

Carta de Vins





El Celler

*És la nostra selecció, una tria d'estils de vins
"clàssics, com més moderns",
de diferents zones vinícoles,
elaboracions i temps d'envelliment,
amb una personalitat de gustos
i sabors diferents per satisfer la seva elecció.*

VINS DE LA CASA

(Joves, frescos, afruïtats. . .)

VEREMAT – (Blanc / Rosat / Negre)
D.O. Empordà.



7,20€
Copa: 1,80€

CAVES

Gran Bach Brut – D.O. Cava

(Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel·lo)
“Un Cava de la Casa”.



9,90€
Copa: 2,50€

Bertha Lounge – D.O. Cava

(Macabeo, Parellada, Xarel·lo)
“Un cava Mestre”.



13,30€

Anna de Codorniu Brut Nature – D.O. Cava

(Xarel·lo, Chardonnay, Macabeu, Parellada)
“La icona del celler”.



12,20€

Parxet Brut Nature – D.O. Cava

(Pansa Blanca, Parellada, Macabeu)
“El cava d’Alella”.



17,00€

Juvé & Camps Reserva de la Família – D.O. Cava

(Xarel·lo, Parellada, Macabeu)
“De bombolla fina i persistent”.



17,80€

Codorniu Reina M^o Cristina – D.O. Cava

(Pinot Noir)
“Blanc de Noirs. 100% Pinot Noir”.



20,00€

Gramona Imperial Brut – D.O. Cava

(Xarel·lo, Chardonnay, Macabeu)
“La garantia de qualitat”.



20,80€

Codorniu Pinot Noir Rosat – D.O. Cava

(Pinot Noir)
“Rosat de qualitat. Afruïtat”.



17,30€

Rovellats Imperial Brut de 37’5 cl. – D.O. Cava

(Xarel·lo, Chardonnay, Macabeu)
“La garantia de qualitat”.



12,40€

CHAMPAGNES

Pierre Mignon Brut Prestige – A.O.C. Champagne
(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)
“Elegant i sofisticat”.



29,80€

Moët & Chandon Imperial – A.O.C. Champagne
(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)
“El champagne més venut del planeta”.



34,10€

Laurent Perrier Brut – A.O.C. Champagne
(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)
“El Prestige d’una gran Maison”.



38,00€

Cordon Rouge Brut Rosé – A.O.C. Champagne
(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)
“Delicat perlatge, exquisit aroma”.



29,70€

VINS BLANCS

Espelt Chardonnay – D.O. Empordà
(Chardonnay)
“Una brisa d’estiu. Un bon Chardonnay 100%”.



11,20€
Copa: 2,80€

Murri – D.O. Empordà
(Garnatxa Blanca, Macabeu)
“Vi modern i equilibrat. Records a fruita blanca”.



10,90€
Copa: 2,70€

Eccoci Blanc – Catalunya
(Viogner, Roussane, Petit Manseng)
“Blanc català estil Côtes du Rhone”.



11,10€

Mas Oller Mar Blanc – D.O. Empordà
(Picapoll, Malvasia)
“Fresc, fragant, diferent. Fet a prop del mar”.



13,60€
Copa: 3,40€

Perelada Cigonyes – D.O. Empordà
(Macabeu)
“Del Castell de Perelada, blanc sec”.



10,80€
Copa: 2,70€

I Tant Blanc – D.O. Terra Alta
(Garnatxa blanca)
“Potent, frutal, golós, acidesa ben intregada”.



12,00€

VINS BLANCS

Moustillant Brut Vi d'Agulla – D.O. Penedès

(Parellada)

"El millor vi d'agulla. Vi ecològic".



10,40€

Perfum de Vi Blanc – D.O. Penedès

(Macabeu, Muscat, Moscatell)

"Ampli, potent i saborós".



12,10€
Copa: 3,00€

Raimat Chardonnay – D.O. Costers del Segre

(Chardonnay)

"Notas de préssec, lima, pinya. Un clàssic".



10,00€

Abadal Picapoll – D.O. Pla de Bages

(Picapoll)

"Raïm autòcton de la seva zona. lleuger i sec".



