €
<b>BLANC DE NOIRS</b> de Benoit Lahaye .....	43 €
<b>POL ROGER VINTAGE-09</b> de Pol Roger .....	80 €
<b>Magnum BRUT RESERVA</b> de Pol Roger .....	105 €
<b>Sir W. CHURCHILL</b> de Pol Roger .....	190 €
<b>L'APÔTRE</b> de D.Léclapart.....	113 €
<b>INITIAL</b> de J.Selosse .....	140 €
<b>SUBSTANCE</b> de J.Selosse .....	275 €
<b>MÖET CHANDON</b> de Möet .....	40 €
<b>DOM PERIGNON -03</b> de D. Perignon.....	140 €
<b>KRUG GRANDE CUVÉE</b> de Krug .....	170 €
<b>BRUT CRISTAL -06</b> de Louis Roederer .....	187 €



**VINS BLANCS**



**VINS ROSATS**



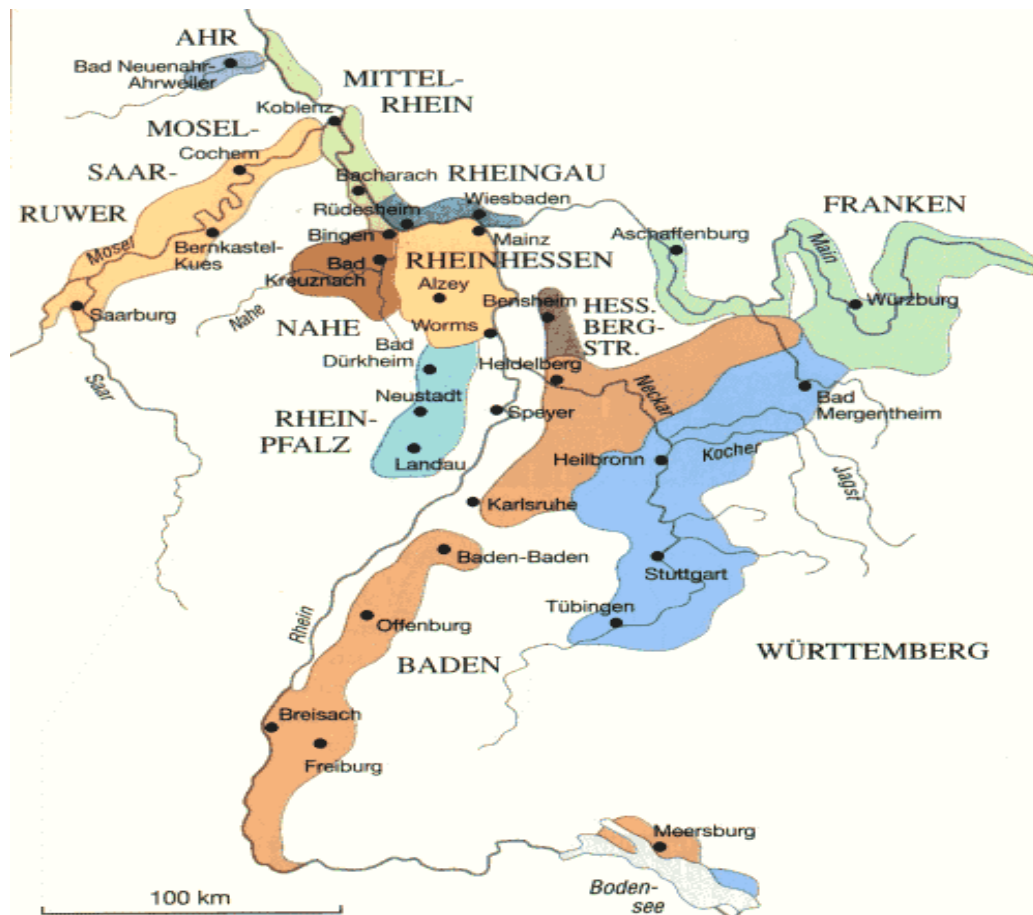
**VINS NEGRES**

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

# ELS VINS ALEMANYS



La producció de vi d' Alemanya es troba entre les més afamades del nord d' Europa, existeixen tretze zones vinícoles reconegudes amb denominació d' origen, en el sudoest d' Alemanya (zona fronterera amb França) existeix una ampla cultura associada al cultiu de la vinya i a la degustació del vi

Les zones més famoses es troben en les riberes del Rin i els seus afluents Mosela, Nahe, Neckar i Main, amb les vinyes ubicades a les seves vessants.

**Nahe:** Regió situada al oest d' Alemanya al voltant de la vall del riu Nahe enfront de Rheingau. En les seves 4.400 ha. es produeixen vins amb gran diversitat de caràcters, des d' aquells amb l' estil elegant i subtils a aquells més corpulents i de més caràcter. La Rieling domina en tota la seva gama de secs i també en uns dels millors dolços del món, vins amb frescura, sutileça i mineralitat.

**Rheingau:** Aquí estan les parcel·les històricament més famoses del país (com el legendari Johannisberg) i s'elaboren els vins més reputats i cars. Situat entre dos curves del riu Rin i la única part del riu que en ves d'anar en direcció sur-nord, dona un gir de 90 graus per seguir en direcció est-oest. Aquest factor, amb les vessants de vinyes orientades al sud, i la protecció que ofereixen les muntanyes Taurus al nord, dona lloc a un microclima que favoreix la bona maduració del raïm.

**Rheinhessen:** Aquesta zona que cobreix més de 26.300 ha. de vinyes (la major de tota Alemanya). Compren les vinyes ubicades als dos vessants del Rin al sud de Rheingau i ofereix la ventall de que la temperatura en aquestes vinyes es superior a la mitja de la resta del país, Els vins de major qualitat s'elaboren en la part est, coneguda com Reinterrasse.

**Mosela:** La regió vinícola, en concret, es coneix com Mosela-Sarre-Ruwer i cobreix la confluència dels tres rius que li donen nom, molt prop de la frontera amb Luxemburg. Els seus rieslings tenen fama de sublimes i poden ser tan impressionants com les espectaculars paisatges de les vinyes que cauen damunt el riu. Gran part de la fama de delicadesa i finura dels vins alemanys s'ha gestat en aquesta regió.

**Renania-Palatinado:** S'extendeix per la ribera dreta del Rin, amb la frontera francesa al sud. La protecció de les muntanyes de Haardt, permet configurar una de les àrees més càlides de les vinyes d'Alemanya. Domina la gama de vins secs li es una zona en la que el vi negre va guanyant importància

