

VINS BLANCS / VINOS BLANCOS

De l'Empordà

Petit Suneus D.O Empordà Suneus de Vilamaniscle <i>Garnatxa Blanca i Macabeu</i>	18,00€
M'Acabeu la Paciència D.O Empordà Maset Plana, Garriguella <i>Macabeu</i>	18,00€
Mar D.O. Empordà Mas Oller, Torrent <i>Picapoll i Malvasia</i>	19,00€
La Surreal D.O Empordà Wine is Social d'Anna Espelt <i>Chardonnay</i>	20,00€
Mosst D.O. Empordà Masia Serra, Cantallops <i>Garnatxa blanca i Moscatell</i>	20,00€
30.70 D.O. Empordà Hugas de Batlle, Colera <i>Garnatxa i Moscatell d'Alexandria</i>	20,00€
Celler Esclanya D.O. Empordà Celler Esclanya, Begur <i>Garnatxa, Malvesia, Petit Manseng i Marsanne</i>	20,00€
Clos de les Dòmines D.O. Empordà Cooperatiu d'Espolla, Alt Empordà <i>Garnatxa Blanca, Garnatxa Roja, Carinyena Blanca i Moscatell d'Alexandria, fermentat en botes</i>	21,00€
Flow Vi de Cruïlles, Baix Empordà Sota els Àngels, Cruïlles <i>Carinyena Negra sense filtrar, fermentat amb llevats propis, battonage suau i treball ECO-Biodinàmic</i>	22,00€
Singulars Vinyes Velles D.O. Empordà Mas Llunes, Garriguella <i>Carinyena Blanca</i>	27,00€
Sense Pressa Blanc Mas Geli, Pals D.O. Empordà <i>Garnatxa Blanca amb criança</i>	30,00€
Clos D'Agon Blanc D.O. Empordà Mas Gil, Calonge <i>Viognier, Roussane i Marsanne amb criança</i>	42,00€

De Catalunya

Pomell D.O. Penedès Mas Comptal, Avinyonet del Penedès <i>Chardonnay i Xarel·lo, Certificació ECO i vagà</i>	17,00€
Tanca els ulls Vi de Tarragona Celler d'en Cesc Boronat, Nulles <i>Malvasia Siciliana</i>	18,00€
Viognier D.O. Alella Raventós d'Alella, Santa Maria de Martorelles <i>Viognier, parcialment fermentat en botes</i>	18,00€
Biu Riesling D.O Costers del Segre Batlliu de Sort <i>Riesling i Viognier amb vinificació per separat i criança conjunta en dipòsits d'INOX durant 10 mesos en fines lies</i>	20,00€
Can Sumoi D.O. Penedès Can Sumoi, Juncosa del Montmell <i>Xarel·lo natural, battonage amb llevats autòctons</i>	21,00€
Els Bancals D.O. Penedès Celler de Can Suriol, Font-Rubí <i>Xarel·lo natural amb certificació ECO i treball biodinàmic. 8 mesos en bocois de castanyer</i>	22,00€
Gratitud Vi de Montmell, Baix Penedès Còsmic Vinyaters de Salvador Batlle <i>Sauvignon Blanc fermentat en àmfores d'argila i posterior criança en bota durant 3 mesos Certificació ECO amb criteris biodinàmics</i>	24,00€
Sicus Vi de Penedès Sicus de Bonastre <i>Cartoixà, vi fermentat en àmfores i maceració amb les pells</i>	24,00€
Blanc de Pissarres D.O.Q. Priorat Costers del Priorat, Bellmunt del Priorat <i>Garnatxa Blanca, Macabeu i Pedro Ximénez, fermentació espontània part en dipòsits d'INOX i part en barriques de roure francès de 225L</i>	26,00€
Joanots Vi del Penedès Cal Tiques de Joan Rubió, Santa Margarida i els Monjos <i>Macabeu, vi biodinàmic amb certificació orgànica fermentat en àmfora.</i>	27,00€
El Niu de la Cigonya D.O. Costers del Segre Bodegues Raimat <i>Xarel·lo, Chardonnay i Albariño, criança sobre lies i 9 mesos en bota de roure francès</i>	29,00€
Sons de Prades 2016 D.O. Conca de Barberà Família Torres <i>Chardonnay, parcialment fermentat en barrica durant 6 mesos</i>	37,00€

