

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.

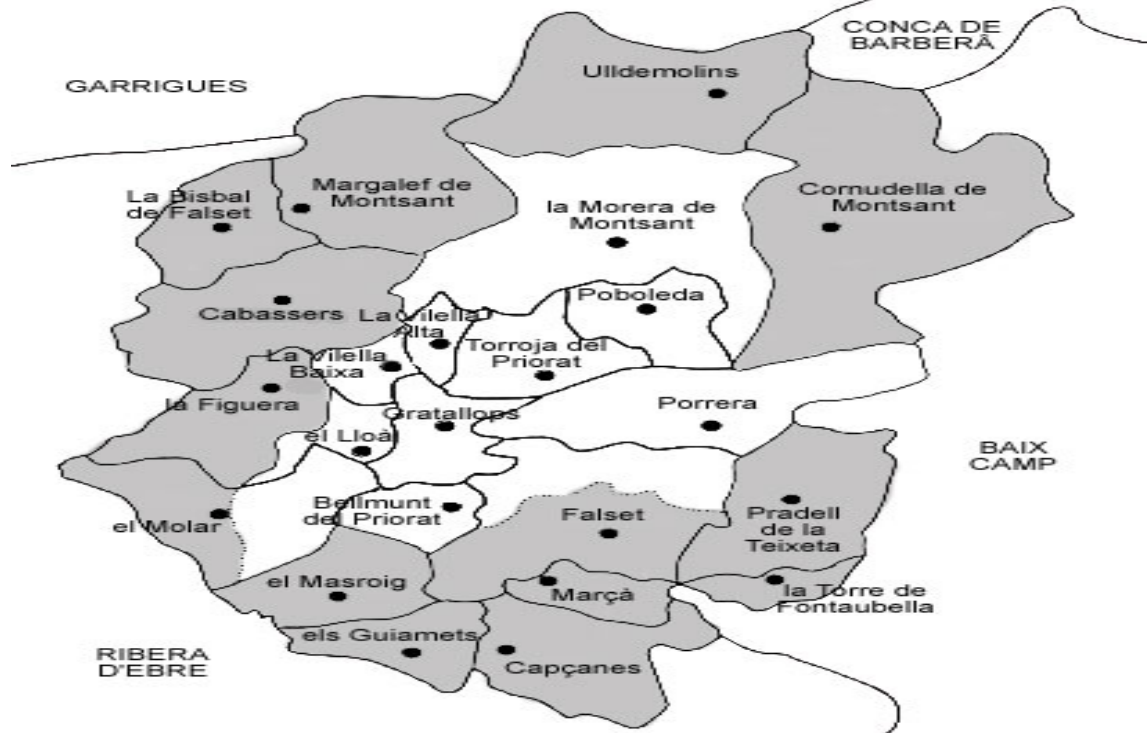
EN ESTA TAREA POR LA CULTURA DEL VINO, INTENTAMOS PROMOCIONAR LOS PRODUCTOS DEL PRIORAT A LA VEZ, QUE EL CLIENTE PUEDA DISFRUTAR CON PLACER LO MEJOR POSSIBLE.

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

ETIM BLANC	10 €
GARNATXA, MACABEU 6 mesos en bota	
CASTELL DE FALSET -14	15 €
GARNATXA, CABERNET SAUVIG, SYRAH i ULL DE LLEBRE, 13 mesos en bota	
ETIM SYRAH - 10	20 €
SYRAH 12 mesos en bota	

VINS DE MAS SERSAL

ESTONES -16	21 €
GARNATXA, CARINYENA i ALTRES 14 mesos en bota	

CELLER FINCA FONTANALS

FONTANALS BLANC	15 €
GARNATXA, i ALTRES	
FONTANALS -19	18 €
MERLOT,CABERNET CARINYENA , GARNATXA 12 mesos en bota	

VENUS LA UNIVERSAL

VENUS -15	27 €
CARINYENA,GARNATXA I SYRAH 14 mesos en bota	

ALFREDO ARRIBAS

TROSSOS Sants -18	13 €
TROS BLANC - 13	30 €
Magnum TROS BLANC - 11	75 €
GARNATXA BLANCA 100%	
TROSSOS VELLS - 15	15 €
100% CARINYENA	
TROS NEGRE - 11	30 €
TROS NEGRE - 13	30 €
Magnum TROS NEGRE - 07	75 €
Magnum TROS NEGRE - 09	73 €
GARNATXA NEGRA 100%	

D'ARMÓS

VINYES D'EN GABRIEL

PARCELLAIRES (Coma Valdà)-15	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.

JOSEP GRAU VITICULTORS

VOLADOR -20 12 €

VESPRES "Vinyes Velles" -18 14 €

GARNATXA , I CARINYENA

GRANIT 18 €

Magnum GRANIT 36 €

GARNATXA BLANCA

REGINA 15 €

GARNATXA

LA FLORENS -19 22 €

Magnum LA FLORENS -16 45 €

GARNATXA, 14 mesos en bota.

GARNATXA "MAIMÓ"-17-18 25 €

GARNATXA "FIGUERALS" -17 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 -16 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

BLANC D'ORTO brisat - 18	16 €
Magnum BLANC D'ORTO brisat - 15	35 €
BLANC D'ORTO - 20.....	15 €
Magnum BLANC D'ORTO - 18.....	32 €
GARNATXA BLANCA	
ORTO - 18	12 €
Magnum ORTO - 19.....	25 €
50 % CARINYENA, 30 % GARNATXA, 10 %CABERNET i 10% ULL DE LLEBRE, 3 mesos en bota	
LES COMES D'ORTO -17.....	18 €
Magnum LES COMES D'ORTO -18.....	38 €
50 % GARNATXA, , 45 % CARINYENA i 5% ULL DE LLEBRE, 12 mesos en bota	
Singularitats D'ORTO : LES PUJOLS - 11.....	27 €
ULL DE LLEBRE, 12 mesos en bota	
Singularitats D'ORTO : LA CARRERADA - 12	38 €
ingularitats D'ORTO : LA CARRERADA - 13.....	37 €
CARINYENA, 12 mesos en bota	
Singularitats D'ORTO : PALELL - 12	38 €
Singularitats D'ORTO : PALELL - 13	37 €
GARNATXA PELUDA ,12 mesos en bota	
Singularitats D'ORTO : LES TALLADES DE CAL NICOLAU - 13	46 €
Singularitats D'ORTO : LES TALLADES DE CAL NICOLAU - 14	45 €
PICAPOLL NEGRE, 12 mesos en bota	

CELLER DEL MASROIG

LES SORTS "VINYES VELLES" -15	16 €
Magnum LES SORTS "VINYES VELLES" -14	32 €
GARNATXA, CARINYENA, CABERNET SAUVIG i 14 mesos en bota.	
MAS-ROIG -15	25 €
CARINYENA	

CAPÇANES

CELLER DE CAPÇANES ,

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

CELLER VINYES DOMÈNECH

RITA	25 €
GARNATXA, MACABEU 6 mesos en bota	
FURVUS - 18.....	18 €
MERLOT I GARNATXA ,12 mesos de bota	
TEIXAR - 13	60 €
TEIXAR - 15	58 €
GARNATXA, 12 mesos en bota	
SAMSO - 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

MATRAKETA BLANC	13 €
GARNATXA	
PATER -17	25 €
PATER -18	24 €
Magnum PATER -16	48 €
Magnum PATER -17	45 €
GARNATXA, i 10 mesos en bota	
CERVEROLA -13	30 €
CERVEROLA -14	29 €
CERVEROLA -15	29 €
Magnum CERVEROLA -15	60 €
GARNATXA, i 12 mesos en bota	

VENUS LA UNIVERSAL

VENUS La Figuera -14	36 €
GARNATXA	

CORNUDELLA

CIA.VITÍCOLA SILEO

SILEO - 18	12 €
GARNATXA ,CARINYENA , 4 mesos en bota.	
COSTERS DE CORNUDELLA - 18	19 €
GARNATXA , crianza en anfora i en bota.	

