



EL CELLER

És la nostra selecció de Vins, una tria d'estils clàssics, 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



MURRI BLANC – D.O. Empordà 10,00€
(Garnatxa blanca, Macabeu)

TRAPELLA ROSAT – D.O. Empordà 10,00€
(Syrah)

MALCUAT NEGRE – D.O. Empordà 10,00€
(Garnatxa negra, Merlot, Syrah)

NEREIDA

HOTEL
★★★

CAVES

Gran Bach Brut – D.O. Cava
(Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel·lo)
"Un Cava de la Casa".



Charlotte Rigaud Rva Brut Nature – D.O. Cava
(Macabeo, Parellada, Xarel·lo)
"Un cava equilibrat, sec".



Anna de Codorniu Blanc de Blancs – D.O. Cava
(Chardonnay, Macabeu, Parellada, Xarel·lo)
"Delicat, elegant i de frescor inconfundible".



Gramona Imperial Brut – D.O. Cava
(Xarel·lo, Chardonnay, Macabeu)
"La garantia de qualitat".



Codorniu Pinot Noir Rosat – D.O. Cava
(Pinot Noir)
"Rosat de qualitat. Afruitat".



CHAMPAGNES

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



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



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



Bollinger Sp. Cuvée Brut – A.O.C. Champagne
(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)
"Categoria, glamour i elegància d'un Champagne".



VINS BLANCS

<p>Espelt Chardonnay – D.O. Empordà (<i>Chardonnay</i>) "Una brisa d'estiu. Un bon Chardonnay 100%".</p>	 <p>13,00€ Copa: 3,00€</p>
<p>Mas Oller Mar Blanc – D.O. Empordà (<i>Picapoll, Malvasia</i>) "Fresc, fragant, diferent. Fet a prop del mar".</p>	 <p>15,50€ Copa: 3,60€</p>
<p>Perelada Cigonyes – D.O. Empordà (<i>Macabeu</i>) "Del Castell de Perelada, blanc sec".</p>	 <p>12,00€ Copa: 3,00€</p>
<p>Gerisena Blanc – D.O. Empordà (<i>Garnatxa blanca</i>) "4 Mesos d'envelliment en barriques de roure".</p>	 <p>14,50€</p>
<p>Coll de Roses Blanc – D.O. Empordà (<i>Macabeu, Chardonnay</i>) "Lleugerament sec i amb un toc ampli en boca".</p>	 <p>13,00€</p>
<p>Moustillant Brut Vi d'Agulla – D.O. Penedès (<i>Parellada</i>) "El millor vi d'agulla. Vi ecològic".</p>	 <p>11,50€</p>
<p>Can Sumoi Perfum – D.O. Penedès (<i>Macabeu, Moscatell</i>) "Ampli, potent i saborós".</p>	 <p>14,00€ Copa: 3,50€</p>
<p>El Gato Azul – D.O. Rueda (<i>Verdejo</i>) "Reminiscències a fruita tropical. Típic Verdejo".</p>	 <p>13,50€</p>
<p>Finca La Colina – D.O. Rueda (<i>Sauvignon blanc</i>) "Vinyes velles de la Finca més alta. Afruitat".</p>	 <p>16,70€</p>
<p>Albariño Paco & Lola – D.O. Rías Baixas (<i>Albariño</i>) "Vi blanc, modern i de qualitat".</p>	 <p>14,60€ Copa: 3,60€</p>
<p>Albariño Pazo Baion – D.O. Rías Baixas (<i>Albariño</i>) "Espectacular vi i presentació. Poca producció".</p>	 <p>17,50€</p>
<p>Moscato d'Asti Tosti – Itàlia (<i>Muscat</i>) "Intens, aromàtic i fresc".</p>	 <p>12,10€ Copa: 3,00€</p>

VINS ROSATS

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



11,50€

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



12,50€

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



12,00€
Copa: 3,00€

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



15,00€
Copa: 3,60€

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



11,90€

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



11,00€
Copa: 2,00€

VINS NEGRES

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)".



Mas Oller "Plus" – D.O. Empordà
(Marselan, Syrah)
"Bon equilibri entre la fruita i la fusta".



Augustus "Merlot – Syrah" – D.O. Penedès
(Merlot, Syrah)
"6 mesos en barrica. Actual, ben elaborat".



La Brúixola – D.O.Q. Priorat
(Carinyena, Syrah, Garnatxa negra)
"Un vi d'actualitat".



Idus de Vall·llach – D.O.Q. Priorat
(Cabernet, Carinyena, Garnatxa, Merlot, Syrah)
"Categoria a la copa".



Brunus – D.O. Montsant
(Carinyena, Mazuelo, Garnatxa Negra, Syrah)
"Vi de mitja criança. Vi i zona de moda".



Austum de Tionio – D.O. Ribera del Duero
(Tempranillo)
"Estructurat i amb cos. 6 mesos en bóta".



Figüero 12 Meses Cza – D.O. Ribera del Duero
(Tempranillo)
"Amb 12 mesos de Criança".



VINS NEGRES

Ramón Bilbao "Ed.Limitada" – D.O.Ca. Rioja
(*Tempranillo*)

""



15,50€

Marqués de Vitoria Criança – D.O.Ca. Rioja
(*Tempranillo*)

"Un vi fàcil, agradable, afinat i polit".



12,50€

Copa: 2,80€

Beronia Criança – D.O.Ca. Rioja
(*Tempranillo, Carinyena, Garnatxa negra*)

"Versàtil, apte per tot l'àpat".



12,50€

Copa: 3,00€

Viña Izadi Criança – D.O.Ca. Rioja
(*Tempranillo*)

"Un Rioja més modern, més sabor".



14,00€

Copa: 3,00€

Viña Alberdi – D.O.Ca. Rioja
(*Tempranillo*)

"Classicisme a la copa, fusta, barrica, llarga criança".



16,00€

Copa: 3,70€

Bravo de Rejadorada – D.O. Toro
(*Tempranillo*)

"Vi d'alta expressió, vi de nivell".



33,00€

VINS DOLÇOS

Espelt Garnatxa – D.O. Empordà
(*Garnatxa*)

"El vi dolç tradicional de l'Empordà".



11,00€

Copa: 2,70€

Espelt Moscatell – D.O. Empordà
(*Garnatxa*)

"Floral, perfumat, càlid".



12,00€

Copa: 3,20€

Lustau PX San Emilio – D.O. Jerez
(*Pedro Ximénez*)

"Dens, untuós, aromes a panses i fruits secs".



21,00€

Copa: 5,20€