D' Espanya

Pazo señorans Colección **24,00€**

D.O Rias Baixas

Pazo de Señorans, Vall de Salnés

Albariño maceració amb lies durant 5 mesos i posteriorment criança en ampolla

Cucú **24,00€**

IGP Vinos de la Tierra de Castilla y León

Barcolobo, Castronuño

Verdejo

Finca Viñoa **24,00€**

D.O. Ribeiro

Finca Viñoa, Banga

Treixadura, Albariño, Godello i Loureiro, vi amb criança en bota

Finca La Nevera **35,00€**

D.O.C. Rioja

Nivarius de Nalda

Maturana Blanca, deu mesos sobre les seves propes mares en botes de roure francès, ou de formigó i nou mesos d'ampolla

De la resta del món

Grüner Veltliner **26,00€**

Kamptal, Alemanya

Martin & Anna Arndorfer

Grüner Veltliner, vi amb una criança de 7 mesos en dipòsits d'INOX i temps en barrica

Colette Gros **27,00€**

D.O. Appellation Chablis Controlée

Embotellat per Cyril Gautheron Chardonnay

VINS ROSATS / VINOS ROSADOS

De l'Empordà

Anhel 16,00€

D.O. Empordà
Pere Guardiola, Capmany
Garnatxa Negra

Amic 21,00€

D.O. Empordà
Clos d'Agón, Calonge
Garnatxa negra

Tot d'Una 21,00€

Vi de Rabós d'Empordà
Rim de Jordi Esteve
Garnatxa Roja, Blanca i Negra
Llevats autòctons i criteris de mínima intervenció

Confiança 26,00€

Vi d'Agullana, Alt Empordà
Còsmic Vinyaters de Salvador Batlle
Garnatxa Roja fermentada amb llevats indígenes durant 2 mesos en àmfora d'argila

De Catalunya

Brunus 20,00€

D.O. Montsant
Portal del Montsant, Marçà
Garnatxa negra

Gran Caus 24,00€

D.O. Penedès
Can Ràfols dels Caus, Avinyonet del Penedès
Merlot, Certificació ECO

VINS ROIGS / VINOS ROJOS

Raïm de coloració lleugerament vermellosa / Uva de coloración ligeramente rojiza
White wine made with "light red"

De l'Empordà

Camí de Cormes **24,00€**

D.O. Empordà
Roig Parals, Mollet de Peralada
Garnatxa roja passada per fusta

Singulars Vinyes Velles **25,00€**

D.O. Empordà
Mas Llunes, Garriguella
Garnatxa roja

Vinya Selva de Mar **26,00€**

D.O. Empordà
Celler Mas Estela, Selva de Mar
Garnatxa Roja i Moscat d'Alexandria
Vi jove ECO amb treball biodinàmic

De Catalunya

Vermell **20,00€**

D.O. Penedès
Can Descregut, Viloví del Penedès
Xarel·lo vermell, criança en lies i batonnage durant 4 mesos

Tanca els ulls **25,00€**

Vi de Tarragona
Celler d'en Cesc, Nulles
Cartoixà de Marina

VINS NEGRES / VINOS TINTOS

De l'Empordà

Mas Geli **18,00€**

D.O. Empordà
Mas Geli, Pals

Garnatxa negra i Merlot, certificació ECO

Senglar **19,00€**

D.O. Empordà
Celler Mas Romeu, Palau-Saverdera

Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Merlot, Syrah, Samsó, Monastrell i Cabernet Franc, 18 mesos de criaça en botes

