

INDEX

Escumosos frescs o estructurats / Espumosos frescos o estructurados / Sparkling, light or deep



Rosats lleugers i afruitats / Rosados ligeros y afruitados / Rose, light and fruity



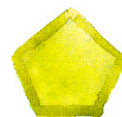
Blancs fluides i profunds / Blancos fluidos y profundos / White, fluid and long



Blancs lleugers i afruitats / Blancos ligeros y afruitados / Whites, light and fruity



Blancs intensament perfumats / Blancos altamente perfumados / Whites, intensely aromatic



Blancs densos i amplis / Blancos densos y amplios / Whites, dense and full



Negres fluides, lleugers i profunds / Tintos fluidos, ligeros y profundos / Red, light and long



Negres afruitats i sucosos / Tintos afruitados y jugosos / Red, fruity and juicy



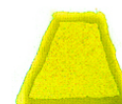
Negres de mig cos / Tintos de medio cuerpo / Red, medium body and complex



Negres potents, densos i foscos / Tintos potentes, densos y oscuros / Red, full and rich



Els nostres Vins Dolços / Nuestros vinos Dulces / Our Sweet wines





CATALUNYA

<i>Josep M^a Ferret i Guash</i> <i>Josep M^a Ferret i Guash</i> <i>Brut Nature Reserva</i> <i>Macabeu, Xarel·lo, Parellada (DO Cava)</i>	19,50€
<i>Titiana</i> <i>Titiana</i> <i>Brut Reserva</i> <i>Pansa Blanca (DO Cava)</i>	34,00€
<i>Celler Vell</i> <i>Estruch Rosat</i> <i>Brut Nature <u>Rosado</u></i> <i>Pinot Noir (DO Cava)</i>	22,50€
<i>Jaume Llopart Alemany</i> <i>Jaume Llopart Alemany</i> <i>Brut Reserva</i> <i>Macabeu, Xarel·lo, Parellada (DO Cava)</i>	25,00€
<i>Gramona</i> <i>Imperial</i> <i>Brut Gran Reserva</i> <i>Macabeu, Xarel·lo, Chardonnay (Corpina)</i>	34,00€
<i>Recaredo</i> <i>Serrer del Vell</i> <i>Brut Nature Gran Reserva</i> <i>Macabeu, Xarel·lo (Corpina)</i>	44,00€
<i>Julia Bernet</i> <i>60 x 40</i> <i>Brut Nature</i> <i>Chardonnay, Xarel·lo (Corpina)</i>	34,50€

FRANÇA

<i>Baron Fuente</i>	66,00€
<i>Millésimé brut</i>	
<i>Charðonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier (AOC Champagne)</i>	
<i>Taittinger</i>	
<i>Brut reserve</i>	59,50€
<i>Charðonnay, Pinot Noir, Pinot Menier (AOC Champagne)</i>	



ROSATS

<i>Coca i fitó</i> Rosat <i>Merlot (DO Penedes)</i>	28,00€
<i>Eccocivi Celler</i> Montrodó <i>Merlot, Petit Verdot (Vi de Girona)</i>	19,00€
<i>Jaume Llopart Alemany</i> Rosat <i>Cabernet Sauvignon (DO Penedes)</i>	19,00€



CATALUNYA

<i>La Fou</i> <i>Els Ameles</i> <i>Garnatxa blanca (DO Terra Alta)</i>	27,50€
<i>Celler Tarroné</i> <i>Merian</i> <i>Garnatxa Blanca (DO Terra Alta)</i>	19,00€
<i>Celler Augustus Forum</i> <i>Xarel.lo Vermell</i> <i>Xarel.lo vermell (DO Penedés)</i>	24,50€
<i>Heretat Mont Rubí</i> <i>White</i> <i>Xarel.lo (DO Penedés)</i>	21,50€

ESPANYA

<i>Bodegas Valdesil</i> <i>Valdesil</i> <i>Godello (DO Valdeorras)</i>	28,00€
<i>Pazo de Casanova</i> <i>Casanova</i> <i>Treixadura (DO Ribeiro)</i>	18,50€



CATALUNYA

<i>Celler Abdal</i> Picapoll <i>Picapoll (DO Pla de Bages)</i>	22,50€
<i>Vividors del Vi</i> Coll De La Sitja <i>Macabeu (DO Penedés)</i>	19,90€
<i>Gramona</i> Gessamí <i>Sauvignon Blanc, Muscat d'Alexandria i Muscat de Frontignan (DO Penedés)</i>	19,90€

