

ESCUMÓS

CAVA

Mas Candí Brut Nature Xarel·lo, Macabeu, Sumoll i Parellada	18€	Esparter d'At Roca Brut Reserva Barrica Macabeu	33,50€
Mistinguett Brut Macabeu, Xarel·lo i Parellada	16€	Vilarnau Brut Nature Vintage Macabeu, Parellada i Chardonnay	18,50€
AA Mirgin d'Alta Alella (Ecològic) Brut Nature Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Chardonnay	23,50€	Bollinger Special Cuveé Brut Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier (D.O.Champagne)	85,50€
Castelloig Brut Nature Xarel·lo i Macabeu	23,50€	Billecart-Salmon Brut Rosé Chardonnay, Pinot Noir, Meunier (D.O.Champagne)	121,50€
Gramona Imperial Gran Reserva Brut Xarel·lo, Macabeu i Chardonnay	36,50€	Celler Batlle de Gramona Brut Xarel·lo i Macabeu	66,50€
At Roca Brut Reserva Macabeu, Xarel·lo i Parellada	22,50€		
Recaredo Brut Nature (Agr.Biodinàmica) Macabeu, Xarel·lo i Parellada	37,50€		

ANCESTRAL

Vinel·lo blanc Ancestral de Partida Creus (Natural) Garnatxa blanca, Macabeu, Moscatell, Vinyater, Xarel·lo, Pansé i Parellada	28,50€	Mistinguet (Rosat Brut) Garnatxa i Trepal	16€
XL Ancestral de Partida Creus (Natural) Xarel·lo	28,50€	De Nit de Raventós i Blanc (Rosat, Brut) Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Monastrell	27,50€
Tinc Set Ancestral de Mas Candí (Natural) Macabeu i Xarel·lo	19,50€	Espuma de mar Ancestral de Bodegas Cueva (Rosat, Natural) Moscatell, Tardana i Macabeu fermentat amb lles de Bobal, (Utiel-Requena, Valencia)	24,50€
Nieva York Ancestral de Microbio Wines (Natural) Verdejo (V.T.Castilla y León)	24,50€	Vinel·lo vermell Ancestral de Partida Creus (Negre, Natural) Garnatxa, Ull de Perdiu, Queixal de Llop, Samsó, Garrut i Trepal	28,50€
La Resistencia Activa Ancestral (Natural) Verdejo (V.T.Castilla y León)	28,50€	Afinador de Estrellas Ancestral de Microbio Wines (Rosat, Natural) Rufete (V.T.Castilla y León)	25,50€
Ancestral de la Cristina (Natural) Macabeu (Conca de Barberà)	26,50€		
Tardatto de Bodegas Cueva (Natural) Tardana i Moscatell, (Utiel-Requena, Valencia)	22,50€		

VI

BLANC

XAREL·LOS DEL PENEDÈS

Desig de Mas Candí	16,50€
Viladellops	16€
Sicus Cartoixà	21,50€
Sicus Cartoixà Marí (Vermell)	24,50€
QX 4 de Mas Candí	26,50€
Castellroig	17,50€
White de Mont Rubí	17,50€
7 Pams	14,50€
Origen de Esteve i Gibert	16€
Les Vistes de Esteve i Gibert	21,50€
La Fusta de la Salada (Natural)	24,50€
Obstinat de Joan Rubió (Natural)	48,50€
Essencial de Joan Rubió (Natural)	28,50€
La Bufarella de La Salada (Natural)	29,50€
CV de Partida Creus (Natural)	24,50€

Para-sol Xarel·lo, Parellada i Muscat D.O.Penedès	14€
Freyé de Domènech Vidal Parellada i Muscat D.O.Penedès	16€
Freyé de Domènech Vidal Xarel·lo i Chardonnay D.O.Penedès	16€
Look de Celler Avgvstvs Xarel·lo, Sauvignon Blanc, Moscatell D.O.Penedès	17€
Moustillant Blanc vi d'agulla Gramona Parellada D.O.Penedès	16,50€
Petillant d'Esteve Via vi d'agulla Macabeu, Xarel·lo i Muscat de Fortignan (Penedès)	15€
Jané Ventura Blanc Selecció Xarel·lo, Macabeu, Malvasía i Garnatxa blanca D.O.Penedès	17,50€
Jané Ventura Malvasía de Sitges D.O.Penedès	26,50€
Sota els Ametllers (Natural) Malvasia de Sitges D.O.Penedès	33,50€
VN blanc de Partida Creus(Natural) Garnatxa blanca, Macabeu, Moscatell, Pansé, Xarel·lo, Vinyater i Parellada de Bonastre (Penedès)	21,50€
El Pagès Content (Natural) Macabeu i Xarel·lo D.O.Penedès	21,50€