VINS NUS

SIURALTA (GRIS) -17	25 €
GARNATXA GRIS	
SIURALTA (ROUGE) -14	12 €
SIURALTA (ROUGE) -15	12 €
GARNATXA I TREPAT	
SIURALTA (ANTIC) -12	24 €
SIURALTA (ANTIC) -13	22 €
90 % SAMSÓ 10 % SUMOLL	

ULLDEMOLINS

AGRICOLA D'ULLDEMOLINS

VINS DEL SILENCI -20	10 €
GARNATXA	
LES PEDRENYERES -20	12 €
GARNATXA I MACABEU 5 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

FALSET

CELLERS CAPAFONS-OSSÓ

MAS DE MASOS – 97- 01 80 €

MAS DE MASOS – 04 55 €

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

MAS MARTINET VITICULTORS

MARTINET BRU –19 18 €

GARNATXA , SYRAH i MERLOT 12 mesos en bota

CLOS MARTINET – 16 46 €

GARNATXA, CARINYENA i ALTRES 13 mesos de bota

ELS ESCURÇONS – 15 60 €

GARNATXA i 13 mesos en bota

CELLER FERRER- BOBET

FERRER-BOBET -16 27 €

Magnum FERRER-BOBET -16 58 €

50 % CARINYENA , 20%GARNATXA, 20 %SYRAH i 10 % CABERNET 9 mesos en bota

FERRER-BOBET V.V. -16 38 €

Magnum FERRER-BOBET V.V. -16 80 €

70 % CARINYENA , 30%GARNATXA, 13 mesos en bota

FERRER-BOBET SELECCIÓ ESPECIAL -14 68 €

FERRER-BOBET SELECCIÓ ESPECIAL -15 65 €

100 % CARINYENA i 18 mesos en bota

BELLMUNT

PINORD

+ 7 – 15-16 25 €

GARNATXA, CABERNET SAUVI , SYRAH, 12 mesos en bota

BALCONS - 11 30 €

GARNATXA, MERLOT, CABERNET SAUVI.i CARINYENA 14 mesos en bota

VITICULTORS MAS D'EN GIL

COMA ALTA 23 €

GARNATXA i VIOGNIER i 5 mesos en bota.

COMA BLANCA -16 40 €

GARNATXA i MACABEU i 6 mesos en bota.

COMA VELLA – 16 23 €

GARNATXA, CARINYENA, CABERNET SAUVIGNON i SYRAH.

CLOS FONTÀ - 13 -14 55 €

CASA GRAN DEL SIURANA

CRUOR - 17 21 €

GARNATXA, SYRAH, CABERNET SAUVI.i MERLOT 10 mesos en bota

LA FREDAT - 18 25 €

GARNATXA 10 mesos en bota

GRAN CRUOR- CARINYENA –12 45 €

CARINYENA 18 mesos en bota

CELLER BARTOLOME

CLOS BARTOLOME -19 21€

GARNATXA i MACABEU

CLOS BARTOLOME – 18 20 €

GARNATXA, CARINYENA,12 mesos de bota.

VINS DE LA MEMORIA

PLOM - 18 38 €

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.Q. PRIORAT

GRATALLOPS

CELLER ALVARO PALACIOS ,

CAMINS DEL PRIORAT -20	20 €
GARNATXA, CARINYENA, CABERNET SAUVIGNON i SYRAH i 8 mesos en bota	
LES TERRASSES V.V. -18	30 €
MAGNUM LES TERRASSES -15	70 €
60% de GARNATXA, 30% de CARINYENA i 11° 0% de CABERNET SAUVIGNON, 12 mesos en bota	
GRATALLOPS - 14	50 €
GRATALLOPS - 15	49 €
GRATALLOPS - 16	49 €
80% de GARNATXA, 19% CARINYENA, altres 17 mesos en bota	
FINCA DOFÍ - 14	75 €
FINCA DOFÍ - 15	73 €
FINCA DOFÍ - 16	70 €
MAGNUM FINCA DOFÍ -15	150 €
MAGNUM FINCA DOFÍ -16	150 €
91% de GARNATXA, 9% CARINYENA 17 mesos en bota	
LES AUBAGUETES - 15	325 €
LES AUBAGUETES - 16	300 €
75 % de GARNATXA 23 % deCABERNET SAUVI., 2% altres 20 mesos en bota	
L'ERMITA - 12	1200 €
L'ERMITA - 17	1150 €
100 % de GARNATXA 20 mesos en bota	

CLOS I TERRASES ESPAÑA

LAUREL - 16	42 €
LAUREL - 17	40 €
MAGNUM LAUREL - 14	85 €
MAGNUM LAUREL - 15	82 €
CLOS ERASMUS - 17	175 €
CARINYENA, GARNATXA , CABERNET SAUV. 16 mesos de bota.	

CLOS MOGADOR

CLOS MOGADOR -19	75 €
35 % GARNATXA, 25 % CABERNET, 22 % CARINYENA i 18 % SYRAH 16 mesos en bota.	

LA VINYA DEL VUIT

LA VINYA DEL VUIT - 12	60 €
LA VINYA DEL VUIT - 13	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 - 16	27 €
CLOS FIGUERAS - 12	52 €
CLOS FIGUERAS - 13	50 €
CLOS FIGUERAS - 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.

MERITXELL PALLEJÀ

NITA	21 €
-------------------	------

GARNATXA , P.X. VIOGNIER fermentat en bota.

NITA -18	12 €
-----------------------	------

MAGNUM NITA - 15	25 €
-------------------------------	------

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

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

SILVIA PUIG

EN NUMEROS VERMELLS BLANC	20 €
--	------

GARNATXA , fermentat en bota.

EN NUMEROS VERMELLS, E.Negra - 19.....	25 €
---	------

MAGNUM EN NUMEROS VERMELLS, E.Negra - 17	55 €
---	------

CARINËNA i GARNACHA, 12 mesos de bota

EN NUMEROS VERMELLS, Carinyena - 18.....	44 €
---	------

100% CARINYENA 13 mesos de bota

EN NUMEROS VERMELLS, Garnatxa Peluda - 18.....	44 €
---	------

100% GARNATXA PELUDA 12 mesos de 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

LO COSTERAS BLANC – 19	25 €
CORANYA – 10.....	28 €
CLOS MONTLLEÓ – 07	48 €
CLOS MONTLLEÓ – 10.....	45 €

50% CARINYENA I 50% GARNATXA ,12 mesos de bota

CELLER CAL PLA

MAS D'EN COMPTE BLANC – 16	12 €
Magnum MAS D'EN COMPTE BLANC – 15	26 €

GARNATXA i d'altres

MAS D'EN COMPTE – 15.....	18 €
Magnum MAS D'EN COMPTE – 12-14	40 €

52% de GARNATXA,32% de CARINYENA

PLANOTS –12	48 €
Magnum PLANOTS –12.....	105 €

60% de CARINYENA, 40% de GARNATXA

CELLER VALL-LLACH

L'EMBRUIX – 19	20 €
-----------------------------	------

35 % GARNATXA, 20 % CARINYENA, 20% MERLOT i ALTRES 14 mesos en bota.

PORRERA – 13.....	50 €
--------------------------	------

PORRERA – 16.....	45 €
--------------------------	------

Magnum PORRERA – 15	95 €
----------------------------------	------

70 % CARINYENA, 30 % GARNATXA 16 mesos en bota.

VALL - LLACH – 17 (Mas de la Rosa).....	82 €
---	------

Magnum VALL - LLACH – 16 (Mas de la Rosa).....	225 €
--	-------

90 % CARINYENA, 10 % CABERNET S. 16 mesos en bota.