ESPANYA

<i>Palacios Remondo</i> Placet de Valltomelloso <i>Viura (DO Rioja)</i>	35,50€
--	--------

INTERNACIONAL

<i>Dr Loosen</i> Dr L Seco <i>Reisling (Mosel Saar Ruwer; Alemanya)</i>	19,00€
--	--------

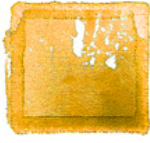


CATALUNYA

<i>Reventós d'Alella</i> Tina 9 <i>Pansa Blanca (DO Alella)</i>	25,00€
<i>Can Martons</i> Can Martons <i>Pansa Blanca (DO Alella)</i>	26,90€
<i>Castell d'Encus</i> Ekam <i>Riesling, Albariño (DO Costers del Segre)</i>	36,50€
<i>Vega Aixalà</i> La Bauma <i>Garnatxa Blanca, Chardonnay (DO Conca de Barberà)</i>	26,90€
<i>Celler Obaga</i> Blanc de Noir <i>Macabeo, Garnatxa (DOQ Priorat)</i>	24,00€

ESPANYA

<i>Bodegas Álvarez Díez</i> Perplejo <i>Verdejo (DO Rueda)</i>	18,00€
<i>Bodegas Terras Gauda</i> Terras Gauda <i>Albariño, Loureiro, Caíño Blanco (DO Rias Baixas)</i>	27,00€
<i>Granite Post</i> Granite Post <i>Albariño (DO Rias Baixas)</i>	34,00€



CATALUNYA

Baronia d'entença 20,00€
La Germana
Macabeu, Muscat de Gra Petit (D.O.Montsant)

Celler Espolla 26,50€
Clos de les Dòmines
Garnatxa Blanca y Rosada, Cariñena Blanca (D.O. Empordà)

ESPANYA

Bodegas Álvarez Díez
Mantel Blanco 28,50€
Verdejo (DO Rueda)

FRANÇA

Domaine Gaiot
Côtes d'Auxerre Corps de Garde
Chardonnay (Bourgogne) 52,50€

Benoît Courault
Le Petit Chenin
Chenin blanc (Anjou- Samur Loire) 52,50€

INTERNACIONALS

Cantina Benanti
Pietramarina
Carricante (Etna Bianco- Sicilia "Italia") 58,00€

Marisa Cuomo
Costa d'Amalfi
Carricante (Furore) 54,00€



CATALUNYA

<i>Poblets del Montsant</i> Poblets Negre <i>Garnatxa Samsó Syrah (DO Montsant)</i>	29,00€
<i>Celler Joan d'Anguera</i> L'Hostal <i>Syrah, Garnatxa (DO Montsant)</i>	79,00€
<i>Celler Vega Aixalà</i> Viern <i>Syrah, Garnatxa, Caberet Sauvignon (DO Conca de Barberà)</i>	29,90€
<i>Dit Celler</i> Selenita <i>Garnatxa (DO Montsant)</i>	21,00€
<i>Heretat Oller del Mas</i> Bernat Oller <i>Merlot, Picapoll (DO Pla de Bages)</i>	25,00€
<i>Abadia de Poblet</i> Abadia de Poblet Negre <i>Trepat, Garrot, Garnatxa, Ull de llebre (DO Conca de Barberà)</i>	31,00€
<i>Foresta Vins</i> Cau de Llops <i>Marselan, Syrah (Massis de Garraf)</i>	24,00€
<i>Heretat Montrubí</i> Gaintus Radical <i>Sumoll (DO Penedès)</i>	26,50€

INTERNACIONAL

Paolo Scavino
Bric de Fiasc
Nebbiolo (Barolo-Piemonte "Italia")