Rhodes **20,00€**

D.O. Empordà
Mas Llunes, Garriguella

Samsó, Garnatxa Negra i Cabernet Sauvignon criaça en bot

De Fruita Mare **21,00€**

Vi de Vilajuïga
LaNatural de Rafa Camps

Garnatxa i Carinyena, vi jove amb maceració carbònica

Selecció Vinyes Velles **21,00€**

D.O. Empordà
Martí Fabrà, Sant Climent Sascebes

Garnatxa, Samsó i Ull de llebre, vi amb criaça de 12 mesos en botes de roure francès

Els Gorgs **21,00€**

D.O. Empordà
Celler Mas Estela, Selva de Mar

Garnatxa Negra, vi jove amb certificació ECO i criteris biodinàmics

Amic **22,00€**

D.O. Empordà
Mas Gil, Calonge

Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah i Carinyena. 6 mesos en bota

Blauet **22,00€**

Vi de Garriguella
Maset Plana, Garriguella

Malbec amb criaça de 7 mesos en bota

SOMIADORS **23,00€**

D.O. Empordà
7 Magnífics

Garnatxa i Carinyena, criaça de 9 mesos en bota

Encarinyades **26,00€**

Vi d'Agullana, Alt Empordà
Còsmic Vinyaters de Salvador Batlle

Carinyenes Blanca, Negra i Gris, fermentació en àmfora d'argila

Balitrà **30,00€**

Empordà, Calonge
Bodega Viniric

Garnatxa Negra, 10 mesos de barrica en roure

Camí de Cormes **35,00€**

D.O. Empordà
Celler Roig Parals, Mollet de Peralada

Samsó, 12 mesos en botes de roure francès

Finca Malaveïna **36,00€**
D.O. Empordà
Vins i Caves Perelada, Garriguella
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Syrah i Garnatxa negra. 18 mesos de criança en botes

Finca Butarós **38,00€**
D.O. Empordà
Mas Llunes, Garriguella
Carinyena i Garnatxa Negra, criança de 12 mesos

Sota els Àngels 2007 **42,00€**
D.O. Empordà
Celler Sota els Àngels, Cruïlles
*40% Carménère, 39% Merlot, 10% Syrah, Cabernet Sauvignon i Samsó
12 mesos en bota de roure francès*

Puig de Guàrdies **44,00€**
D.O. Empordà
Mas Romeu, Palau-Savardera
Syrah i Monastrell amb criança de 12 mesos en barrica de roure francès

Sota els Àngels 2008 **46,00€**
D.O. Empordà
Celler Sota els Àngels, Cruïlles
43% Cabernet Sauvignon, 38% Samsó i 19% Carménère. 12 mesos en bota de roure francès

Aires de Garbet **53,00€**
D.O. Empordà
Castell de Peralada, Alt Empordà
100% Garnatxa . 15 mesos en botes de roure francès

Clos Adrien **53,00€**
D.O. Empordà
Terra Remota, Sant Climent Sescebes
90% Syrah i 10% Garnatxa Negra, 2 anys en botes de roure francès

Finca Garbet **132,00€**
D.O. Empordà
Vins i Caves Peralada, Colera
Syrah, 18 mesos en bota

De Catalunya

La Sendal **18,00€**
D.O. Montsant
Celler de Capçanes, Tarragona
Garnatxa, Merlot i Syrah, 9 mesos de criança en botes

El Sender **21,00€**
D.O. Terra Alta
LaFou Celler, Batea
Garnatxa Negra i Syrah

Trepat **22,00€**
D.O. Conca del Barberà
Josep Foraster, Montblanc
Trepat envellit 6 mesos en barrica de roure francès

Brunus **22,00€**
D.O. Montsant
Portal del Montsant, Marçà
Carinyena i Garnatxa. 12 mesos en botes de roure francès