# PFALZ – PALATINADO

A. Chritsmann

**IDIG** 1<sup>er</sup>-08 ..... 60 €

**Dr. Bürklin - Wolf**

**RUPPERTSBERGER** - 15 ..... 21 €

**FORSTER** - 15 ..... 33 €

**GAISBÖHL** 1<sup>er</sup>-10 ..... 55 €

**GAISBÖHL** 1<sup>er</sup>-13 ..... 52 €

**PECHSTEIN** 1<sup>er</sup> -13 ..... 68 €

**PECHSTEIN** 1<sup>er</sup> -10, 37,5 cl ..... 30 €

**KIRCHENSTÜCK** 1<sup>er</sup> - 07 ..... 110 €

**KIRCHENSTÜCK** 1<sup>er</sup> - 08 ..... 105 €

**KIRCHENSTÜCK** 1<sup>er</sup> - 10 ..... 115 €

**Dr. Von Bassermann-Jordan**

**KIRCHENSTÜCK** 1<sup>er</sup> - 08 ..... 70 €

**HOHENMORGEN** 1<sup>er</sup> ( **AUSLESE** ) – 05; 37,5 cl ..... 38 €

**Ökonomierat Rebholz**

**RIESLING TROCKEN** - 13 ..... 18 €

**KASTANIENBUSCH** 1<sup>er</sup>-11 ..... 75 €

**LATT ALBERSWEILER** GEWÜRZTRAMINER ( **AUSLESE** )- 05 , 37,5 cl ..... 27 €

**LATT ALBERSWEILER** GEWÜRZTRAMINER ( **AUSLESE** )- 08 , 37,5 cl ..... 27 €

**LATT ALBERSWEILER** GEWÜRZTRAMINER ( **AUSLESE** )- 05 ..... 50 €

**LATT ALBERSWEILER** GEWÜRZTRAMINER ( **AUSLESE** )- 08 ..... 47 €

**MÜNZBERG** MUSKAT.( **AUSLESE** )- 05; 37,5 cl ..... 44 €

## RHEINHESSEN

**Wittmann**

**RIESLING TROCKEN** -15... ..... 20 €

**ALBALONGA** ( **TROCKENBEERENAUSLESE-GK** )- 03 ; 37,5 cl ..... 119 €

**MORSTEIN** ( **AUSLESE** )- 05 ; 50 cl. .... 29 €

**MORSTEIN "S"** ( **AUSLESE GK** )- 05 ; 50 cl. .... 59 €

**MORSTEIN** ( **BEERENAUSLESE-GK** )- 03 ; 37,5 cl. .... 65 €

**SCHEUREBE** ( **TROCKENBEERENAUSLESE** ) - 03 ..... 83 €

## RHEINGAU

**Georg Breuer**

**BERG SCHLOSSBERG** - 09 ..... 70 €

**BERG SCHLOSSBERG** - 10 ..... 68 €

**RHEINGAU AUSLESE**( **AUSLESE** ) -13 ..... 29 €

**Peter Jakob Kühn**

**S. NIKOLAUS** - 13 ..... 45 €

**S. NIKOLAUS**( **AUSLESE** )- 04 ; 37,5 cl. .... 45 €

**LENCHEN**( **SPÄTLESE** )- 05. .... 30 €

**LENCHEN**( **BEERENAUSLESE** )- 03 ..... 104 €

**LENCHEN**( **BEERENAUSLESE-GK** )- 06, 37,5 cl ..... 104 €

**AUSLESE:** RAIMS ESCOLLITS AMB BROTTIS. **TROCKENBEERENAUSLESE:** SELECCIÓ DE RAIMS EN PANSA

**EISWEIN** :VI DE GEL, RAIMS SANS COLLITS A – 7°; 1<sup>er</sup> GG("Grosses Gewächs") = Gran Cru Sec, segons classificació de VDP



**VINS BLANCS**



**VINS ROSATS**



**VINS NEGRES**

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.

AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

## NAHE

### Hermann Dönnhoff

<b>RIESLING TROCKEN</b> - 16 .....	24 €
<b>DELLCHEN</b> 1 <sup>er</sup> -15.....	65 €
<b>HERMANNSHÖHLE</b> 1 <sup>er</sup> - 10.....	70 €
<b>LEISTENBERG</b> – (KABINETT ) 09 -10 .....	25 €
<b>BRÜCKE (SPÄTLESE)</b> 07 .....	44 €
<b>HERMANNSHÖHLE</b> - 1 <sup>er</sup> (SPÄTLESE) 06 .....	60 €
<b>HERMANNSHÖHLE</b> - 1 <sup>er</sup> (SPÄTLESE) 07 .....	58 €
<b>HERMANNSHÖHLE</b> - 1 <sup>er</sup> (SPÄTLESE) 08 .....	55 €
<b>HERMANNSHÖHLE ( AUSLESE-GK )</b> - 05; 37,5 cl.....	89 €
<b>BRÜCKE ( AUSLESE-GK )</b> - 05 ; 37,5 cl.....	45 €

### Emrich Schönleber

<b>MINERAL</b> -14 .....	25 €
<b>HALENBERG</b> 1 <sup>er</sup> - 09 .....	65 €
<b>HALENBERG</b> 1 <sup>er</sup> - 10 .....	63 €
<b>HALENBERG</b> 1 <sup>er</sup> - 12 .....	60 €
<b>HALENBERG</b> 1 <sup>er</sup> (SPÄTLESE )-07 .....	35 €
<b>HALENBERG</b> 1 <sup>er</sup> - ( AUSLESE )- 02 .....	40 €
<b>HALENBERG</b> 1 <sup>er</sup> ( AUSLESE )- 05.....	40 €

### Schäfer - Fröhlich

<b>FELSENECH</b> 1 <sup>er</sup> - 11 .....	59 €
<b>FELSENECH</b> 1 <sup>er</sup> (SPÄTLESE )-11 .....	36 €

## MOSEL- SAAR- RUWER

### Clemens Busch

<b>RIESLING TROCKEN</b> - 13 .....	18 €
<b>MARIENBURG Felsterrasse</b> 1 <sup>er</sup> - 10 .....	60 €
<b>MARIENBURG</b> 1 <sup>er</sup> (AUSLESE)- 10 .....	55 €

### Heymann - Löwenstein

<b>SCHIEFER TERRASSEN</b> -08 -09 .....	25 €
<b>SCHIEFER TERRASSEN Magnum</b> - 13 .....	55 €
<b>UHLEN "R"</b> 1 <sup>er</sup> - 07 .....	55 €
<b>UHLEN "R"</b> 1 <sup>er</sup> - 08 .....	50 €
<b>ROTTGEN</b> - 07 .....	55 €

### J.J.Prüm

<b>SONNENUHR</b> 1 <sup>er</sup> (KABINETT ) - 08 .....	44 €
<b>SONNENUHR</b> 1 <sup>er</sup> (SPÄTLESE ) - 04 .....	50 €
<b>SONNENUHR</b> 1 <sup>er</sup> ( AUSLESE – GK ) - 02 .....	119 €
<b>SONNENUHR</b> 1 <sup>er</sup> ( AUSLESE – GK ) - 07 .....	128 €

**AUSLESE:** RAIMS ESCOLLITS AMB BROTTIS. **TROCKENBEERENAUSLESE:** SELECCIÓ DE RAIMS EN PANSA

**EISWEIN** :VI DE GEL, RAIMS SANS COLLITS A – 7º; 1<sup>er</sup> GG("Grosses Gewächs" =Gran Cru Sec, segons classificació de VDP

**VINS BLANCS**

**VINS ROSATS**

**VINS NEGRES**

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

# MOSEL- SAAR- RUWER

## Reichsgraf von Kesselstatt

<b>SCHARZHOFBERGER</b> 1 <sup>er</sup> 10 .....	45 €
<b>SCHARZHOFBERGER</b> 1 <sup>er</sup> ( KABINETT )- 08 .....	20 €
<b>SCHARZHOFBERGER</b> 1 <sup>er</sup> ( AUSLESE-GK ) - 07 .....	75 €
<b>SCHARZHOFBERGER</b> 1 <sup>er</sup> ( AUSLESE-GK ) - 05, 37'5cl. ....	53 €

## Grans-Fassian

<b>APOTHEKE</b> 1 <sup>er</sup> ( AUSLESE-GK )- 97 .....	60 €
<b>APOTHEKE</b> 1 <sup>er</sup> ( AUSLESE-GK )- 10 .....	58 €
<b>GOLDTRÖPFCHEN</b> ( SPÄTLESE )- 05 .....	35 €