148,00€



CATALUNYA

<i>Vinicola del Priorat</i> Onix Clasic <i>Garnatxa, Samsó (DOQ Priorat)</i>	21,50€
<i>Cellers Underground</i> Clos d'Estima <i>Syrab, Ull de Llebre (DO Penedés)</i>	19,00€
<i>La Fou</i> El Sender <i>Garnacha, Syrah (DO Terra Alta)</i>	23,50€
<i>Bodegas Rebeldes</i> Rebeldes <i>Garnatxa negra, Syrah, (DO Montsant)</i>	19,00€
<i>Sentits Bcn</i> Surrealista <i>Garnatxa, Merlot, Syrah (DO Empordà)</i>	24,00€
<i>Loxarel</i> Amaltea <i>Ull de llebre, Merlot, Cabernet (DO Penedés)</i>	19,00€
<i>Vins del Terrer</i> Terrer d'Aubert <i>Garnatxa, Cabernet (DO Tarragona)</i>	26,50€

ESPANYA

<i>Viñedos Singulares</i> Corral del Obispo <i>Mencía (DO Bierzo)</i>	19,00€
<i>Bodegas Borsao</i> 5 Picos <i>Garnacha (DO Campo de Borja)</i>	29,00€
<i>Juan Gil</i> 12 Meses <i>Monastrell (DO Jumilla)</i>	23,50€
<i>Bodegas Mauro</i> Mauro <i>Tempranillo, Syrah (Castilla y León)</i>	31,00€

FRANÇA

Jérôme Jouret
La Coulée Douce
Syrah (Bordeaux) 55,50€

Jean- Paul Thévenet
Vielles Vignes
Gamay (Morgon) 41,00€

Hervé Soubaut
La Souteromme
Gamay (Vins de Pays) 40,00€

INTERNACIONAL

Casella wines
Yellow Tail
Syrah (South Australia "Australia") 19,50€



CATALUNYA

<i>Celler Acústic</i> Braó <i>Garnatxa, Samsó (DO Montsant)</i>	59,90€
<i>Heretat Oller del Mas</i> Arnau Oller <i>Merlot (DO Pla de Bages)</i>	46,50€
<i>Bodegas Abadal</i> Abadal 3.9 <i>Cavernet Sauvignon, Syrah (DO Pla de Bages)</i>	59,90€
<i>Scala Dei</i> Prior <i>Cavernet Sauvignon, Carinyena, Garnatxa, Syrah (DOQ Priorat)</i>	56,00€
<i>Terroir al Límit</i> Terra de cuques <i>Garnatxa, Samsó (DOQ Priorat)</i>	47,00€
<i>Cellers Taroné</i> Punt i ... <i>Garnatxa, Syrah (DO Terra Alta)</i>	21,50€
<i>Mas d'en Gil</i> Coma Vella <i>Garnatxa negra, Garnatxa Peluda, Samsó, Syrah (DOQ Priorat)</i>	41,00€
<i>Vins Inquiets</i> Guineu i Raim <i>Garnatxa i Samsó (DO Montsant)</i>	22,50€

ESPANYA

<i>Bodegas Luís Cañas</i> Crianza <i>Tempranillo, Garnacha (DO Rioja)</i>	20,50€
<i>Palacios Remondo</i> La Montesa <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo (DO Rioja)</i>	22,50€
<i>Finca Allende</i> Allende <i>Tempranillo (DO Rioja)</i>	37,50€
<i>Frontonio</i> Microcósmico <i>Garnacha (IGP Valdejalón)</i>	21,50€
<i>Viñedos de Contino</i> Contino Reserva <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha (DO Rioja)</i>	42,50€
<i>Bodegas Roda</i> Roda II <i>Tempranillo, Garnacha, Graciano (DO Rioja)</i>	47,50€
<i>Bodegas Muga</i> Prado Enea <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano (DO Rioja)</i>	62,00€
<i>Señorio de San Vicente</i> San Vicente <i>Tempranillo Peludo (DO Rioja)</i>	58,00€

<i>Pago de los Capellanes</i> Roble <i>Tinta fina (DO Ribera de Duero)</i>	24,00€
<i>Tinto Pesquera</i> Pesquera Crianza <i>Tinta Fina (DO Ribera del Duero)</i>	54,00€
<i>Bodegas Altos del Terral</i> Altos del Terral <i>Tinta Fina (DO Ribera del Duero)</i>	29,50€
<i>Pago de los Capellanes</i> Reserva <i>Tinta Fina, Cabernet Sauvignon (DO Ribera del Duero)</i>	56,00€
<i>Bodegas Vega Sicilia</i> Alión <i>Tinta Fina (DO Ribera Duero)</i>	89,50€
<i>Bodegas Pingus</i> Flor de Pingus <i>Tinta Fina (DO Ribera Duero)</i>	198,00€
<i>Vega Sicilia</i> Valbuena 5º <i>Tinta Fina (DO Ribera Duero)</i>	195,00€
<i>Vega Sicilia</i> Unico <i>Tinta Fina (DO Ribera Duero)</i>	452,00€
<i>Bodegas Enate</i> Enate Crianza <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon (DO Somontano)</i>	19,05€