13,80€

Carramimbre Verdejo – D.O. Rueda

(Verdejo)

"Saborós, untuós i equilibrat".



9,70€
Copa: 2,40€

Viore Verdejo – D.O. Rueda

(Verdejo)

"Reminiscències a fruita tropical. Típic Verdejo".



9,60€

Saltimbanqui – D.O. Rueda

(Verdejo)

"Un vi jove, desenfadat, fresc, aromàtic, divertit i somniador".



12,00€
Copa: 3,00€

Iniesta Corazón Loco – V.T. Castilla

(Sauvignon blanc, Verdejo)

"El vi de Andrés Iniesta. La passió va per dintre".



9,70€

Condes de Albarei – D.O. Rías Baixas

(Albariño)

"Blanc lleugerament afruitat, amb un final sec".



12,10€
Copa: 3,00€

Albariño Paco & Lola – D.O. Rías Baixas

(Albariño)

"Vi blanc, modern i de qualitat".



14,60€
Copa: 3,60€

Albariño Pazo Baion – D.O. Rías Baixas

(Albariño)

"Espectacular vi i presentació. Poca producció".



16,60€

Moscato d'Asti Tosti – Itàlia

(Muscat)

"Intens, aromàtic i fresc".



12,10€
Copa: 3,00€

Kreuter Classic Riesling – Alemanya

(Riesling)

"Blanc floral, perfumat; vi de jardí".



12,90€
Copa: 3,20€

Kreuter Semi-Sec – Alemanya

(Riesling)

"Vi semi-dolç. Llaminer, licorós...".



13,50€
Copa: 3,40€

VINS ROSATS

Espelt Lledoner – D.O. Empordà
(Garnatxa Negra)
"Raïm autòcton de l'Empordà".



10,00€

Trapella – D.O. Empordà
(Syrah)
"Fàcil, divertit amb notes a fruits vermells".



10,90€
Copa: 2,70€

Espelt Coralí – D.O. Empordà
(Garnatxa negra, Merlot)
"Rosat palid, suau i sedós".



11,20€

Perelada Cigonyes – D.O. Empordà
(Garnatxa negra, Carinyena, Merlot)
"Vi singular, amb caràcter afruitat".



10,90€
Copa: 2,70€

Mas Oller Aquarel·lo – D.O. Empordà
(Garnatxa negra, Syrah)
"Afruitat, estructurat i amb bona acidesa".



14,00€
Copa: 3,50€

Gramona Rosat "Vi d'Agulla" – D.O. Penedès
(Syrah, Merlot)
"El millor vi d'agulla".



10,70€

Fortius – D.O. Navarra
(Merlot, Tempranillo)
"Diferent i novedós Navarra".



7,60€

Iniesta Corazón Loco Rosat – V.T. Castilla
(Bobal)
"Records a fruita vermella".



8,90€

Lealtanza – D.O.Ca. Rioja
(Tempranillo)
"Modern, afruitat, suau, lleuger...".



9,90€
Copa: 2,50€

Bodega Pirineos – D.O. Somontano
(Cabernet Sauvignon, Merlot)
"Un rosat d'alçada. Cireres, groselles...".



10,70€
Copa: 2,70€

Lambrusco Violetta de Giorgi – Itàlia
(Lambrusco)
"Dolç. Rosat d'Agulla".



8,50€

VINS NEGRES

Malcuat – D.O. Empordà

(Merlot, Garnatxa Negra, Syrah)

“Negre jove, expressiu amb un toc de fusta”.



Espelt Vidiví – D.O. Empordà

(Carinyena, Mazuelo, Garnatxa Negra)

“12 mesos en barrica. (Vilajuïga)”.



Mas Oller “Pur” – D.O. Empordà

(Marselan, Syrah)

“6 mesos en barrica. (Torrent – Baix Empordà)”.



Perelada Cigonyes – D.O. Empordà

(Marselan, Syrah)

“6 mesos en barrica. (Torrent – Baix Empordà)”.



Eccoci Negre – Vi del Gironès. (Sant Martí Vell)

(Garnatxa negra, Syrah)

“4 mesos en barrica. Producció limitada”.