CELLER NIN - ORTIZ

PLANETES de Nin BLANC -17	23 €
--	------

CARINYENA BLANCA

PLANETES de Nin – 19.....	25 €
----------------------------------	------

70 % GARNATXA I 30%CARINYENA

NIT DE NIN – 14 (Mas d'en Caçador)	60 €
---	------

NIT DE NIN – 15 (Mas d'en Caçador)	58 €
---	------

NIT DE NIN – 17 (Mas d'en Caçador)	55 €
---	------

Magnum NIT DE NIN – 14 (Mas d'en Caçador)	120 €
--	-------

CARINYENA i GARNATXA

LA RODEDA – 17	150 €
-----------------------------	-------

GARNATXA

CELLER GIOL - PORRERA

GIOL BLANC -20.....	23 €
----------------------------	------

VERDIELL

GIOL NEGRE – 18	18 €
------------------------------	------

GARNATXA I CARINYENA

GIOL – 19 (Mas d'en Caçador)	30 €
---	------

CARINYENA i 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.Q. PRIORAT

LA VILELLA ALTA

CELLER MAS ALTA

ARTIGAS blanc	20 €
GARNATXA, MACABEU i PX	
LA SOLANA ALTA -16	38 €
LA SOLANA ALTA -17	36 €
GARNATXA i ALTRES	
ARTIGAS -19	23 €
Magnum ARTIGAS -16	45 €
65 % GARNATXA 35 % de CARINYENA, 12 mesos en bota.	
CIRERETS - 16	35 €
Magnum CIRERETS -16	75 €
GARNATXA , CARINYENA, 16 mesos en bota.	
LA BASETA - 13	55 €
LA BASETA - 15	50 €
Magnum LA BASETA	100 €
40% GARNATXA , 30% de CARINYENA, , 25% de CABERNET SAUVI., 5 % SYRAH 16 mesos en bota.	
LA CREU ALTA -10	80 €
LA CREU ALTA -13	75 €
70% de CARINYENA, 15% GARNATXA, 15% de CABERNET SAUVI., 18 mesos en bota.	

EL LLOAR

CELLER TORRES

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

CLOS DEL PORTAL

NEGRE DE NEGRES -17	19 €
GARNATXA ,CARINYENA, CABERNET SAUVI.,i SYRAH i 12 mesos en bota.	
SOMNI - 13	32 €
Magnum SOMNI - 12	65 €
GARNATXA, SYRAH i CARINYENA, i 15 mesos en bota.	
TROS DE CLOS - 15	53 €
CARINYENA i 12 mesos en bota.	
LA SOLANA dels marges - 18	70 €
CARINYENA i 12 mesos en bota.	

EL MOLAR

CELLER DOMINI DE LA CARTOIXA

CLOS GALENA - 16	35 €
CLOS GALENA - 17	33 €
CARINYENA, GARNATXA, i 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

TORROJA

CELLER TERROIR AL LIMIT

TERRA DE CUQUES – 17	30 €
GARNATXA, i CARINYENA, 12 mesos de bota	
DITS DEL TERRA – 15	65 €
DITS DEL TERRA – 16	60 €
CARINYENA, 12 mesos de bota	
LES MANYES – 10.....	200 €
LES MANYES – 17.....	190 €
GARNATXA, 12 mesos de bota	
LES TOSSES – 16	190 €
CARINYENA, 14 mesos de bota	

CELLER L'INFERNAL

RIU BLANC - 19	18 €
80% GARNACHA, 20% P.X.	
EL CASOT – 15	24 €
GARNATXA i 12 mesos de bota	
FACE NORD – 16.....	24 €
SYRAH i 12 mesos de bota	
FONS CLAR – 16	24 €
CARINYENA 12 mesos de bota	
AGUILERA – 08	55 €
AGUILERA – 10	53 €
Magnum 2/3 – 06.....	125 €
CARINYENA 18 mesos de bota	

POBOLEDA

CELLER MAS DOIX

MAS DOIX – 12	96 €
MAS DOIX – 13	92 €
55% de GARNATXA, 40% de CARINYENA, 5% de MERLOT 12 mesos de bota	

CELLER BURGOS - PORTA

MAS SINEN – 09 eco	24 €
40% de GARNATXA 40% de CARINYENA, 10% de CABERNET i 10% de SYRAH 12 mesos de bota	
MAS SINEN COSTER – 10 eco	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

LES BRUGUERES	18 €
Magnum LES BRUGUERES	36 €

GARNATXA

VINS SINGULARS

RARET -20	15 €
RARET Magnum -18	32 €
GARNATXA BLANCA	
RAR 8 -13	33 €
RAR 9 -14	30 €
GARNATXA BLANCA	
RARET -18	15 €
RARET Magnum -18	32 €
GARNATXA NEGRA	
RAR -17	33 €
GARNATXA NEGRA	

CELLERS DE SCALA DEI

BLANC DE NOIRS -19	21 €
GARNATXA BLANCA	
MASSIPA -17	32 €
MASSIPA -19	30 €
GARNATXA BLANCA I XENIN	

PLA DELS ANGELS	21 €
GARNATXA	
SCALA DEI PRIOR -17	22 €
Magnum SCALA DEI PRIOR -16	45 €
GARNATXA, CARINYENA I CABERNET	

SCALA DEI CARTOIXA - 13	45 €
SCALA DEI CARTOIXA - 15	42 €
SCALA DEI CARTOIXA - 16	40 €
GARNATXA, CARINYENA I CABERNET	

MAS DEU - 12	85 €
MAS DEU - 13	80 €
S.ANTONI - 13	85 €
S.ANTONI - 16	80 €

Magnum S.ANTONI - 13	170 €
GARNATXA NEGRA	

HERETGE - 17	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 km² 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..... 52 €
XAREL·LO, ROUSSANE, MARSSANNE i d'altres

INPROVISACIÓ -18 de Enric Soler27 €
XAREL·LO i 3 mesos de barrica.

NUN vinya dels taus -14 de Enric Soler65 €

NUN vinya dels taus -15 de Enric Soler65 €

NUN vinya dels taus -18 de Enric Soler60 €

Magnum NUN vinya dels taus -16 de Enric Soler120 €
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 Torres60 €
CHARDONNAY i 4 mesos de barrica

MAS LA PLANA - 04 de Torres70 €

MAS LA PLANA - 07 de Torres65 €

MAS LA PLANA - 10 de Torres60 €

CABERNET SAUVIGNON i 18 mesos en roure

GRANS MURALLES - 04 de Torres120 €

GRANS MURALLES - 10 de Torres120 €

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 Roca12 €

BROCADA (Anfora)- 17 de Miquel Roca15 €
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.

MOTOR CALLET -20 de 4 Kilos Vinicola	20 €
CALLET	
4 KILOS -12 de 4 Kilos Vinicola	35 €
4 KILOS -14 de 4 Kilos Vinicola	30 €
CALLET, SYRAH i CABERNET SAUV.	

ANIMA NEGRA -13 de Anima Negra	40 €
ANIMA NEGRA -14 de Anima Negra	35 €
CALLET, MANTO NEGRO I FOGONEU i 12 mesos de berrica.	

VINS D'ANDORRA

ESCOL – 10 de Borda Sabaté	50 €
ESCOL -15 de Borda Sabaté.....	48 €
RIESLING	
TORB - 15 de Borda Sabaté	48 €
CORNALIN, MERLOT I SYRAH I 8 mesos de brrica	

VINS DE LA RIOJA

VIÑA TONDONIA Reserv. -04 de R.Lopez de Heredia	30 €
VIURA.	
QUIÑON DE VALMIRA -16 de B. Palacios	350 €
100 % GARNATXA	

VINS DE LA RIBERA DEL DUERO

VEGA SICILIA "UNICO" -07 de Vega Sicilia	220 €
75% de TINTO FINO i 15% CABERNET I 10 % MERLOT	

ALTRES VINS

BELONDRADE -14 de Belondrade y Lurton	60 €
BELONDRADE -15 de Belondrade y Lurton	58 €
BELONDRADE -16 de Belondrade y Lurton	55 €
VERDEJO	
LAS ENEBRADAS -16 de V.del Jorco	45 €
100 % GARNATXA	
EL JARDIN DE LAS IGUALES -16 de Bodegas Frontonio	180 €
MACABEU	
FRONTONIO garnatxa bl. -16 de Bodegas Frontonio	42 €
GARNATXA BLANCA	
FRONTONIO garnatxa -16 de Bodegas Frontonio.....	42 €
LAS ALAS DE FRONTONIO - 17 de Bodegas Frontonio.....	42 €
GARNATXA	
ELS PRESSEGUERS -19 de L'Enclos de Peralba	20 €
XARELLO	
ELS ESCORPINS -19 de L'Enclos de Peralba.....	22 €
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

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

PETALOS DEL BIERZO -16 de H. Palacios	18 €
CORULLON – 16 de H. Palacios	40 €
MONCERBAL - 15 de H. Palacios	80 €
MONCERBAL – 16 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 Rua, 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.