El Templari **23,00€**

D.O. Terra Alta
Bàrbara Forés, Gandesa

Morenillo, 13 mesos en botes de roure francès

Wiss **25,00€**

D.O. Montsant

Samsó, vi jove natural amb certificació ECO i sense sulfurós afegit

Les Brugueres **26,00€**

D.O.Q. Priorat
La Conreria, Escaladei

Garnatxa Peluda, Garnatxa Negra i Syrah criança de 10 mesos

Via Fora **26,00€**

Vi de Rodonyà

Còsmic Vinyaters de Salvador Batlle Sumoll. Vi natural fermentat en àmfora

Santbru **29,00€**

D.O. Montsant
Portal del Montsant, Marçà

Carinyena, Garnatxa Negra i Garnatxa Peluda. 14 mesos de criança en botes de roure francès

Carinyós **38,00€**

Garcia, Priorat
Bodega Los Comuns

100% Carinyena. Vi sense additius, passat per bota 6 mesos

Purgatori **41,00€**

D.O. Costers del Segre
Familia Torres

Carinyena, Garnatxa i Syrah. 15 mesos en bota de roure francès

Clos Galena **43,00€**

D.O.Q. Priorat
Bodega Domini de la Cartoixa, el Molar

Garnatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon i Syrah. 12 mesos en bota i 24 mesos

D'Espanya

Ultreia Saint Jacques **18,00€**

D.O. Bierzo
Raúl Pérez de Castilla y León

Mencía fermentada en tines d'entre 3.000 i 5.000 litres amb una posterior criança en botes de roure velles i gastades.

Tres Picos **25,00€**

D.O. Campo de Borja
Bodegas Borsao, Borja

Garnatxa, criança de 5 mesos en roure francès

Tamaral Crianza **26,00€**

D.O Ribera del Duero
Bodegas y Viñedos Tamaral, Pesquera del Duero

Tempranillo amb 14 mesos de barrica roure francès

Bhilar **34,00€**

D.O.C. Rioja
Viñedos en Rioja Alavesa, Elvillar

Tempranillo, Garnatxa Negra i Viura, Criança en botes de 225/500 litres durant 18 mesos

De la resta del món

Supernova **20,00€**

Vin de France, Espira-de-l'Agly

Domaine Danjou-Banessy

Monastrell, vi jove de mínima intervenció

Premium Malbec **22,00€**

Bodega Alta Vista

Mendoza, Argentina

Malbec, 50% del vi criat 12 mesos en botes

L'Alba **24,00€**

Vin de France, Jean Louis Tribouley

Carinyena, Syrah i Garnatxa Gris

Vi natural reposat i parcialment criat en botes

Pinot Nero **25,00€**

DOC Veneto

Maculan, Italia

Pinot Negre amb criança de 12 mesos en dipòsits d'INOX

L'Últim **24,00€**

IGP Cotes Catalanes

Domaine Gilles Troullier, Estagel

100% Syrah, vi de mínima intervenció

Chateau Grand Village **27,00€**

Appellation Bordeaux

Supérieur Contrôlée

Merlot i Cabernet Franc, 12 mesos en roure botes

VINS ESCUMOSOS / VINOS ESPUMOSOS

De l'Empordà

Les Fades del Granit 31,00€
Ancestral d'Agullana
Còsmic Vinyaters de Salvador Batlle
Garnatxa Roja, fermentat en àmfores de fang i de criteris biodinàmics

Paciencia 35,00€
Ancestral d'Agullana
Còsmic Vinyaters de Salvador Batlle
Carinyena Blanca, fermentació en àmfora amb 24 nous mesos en ampolla amb tap de suro.