VI BLANC

Gessamí de Gramona Moscatel d'Alexandria, Moscatel de Frontignan i Sauvignon Blanc D.O.Penedès	21,50€	Mas del Gaio de Escoda-Sanahuja (Natural) Parellada, Garnatxa blanca i Macabeu (Conca de Barberà)	46,50€
Pureza de Pepe Mendoza Casa Agrícola Moscatel de Alejandría (Alicante)	28,50€	Naranjuez Baco Pérez (Natural) Vigiriega i Sauvignon Blanc (Granada)	23,50€
El Muelle de Olasso Palomino (Vino de la Tierra de Cádiz)	19€	Correcaminos de Microbio Wines (Natural) Verdejo (V.T.Castilla y León)	21,50€
Bico Da Ran de Eulogio Pomares Albariño (D.O.Rías Baixas)	20,50€	Isse 2 Vignerons (Natural) Verdejo (V.T.Castilla y León)	29,50€
Pazo Señorans Albariño (D.O.Rías Baixas)	24,50€	Silice de Fredi Torres Palomino, Treixadura, Godello i Doña Blanca (Ribeira Sacra)	36,50€
José Pariente Verdejo (D.O.Rueda)	19,50€	Macon Cruzille Chardonnay (França)	47,50€
Afortunado de Viñedos Singulares Verdejo (D.O.Rueda)	15,50€	Macon Villages Chardonnay (França)	32,50€
Sin Nombre de Microbio Wines (Natural) Verdejo (V.T.Castilla y León)	33,50€	Bourgogne Blanc Chardonnay (Borgonya, França)	33,50€
Rack de Microbio Wines (Natural) Verdejo (V.T.Castilla y León)	28,50€	Bourgogne Aligoté Aligoté (Borgonya, França)	31,50€
La Banda del Argilico de Ismael Gozalo (Natural) Verdejo (V.T.Castilla y León)	21,50€	Fénix de López-Schlanct (Natural) Macabeu (Empordà)	23,50€
Ovella Negra de Mas Gandí (Natural) Garnatxa blanca i Malvasía de Sitges Les Gunyoles d'Avinyonet	21€	Sandrigo (Natural) Firulano (Italia)	25,50€
		Dodon (Natural) Firulano, Sauvignon, Pinot Blanco (Italia)	38,50€

VI ROSAT

Jané Ventura Rosat selecció Garnatxa tinta, Ull de Llebre i Sumoll (D.O.Penedès)	16€
Masia La Sala de Domènec Vidal Merlot, Sumoll i Ull de LLebre (D.O. Penedès)	14€
Moustillant Rosat, vi d'agulla de Gramona Sirà i Merlot (D.O.Penedès)	16,50€
Corre caminos de Microbio Wines (Natural) Tempranillo i Verdejo (V.T.Castilla y León)	19,50€
Enjoy de Bodegas Cueva (Natural) Tardana i Macabeu amb lles de Bobal (Utiel-Requena, Valencia)	17,50€
Rosa del Desierto de Naranjuez (Natural) Pinot Noir (Granada)	23,50€
Bellotti de Stefano Bellotti (Natural) Merlot (Piemonte, Itàlia)	31,50€

VI

NEGRE

Viladellops Garnatxa Negra (D.O.Penedès)	19€	Sierra Cantabria Selección Tempranillo (D.O.Q. Rioja)	16,50€
Can Feixes Ull de Llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon i Petit Verdot (D.O.Penedès)	19€	Urbión crianza, Miguel Ángel Rodríguez Tempranillo i Garnatxa (D.O.Q. Rioja)	18,50€
Masia La Sala de Domènech Viidal Ull de Llebre, Cabernet S. i Garnatxa (D.O.Penedès)	15€	Rayos Uva, Oliviere Rivière Tempranillo, Garnatxa i Graciano (D.O.Q. Rioja)	21,50€
Ninja de las Uvas (Natural) Garnatxa (D.O.Bullas)	25,50€	Peña El gato de Juan Carlos Sancha (Natural) Garnatxa (D.O.Q. Rioja)	28,50€
Sons de Sicus Monastrell (Massís de Bonastre, Penedès)	61,50€	Clos Lojen de Juan Antonio Ponce Bobal (D.O. Manchuela)	18€
Altaroses de Joan d'Anguera (Agr. Biodinàmica) Garnatxa (D.O.Montsant)	23,50€	Pirita crianza de Charlotte Allen Tempranillo, Juan García y Rufete (D.O.Aribes)	25,50€
Finca l'Argatà de Joan d'Anguera (Agr. Biodinàmica) Granatxa i Sirà (D.O.Montsant)	32,50€	Pago de los Capellanes criança Tempranillo i C.Sauvignon (D.O.Ribera del Duero)	41,50€
La Llopetera de Escoda Sanahuja (Natural) Pinot Noir (Conca de Barberà)	45,50€	Le Petit Gimios (Natural) Carinyena i Garnatxa Negra (Languedoc-Rosselló, França)	41,50€
Bourgogne Rouge (Natural) Pinot Noir (França)	38,50€	Pur Côte (Natural) Cote de Simon Busser (Sud-Oest de França)	23€
Maçaners Celler la Salada (Natural) Sumoll (Penedès)	28,50€	Perpétuelle n°5 (Natural) Temparnillo, Carinyena, Sirà i Garnatxa de Wim Wagemans (Languedoc, França)	26€
Cabories Celler Mas Candí (Natural) Sumoll, Mandó i Xarel·lo (D.O.Penedès)	23,50€		