LOURO -20 de Rafael Palacios	18 €
Magnum LOURO -16 de Rafael Palacios	35 €
AS SORTES - 16 de Rafael Palacios	48 €
AS SORTES - 17 de Rafael Palacios	45 €
Magnum AS SORTES - 16 de Rafael Palacios	90 €
GODELLO	

D.O. RIBEIRA SACRA

La Ribeira Sacra es una Denominació d'Origen establerta el 1997, està dividida en cinc subzones: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibeí, 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.

CAPRICO DE MERENZAO - 13 de Ponte da Boga	28 €
CAMIÑO REAL - 16 de Guimaro	18 €
FINCA MEIXEMAN - 19 de Guimaro	25 €
Magnum FINCA MEIXEMAN - 15 de Guimaro	50 €
ALGUEIRA Anadela - 15 de Algueira	36 €
GODELLO I TREIXADURA	
ALGUEIRA Merenzao - 14 de Algueira	42 €
ALGUEIRA Risco - 15 de Algueira	42 €
ALGUEIRA Brancellao - 14 de Algueira	42 €
ALGUEIRA Serradello - 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.

CARLES ANDREU RESERVA -15 de Carles Andreu	14 €
Magnum CARLES ANDREU RESERVA -14 de Carles Andreu	27 €
L'ERA DEL CELDONI G.RESERVA -11 de Carles Andreu	30 €
BLANCA DE CUSINÉ -10 de Parés Baltá	18 €
G. RESERVA HUGUET BRUT N. -14 de Can Feixes.....	16 €
Magnum G. RESERVA HUGUET -09 de Can Feixes	38 €
Magnum G.R. CASTELL DE S.ANTONI de Castell de S.Antoni	38 €
MESTRES VISOL -13 de Mestres	21 €
ELENA DE MESTRES Rosat -16 de Mestres	24 €
CLOS NOSTRE SENYOR -09 de Mestres	33 €
CLOS DAMIANA -06 de Mestres.....	58 €
MAS VIA -04 de Mestres.....	60 €
MAS VIA -02 de Mestres.....	95 €
SINGULAR -17 de Juve & Camps	28 €

CLÀSSIC PENEDES

AT ROCA BRUT RESERVA -17 de Agustí Torelló Roca.....	15 €
AT ROCA ESPARTER -15 de Agustí Torelló Roca.....	25 €

CONCA DEL RIU ANOIA

DE NIT rosé -16 de Raventos i Blanc	15 €
Magnum DE NIT rosé -17 de Raventos i Blanc	30 €
G. RESERVA DE LA FINCA -17 de Raventos i Blanc	20 €
Magnum G. RESERVA DE LA FINCA -15 de Raventos i Blanc	48 €
TEXTURES DE PEDRA -12 de Raventos i Blanc	30 €
MANEL RAVENTÓS R. P. -10 de Raventos i Blanc	60 €
MAS DEL SERRAL -07 de Pepe Raventos	160 €
MAS DEL SERRAL -10 de Pepe Raventos	150 €

CORPINNAT

BRUT INTEGRAL -18 de Llopart	16 €
BRUT LEOPARDI -12 de Llopart	28 €
BRUT LEOPARDI -14 de Llopart	25 €
LLEGAT FAMILIAR -07 de Llopart	115 €
Magnum G. SALVATGE -08 de Nadal	50 €
BRUT NATURE Terrers -17 de Recaredo	24 €
Magnum BRUT NATURE -12 de Recaredo	55 €
BRUT DE BRUTS Finca Serral del Vell -14 de Recaredo	38 €
TURO D'EN MOTA -07 de Recaredo.....	115 €
TURO D'EN MOTA -06 de Recaredo.....	120 €
TURO D'EN MOTA -04 de Recaredo.....	130 €
ARGENT de Gramona	35 €
III LUSTROS -11 de Gramona	34 €
CELLER BATLLE -09 de Gramona	70 €
ENOTECA -01 de Gramona	120 €



VINS BLANCS



VINS ROSATS



VINS NEGRES

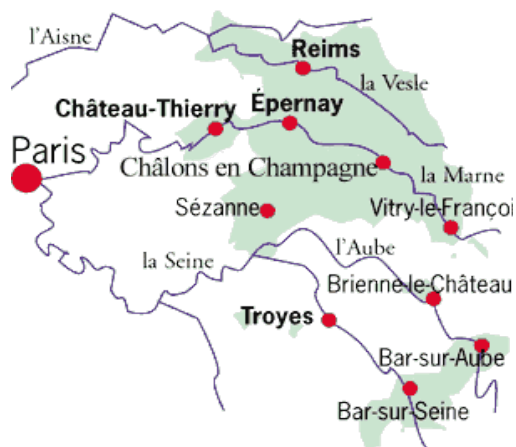
ELS PREUS DE LA CARTA DE VINS SON ELS PREUS DE VENDA DEL CELLER.
AL RESTAURANT ES COBRARÀ 2.50 € PER COMENSAL

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).



BRUT G. RESERVA de Andre Clouet.....	33 €
Magnum BRUT G. RESERVA de Andre Clouet.....	68 €
A. CLOUET ROSÉ de Andre Clouet.....	50 €
BRUT MILLESIM -04 de Andre Clouet.....	58 €
A. CLOUET UN JOUR DE 1911 de Andre Clouet.....	66 €
BRUT de P. Moncuit	32 €
CUVÉE PREFERENCE de J.Lassalle.....	30 €
Magnum BRUT RESERVA de Billecart Salmón	99 €
BLANC DE BLANCS BRUT de Billecart Salmón.....	68 €
BLANC DE BLANCS de P.Peters	39 €
Magnum BL.DE BLANCS de P.Peters.....	80 €
CUVVE DE RESERVE de P.Peters	50 €
LES CHÉTILLONS – 14 de P.Peters	115 €
BOLLINGER SPECIAL CUVÉ de Bollinger	56 €
BOLLINGER GRAND ANNÉE - 04 de Bollinger	142 €
Magnum BOLLINGER S.CUVÉ de Bollinger	110 €
LE MONT BENOIT de E. Brochet.....	60 €
Magnum LE MONT BENOIT de E. Brochet.....	130 €
BLANC DE NOIRS de Benoit Lahaye	43 €
POL ROGER VINTAGE-09 de Pol Roger	80 €
Magnum BRUT RESERVA de Pol Roger	105 €
Sir W. CHURCHILL de Pol Roger	190 €
SUBSTANCE de J.Selosse.....	300 €
MÖET CHANDON de Mœt	40 €
KRUG GRANDE CUVÉE de Krug	170 €
BRUT CRISTAL -06 de Louis Roederer	225 €



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'elaboraben 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^{er}-08 60 €

Dr. Bürklin - Wolf

RUPPERTSBERGER - 15 25 €
FORSTER - 17 38 €
GAISBÖHL 1^{er}-15 70 €
GAISBÖHL 1^{er}-17 68 €
PECHSTEIN 1^{er} -13 80 €
PECHSTEIN 1^{er} -10, 37,5 cl 35 €
KIRCHENSTÜCK 1^{er} - 07 110 €
KIRCHENSTÜCK 1^{er} - 10 145 €

Dr. Von Bassermann-Jordan

RIESLING AUSLESE - 15 45 €
HOHENMORGEN 1^{er} (**AUSLESE**) – 05; 37,5 cl 38 €

Ökonomierat Rebholz

RIESLING TROCKEN - 13 20 €
RIESLING PIZARRA (tinaja)- 15 45 €
KASTANIENBUSCH 1^{er}-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 -16... 21 €
MORSTEIN -16..... 90 €
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

QUARZIT - 15. 25 €
S. NIKOLAUS - 13..... 45 €
S. NIKOLAUS(AUSLESE)- 04 ; 37,5 cl. 45 €
LENCHEN(SPÄTLESE)- 05. 30 €
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 – 7º; 1^{er} GG("Grosses Gewächs") = Gran Cru Sec, segons classificació deVDP