De Catalunya

Suriol Brut Nature Reserva 18,00€
D.O. Cava
Celler de Can Suriol, Font-Rubí
Macabeu, Xarel·lo i Parellada ECO

Essential Brut Reserva 23,00€
D.O. Cava
Juvé&Camps, Sant Sadurní d'Anoia
Xarel·lo

Rimarts 24 Brut Nature Reserva 23,00€
D.O. Cava
Rimarts, Sant Sadurní d'Anoia
Macabeu, Xarel·lo i Parellada, més de 24 mesos de cria

Milesimé Reserva 40,00€
D.O. Cava
Juvé&Camps, Sant Sadurní d'Anoia
Chardonnay 24 mesos de cria

Serral del Vell Brut Nature 44,00€
D.O. Corpinnat
Bodega Recaredo, Sant Sadurní d'Anoia
Macabeu i Xarel·lo, 113 mesos aprox. de cria amb tap de suro ECO i biodinàmic

El Bos 54,00€
D.O. Cava
Celler de Can Suriol, Font-Rubí
Xarel·lo 4 mesos amb les mares del vi i criat en botes de castanyer

De la resta del món

Champagne Delamotte Brut 55,00€
Mesnil-sur-Oger, França
Delamotte
Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier

VINS DOLÇOS / VINOS DULCES

Moscatell de l'Empordà D.O. Empordà Espelt Viticultors, Vilajuïga (Alt Empordà) <i>Moscatell blanc</i>	3,00€/copa
Airam D.O. Empordà Espelt Viticultors, Vilajuïga (Alt Empordà) <i>Garnatxa Negra i Roja en solera del 1998</i>	4,00€/copa
Essència Celler Gerisena, Garriguella <i>Moscatell d'Alexandria</i>	4,00€/copa
Gamberrillo Mistela Pagos de Hiebra <i>Garnatxa Blanca</i>	5,00€/copa
3 Perfum Raventós d'Allella <i>Pansa Blanca 100% amb botridis</i>	5,50€/copa
Cosecha Denominació Varietal PX de Acreditació Propia Ximenez-Spinola, Jerez <i>Pedro Ximenez</i>	6,50€/copa
Old Harvest Denominació Varietal PX de Acreditació Propia Ximenez-Spinola, Jerez <i>Pedro Ximenez</i>	7,00€/copa
Tripolar Vi dolç de Garriguella RIM de Jordi Esteve <i>Moscatell d'alexandria</i>	7,00€/copa
Meliterrani Vi dolç del Penedès Sicus de Bonastre <i>Cartoixà</i>	8,00€/copa
Essència Vi dolç d'Agullana Cosmic Vinyaters de Salvador Batlle <i>Carinyena Blanca</i>	9,00€/copa

ÍNDEX

Aperitius / Destil·lats

Appetizers / Distilled

Cerveeses

Beers

Blancs

White

Roigs

Raim de coloració lleugerament vermellosa

White wine made with "light red" grapes

Cafès i infusions

Coffe and infusions

Rosats

Rosé

Vermells

The red wine

Escumosos

Sparkling wines

El dolç traguinyol

Sweet wine

APERITIU

Fino / Manzanilla	3.50€
Oporto	4.00€
Copa de Marfil 1976, generós sec	5.50€
Copa de cava / Kir Royal	4.50€
Copa de vi blanc / Kir	4.20€
Copa de vi rosat	3.50€
Copa de vi vermell	4.70€
Aperol Spritz	6.00€
Negroni	7.00€
Combinats	11.00€
Refresc	2.50€
Bitter Kas	2.50€
Vermut	4.00€

DESTIL·LAT

Xarrups	3.00€
Grappa	6.00€
Calvados	6.00€
Whiskys	8.00€
Brandy	8.00€
Cognac	8.00€
Armagnac	8.00€

CERVESES

Estrella Damm	3.50€
Free Damm	3.50€
A.K Damm	4.00€
Voll-Damm	4.00€
Estrella Damm Inèdit	4.50€
Heineken	3.50€
Heineken 0.0	3.50€
Cervesa gluten free	3.50€
Amstel Radler	3.50€

CAFÈS I INFUSIONS

Cafè	2.00€
Tallat	2.00€
Cigaló	2.20€
Cafè Doble	2.50€
Cafè amb llet	2.50€
Infusió	3.50€
El nostre irlandès	6.00€

"Amb les nostres petit fours / Con nuestros petit fours / With our petit fours / Avec nos petits fours"