

vins blancs

	<u>Copa</u>
<p>Marmellans Celler Capçanes. DO Catalunya. Garnatxa Blanca, Macabeo</p> <p>Nota de cata: color groc amb reflexes verdosos. Nas intens amb aromes de fruites de pinyol i records florals. A la boca es mostra envoltant, amb una agradable acidesa. Final afruitat i lleugerament amarg</p> <p>Maridatge: ideal per a plats senzills, aperitius, amanides, entrants</p>	12,00€ 3,00€
<p>Marques de Vizhojas. Albariño</p> <p>Nota de cata: Nas fresc, fi, penetrant, amb tocs de fruita de pinyol i flors blanques. A la boca és saborós, de textura untuosa, amb records de poma i pera. Lleugeres notes cítriques al final. Equilibrat.</p> <p>Maridatge: Ideal per a mariscs a la planxa, mol·luscs (pop, musclos), peixos blancs, pastes</p>	15,00€
<p>Herència Altés. DO Terra Alta. Garnatxa blanca. Eco</p> <p>Nota de cata: Bona intensitat aromàtica, amb notes de fruites blanques, cítriques i de pinyol, records florals. Boca fresca, agradable, amb una acidesa cruixent i refrescant, que l'allarga al pas. Final amarg, típic de la varietat.</p> <p>Maridatge: Ideal per a peixos confitats i al forn, carns blanques (pollastre).</p>	15,00€
<p>Basa. Telmo Rodríguez. DO Rueda. Verdejo</p> <p>Nota de cata: Aromes varietals de fruita blanca i cítrics, amb subtils notes florals i anisades de fonoll. Boca lleugera, fresca, directa, de gran expressivitat. Amb un final de boca lleugerament amarg, que convida a beure. Verdejo de bon equilibri.</p> <p>Maridatge: Ideal amb arrebossats (peixos i carns), carns blanques, peixos blaus grassos (salmó).</p>	16,00€
<p>Alta Alella Pansa Blanca. Alta Alella. DO Alella. Pansa Blanca. Eco</p> <p>Nota de cata: Nas discret i net, on predominen les aromes florals i de fruites blanques, amb un fons d'ametlles, fonoll i llima. Boca àmplia, amb sensacions dolces, pas fresc i afruitat, final salí i profund. Molt mediterrani.</p> <p>Maridatge: Ideal per a fruits del mar, peixos amb caràcter salí (bacallà).</p>	17,00€
<p>Gesamí. Gramona. DO Penedés. Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Moscatell. Eco</p> <p>Nota de cata: Exuberant, expressiu, amb intenses aromes florals, records de raïm fresc i fruites tropicals. Boca amable, amb una bona acidesa que li aporta frescor, pas untuós, acaronent. Final equilibrat de fruites i flors. Aromàtic i fruiter.</p> <p>Maridatge: Ideal per a plats de verdures (graellades), vinagretes, plats especiats, paelles i arrossos de tot tipus.</p>	19,50€

vins rosats

Marmellans Celler Capçanes. DO Montsant. Garnatxa
Peluda, Syrah

Copa
11,50€ 3,00€

Nota de cata: Nas intens, on ressalten les aromes de fruites vermelles, notes làctiques dolces a caramel de maduixa i nata. Boca àmplia, cremosa, intensa, pas equilibrat i final fresc de fruita vermella. Fàcil, de glop llarg.

Maridatge: Ideal per aperitius, entrants i amanides.

Els Nanos Rosat. Josep Foraster. DO Conca del Barberà. Trepapat. Eco 14,00€

Nota de cata: Nas intens, aromes de fruits vermells, herbes aromàtiques i un fons especiat. A la boca és ampli, amb molta intensitat i sabor. Final afruitat amb tocs especiat i vegetals refrescants. Rosat modern de la varietat Trepapat.

Maridatge: Ideal per a carpaccio, carns blanques (pollastre, porc), peixos blaus (salmó), pizzes i pastes.

Monjardín Rosado de Lágrima. Monjardín. DO Navarra. Cabernet
Sauvignon, Tempranillo 14,50€

Nota de cata: Nas fragant, amb records a llaminadures, fruites vermelles i tocs vegetals. En boca lleugerament llaminer, sensacions fresques, lleuger però intens amb final de fruites del bosc i gerds. Un vi tradicional a Navarra pel mètode del sagnat

Maridatge: Ideal per a tempures i arrebossats (croquetes, calamars), arrossos (caldosos, negres), fideues.

vins negres

Marmellans Celler Capçanes. DO Montsant.
Cariñena, Garnatxa.