FRANÇA

Domaine François Villard
Reflét 78,00€
Syrah (AOC Saint Joseph “Côtes du Rhône”)

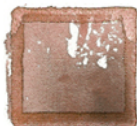
H. Boüard Laforest
La Fleur de Boüard 86,00€
Merlot, Cabernet Franc (AOC Lalande de Pomerol “Bordeaux”)

Domaine Jean-Louis Chave
Saint Joseph 88,00€
Syrah (AOC Saint Joseph “Côtes du Rhône”)

Jacques Confuron
1er Cru Les Chaboeuf 178,00€
Pinot Noir (AOC Nuits ST George “Bourgogne”)

INTERNACIONAL

Silva Imparato
Montevetrano 87,00€
Cabernet Sauvignon, Merlot, Anglanico (Campania “Italia”)



CATALUNYA

<i>Cérvoles Celler</i> Cérvoles <i>Ull de llebre, Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Merlot (DO Costers del Segre)</i>	41,00€
<i>Castell de Perelada</i> Finca Espolla <i>Monastrell, Syrah (DO Empordà)</i>	29,50€
<i>Portal del Montsant</i> SantBru <i>Garnatxa, Carinyena (DO Montsant)</i>	39,50€
<i>Clos del Portal</i> Negre de Negres <i>Garnatxa negra, Samó, Syrah, Cabernet Sauvignon (DOQ Priorat)</i>	39,50€
<i>Scala Dei</i> Heretge <i>Carinyena (DOQ Priorat)</i>	59,00€
<i>Mas Doix</i> Doix <i>Garnatxa, Samó, Merlot (DOQ Priorat)</i>	120,00€
<i>Terroir al limit</i> Les Manyes <i>Garnatxa, (DOQ Priorat)</i>	254,00€
<i>Terroir al limit</i> Les Toses <i>Garnatxa, (DOQ Priorat)</i>	254,00€

ESPAÑA

Enrique Mendoza Viticultor

Santa Rosa

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah (DO Alicante)

58,50€

Bodegas Tesalia

ARX

Tintilla de Rota, Syrah, Petit Verdot (DO VT de Cádiz)

58,00€

Bodegas y viñedo Pintia

Pintia

Tinta de Toro (DO Toro)

61,00€

INTERNACIONALS

<i>Chryseia</i> P+S <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz... (Douro "Portugal")</i>	78,00€
<i>Felsina</i> Rancia <i>Sangiovese (Chianti Classico "Italia")</i>	342,00€
<i>Farnese Vini</i> Edizione Cinque Autoctoni <i>Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro, Malvasia (Vino da Tavola "Italia")</i>	74,00€
<i>Giorgio Primo</i> La Massa <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot (Toscana "Italia")</i>	220,00€



DOLÇOS

<i>Klein Constantia Eate</i> <i>Klein Constantia</i> <i>Frontignac, Pontac, Muscadell, Steel (South Africa)</i>	86,00€
<i>Alice Bel Colle</i> <i>Moscato d'Asti</i> <i>Moscato (D.O.C.G Asti)</i>	19,00€
<i>Vinyes del Terrer</i> <i>Ranci - Terenal d'Aubert</i> <i>Garnacha (D.O. Tarragona)</i>	34,50€
<i>Vinyes del Terrer</i> <i>Terrenal d'Aubert (50cl)</i> <i>Garnacha, Cabernet Sauvignon (DO Taragona)</i>	26,00€
<i>Alta Alella</i> <i>Dolç Mataró (50cl)</i> <i>Monastrell (DO Alella)</i>	32,00€
<i>Bodegas Tradición</i> <i>PedroXiménez VOS</i> <i>Pedro Ximénez (DO Jerez)</i>	87,50€ 9,50€ (per copes)
<i>Quinta Noval</i> <i>Noval Tawny 10 anys (75cl)</i> <i>Touriga Nacional... (Porto "Portugal")</i>	7,50€ (per copes)