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

RIESLING TROCKEN - 18.....	26 €
DELLCHEN 1 ^{er} -15.....	65 €
HERMANNSHÖHLE 1 ^{er} - 10.....	80 €
HERMANNSHÖHLE 1 ^{er} - 12.....	75 €
LEISTENBERG – (KABINETT) 09 -10	30 €
HERMANNSHÖHLE - 1 ^{er} (SPÄTLESE)07	58 €
HERMANNSHÖHLE - 1 ^{er} (SPÄTLESE)08	55 €
HERMANNSHÖHLE (AUSLESE-GK)- 05; 37,5 cl.....	89 €
BRÜCKE (AUSLESE-GK)- 05 ; 37,5 cl.....	45 €

Emrich Schönleber

MINERAL -16	27 €
HALENBERG 1 ^{er} - 12	70 €
HALENBERG 1 ^{er} - 13	65 €
HALENBERG 1 ^{er} (SPÄTLESE)-07	35 €
HALENBERG 1 ^{er} - (AUSLESE)- 02	45 €
HALENBERG 1 ^{er} (AUSLESE)- 05.....	45 €

Schäfer - Fröhlich

FELSENECH 1 ^{er} (SPÄTLESE)-11	36 €
---	------

MOSEL- SAAR- RUWER

Clemens Busch

MARIENBURG FAHRLAY 1 ^{er} - 13	55 €
MARIENBURG Felsterrasse 1 ^{er} - 10	60 €
MARIENBURG 1 ^{er} (AUSLESE)- 10	55 €

Heymann - Löwenstein

SCHIEFERTERRASSEN -12	30 €
SCHIEFERTERRASSEN Magnum - 13	65 €
UHLEN "R" 1 ^{er} - 07	55 €
UHLEN "R" 1 ^{er} - 08	50 €
ROTTGEN - 08	55 €

J.J.Prüm

SONNENUHR 1 ^{er} (KABINETT) - 08	44 €
SONNENUHR 1 ^{er} (AUSLESE – GK) - 02	119 €
SONNENUHR 1 ^{er} (AUSLESE – GK) - 07	128 €

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

EISWEIN :VI DE GEL, RAIMS SANS COLLITS A – 7°; 1^{er} 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

SCHARZHOFBERGER 1 ^{er} 10	45 €
SCHARZHOFBERGER 1 ^{er} (KABINETT)- 18	26 €
SCHARZHOFBERGER 1 ^{er} (AUSLESE-GK)- 07	75 €
SCHARZHOFBERGER 1 ^{er} (AUSLESE-GK)- 05, 37'5cl.	53 €

Grans-Fassian

APOTHEKE 1 ^{er} (AUSLESE-GK)- 10	58 €
GOLDTRÖPFCHEN (SPÄTLESE)- 07	45 €

Maximin Grünhaus

RIESLING - 18	18 €
ABADIA -16	26 €
ABTSBERG #75 (AUSLESE)- 08	50 €
ABTSBERG (AUSLESE)- 10	60 €
ABTSBERG (AUSLESE)- 11	45 €

Fritz Haag

RIESLING FRITZ HAAG - 18	18 €
JUFFER SONNENUHR 1 ^{er} - 09	40 €
JUFFER SONNENUHR 1 ^{er} (SPÄTLESE)- 13	35 €
JUFFER SONNENUHR 1 ^{er} (AUSLESE)- 05	48 €
JUFFER SONNENUHR 1 ^{er} (AUSLESE)- 07	45 €
JUFFER SONNENUHR 1 ^{er} (AUSLESE-GK)- 06	83 €
JUFFER SONNENUHR 1 ^{er} (AUSLESE-GK)- 07 ; 37,5cl.	45 €

Van Volxem

WILTINGER - 16	25 €
-----------------------------	------

Egon - Müller

SCHARZHOF 1 ^{er} - 13	50 €
SCHARZHOF 1 ^{er} - 14	45 €
SCHARZHOFBERGER 1 ^{er} (KABINETT)- 09	58 €
SCHARZHOFBERGER 1 ^{er} (KABINETT)- 10	55 €
SCHARZHOFBERGER 1 ^{er} (SPÄTLESE)- 11	120 €
SCHARZHOFBERGER 1 ^{er} (AUSLESE)- 07	225 €

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

EISWEIN :VI DE GEL, RAIMS SANS COLLITS A - 7º; 1^{er} GG("Grosses Gewächs")=Gran Cru Sec, segons classificació de **VDP**