VI

NEGRE

Les Lendermains qui Chantent (Natural) Garnatxa de Temps des Cerises (Languedoc, França)	32,50€	Les Saint Martin de Les Roches Sèches (Natural) Cabernet Franc i Grolleau (Anjou, França)	27€
Un pas de Côté (Natural) Merlot, Garnatxa i Cinsault de Temps des Cerises (Languedoc, França)	22€	Volée d'Quilles de François Écot (Natural) Gamay (Bourgogne, França)	27€
Matassa Cuvée Romanissa, Tom Lubbe (Natural) Llardoner Pelut (Rosselló, França)	32,50€	Songes de François Écot (Natural) Gamay (Bourgogne, França)	26€
Pur Breton de Olivier Cousin (Natural) Cabernet Franc (Loira, França)	29,50€	Jonchère de Domaine de la Gapette (Natural) Gamay (Bourgogne, França)	25€
Le Petit Domaine de Gimios (Natural) Carinyena i Terret (Languedoc-Rosselló, França)	41,50€	Spätburgunder de Michael Teschke (Natural) Pinot Noir (Weingut, Alemanya)	8€
Rémi Pujol Vieilles Vignes (Natural) Carinyena, Garnatxa Negra i Sirà (Languedoc, França)	41,50€	Le Temps des Cerises Fou du Roi (Natural) Garnatxa negra, Cinsault i Carinyena (Languedoc, França)	25€
Clos Du Rouge Gorge, Cyril Fahl (Natural) Carinyena (Rosselló, França)	32,50€	Vaste Prográmme de Les Maou (Natural) Carinyena (Rhône, França)	22€
Bul-e de Michael Teschke (Natural) Spätburgunder i Portugieser (Weingut, Alemanya)	21,50€	Clau de Nell (Agr.Biodinàmica) Cabernet Franc (Anjou, França)	30€
Simon Busser "Tannat" (Natural) Tannat (Sud-ouest, França)	25,50€	Frit Confit de Alexandre Dalet (Natural) Garnatxa i Carinyena (Provença, França)	33€
		Bruno n'Cot (Natural) Cot de Bruno Allion (Loira, França)	29€


MAGNUM

VI ESCUMÓS	
Brutal Cueva Ancestral (Blanc, Natural) Moscatell (Utiel-Reguena, València)	49€
Enjoy Ancestral de Bodegas Cueva (Rosat, Natural) Tardana i Macabeu amb líes de Bobal (Utiel-Requena, Valencia)	47€
VI BLANC	
Constel·lació del triangle de Jordi Llorenç (Natural) Garnatxa blanca, Parellada i Albarinyo (Conca de Barberà, Catalunya)	57€
XL de Partida Creus (Natural) Xarel·lo (Bonastre, Penedès)	47€
VI ROSAT	
Corre caminos de Microbio Wines (Natural) Tempranillo i Verdejo (V.T.Castilla y León)	42€
VI NEGRE	
Volée d'Quilles de François Écot (Natural) Gamay (Bourgogne, França)	54€

EL RACÓ DELS BRUTALS

Brutal Cueva Ancestral blanc (Natural) Moscatell (Utiel-Reguena, València)	25€
Brutal Partida Creus blanc (Natural) Vinyater, S.Parent, Xarel·lo, Cartoixà Vermell i Blanc de Sumoll (Bonastre, Penedès)	25€
Le Brutal PP blanc de Temps des Cerises (Natural) Picapoll (Languedoc, França)	25€
Brutal blanc de Microbio Wine (Natural) Verdejo, (Nieva, Segovia)	30€
Brutal Naranjuez Rosat (Natural) Garnatxa, Pinot Noir, C.Franc, C.Sauvignon i Tempranillo (Granada)	25€
Brutal Mendall Negre (Natural) Cupatge de varietats blanques i negres (Pinell de Brai, Terra Alta)	30€
Brutal Escoda-Sanahuja Negre (Natural) Cabernet Franc (La Conca de Barberà)	30€
Brutal Axel Prüfer Negre (Natural) Cinsault (Languedoc, França)	30€

CERVESES

Estrella Damm 1/3 Malta d'ordi i arròs	2,90€
Free Damm 1/5 Malta d'ordi i blat de moro	2€
Inedit Malta d'ordi i blat	3,50€
Malquerida Vermella fresca, amb malta d'ordi i blat, taronja i flor de Jamaica	3,50€
Voll Damm Doble Malta d'ordi, arròs i blat	3,25€
Daura Damm Malta d'ordi i arròs	3,50€ 

A COPES..

Copa de cava	3,75€
Copa de vi blanc, rosat o negre	2,75€

SANGRIES

Sangria de vi	17€
Sangria de cava	19€