Mas Oller “Plus” – D.O. Empordà

(Marselan, Syrah)

“Bon equilibri entre la fruita i la fusta”.



Avgstvs “Merlot – Syrah” – D.O. Penedès

(Merlot, Syrah)

“6 mesos en barrica. Actual, ben elaborat”.



Rotllan i Torra Reserva – D.O.Q. Priorat

(Cabernet Sauvignon, Carinyena, Mazuelo, Garnatxa Negra)

“Priorat tradicional. 24 mesos en barrica”.



La Brúixola – D.O.Q. Priorat

(Carinyena, Syrah, Garnatxa negra)

“Un vi d'actualitat”.



Brunus – D.O. Montsant

(Carinyena, Mazuelo, Garnatxa Negra, Syrah)

“Vi de mitja criança. Vi i zona de moda”.



I Tant Negre – D.O. Montsant

(Garnatxa negra)

“Bona entrada, amable, sedós, final llarg, amb personalitat”.



VINS NEGRES

Carramimbre Reserva – D.O. Ribera del Duero

(Cabernet Sauvignon, Tempranillo)

“Potent, amb un postgust llarg”.



24,60€

Carramimbre Roble – D.O. Ribera del Duero

(Tinta País, Cabernet Sauvignon)

“Celler petit a Peñafiel. Vi de 3 - 4 mesos en barrica”.



10,50€
Copa: 2,60€

Iniesta Corazón Loco – V.T. Castilla

(Graciano, Tempranillo)

“Jove, força de la joventut”.



9,70€

Duratón “Vi de Finca” – V.T. Castilla y León

(Syrah, Tempranillo)

“12 mesos en barrica, un descobriment...”.



21,60€

Austum de Tionio – D.O. Ribera del Duero

(Tempranillo)

“Estructurat i amb cos. 6 mesos en bóta”.



18,10€
Copa: 4,50€

Legaris Criança – D.O. Ribera del Duero

(Tempranillo)

“Vi modern, de la família Codorniu. 3 mesos en barrica”.



14,50€

Marqués de Vargas Reserva – D.O.Ca. Rioja

(Carinyena, Mazuelo, Garnatxa Negra, Tempranillo)

“Categoria a la copa, afinat reserva”.



19,10€

Luís Cañas Criança – D.O.Ca. Rioja

(Tempranillo, Garnatxa negra)

“De moda, moltes vegades no n'hi ha”.



12,90€
Copa: 2,70€

Marqués de Vitoria Criança – D.O.Ca. Rioja

(Tempranillo)

“Un vi fàcil, agradable, afinat i polit”.



11,00€
Copa: 2,80€

Beronia Criança – D.O.Ca. Rioja

(Tempranillo, Carinyena, Garnatxa negra)

“Versàtil, apte per tot l'àpat”.



10,60€
Copa: 2,70€

Viña Izadi Criança – D.O.Ca. Rioja

(Tempranillo)

“Un Rioja més modern, més sabor”.



11,60€
Copa: 2,90€

Viña Alberdi – D.O.Ca. Rioja

(Tempranillo)

“Classicisme a la copa, fusta, barrica, llarga criança”.



14,80€
Copa: 3,70€

Lambrusco Violetta de Giorgi – Itàlia

(Lambrusco)

“Dolç, Negre d'Agulla”.



8,50€

VINS DOLÇOS

Espelt Garnatxa – D.O. Empordà

(Garnatxa)

“El vi dolç tradicional de l’Empordà”.



10,90€
Copa: 2,70€

Espelt Moscatell – D.O. Empordà

(Moscatell)

“Floral, perfumat, càlid”.



12,70€
Copa: 3,20€

Moscatell Rotllan i Torra – D.O.Q. Priorat

(Moscatell)

“Moscatell clàssic amb criança en bóta”.



13,10€
Copa: 3,30€

Lustau PX San Emilio – D.O. Jerez

(Pedro Ximénez)

“Dens, untuós, aromes a panses i fruits secs”.



20,90€
Copa: 5,20€