## Maximin Grünhaus

<b>RIESLING</b> - 15 .....	18 €
<b>ABADIA</b> -15 .....	25 €
<b>ABTSBERG</b> ( KABINETT ) -10 .....	23 €
<b>ABTSBERG</b> ( AUSLESE ) - 07 .....	45 €
<b>ABTSBERG #75</b> ( AUSLESE ) - 08 .....	40 €
<b>ABTSBERG</b> ( AUSLESE ) - 10 .....	60 €

## Fritz Haag

<b>RIESLING FRITZ HAAG</b> - 16 .....	18 €
<b>JUFFER SONNENUHR</b> 1 <sup>er</sup> - 09 .....	40 €
<b>BRAUNEBERGER</b> ( KABINETT ) -10 .....	23 €
<b>JUFFER SONNENUHR</b> 1 <sup>er</sup> ( SPÄTLESE)- 08 .....	30 €
<b>JUFFER SONNENUHR</b> 1 <sup>er</sup> ( AUSLESE)- 05 .....	48 €
<b>JUFFER SONNENUHR</b> 1 <sup>er</sup> ( AUSLESE)- 07 .....	45 €
<b>JUFFER SONNENUHR</b> 1 <sup>er</sup> ( AUSLESE-GK )- 06 .....	83 €
<b>JUFFER SONNENUHR</b> 1 <sup>er</sup> ( AUSLESE-GK )- 07 ; 37,5cl. ....	45 €

## Van Volxem

<b>WILTINGER</b> - 16 .....	25 €
-----------------------------	------

## Egon - Müller

<b>SCHARZHOF</b> 1 <sup>er</sup> - 13 .....	45 €
<b>SCHARZHOF</b> 1 <sup>er</sup> - 14 .....	43 €
<b>SCHARZHOFBERGER</b> 1 <sup>er</sup> ( KABINETT ) - 09 .....	58 €
<b>SCHARZHOFBERGER</b> 1 <sup>er</sup> ( KABINETT ) - 10 .....	55 €
<b>SCHARZHOFBERGER</b> 1 <sup>er</sup> ( SPÄTLESE ) - 11 .....	120 €
<b>SCHARZHOFBERGER</b> 1 <sup>er</sup> ( AUSLESE ) - 07 .....	225 €

**AUSLESE:** RAIMS ESCOLLITS AMB BROTTIS. **TROCKENBEERENAUSLESE:** SELECCIÓ DE RAIMS EN PANSA

**EISWEIN :**VI DE GEL, RAIMS SANS COLLITS A - 7°; 1<sup>er</sup> GG("Grosses Gewächs")=Gran Cru Sec, segons classificació de **VDP**



**VINS BLANCS**



**VINS ROSATS**



**VINS NEGRES**

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.



# ELS VINS FRANCESOS



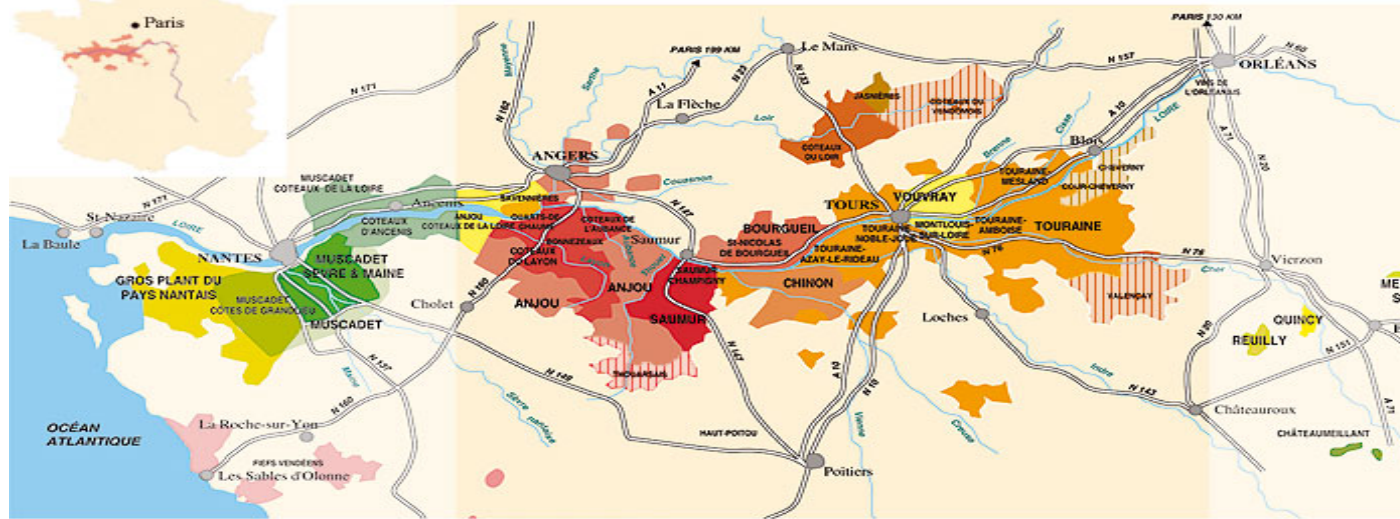
França es el principal productor de vins del mon. També es el principal país exportador de vins i en consum per habitant es el mes alt del planeta. Molts dels països al mon produeixen vi però a França la seva elaboració es d'una habilitat que s'afina i es perfecciona amb molt d'estima.

Pes suposat, aquesta obra del home tan elaborada, te que ser protegida com una obra d'art. La producció de vi francès està protegida per un sistema de reglaments, dels mes exigents del mon, que assegura la qualitat en cada botella. Existeix regles pe ha fixar tant el tamany de cada vinya, com els límits dels nivells de producció, així com lleis que estableixen els llocs on s'ha de plantar diferents tipus de ceps.

Hi ha quatre tipus d' àrees regulades a França. Les '**Appellation d'Origine Contrôlée**' (AOC) son les de major qualitat i reputació. En un segon nivell están les '**Appellation d'Origine Vin de Qualité Supérieure**' (AOVDQS). Finalment les zones de '**Vin de Pays**', amb gran quantitat de vins monovarietals, i los Vin de Table solen ser les de inferior qualitat



# VINS DU VAL DE LOIRE



## LOIRE

El Val de Loire representa diverses regions al llarg del riu i els seus afluents, cada una té el seu propi caràcter en paisatge i en conjunt. Compta amb 32 denominacions i 5 VDQS. La diversitat d'aquesta regió, d'ample terreny i que abarca prop d'un 40% de la vinya francesa, prové dels sols, dels climes i de la gran diversitat de les denominacions i de les varietats.