Copa
11,50€ 3,00€

Nota de cata: color cirera rivets violacis. Intenses aromes de fruits vermells com la cirera i la maduixa. Boca saborosa i equilibrada amb una textura suau. Final fresc, de bona intensitat

Maridatge: Ideal per a carns blanques i vermelles, pastes amb tomàquet, arrossos de carn i verdures

Herència Altés Negre. DO Terra Alta. Garnatxa. Eco

15,00€

Nota de cata: color violeta brillant. Predominen les aromes de fruita vermella i negra, complementades amb espècies i tocs de muntanya baixa. Boca d'entrada fresca, pas sucós, tanins dolços, notes de cacau i regalèssia. Volum i equilibri

Maridatge: Ideal amb amanides complexes, verdures, bacallà confitat, porc ibèric.

Izadi. DOQ Rioja. Tempranillo

17,50€

Nota de cata: color vermell robí. Nas perfumat, aromes de fruita vermella, regalèssia i vainilla sobre lleugers torrats. Boca àmplia i cremosa, amb textura sucosa de fruita fresca, notes especiades i làctiques. Final llarg i balsàmic

Maridatge: ideal amb embotits, pastes amb carn, escalivades, carns blanques i vermelles a la graella

Rudeles 23 Rudeles. DO Ribera del Duero. Tinta Fina

18,50€

Nota de cata: color vermell picota. Nas intens, amb aromas de fruita vermella i negres a saó, notes balsàmiques i de pebre. Boca fresca, saborosa i estructurada, de fruita cruixent i aromas a regalèssia. Final bo i persistent

Maridatge: Ideal amb carns vermelles a la graella (Hamburguesa de vedella, filet)

Terrer d'Aubert Vinyes del Terrer. DO Tarragona: Cabernet Sauvignon. Eco

22,50€

Nota de cata: color robí profund. Delicades aromes a fruits negres i herbes mediterrànies, sobre lleugers torrats de fustes nobles. A la boca és potent i intens, de bella estructura. Un gran Cabernet de perfil mediterrani

Maridatge: Ideal per a plats contundents, sobretot les carns vermelles a la graella i les aromes torrades del vi.

cavas/champagnes

Copa

Princesse Dhouda Brut Nature 16,00€ 3,50€
Vinum. DO Cava. Macabeo, Xarel.lo, Parellada

Nota de cata: color groc intens. Molt expressiu, amb aromes de poma, crema de llimona i rovell torrat, amb lleugers records de pastisseria fina. Boca seca, de gran frescor, textura cruixent. Final lleugerament amarg.

Maridatge: Ideal per a aperitius, mariscs, peixos blaus i blancs a la graella.

Carles Andreu Rosat Brut Reserva 18,00€
DO Cava. Trepat. Eco

Nota de cata: color rosa pàl·lid brillant. Nas intens, on dominen les notes de fruita vermella, i els records de llaminadures. La seva entrada és fresca i intensa, de bombolla cruixent, amb un cert aire vinós que li aporta caràcter.

Maridatge: Ideal per als entrants (carpaccio, salmorejo), tot tipus de carns vermelles, paelles, arrossos.

Parés Baltà 20,00€
DO Cava. Xarel.lo, Macabeo, Parellada. Bio

Nota de cata: color groc daurat, de bombolla fina. Nas intens, amb aromes a fruites blanques madures, ametlles torrades i fleca. Boca cremosa i envoltant, amb delicades aromes a torrats de criaça. Final persistent.

Maridatge: ideal per a infinitat de plats, especialment peixos a la planxa i els arrossos de tota mena.

Recaredo. Terrers Brut Nature Gran Reserva 29,00€
Corpinnat. Xarel.lo, Macabeo, Parellada. Bio

Nota de cata: Nas fragant, profund, destaquen les aromes de fruita blanca madura, notes de pastisseria i fins fumats, matisos de flor d'ametller. A la boca és opulent, de frescor vibrant que li aporta el terra, carbònic de fina bombolla perfectament integrada, textura delicada i cremosa. Final infinit, on afloren les aromes torrades de criaça sobre lleugers anisats. Nascut al Cor del Penedès.

Maridatge: Ideal per a plats més contundents, des de peixos al forn, carns vermelles, i arrossos caldosos.

Delamotte Brut Reserva 54,00€
Delamotte. AOC Champagne. Chardonnay
Pinot Noir, Pinot Meunier

Nota de cata: Nas elegant, aromes de fruita madura, torrats i fruits secs. Boca greixosa, amb amplitud, la seva bombolla fina i delicada ens aporta una textura cremosa i envoltant, equilibrat i profund. "Elaborat amb raïms dels millors Gran Cru de la Xampanya".

Maridatge: Molt versàtil, ideal per a tot tipus de plats.