VINS BLANCS



VINS ROSATS



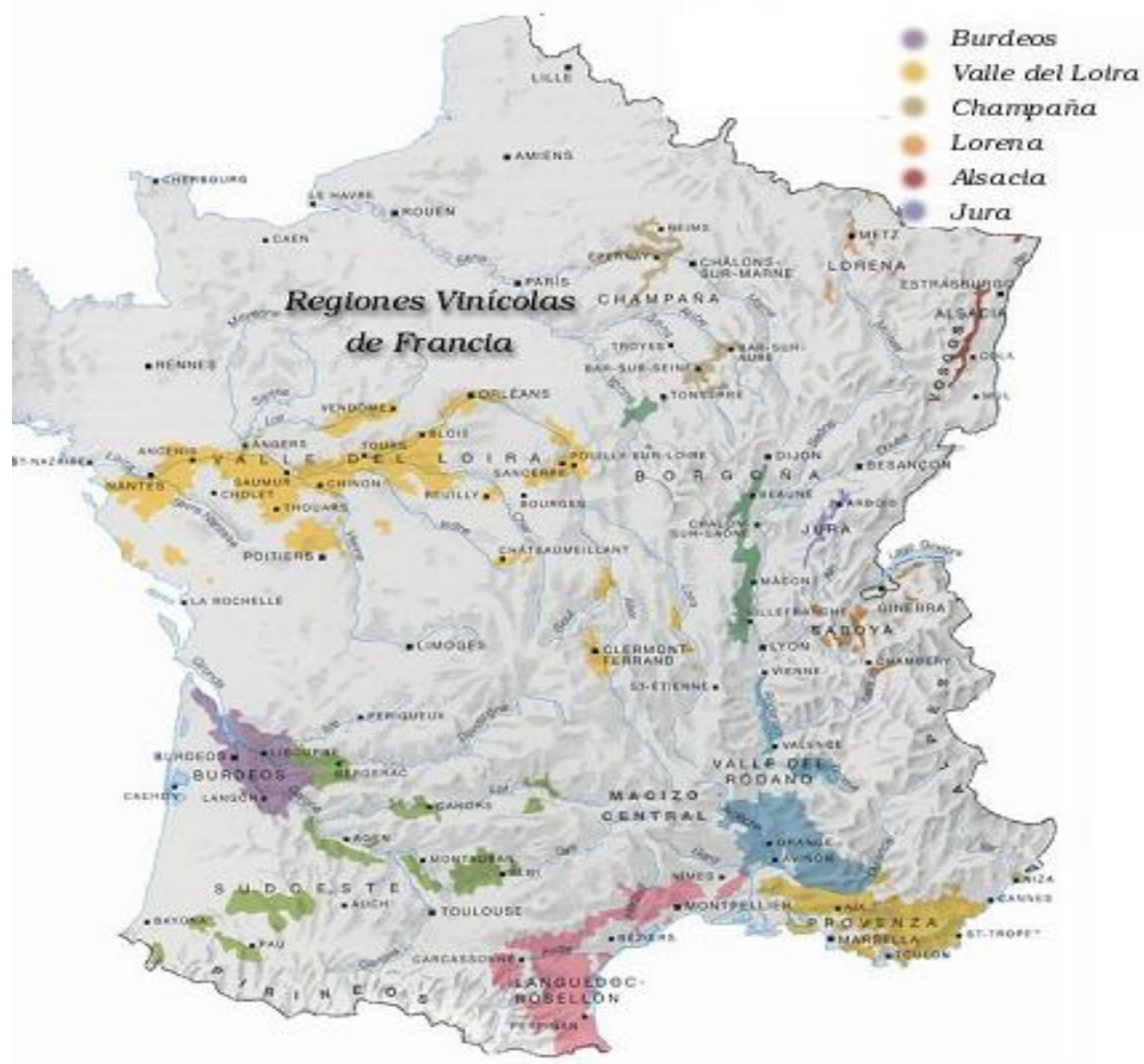
VINS NEGRES

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

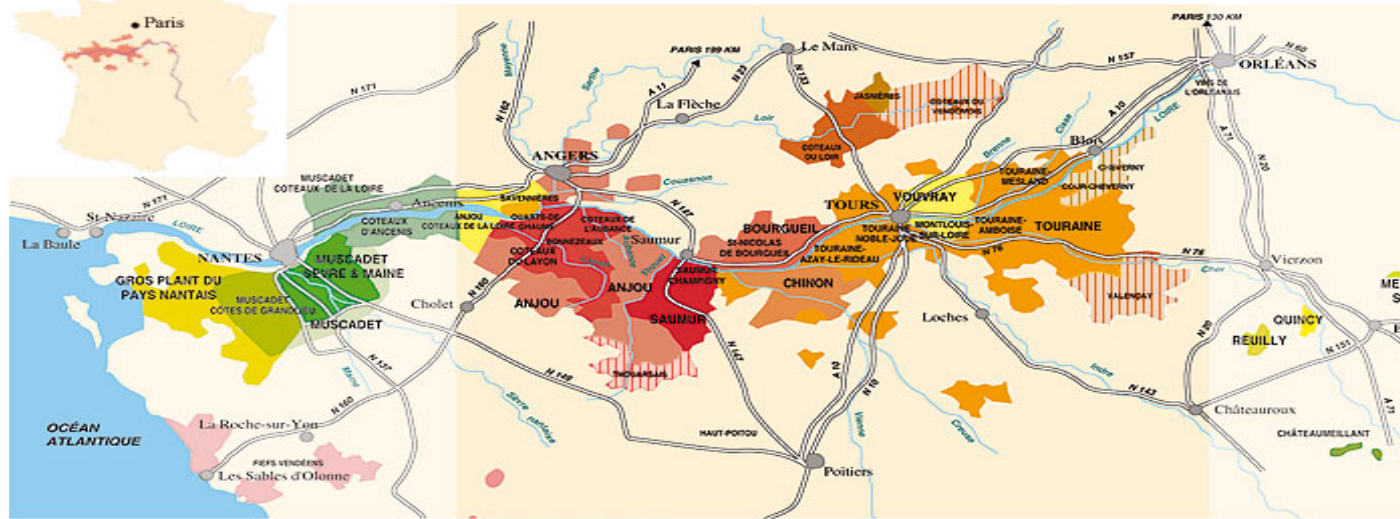


França es el principal productor de vins del mon. També es el principal país exportador de vins i en consum per habitant es el mes alt del planeta. Molts dels països al mon produeixen vi però a França la seva elaboració es d'una habilitat que s'afina i es perfecciona amb molt d'estima.

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 15 VDQS. La diversitat d'aquesta regió, d'ampli 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

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

A.O.C. SAVENNIÈRES

LES VIEUX CLOS -16 -18 de Nicolas Joly	55 €
CLOS DE LA VERGERI -16 de Nicolas Joly	65 €
COULÉE DE SERRANT -17 de Nicolas Joly	98 €

A.O.C. POUILLY-FUMÉ

POUILLY FUMÉ -17 de A. Mellot.....	30 €
FUMÉ DE POUILLY -11 de Didier Dagueneau.....	65 €
FUMÉ DE POUILLY -12 de Didier Dagueneau.....	60 €
PUR SANG -13 de Didier Dagueneau	75 €
PUR SANG -14 de Didier Dagueneau	70 €
SILEX -11 de Didier Dagueneau.....	98 €
SILEX -12 de Didier Dagueneau.....	96 €
SILEX -13 de Didier Dagueneau.....	95 €

A.O.C. SANCERRE

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

A.O.C. SAUMUR -CHAMPIGNY

L'INSOLITE -17 de Thierry Germain.....	36 €
SAUMUR-CHAMPIGNY -20 de Thierry Germain.....	25 €
TERRES CHAUDES -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. Es 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. Es 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

WILLIAM FEVRE .. Chablis -17	28 €
"Montee de Tonnerre" 1 Cru -17	72 €
"Les Clos" G.Cru -11	90 €

CHAMBOLLE-MUSIGNY

FRANÇOIS BERTHEAU

Chambolle -Musigny -17	78 €
Cham.-Musigny "Les Charmes" 1 Cru -17	135 €
Cham.-Musigny "Les Amouroses" 1 Cru -17	440 €

D. ANNE ET HERVÉ SIGAUT

Cham.-Musigny " Les Noirots" 1 Cru -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

D. JEAN GRIVOT Nuits-S.Georges"Les Charmois"-13	65 €
Nuits-S.Georges"Les Charmois"-14	62 €

MEO CAMUZET Bourgogne-16	32 €
Morey S.Denis -15	56 €
Clos Vougeot -16	266 €

CONFURON-COTENIDOT

Chambolle -Musigny -16	78 €
Vosne Romanée"Les Suchots"1 Cru - 12	105 €
Les Vignes-Rondes 1 Cru -14	130 €

NUIITS-ST.GEORGES

D.CHEVILLON

Nuits-S.-Georges V.V. -15	42 €
"Les Bousselets"1Cru -14	80 €

FRED.MUGNIER

"Clos de la Maréchale"1Cru -11	110 €
"Clos de la Maréchale"1Cru -12	105 €

MOREY SAINT DENIS

D. DUJAC

Bourgogne - 16	30 €
Pulig.-Montrachet "Les Folatiers" 1Cru -16	105 €
Morey S.Denis -16	58 €
"Charmes-Chambertin" G.Cru-15	185 €
"Charmes-Chambertin" G.Cru-16	180 €
"Vosne Romanée" Les Beaux Monts , 1Cru-17	175 €
"Bonnes Mares" G.Cru -16	295 €
"Clos S. Denis" G.Cru -16	280 €
"Clos de la Roche" G. Cru -16	280 €

CLOS DE TART

Clos de Tart G.Cru-14	500 €
Clos de Tart G.Cru-16	520 €

GEVREY-CHAMBERTIN

D. FOURRIER.. Bourgogne-17	30 €
Gevrey- Chambertin V.V.-17	75 €
Gevrey-Chambertin"Cherbaudes"1 Cru-15	110 €
Gevrey-Chambertin"Combe aux Moines"1 Cru-	170 €
Vougeot "Les Petits Vougeot" 1 Cru-17	170 €

D. A.ROUSSEAU

Lavaux S.Jacques, 1Cru -17	160 €
Clos S. Jacques, 1 Cru-17	500 €

DENIS MORTET

Gevrey- Chambertin"Mes Cinc Terroirs" -13	67 €
--	------

DENIS BACHELET

"Côte de Nuits Villages"-15	52 €
Gevrey- Chambertin V.V. -15	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 €

PULIGNY- MONTRACHET

D. LEFLAIVE

Bourgogne -18 65 €

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

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

BACHELET MONNOT

Pulig.-Montrachet - 17..... 50 €

"Les Folatiers"1Cru -17 75 €

"Maranges" Clos de la Boutière 1Cru -17 35 €

"Maranges"La Fussièrre 1Cru -18 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

FRANCK GRUX

Bourgogne "Les Grandes Coutures"-15.....	27 €
Meursault "Meix Chavaus"-15.....	56 €

CH.de CITEAUX

Meursault "Charmes" 1 Cru-14.....	80 €
Meursault "Genevrières"1 Cru-14.....	85 €

D. ROULOT

Bourgogne -17.....	45 €
Meursault -17.....	90 €
Bouchères , 1 Cru-17.....	225 €

VOLNAY

D.JOSEPH VOILLOT 1

Volnay "Vieilles Vignes" -14-15.....	42 €
Volnay "Champans"-1Cru -14 -15.....	73 €

H.BOILLOT

Beaune"Clos de Roi" 1Cru -09.....	50 €
Volnay "Fremiets" 1Cru -08.....	68 €

POMMARD

D. COMTE ARMAND

Volnay -11.....	50 €
Volnay -14.....	48 €
"Clos de Epeneaux"-1 Cru -13.....	135€
"Clos de Epeneaux"-1 Cru -14.....	130€

BEAUNE

LOUIS JADOT

Mersault -13.....	55 €
Nuits-S.-Georges "Les Boudots"1Cru -06.....	90 €

SAVIGNY-LÉS -BEAUNE

D.SIMON BIZE

Corton Charlemagne G.Cru – 12.....	245 €
Corton Charlemagne G.Cru – 13.....	240 €
"Aux Veergelesses" 1Cru -08.....	80 €
"Aux Veergelesses" 1Cru -10.....	76 €