### A.O.C. ANJOU

<b>LES BOURNAIS</b> -13 de Fr. Chidaine .....	29 €
<b>LES ARGILES (VOUVRAY)</b> -14 de Fr. Chidaine .....	22 €

### A.O.C. SAVENNIÈRES

<b>LES VIEUX CLOS</b> -16 de Nicolas Joly .....	54 €
<b>COULÉE DE SERRANT</b> -12 de Nicolas Joly .....	85 €

### A.O.C. POUILLY-FUMÉ

<b>POUILLY FUMÉ</b> -17 de A. Mellot.....	30 €
<b>FUMÉ DE POUILLY</b> -08 de Didier Dagueneau .....	65 €
<b>FUMÉ DE POUILLY</b> -09 de Didier Dagueneau .....	60 €
<b>BUISSON RENARD</b> -12 de Didier Dagueneau .....	72 €
<b>PUR SANG</b> -13 de Didier Dagueneau .....	75 €
<b>PUR SANG</b> -14 de Didier Dagueneau .....	70 €
<b>SILEX</b> -10 de Didier Dagueneau .....	98 €
<b>SILEX</b> -12 de Didier Dagueneau .....	96 €
<b>SILEX</b> -13 de Didier Dagueneau .....	95 €

### A.O.C. SANCERRE

<b>DOMAINE LA MOUSSIÈRE</b> -17 de Alphonse Mellot .....	32 €
<b>LES ROMAINS</b> -08 de A. Mellot .....	40 €

### A.O.C. SAUMUR -CHAMPIGNY

<b>L'INSOLITE</b> -17 de Thierry Germain .....	36 €
<b>SAUMUR-CHAMPIGNY</b> -18 de Thierry Germain .....	22 €
<b>TERRES CHAUDES</b> -14 de Thierry Germain .....	26 €

**VINS BLANCS**
 **VINS ROSATS**
 **VINS NEGRES**

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS, 10 % I.V.A. NO INCLÓS.

**VIGNOBLES  
DE LA  
CÔTE DE NUITS  
ET DES  
HAUTES-CÔTES  
DE NUITS**



La Côte de Nuits, que comença als turons del sud de Dijon, es una estreta franja de terra amb unes condicions perfectes per a la Pinot Noir. És una zona de negres. Els blancs són escassos. Borgogne deu gran part de la seva fama a vins com el Chambertin, el Clos-Vougeot o el mític Romanée-Conti, aquets Grands Crus es troben entre 250-300 m. en abruptes pendents. El sol es calcari amb una superfície, fruit de la erosió, pedregosa, calcària i argila. És una mescla molt correcta ja que la pedra calcària redueix la fertilitat del ric sol margós. Una major densitat, una vida més llarga i un color més intens, són les diferències que trobem en els vins de la Côte de Nuits quan comparem amb els de Beaune.

**A.O.C. CHABLIS**

<b>WILLIAM FEVRE .. Chablis</b> - 17 .....	28 €
<b>"Montee de Tonnerre" 1 Cru</b> -17 .....	72 €
<b>"Les Clos" G.Cru</b> -11 .....	90 €
<b>J.DURUP Ch.Maligny "Montee de Tonnerre" 1 Cru</b> -10 .....	38 €
<b>Ch.Maligny "Montee de Tonnerre" 1 Cru</b> -13 .....	37 €

**CHAMBOLLE-MUSIGNY**

<b>FRANÇOIS BERTHEAU</b>	
<b>Chambolle -Musigny</b> -17 .....	78 €
<b>Cham.-Musigny "Les Charmes" 1 Cru</b> -17 .....	135 €
<b>Cham.-Musigny "Les Amouroses" 1 Cru</b> -17 .....	440 €
<b>D. ANNE ET HERVÉ SIGAUT</b>	
<b>Cham.-Musigny " Les Noirots" 1 Cru</b> -16 .....	85 €

**VINS BLANCS**

**VINS ROSATS**

**VINS NEGRES**

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SÓN ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

## VOSNE-ROMANÉE

<b>D. JEAN GRIVOT Nuits-S.Georges"Les Charmois"-13</b> .....	62 €
<b>MONGEART-MUGNERET Vosne Romanée -13</b> .....	51 €
<b>MEO CAMUZET Bourgogne-08</b> .....	23 €
<b>Bourgogne-09</b> .....	23 €
<b>Morey S.Denis -15</b> .....	56 €
<b>Vosne -Romanée -16</b> .....	90 €
<b>Clos Vougeot -16</b> .....	266 €

## CONFURON-COTENIDOT

<b>Vosne Romanée"Les Suchots"1 Cru - 12</b> .....	105 €
<b>Les Vignes-Rondes 1 Cru -14</b> .....	130 €

## NUITS-ST.GEORGES

### D.CHEVILLON

<b>Nuits-S.-Georges V.V. -15</b> .....	42 €
<b>"Les Bousselots"1Cru -14</b> .....	80 €

### D.THIBAUT LIGER-BELAIR

<b>Nuits-S.-Georges" Les Charmes" -15</b> .....	25 €
<b>Hautes-Cotes de Nuits "La Roche" -15</b> .....	35 €

### FRED.MUGNIER

<b>"Clos de la Maréchale"1Cru -11</b> .....	110 €
<b>"Clos de la Maréchale"1Cru -12</b> .....	105 €

## MOREY SANT DENIS

<b>D. DUJAC Bourgogne - 14</b> .....	25 €
<b>Morey S.Denis -16</b> .....	56 €
<b>"Charmes-Chambertin" G.Cru-11</b> .....	175 €
<b>"Charmes-Chambertin" G.Cru-12</b> .....	170 €
<b>"Charmes-Chambertin" G.Cru-13</b> .....	175 €
<b>"Charmes-Chambertin" G.Cru-14</b> .....	175 €
<b>Ch.Musigny "Les Gruenchers" 1Cru -14</b> .....	150 €
<b>"Bonnes Mares" G.Cru -14</b> .....	295 €
<b>"Bonnes Mares" G.Cru -15</b> .....	290 €
<b>"Clos de la Roche" G. Cru -16</b> .....	270 €

## CLOS DE TART

<b>Clos de Tart G.Cru-14</b> .....	500 €
<b>Clos de Tart G.Cru-16</b> .....	520 €

## GEVREY-CHAMBERTIN

<b>D. FOURRIER.. Bourgogne-15</b> .....	30 €
<b>Gevrey- Chambertin V.V.-15</b> .....	68 €
<b>Gevrey-Chambertin"Cherbaudes"1 Cru-15</b> .....	110 €
<b>Gevrey-Chambertin"Cherbaudes"1 Cru-15</b> .....	100 €

<b>D. TRAPET.. Gevrey- Chambertin -11</b> .....	60 €
---	------

### DENIS MORTET

<b>Gevrey- Chambertin"Mes Cinc Terroirs" -13</b> .....	67 €
--	------

### DENIS BACHELET

<b>"Côte de Nuits Villages"-15</b> .....	52 €
<b>Gevrey- Chambertin V.V. -15</b> .....	95 €

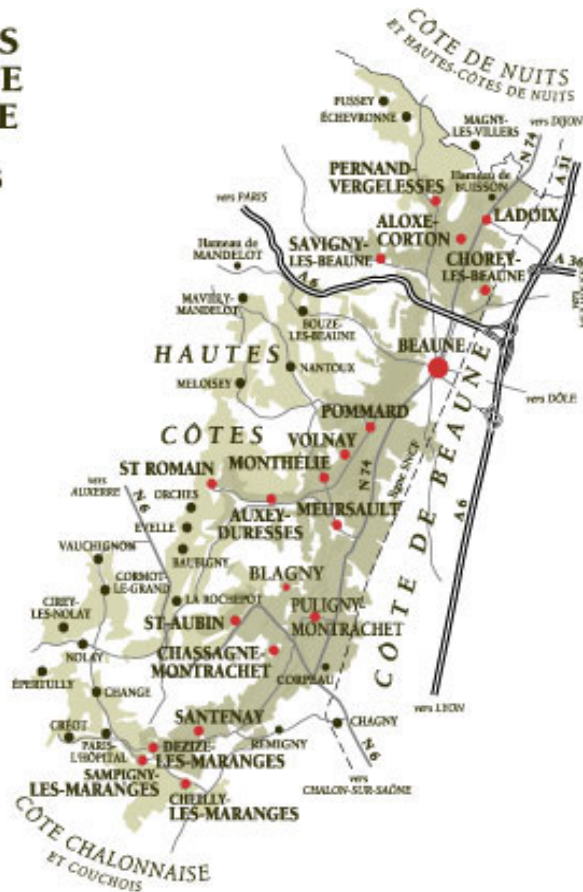
 **VINS BLANCS**     **VINS ROSATS**     **VINS NEGRES**

