

vins blancs

	<u>Copa</u>
<p>Marmellans Celler Capçanes. DO Catalunya. Garnatxa Blanca, Macabeo</p> <p>Nota de tast: 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>	14,00€ 3,50€
<p>Marques de Vizhojas. Albariño</p> <p>Nota de tast: 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>	16,00€
<p>Vaiet. Celler Espelt. DO Empordà. Garnatxa Blanca, Macabeo. Eco</p> <p>Nota de tast: color groc amb reflexes verdosos. Nas intens, on predominen les notes de poma i llimona, sobre lleugers tocs anisats. A la boca la seva fresca acidesa, li aporta una textura rica i cruixent. Viu i refrescant</p> <p>Maridatge: ideal per a peixos confitats i al forn, plats mar i muntanya</p>	16,00€
<p>Basa. Telmo Rodríguez. DO Rueda. Verdejo</p> <p>Nota de tast: 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>	18,50€
<p>Alta Alella Pansa Blanca. Alta Alella. DO Alella. Pansa Blanca. Eco</p> <p>Nota de tast: 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>	19,50€
<p>Gesamí. Gramona. DO Penedés. Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Moscatell. Eco</p> <p>Nota de tast: 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>	22,00€

vins rosats

Marmellans Celler Capçanes. DO Montsant. Garnatxa
Peluda, Syrah

Copa

14,00€ 3,50€

Nota de tast: 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.

Monjardín Rosado de Lágrima. Monjardín. DO Navarra. Cabernet
Sauvignon, Tempranillo

15,00€

Nota de tast: Nas fragant, amb records a laminer, 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.

Els Nanos Rosat. Josep Foraster. DO Conca del Barberà. Trepat. Eco

16,00€

Nota de tast: 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 especiats i vegetals refrescants. Rosat modern de la varietat Trepat.

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

vins negres

Marmellans Celler Capçanes. DO Montsant.
Cariñena, Garnatxa.

Copa
14,00 3,50€

Nota de tast: 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

Espelt Vidivi. Celler Espelt. DO Empordà. Garnatxa, Merlot. Eco

18,00€

Nota de tast: color violeta brillant. Predominen les aromes de fruita vermella, complementades amb espècies i tocs de muntanya baixa. Boca fresca, amb tanins sedosos, destaquen les notes de cacau i regalèssia. Elegant i equilibrat

Maridatge: ideal amb amanides complexes, verdures, bacallà confitat, porc ibèric

Izadi. DOQ Rioja. Tempranillo

19,00€

Nota de tast: 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

20,00€

Nota de tast: Color vermell picota. Nas intens, amb aromes de fruita vermella i negres a saó, notes balsàmiques i de pebre. Boca fresca, saborosa i estructurada, de fruita cruixent i aromes 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

25,00€

Nota de tast: 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

Maria Casanovas Brut Nature 17,00€ 4,00€
DO Cav. Macabeo, Parellada i Xarel·lo Eco.

Nota de tast: Color groc daurat amb reflexes verdosos. Nas afruitat on destaca la fruita blanca. Net. A la boca és un carbònic ben integrat, saborós, amb bona acidesa i notes cítriques i torrades.

Maridatge: Pot maridar amb menjars potents fins i tot amb més suaus, des de plats picants i formatges forts, fins a peixos i aus.

Cygnus Sador Brut Nature Reserva. U més U. 20,00€
DO Cava. Xarel·lo, Macabeo, Parellada Eco

Nota de tast: Color groc daurat, de bombolla fina i delicada. Nas de fruita blanca, notes cítriques i de pastisseria. A la boca és equilibrat, cremós i elegant

Maridatge: Pasta, arrossos, marisc i carns blanques

Llopart Brut Nature Reserva. 25,00€
Corpinnat. Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay Eco

Nota de tast: Groc, net i brillant. Nas afruitat, amb aromes varietals. A la boca és un carbònic ben integrat, afruitat, amb notes torrades i fruits secs.

Maridatge: Aperitiu, arrossos caldosos, marisc a la planxa, arrossos de peix, caça menor.

Gramona Imperial Gran Reserva Brut. 36,00€
Corpinnat. Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay. Eco

Nota de tast: Groc pàl·lid, amb reflexos daurats. Nas de fruita de pinyol, flors blanques, pell de llimona i massapà. En boca és amable, ampli, cremós i vellutat.

Maridatge: Aperitiu, entrants, amanides, arrossos, pasta, marisc, carns blanques.

Delamotte Brut Reserva 55,00€
Delamotte. AOC Champagne. Chardonnay
Pinot Noir, Pinot Meunier

Nota de tast: Color groc palla. Nas d'aromes fruiters, fruita madura, notes torrades i fruita seca. A la boca és gras, llarg, rodó i amb bona acidesa.

Maridatge: Molt versàtil, amb aperitiu, durant el menjar o fins i tot per a postres o sobretaula.