D.ANTONIN GUYON

CH.MUSIGNY "Les Cras"-12.....	68 €
-------------------------------	------

A.O.C.MORGON

Morgon -20 de Marcel La Pierre.....	24 €
-------------------------------------	------

 **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 , Château-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

COTE - ROTIE -10 de Tardieu-Laurent	83 €
CHATEAU D'AMPUIS -11 de E.Guigal	80 €
JAMET -15 de D.Jamet	95 €

A.O.C. HERMITAGE

HERMITAGE -10 de Tardieu- Laurent.....	110 €
HERMITAGE Blanche -11 de J.L.Chave	65 €
HERMITAGE -12 de J.L.Chave	275 €
HERMITAGE -11 de J.L.Chave	400 €

A.O.C. CROZES-HERMITAGE

Crozes-Hermitage -15 de Alain Graillot	24 €
Crozes-Hermitage Magnum -13 de Alain Graillot	50 €
LA GUIRAUDE -12 de Alain Graillot	40 €

A.O.C. SAINT JOSEPH

Saint Joseph (Les Oliviers) -18 de Pierre Gonon	55 €
Saint Joseph -18 de Pierre Gonon	50 €
Saint Joseph -14 de Alain Graillot	30 €
Saint Joseph -12 de E. Guigal.....	50 €
Saint Joseph -15 de Tardieu-Laurent	48 €
Saint Joseph -15 de J.L.Chave	65 €

A.O.C.CORNAS

CORNAS "La Geynale" -17 de Vincent Paris	95 €
RENAISSANCE -16 de A.Clape	66 €
CORNAS -14 de A. Clape	95 €
CORNAS -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

GRAMENON " Sagesse" -12 de D. Gramenon.....	25 €
GRAMENON " La Papese" -11 de D. Gramenon	33 €
GRAMENON " La Meme" -17 de D. Gramenon	45 €
Mon Coeur -16 de J.L.Chave	18 €
COTES DU RHONE RÉSERVE -13 de F. Perrin	16 €

A.O.C. CHÂTEAUNEUF DU PÂPE

LA BERNANDINE -14 de M.Chapoutier	38 €
CH.du PÂPE Chaupin 11 de D.de la Janasse	85 €
CH.du PÂPE Chaupin 13 de D.de la Janasse	80 €
CH.du PÂPE -16 de D.Charvin.....	46 €
TELÉGRAMME -13 de D.du Vie.Telégraphe	35 €
Vi. TELÉGRAPHE "LA CRAU" -12 de D.du Vie.Telégraphe.....	80 €
Vi. TELÉGRAPHE "LA CRAU" -16 de D.du Vie.Telégraphe.....	75 €
CLOS du MONT-OLIVET -07 de Clos du Mont-Olivet	75 €
CLOS du MONT-OLIVET -11 de Clos du Mont-Olivet	60 €
COUDOULET de BEUCASTEL -15 de Ch.de Beucastel.....	30 €
CH.de BEUCASTEL ROUGE -09 de Ch.de Beucastel.....	120 €
CH.de BEUCASTEL ROUGE -12 de Ch.de Beucastel.....	110 €
CH.de BEUCASTEL ROUGE -14 de Ch.de Beucastel.....	100 €

JURA

A.O.C. CÔTES DU JURA

LES BRUYÈRES -16 de A.Tissot.....	43 €
CHARDONAY	
COTES DU JURA -12 de A.Tissot.....	26 €
CHARDONAY i SAVAGNIN	
COTES DU JURA "Les Gaudrettes" -16 de P.Bonard.....	29 €
CHARDONAY i SAVAGNIN	
CH.D'ARLAY -16 de Ch.d'Arlay.....	30 €
CH. D'ARLAY " VIN JAUNE" -01 de Ch. D'Arlay.....	105 €
SAVAGNIN	

LANGUEDOC / ROUSILLON

A.O.C. CÔTES DU ROSILLON

LE CLOS DE FÉES -04 de Clos de Fées.....	57 €
---	------

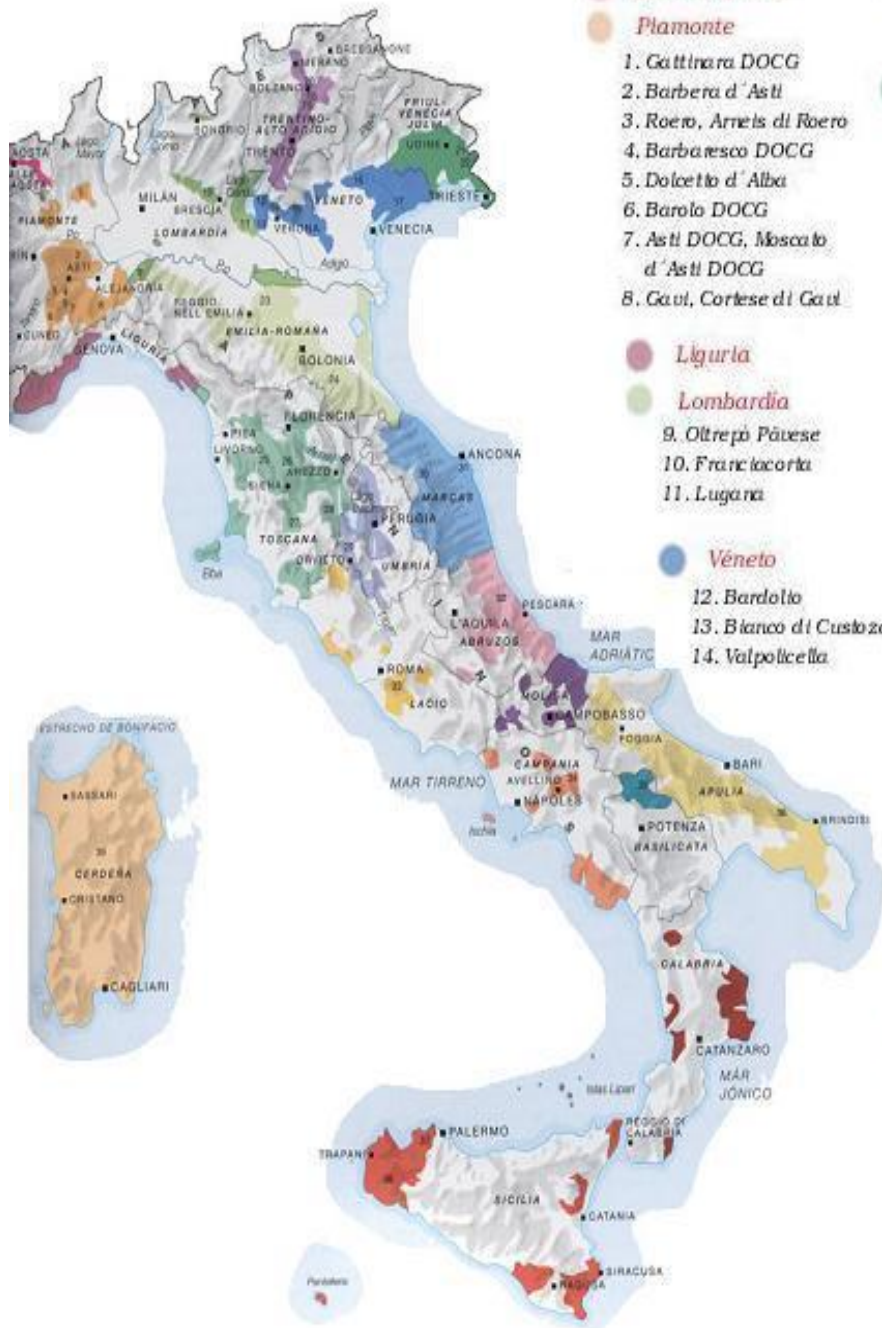
 **VINS BLANCS**  **VINS ROSATS**  **VINS NEGRES**

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.