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

**VIGNOBLES  
DE LA CÔTE  
DE BEAUNE  
ET DES  
HAUTES-CÔTES  
DE BEAUNE**



Aquí, el terreny es diferent, el que explica en part les diferències que existeixen entre els vins de ambdues regions. El sol de la Côte de Beaune, molt variat, inclou unes terres pedregoses, argiloses, calcàries, colorejades per sals ferruginosos .Si bé es cert que la Côte de Beaune produeix els grans vins negres de Volnay, Pommard, Beaune y Aloxe Corton, es també en aquesta regió que s'elaboren els millors vins blancs de Borgonya. Son els Montrachet, Mersault i Corton Charlemagne. Els vins blancs son finament perfumats; son secs i sens dubte, rodons i flexibles. Perfectament equilibrats, envelleixen molt be. Els vins negres, son equilibrats, amb molta casta, molt fins, ben estructurats i arriben a la plenitud més ràpidament que els seus veïns.

**CHASSAGNE - MONTRACHET**

**D. BERNARD MOREAU Chass. Montrachet** -16 ..... 50 €

**D. RAMONET**

**Chassagne Montrachet "Boudriotte-1Cru"** -15 ..... 66 €

**PULIGNY- MONTRACHET**

**D. LEFLAIVE Bourgogne** -11-12 ..... 40 €

**Puligny-Montrachet "Clavoillon" 1Cru** -12 ..... 130 €

**Pulig.-Montrachet "Clavoillon" 1Cru** -15 ..... 125 €

**Pulig.-Montrachet "Les Folatiers" 1Cru** -15 ..... 175 €

**BACHELET MONNOT "Les Folatiers"1Cru** -15 ..... 75 €

**"Maranges" 1Cru** -15 ..... 45 €



**VINS BLANCS**



**VINS ROSATS**



**VINS NEGRE**

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

## MEURSAULT

<b>FRANCK GRUX Bourgogne "Les Grandes Coutures"-15</b> .....	27 €
<b>Meursault "Meix Chavaus"-15</b> .....	56 €
<b>VINCENT GIRARDIN Meursault "Cuvee S. Vincent"-14</b> .....	30 €
<b>CH.de CITEAUX Meursault "Charmes" 1 Cru-14</b> .....	80 €
<b>Meursault "Genevrières" 1 Cru-14</b> .....	85 €
<b>D. ROULOT Bourgogne -13</b> .....	45 €
<b>Bourgogne -14</b> .....	42 €
<b>Bourgogne -17</b> .....	40 €
<b>Meursault -17</b> .....	90 €
<b>Bouchères , 1 Cru-17</b> .....	225 €

## VOLNAY

<b>D. M.LAFARGE Volnay "Vend.Select". -06</b> .....	60 €
<b>D.JOSEPH VOILLOT</b>	
<b>Volnay "Vieilles Vignes" -13</b> .....	42 €
<b>Volnay "Champans"-1 Cru -14</b> .....	66 €
<b>H.BOILLOT</b>	
<b>Beaune "Clos de Roi" 1 Cru -09</b> .....	50 €
<b>Volnay "Fremiets" 1 Cru -08</b> .....	68 €

## POMMARD

<b>D. COMTE ARMAND</b>	
<b>Volnay -11</b> .....	50 €
<b>Volnay -14</b> .....	48 €
<b>"Clos de Epeneaux"-1 Cru -13</b> .....	135€
<b>"Clos de Epeneaux"-1 Cru -14</b> .....	130€

## BEAUNE

<b>LOUIS JADOT Mersault -13</b> .....	55 €
<b>Mersault "Perrieres"-08</b> .....	96 €
<b>Nuits-S.-Georges "Les Boudots" 1 Cru -06</b> .....	90 €

## SAVIGNY-LÉS -BEAUNE

<b>D.SIMON BIZE Corton Charlemagne G.Cru - 12</b> .....	245 €
<b>Corton Charlemagne G.Cru - 13</b> .....	240 €
<b>"Aux Veergelesses" 1 Cru -08</b> .....	78 €
<b>"Aux Veergelesses" 1 Cru -10</b> .....	76 €

## D.ANTONIN GUYON

<b>CH.MUSIGNY "Les Cras"-12</b> .....	68 €
---------------------------------------	------

## A.O.C.MORGON

<b>Morgon -16 de Marcel La Pierre</b> .....	22 €
---	------

 **VINS BLANCS**     **VINS ROSATS**     **VINS NEGRES**

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.



# VALLÉE DU RHÔNE



El reconeixament de la Denominació d' Origen Controlada « Côtes du Rhône » data de 1937. Els vins están classificats en Côtes du Rhône Septentrionals  
 Côte-Rôtie , Condrieu , Chateau-Grillet , Saint-Joseph , Crozes-Hermitage , Hermitage , Cornas , Saint-Peray  
 Côtes du Rhône Méridionals  
 Châteauneuf-du-Pape , Gigondas , Lirac , Tavel , Vacqueras  
 Vallée du Rhône = Côtes du Rhône + AOC D . O . C.

Entre Avignón y Orange, les 3.200 Ha.de vinyes de Chateauneuf-du-Pape dominen la planura del Comtat. El petit poble, als peus del Castell, antiga residència papal del segle 14. La diversidad de les 13 varietats, es caracteriza principalment per la homogeneidad dels seus sols. L'extens terreny de pedra caliza produeix blancs aromatics d'agradable frescor. Les argiles i terrenys arenosos fan negres, rodons i estructurats amb l'estil clàsic de la denominació. Aquí neix el concepte de AOC ,impulsat pel baró Leroy propietari del Château Fortia a Châteauneuf-du-Pape i es posa en funcionament el 1923 que obliga a un alt nivell de qualitat i que defineix a Chateauneuf en la 1ª AOC en 1936.

## A.O.C. CÔTE-RÔTIE

<b>COTE - ROTIE</b> -10 de Tardieu-Laurent .....	83 €
<b>CHATEAU D'AMPUIS</b> -11 de E.Guigal .....	80 €
<b>JAMET</b> -14 de D.Jamet .....	95 €
<b>JAMET</b> -15 de D.Jamet .....	90 €

## A.O.C. HERMITAGE

<b>HERMITAGE</b> -10 de Tardieu- Laurent.....	110 €
<b>HERMITAGE</b> -12 de J.L.Chave .....	275 €
<b>HERMITAGE (Farconnet)</b> -11 de J.L.Chave .....	62 €
<b>HERMITAGE</b> -11 de J.L.Chave .....	400 €

## A.O.C. CROZES-HERMITAGE

<b>Crozes-Hermitage</b> -15 de Alain Graillot .....	24 €
<b>Crozes-Hermitage Magnum</b> -13 de Alain Graillot .....	50 €
<b>LA GUIRAUDE</b> -12 de Alain Graillot .....	40 €

## A.O.C. SAINT JOSEPH

<b>Saint Joseph</b> -16 de Pierre Gonon .....	45 €
<b>Saint Joseph</b> -13 – 14 de Alain Graillot.....	30 €
<b>Saint Joseph</b> -12 de E. Guigal.....	50 €
<b>Saint Joseph</b> -15 de Tardieu-Laurent .....	48 €
<b>Saint Joseph</b> -15 de J.L.Chave .....	65 €

## A.O.C.CORNAS

<b>CORNAS "La Geynale"</b> -17 de Vincent Paris .....	95 €
<b>RENAISSANCE</b> -16 de A.Clape .....	66 €
<b>CORNAS</b> -14 de A. Clape .....	95 €
<b>CORNAS</b> -16 de A. Clape .....	92 €

**VINS BLANCS**
 **VINS ROSATS**
 **VINS NEGRES**

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
 AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

## A.O.C. CÔTES DU RHÔNE

<b>GRAMENON " Sagesse"</b> -12 de D. Gramenon.....	25 €
<b>GRAMENON " La Papese"</b> -11 de D. Gramenon .....	33 €
<b>GRAMENON " La Meme"</b> -17 de D. Gramenon .....	45 €
<b>E.PFIFFERLIG L'Anglore" Les Traverses"</b> -15 de E. Pfifferling.....	30 €

## A.O.C. CHÂTEAUNEUF DU PÂPE

<b>LA BERNANDINE</b> -14 de M.Chapoutier.....	38 €
<b>CH.du PÂPE Chaupin</b> 11 de D.de la Janasse.....	82 €
<b>CH.du PÂPE Chaupin</b> 13 de D.de la Janasse.....	80 €
<b>CH.du PÂPE</b> -16 de D.Charvin.....	46 €
<b>Vi. TELÉGRAPHE BLANC</b> -15 de D.du Vie.Telégraphe.....	60 €
<b>Vi. TELÉGRAPHE "LA CRAU"</b> -12 de D.du Vie.Telégraphe.....	80 €
<b>Vi. TELÉGRAPHE "LA CRAU"</b> -16 de D.du Vie.Telégraphe.....	75 €
<b>CLOS du MONT-OLIVET</b> -07 de Clos du Mont-Olivet .....	75 €
<b>CLOS du MONT-OLIVET</b> -11 de Clos du Mont-Olivet .....	60 €
<b>CH.de BEUCASTEL BLANC</b> -14 de Ch.de Beucastel .....	90 €
<b>COUDOULET de BEUCASTEL</b> -15 de Ch.de Beucastel.....	30 €
<b>CH.de BEUCASTEL ROUGE</b> -09 de Ch.de Beucastel.....	120 €
<b>CH.de BEUCASTEL ROUGE</b> -12 de Ch.de Beucastel.....	110 €
<b>CH.de BEUCASTEL ROUGE</b> -14 de Ch.de Beucastel.....	100 €

## JURA

### A.O.C. CÔTES DU JURA

<b>LES BRUYÈRES</b> -16 de A.Tissot.....	43 €
CHARDONAY	
<b>COTES DU JURA</b> -12 de A.Tissot.....	26 €
CHARDONAY i SAVAGNIN	
<b>COTES DU JURA "Les Gaudrettes"</b> -16 de P.Bonard.....	29 €
CHARDONAY i SAVAGNIN	
<b>ARBOIS PUPILLIN "Le Ginglelet"</b> -16 de P.Bonard .....	33 €
TROUSSEAU	

## LANGUEDOC / ROUSILLON

### A.O.C. CÔTES DU ROSILLON

<b>CLOS DES FÉES</b> de Clos de Fées .....	23 €
<b>CLOS DE FÉES V.V.</b> -03 de Clos de Fées .....	29 €
<b>LE CLOS DE FÉES</b> -04 de Clos de Fées.....	57 €

 **VINS BLANCS**     **VINS ROSATS**     **VINS NEGRES**

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

## Regiones Vinícolas de Italia



Italia es el país amb major quantitat de varietats de raim diferents. Resulta imposible realitzar un recorregut per les diferents varietats que es cultiven i produeixen, pero si que es pot tenir un concepte general de cada vi a l' hora de comprar gracies a les seves denominacions. Vins di tavola (de taula) , - IGT , - DOC , - DOCG

- Les regions vitivinícoles mes tradicionals son Piamonte i Toscana, a les que s'han sumat Véneto, Friuli, les Marcas, Sicilia, Puglia, Umbría, Cerdeña, entre d'altres.  
Els últims anys han marcat la recuperació de varietats tradicionals que habien quedat en l'oblid degut al auge que tingueren les varietats internacionals.  
Les principals varietats tradicionals son la nebbiolo i la sangiovese.  
Avui han resurgit destacades varietats nacionals com la sagrantino, barbera, corvina, teroldego, vermentino, verdicchio, montepulciano, negroamaro, aglianico, nero d'avola, gaglioppo, cannonau, pinot bianco, pignolo, garganega, entre d'altres.



# ELS VINS ITALIANS

## VIGNETTI DELLE DOLOMITI I.G.T.

<b>FONTANASANTA</b> -17 de Foradori .....	26 €
<b>FONTANASANTA Magnum</b> -11 de Foradori .....	55 €
MANZONI BIANCO	
<b>FONTANASANTA</b> -12 de Foradori .....	42 €
<b>FONTANASANTA Magnum</b> -11 de Foradori .....	90 €
NOSIOLA	
<b>FUORIPISTA</b> -16 de Foradori.....	40 €
PINOT GRIGIO	
<b>FORADORI</b> -12 de E. Foradori .....	25 €
<b>FORADORI MAGNUM</b> -10 de E. Foradori.....	50 €
<b>MOREI</b> -11 de E.Foradori .....	40 €
<b>MOREI</b> -12 de E.Foradori .....	38 €
<b>MOREI MAGNUM</b> -11 de E. Foradori .....	90 €
<b>GRANATO</b> -04 de E. Foradori.....	60 €
<b>GRANATO</b> -07 de E. Foradori.....	58 €
<b>GRANATO</b> -08 de E. Foradori.....	56 €
<b>GRANATO</b> -09 de E. Foradori.....	56 €
<b>GRANATO</b> -10 de E. Foradori.....	60 €
<b>GRANATO MAGNUM</b> -08 de E. Foradori .....	120 €
<b>GRANATO MAGNUM</b> -10 de E. Foradori .....	128 €
TEROLDEGO	

## CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

<b>CHIANTI CLASSI.</b> -04 de San Giusto a Rentenano .....	25 €
<b>CHIANTI CLASSI.</b> -10 de Tenuta di Capraia .....	27 €
<b>CHIANTI CLASSI.</b> -16 de Fattoria Ródano .....	20 €
SANGIOVESE I CANAILOLO	

## SANGIOVESE DI TOSCANA I.G.T.

<b>PERCARLO</b> -99 de San Giusto a Rentennano.....	95 €
---	------

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G.