FONTANASANTA -19 de Foradori	26 €
FONTANASANTA Magnum -11 de Foradori	55 €
MANZONI BIANCO	
FONTANASANTA -12 de Foradori	42 €
FONTANASANTA Magnum -11 de Foradori	90 €
NOSIOLA	
FUORIPISTA -16 de Foradori	40 €
PINOT GRIGIO	
FORADORI -12 de E. Foradori	25 €
FORADORI MAGNUM -10 de E. Foradori.....	50 €
MOREI -11-12 de E.Foradori.....	40 €
MOREI MAGNUM -11 de E. Foradori	90 €
GRANATO -04 de E. Foradori.....	60 €
GRANATO -07 de E. Foradori.....	58 €
GRANATO -08 de E. Foradori.....	56 €
GRANATO -09 de E. Foradori.....	56 €
GRANATO -10 de E. Foradori.....	60 €
GRANATO MAGNUM -08 de E. Foradori	120 €
GRANATO MAGNUM -10 de E. Foradori	128 €
TEROLDEGO	

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

CHIANTI CLASSI. -10 de Tenuta di Capraia	27 €
CHIANTI CLASSI. -16 de Fattoria Ródano	20 €
SANGIOVESE I CANAILOLO	

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

AMARONE -14 de Allegrini	90 €
CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA	

VALPOLICELLA D.O.C.

VALPOLICELLA CLASSI -17 de Alegriani	16 €
CORVINA, RONDINELLA	

TERRE SICILIANE I.G.T.

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

ETNA ROSSO D.O.C.

TERRE NERE Bianco -19 de Tenuta de la Terre Nere.....	18 €
CARRICATE,CATARRATTO,INZOLIA, GRECANICO	
TERRE NERE Rosso -18 de Tenuta de la Terre Nere	20 €
CALDERARA SOTTANA Bianco -18 de Tenuta de la Terre Nere	30 €
CATARRATTO	
CALDERARA SOTTANA -16 de Tenuta de la Terre Nere.....	50 €
CALDERARA SOTTANA -17 de Tenuta de la Terre Nere.....	48 €
CALDERARA SOTTANA -18 de Tenuta de la Terre Nere.....	45 €
CALMARROSSA -16 de Sta.Maria la Nave	58 €
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 (La Romualda) -13 de Principiano 34 €
BARBERA D'ALBA -18 de G.Rinaldi 30 €
BARBERA D'ALBA -16 de G.Conterno 110 €
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 -18 de Massolino..... 26 €
NEBBIOLO

BARBARESCO D.O.C.G.

BARBARESCO (Pajè) -11 de Roagna 85 €
BARBARESCO (Pajè) -12 de Roagna 83 €
BARBARESCO (Gallina) -15 de Roagna 110 €

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 (Brunate) -14 de G.Rinaldi 105 €
BAROLO (Brunate) -15 de G.Rinaldi 100 €
BAROLO (Tre Tine) -16 de G.Rinaldi 95 €
BAROLO (Brunate) -16 de G.Rinaldi 95 €

CASTIGLIONE FALLETTO

BAROLO (Pira) -09 de Roagna..... 95 €
BAROLO (Pira) -11 de Roagna..... 90 €
BAROLO (Pira) -12 de Roagna..... 85 €
BAROLO (Bricco Boschis) -12 de Cavallotto 85 €
BAROLO (Bricco Boschis) -13 de Cavallotto 80 €
BAROLO (Bricco Boschis) -15 de Cavallotto 75 €
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

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

SARDEGNA

COSTERA - 14 de Argiolas	33 €
CANNONAU	

ARGENTINA

AGUA DE ROCA (Montesco) -17 de Passionate Wines	30 €
100 % SAUVIGNON BLANC	

LIBANO

CHATEU MUSAR - 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

QUINTA DE LEDA - 04 de Casa Ferreirinha.....	33 €
---	------

D.O. DÃO

QUINTA DOS CARVALHAIS -00 de Quinta dos Carvalhais.....	28 €
--	------

D.O. ALENTEJO

QUINTA DA TERRUJEM - 00 de Caves Aliança	22 €
TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, I ALFROCHEIRO	

LBV i VINTAGE

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

TAWNYS i COLHEITAS

V Z -97 Colheita, de Van Zeller	52 €
QUINTA DO NOVAL -00 Colheita, de Quinta de Noval	50 €
NIEPOORT 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)		
ÉTIM VEREMA TARDANA de FALSET	4 €	12 €
MISTELA MOLT VELLA de EL MASROIG	6 €	28 €
GARNATXA 1997 de CAPÇANES	6 €	25 €
DOLÇ D'ORTO BLANC de ORTO VINS	4 €	15 €
DOLÇ D'ORTO NEGRE de ORTO VINS	4 €	15 €
RANCI CLASSIC de ORTO VINS	6 €	29 €
(PRIORAT)		
MOSCATELL DOLÇ de GIOL PORRERA	4 €	15 €
CARINYENA DOLÇA de GIOL PORRERA	5 €	25 €
SECRET DEL PRIORAT de TORRES	8 €	35 €
RANCI DOLÇ de MAS MARTINET 1/2	10 €	45 €
RANCI DE MERITXELL PALLEJÀ	8 €	35 €
DOM BERENGUER RANCI DOLÇ 1918 de MULLER	6 €	45 €
DOM JUNCOSA RANCI 1939 de MULLER	6 €	45 €
DOM JOAN FORT RANCI 1865 de MULLER	8 €	50 €
DOLÇ D'EN PIQUÉ de GRATAVINUM	6 €	25 €
(TERRA ALTA)		
MILENIUM de CLUA	4 €	18 €
MISTELA PIÑOL de PIÑOL	5 €	22 €
(TARRAGONA)		
MOSCATELL VICENÇ de MAS VICENÇ	4 €	15 €
SOL I SERENA de NOEMI POQUET	5 €	25 €
MOSCATELL RANCI 1926 de MULLER	6 €	40 €
RUBY SOLEADO 1904 de MULLER	6 €	45 €
AUREO SEMI 1954 de MULLER	4 €	16 €
PAJARETE 1851 de MULLER	12 €	80 €
(PENEDÉS)		
CALIGO de CALIGO	6 €	30 €
MALVASIA DE SITGES de L'HOSPITAL	4 €	15 €
ADVENT XAREL.LO de MONT RUBÍ	7 €	36 €
ADVENT SUMOLL-09 de MONT RUBI	8 €	40 €
ADVENT SAMSÓ-09 de MONT RUBÍ	9 €	46 €
(EMPORDÀ)		
INO de MASIA SERRA	10 €	50 €
VI DE PANSES dels ASPRES	4 €	20 €
BAC DE LES GINESTERES dels ASPRES	6 €	35 €
ESSENCIA de CÒSMIC VINYATERS	6 €	35 €
(PALLARS)		
EKAM ESSENCIA-13 de CASTELL D'ENCÚS	8 €	45 €
(ALACANT)		
CASTA DIVA de G. de la VEGA	4 €	18 €
LA DIVA de G. de la VEGA	6 €	30 €
FONDILLON-96 de MONOVAR	8 €	60 €
FONDILLON-50 ANYS de MONOVAR 50cl.	15 €	95 €
FONDILLON-50 ANYS de MONOVAR	15 €	120 €
(MALAGA)		
MOSCATEL ARIYANAS de ARIYANAS	4 €	15 €
(FRANÇA - SAUTERNES)		
CYPRESS DE CLIMENS -06, de CH. CLIMENS	7 €	50 €
HAUT GRILLON -03 de CH. GUIRAUD	7 €	50 €
CHATEAU GUIRAUD -07, de CH. GUIRAUD	8 €	70 €
CHATEAU RIEUSSEC -06 ,de CH.RIEUSSEC	8 €	75 €

 **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.

(MONTILLA-MORILES)

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

(XEREZ- SERRY)

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

(FRANÇA - ROUSILLON)

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

(ITALIA)

BEN RYE de DONNAFUGATA	6 €	30 €
PASITO DE PANTELERIA de FERRANDES	6 €	30 €

(HUNGRIA)

TOKAY 3 P. de CH.DERESZLA	5 €	25 €
TOKAY OREMUS 5 P. de CH.DERESZLA	9 €	35 €

(AUSTRIA)

KRACHER AUS. de KRACHER	4 €	15 €
KRACHER BA de KRACHER	6 €	30 €

(PORTUGAL)

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