<b>AMARONE COSTASERA</b> -03 de Masi .....	41 €
<b>AMARONE</b> -14 de Allegrini .....	90 €
CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA	

## VALPOLICELLA D.O.C.

<b>VALPOLICELLA RIPASSO</b> -14 de Alegrini .....	18 €
CORVINA, RONDINELLA	

## TERRE SICILIANE I.G.T.

<b>SP.68</b> - 15 de A. Occhipinti .....	22 €
FRAPPATO I NERO D'AVOLA	
<b>IL FRAPPATO</b> -14 de A. Occhipinti .....	36 €
<b>IL FRAPPATO</b> -17 de A. Occhipinti.....	35 €
<b>PITHOS BI.</b> -14 de Cos .....	30 €
GRECANICO DORADO	
<b>PITHOS Ro.</b> -14 de Cos .....	30 €
FRAPPATO I NERO D'AVOLA	

## ETNA ROSSO D.O.C.

<b>CALDERARA SOTTANA</b> -14 de Tenuta de la Terre Nere.....	44 €
NERELLO MASCALESE I NERELLO CAPPUCCIO	

## VINS BLANCS VINS ROSATS VINS NEGRES

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

# ELS VINS ITALIANS

## DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

**DOLCETTO D'ALBA (Sta. Anna)** -12 de Principiano ..... 14 €  
DOLCETTO

## BARBERA D'ALBA D.O.C.

**BARBERA D'ALBA ( Laura )** -13 de Principiano ..... 15 €  
**BARBERA D'ALBA ( La Romualda )** -13 de Principiano ..... 34 €  
BARBERA

## DOGLIANI D.O.C.G.

**SAN FEREOLO** -08 de S. Fereolo ..... 18 €  
DOLCETTO

## LANGHE NEBBIOLO D.O.C.

**LANGHE ROSSO** -16 de Oddero ..... 26 €  
**LANGHE ROSSO** -15 de Cavallotto ..... 32 €  
**LANGHE ROSSO** -10 de Roagna ..... 32 €  
NEBBIOLO

## BARBARESCO D.O.C.G.

**BARBARESCO ( Pajè )** -11 de Roagna ..... 85 €  
**BARBARESCO ( Pajè )** -12 de Roagna ..... 83 €

## BAROLO D.O.C.G.

### MONFORTE D'ALBA

**BAROLO (Serralunga)** -10 de Principiano ..... 40 €  
**BAROLO ( Boscareto )** -08 de Principiano ..... 68 €

### LA MORRA

**BAROLO ( Villero )** -13 de Oddero ..... 76 €  
**BAROLO ( Brunate )** -14 de Oddero ..... 120 €

### BAROLO

**BAROLO ( Tre Tine )** -14 de G.Rinaldi ..... 99 €  
**BAROLO ( Brunate )** -14 de G.Rinaldi ..... 99 €  
**BAROLO ( Tre Tine )** -15 de G.Rinaldi ..... 95 €  
**BAROLO ( Brunate )** -15 de G.Rinaldi ..... 95 €

### CASTIGLIONE FALLETTO

**BAROLO (Pira)** -09 de Roagna ..... 83 €  
**BAROLO (Bricco Boschis)** -12 de Cavallotto ..... 65 €  
**BAROLO (Bricco Boschis)** -13 de Cavallotto ..... 60 €  
NEBBIOLO



**VINS BLANCS**



**VINS ROSATS**



**VINS NEGRES**

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

# ALTRES VINS

## AUSTRIA

<b>FX PICHLER Federspiel</b> -14 de Pichler .....	25 €
<b>FX PICHLER Smaragd</b> -11-12 de Pichler .....	45 €
100 % GRÜNER VELTLINER	
<b>KNOLL Federspiel</b> -12-13 de Knoll.....	21 €
<b>KNOLL Smaragd</b> -11 de Knoll .....	40 €
100 % GRÜNER VELTLINER	

## SARDEGNA

<b>COSTERA</b> - 14 de Argiolas .....	33 €
CANNONAU	

## ARGENTINA

<b>AGUA DE ROCA (Montesco)</b> -17 de Passionate Wines .....	30 €
100 % SAUVIGNON BLANC	

## LIBANO

<b>CHATEU MUSAR</b> - 12 de Gaston Hochar .....	45 €
CABERNET SAUV.,CARNYENA, CINSAULT ,SYRAH	

# ELS VINS DE PORTUGAL

El Oporto es un dels grans vins històrics del món i, sens dubte, el més famós de Portugal. Ha passat un quart de mil·lenni des de que el 1756 es va crear la Região Demarcada do Douro, la primera denominació d'origen de vins del món establerta com a tal. La espectacularitat de les vinyes, que el converteix en una de les regions vinícoles més boniques del món, i per tal fou reconeguda com Patrimoni Mundial de la Unesco. L'Oporto es un vi fortificat, al que abans d'acabar la fermentació, se li afegeix un aiguardent neutre. VINTAGE: Vi excepcional provinent d'una collita. S'embotella entre el segon i tercer any després de la collita. L.B.V.(Late Bottled Vintage):Vi de qualitat elevada d'una col·leita. S'embotella entre el quart i el sisè any. COLHEITA : Vi de qualitat provinent d'una collita. Esta en fusta un mínim de 7 anys, seguidament pot ser enbotellat. TAWNY de: 10 anys ; 20 – 30 - 40 anys :Vi de qualitat obtingut per la barreja de vins de diferents anyades .

## D.O. DOURO

<b>QUINTA DE LEDA</b> - 04 de Casa Ferreirinha.....	33 €
---	------

## D.O. DÃO

<b>QUINTA DOS CARVALHAIS</b> -00 de Quinta dos Carvalhais.....	28 €
--	------

## D.O. ALENTEJO

<b>QUINTA DA TERRUJEM</b> - 00 de Caves Aliança .....	22 €
TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ,I ALFROCHEIRO	

## LBV i VINTAGE

<b>FERREIRA – VINTAGE</b> -99 de Ferreira .....	38 €
<b>OPORTO ROYAL- VINTAGE</b> -99 de Real Companhia Velha .....	50 €
<b>RAMOS PINTO-VINTAGE</b> - 97 de Ramos Pinto.....	70 €
<b>RAMOS PINTO-VINTAGE</b> - 03 de Ramos Pinto.....	65€
<b>QUINTA ERVAMOIRA-VINTAGE</b> - 02 de Ramos Pinto.....	50 €
<b>QUINTA DO NOVAL- VINTAGE</b> -03 de Quinta de Noval .....	100 €
<b>QUINTA DO NOVAL- VINTAGE</b> -04de Quinta de Noval .....	85 €
<b>DOW'S –VINTAGE</b> -03 de Dow's.....	85 €

## TAWNYS i COLHEITAS

<b>V Z</b> -97 Colheita, de Van Zeller .....	52 €
<b>QUINTA DO NOVAL</b> -00 Colheita, de Quinta de Noval .....	50 €
<b>NIEPOORT</b> Colheita-01de Niepoort .....	55 €

 **VINS BLANCS**     **VINS ROSATS**     **VINS NEGRES**

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

## DOLÇOS I GENEROSOS

COPA

BOTELLA

### (MONTSANT)

<b>ÉTIM VEREMA TARDANA</b> de FALSET	4 €	12 €
<b>MISTELA MOLT VELLA</b> de EL MASROIG	6 €	28 €
<b>GARNATXA 1997</b> de CAPÇANES	6 €	25 €
<b>DOLÇ D'ORTO BLANC</b> de ORTO VINS	4 €	15 €
<b>DOLÇ D'ORTO NEGRE</b> de ORTO VINS	4 €	15 €
<b>RANCI CLASSIC</b> de ORTO VINS	6 €	29 €

### (PRIORAT )

<b>SECRET DEL PRIORAT</b> de TORRES	8 €	35 €
<b>RANCI DOLÇ</b> de MAS MARTINET 1/2	10 €	45 €
<b>RANCI DE MERITXELL PALLEJÀ</b>	8 €	35 €
<b>DOM BERENGUER RANCI DOLÇ 1918</b> de MULLER	6 €	45 €
<b>DOM JUNCOSA RANCI 1939</b> de MULLER	6 €	45 €
<b>DOM JOAN FORT RANCI 1865</b> de MULLER	8 €	50 €
<b>DOLÇ D'EN PIQUÉ</b> de GRATAVINUM	6 €	25 €

### (TERRA ALTA)

<b>MILENIUM</b> de CLUA	4 €	18 €
<b>EDETARIA DOLÇ</b> de EDETARIA	4 €	18 €
<b>MISTELA PIÑOL</b> de PIÑOL	5 €	22 €

### (TARRAGONA )

<b>MOSCATELL VICENÇ</b> de MAS VICENÇ	4 €	15 €
<b>SOL I SERENA</b> de NOEMI POQUET	5 €	25 €
<b>MOSCATELL RANCI 1926</b> de MULLER	6 €	40 €
<b>RUBY SOLEADO 1904</b> de MULLER	6 €	45 €
<b>AUREO SEMI 1954</b> de MULLER	4 €	16 €
<b>PAJARETE</b> 1851 de MULLER	12 €	80 €

### (PENEDÉS )

<b>CALIGO</b> de CALIGO	6 €	30 €
<b>MALVASIA DE SITGES DOLÇA</b> de L'HOSPITAL	4 €	15 €
<b>MALVASIA DE SITGES SECA</b> de L'HOSPITAL	4 €	15 €
<b>MOSCATELL FLORALIS</b> de TORRES	4 €	15 €
<b>ADVENT XAREL.LO</b> de MONT RUBÍ	7 €	36 €
<b>ADVENT SUMOLL-09</b> de MONT RUBI	8 €	40 €
<b>ADVENT SAMSÓ-09</b> de MONT RUBÍ	9 €	46 €

### (EMPORDÀ)

<b>INO</b> de MASIA SERRA	10 €	50 €
<b>VI DE PANSES</b> dels ASPRES	4 €	20 €
<b>BAC DE LES GINESTERES</b> dels ASPRES	6 €	35 €
<b>ESSENCIA</b> de CÒSMIC VINYATERS	6 €	35 €

### (PALLARS )

<b>EKAM ESSENCIA-13</b> de CASTELL D'ENCÚS	8 €	45 €
--	-----	------

### (ALACANT )

<b>CASTA DIVA</b> de G. de la VEGA	4 €	18 €
<b>LA DIVA</b> de G. de la VEGA	6 €	30 €
<b>RECONDITA ARMONIA-01</b> de G. de la VEGA	8 €	50 €

### (MALAGA)

<b>MOSCATEL ARIYANAS</b> de ARIYANAS	4 €	15 €
<b>MOSCATEL ARIYANAS PIZARRA</b> de ARIYANAS	6 €	25 €

### (FRANÇA - SAUTERNES)

<b>CYPRESS DE CLIMENS</b> -06, de CH. CLIMENS	7 €	50 €
<b>HAUT GRILLON</b> -03 de CH. GUIRAUD	7 €	50 €
<b>CHATEAU GUIRAUD</b> -07, de CH. GUIRAUD	8 €	70 €
<b>CHATEAU RIEUSSEC</b> -04 ,de CH.RIEUSSEC	9 €	75 €
<b>CHATEAU RIEUSSEC</b> -06 ,de CH.RIEUSSEC	8 €	70 €

**VINS BLANCS****VINS ROSATS****VINS NEGRES**

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.

**DOLÇOS I GENEROSOS**

COPA

BOTELLA

**(MONTILLA-MORILES)**

<b>PEDRO XIMENES 1927</b> de ALVEAR	5 €	20 €
<b>PEDRO XIMENES 1910</b> de ALVEAR	6 €	25 €
<b>PEDRO XIMENES La Cañada</b> de P-BARQUERO	8 €	50 €
<b>P. X.1955</b> de TORO ALBALÁ	5 €	20 €
<b>P.X. 1958</b> de TORO ALBALÁ	10 €	50 €
<b>P.X. 1965</b> de TORO ALBALÁ	10 €	50 €
<b>AMONTILLADO CABRIOLA</b> de MORENO	10 €	40 €
<b>OLOROSO PLATINO</b> de MORENO	5 €	25 €
<b>AMONTILLADO 7 SABIOS</b> de MORENO	5 €	25 €
<b>P.X. UNA VIDA</b> de MORENO	5 €	25 €
<b>OLOROSO FUNDACIÓN</b> de MORENO	10 €	90 €
<b>AMONTILLADO CABRIOLA</b> de MORENO	10 €	90 €
<b>P.X. VIRGILIO</b> de MORENO	10 €	90 €
<b>PALO CORTADO ALBOROQUE</b> de MORENO	10 €	90 €

**(XEREZ- SERRY)**

<b>EMILIN - MOSCATEL SUPERIOR</b> de E. LUSTAU	4 €	20 €
<b>SAN EMILIO - PEDRO XIMENES</b> de E. LUSTAU	4 €	20 €
<b>AMONTILLADO 9</b> de LA BOTA	6 €	36 €
<b>P.X. 11</b> de LA BOTA	6 €	36 €
<b>OLOROSO TORNERIA</b>	15 €	125 €
<b>AMONTILLADO TORNERIA</b>	15 €	125 €
<b>P.X. MUY VIEJO</b> de OSBORNE	15 €	115 €
<b>OLOROSO SOLERA INDIA</b> de OSBORNE	15 €	115 €

**(FRANÇA - ROUSILLON)**

<b>MUSCAT DE RIVESALTES -07</b> de CAZES	5 €	30 €
<b>BANYULS 3 ANS D'AGE</b>	4 €	20 €
<b>BANYULS LA RECTORIE</b>	5 €	25 €
<b>BANYULS LEON PARCÉ</b>	5 €	25 €
<b>GOURTS DE MAUTENS (Rasteau)</b>	5 €	25 €
<b>JARDINS DE LA BABILONIA</b> de D.DAGUENEAU	15 €	100 €

**(ITALIA)**

<b>BEN RYE</b> de DONNAFUGATA	6 €	30 €
<b>PASITO DE PANTELERIA</b> de FERRANDES	6 €	30 €

**(HUNGRIA)**

<b>TOKAY 3 P.</b> de CH.DERESZLA	5 €	25 €
<b>TOKAY OREMUS 5 P.</b> de CH.DERESZLA	9 €	35 €

**(AUSTRIA)**

<b>KRACHER AUS.</b> de KRACHER	4 €	15 €
<b>KRACHER BA</b> de KRACHER	6 €	30 €

**(PORTUGAL)**

<b>NIEPOORT - RUBY</b> de Niepoort	3 €	15 €
<b>QUINTA DO NOVAL- RUBY</b> de Quinta de Noval	3 €	15 €
<b>QUINTA DO NOVAL- TAWNY</b> de Quinta de Noval	3 €	15 €
<b>RAMOS PINTO- TAWNY</b> , de Ramos Pinto	3 €	15 €
<b>OPORTO ROYAL-10 Anys</b> de R.C.Velha	4 €	25 €
<b>DUQUE DE BRAGANÇA -20 Anys</b> de Ferreira	8 €	45 €
<b>DOW'S-10 Anys</b> de Dow's	4 €	25 €
<b>DOW'S-20 Anys</b> de Dow's	8 €	50 €
<b>RAMOS PINTO-20 Anys</b> , de Ramos Pinto	8 €	50 €
<b>QUINTA DO NOVAL -10 Anys</b> , de Quinta de Noval .....		25 €
<b>QUINTA DO NOVAL -20 Anys</b> , de Quinta de Noval .....		70 €

 **VINS BLANCS** **VINS ROSATS** **VINS NEGRES**

ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.  
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

TAMBÉ TENIM UN VI DE LA CASA A 10 € SERVEI INCLÓS,

10 % I.V.A. NO INCLÓS.