



CARTA DE VINOS 2025

Espumoso

	COPA	BOTELLA
AT Roca Reserva (Clàssic Penedès). Cupaje de macabeo y xarel·lo. Crianza de entre 24 y 36 meses en sus lías. Fresco, mineral y salino. Un espumoso versátil, ideal para aperitivos o para acompañar comidas ligeras de principio a fin.	----	29,50€
Llopart Integral Brut Nature (Corpinnat). Uno de los clásicos de una de las familias más emblemáticas y con más recorrido del Penedès. Un ensamblaje de macabeo, xarel·lo y parellada con una crianza mínima de 18 meses.	----	31,90€
Recaredo Terrers (Corpinnat). Uno de los emblemas del mundo del espumoso en el Penedès, ensamblaje de macabeu, xarel·lo, parellada y monastrell. Un espumoso cremoso y refrescante de larga crianza elaborado en Sant Sadurní d'Anoia.	----	45,90€
Juve & Camps Reserva de la Familia (Cava) Cupaje de macabeo, xarel·lo y parellada elaborado en el corazón del Penedès. Crianza de más de 24 meses en botella. Fresco, ligero y con burbuja fina.	----	35,90€
Vita Vivet El vino espumoso VITA VIVET (vive la vida en latín) está elaborado de forma artesanal por el método ancestral con las variedades Xarel·lo y Macabeo (típicas del Penedès). De burbuja muy fina y elegante, es ideal para tomar con aperitivos gracias a su moderada graduación 10%vol.	5,00€	22,90€

Blanco

	COPA	BOTELLA
Ca n'Estruc 2023	4.50€	19,90€
70% Xarel.lo, 15% Moscatel, 10% Macabeo, 5% Garnacha Blanca. Forman un vino blanco aromático, muy intenso y atractivo. En nariz complejo, principalmente afrutado y toques cítricos. En boca expresivo, goloso y fresco.		
Sospechoso 20203	4.50€	19,90€
15% Airén, 55% Macabeo, 30% Verdejo, componen un vino blanco joven, ligero y persistente en frutas tropicales y cítricas. En nariz es afrutado, podemos encontrar frutas blancas maduras y exóticas. En boca es fresco, fluido y afrutado, con final largo y refrescante.		
Idoia 2021	----	24,90€
51% Xarel.lo, 22% Garnacha Blanca, 14% Chardonnay, 13% Macabeo, componen un vino con estructura y equilibrio, con cuerpo ligero y aromático. En nariz encontraremos fruta blanca de hueso, con notas florales y punto cítrico. En boca es untuoso, con volumen y un final largo.		
Mas Escorpi 2023	----	25,90€
Uvas Chardonnay 100%, la casa Gramona nos presenta este ejemplar blanco cremoso y muy aromático, repleto de maces que lo hacen especial y rico. En nariz aparece la fruta fresca (pera de agua) y tropical (piña, mango, kiwi), los cítricos y su carácter refrescante. En boca es fresco y de cuerpo medio, sorprendentemente glicérico y untuoso, con gran frescura al final.		
UMAMI by Bertha 2023	----	22,90€
40% Macabeo, 40% Xarel.lo, 8% Chardonnay, 5% Sauvignon Blanc Muscat componen un vino blanco joven, expresivo y aromático. En nariz encontraremos frutas blancas y ácidas como la manzana más la naranja en primera instancia, seguidamente emergen frutas tropicales y flores. En boca se presenta como un vino amplio y complejo, con toque final cítrico y seco.		
Gessamí 2023	----	23,90€
40% Moscatel de grano menudo, 40% Sauvignon blanc, 20% Gewürztraminer componen esta explosión de primavera, en nariz ofrece una gran intensidad aromática a jazmín y flor de azahar, es fragante y muy fresco, ofrece notas cítricas y frutales como el albaricoque y el melocotón. En boca presenta una entrada amable, paso sedoso y cuerpo ligero que cierra con una agradable frescura.		
Sin palabras	----	24,90€
Albariño 100% DO Rías Baixas Uno de los mejores Albariños del panorama nacional que te seducirá con sus aromas y notas florales y te deleitará el paladar. Elaborado a partir de Albariño de viñas viejas que se vendimia a mano y del que solo se selecciona la mejor uva. Muy aromático, fino y elegante.		

Blanco

COPA

BOTELLA

Sapientia Verdejo Biodinámico 2023

23,90€

Verdejo 100% DO Rueda

Primera y a día de hoy única bodega certificada Biodinámica de la Denominación de Origen Rueda. Este Verdejo, tras una breve maceración, fermenta con sus propias levaduras en depósito de hormigón y el resultado es un Verdejo auténtico, único, sutil y elegante.

Traca i Mocador blanco 2022

26,90€

Macabeo y garnacha blanca DO Montsant

Blanco gastronómico con un amplio abanico de posibilidades en su maridaje, en especial la cocina asiática. La Garnacha fermenta en barrica de roble francés y permanece 3 meses con sus lías y battonages diarios. Tras el cupaje se redondea en botella hasta ofrecernos un vino color pajizo brillante, especiado con aromas de fruta madura y florales. Vino carnosos, sabroso y equilibrado.

Rosado

Gramona Mart 2023

23,90€

Tinta Fina 100% DO Ribera del Duero

Uva Xarel.lo Vermell 100%, la familia Gramona nos regala un vino rosado muy aromático donde aparece la piel del pomelo, el melocotón o las fresas silvestres acompañados por notas de hierbas mediterráneas. En boca deja una agradable sensación refrescante gracias a su equilibrada acidez.

Tinto

Ca n'Estruc 2023

4,50€

19,90€

Bodega que data de 1574 en la finca de Ca n'Estruc, a los pies de la montaña de Montserrat.

Monovarietal de garnacha tinta. En nariz destacan notas a frutos rojos y un toque anisado. En boca fresco, perfumado y agradable.

MM Luna Beberide Mencía 2023

4,50€

19,90€

Mencía 100%. DO Bierzo

Vino fermentado en depósito de acero inoxidable y procedente de viñedos viejos situados en laderas de 600 y 750 mt de altitud y suelo arcillo calcáreo. Máxima expresión de esta variedad y de la zona, de color rojo frambuesa brillante. Vino equilibrado y muy afrutado, con explosión persistente de frutos rojos, largo, sedoso y ligeramente dulce acompañado de unos taninos muy finos.

COPA

BOTELLA

Tinto

La Locomotora 2023

5,00€

22,90€

La Locomotora es un proyecto que nace en la Rioja Alta de la mano de Miguel Ángel de Gregorio. Monovarietal de tempranillo de Briones, con una crianza de 4 meses en roble francés. Es un vino fresco, sabroso y con un ligero recuerdo a tostados y vainilla, procedentes de su paso por barrica.

Solar de Randez crianza 2019

22,90€

Tempranillo 90%, Graciano 10%. DO Rioja

Elaborador vanguardista de Rioja Alavesa con vinos de corte moderno que nos expresan su variedad y terruño, como este tinto que tras 14 meses en barrica de roble francés y un año en botella, se nos presenta muy fresco con la madera muy bien integrada en su conjunto. Vino afrutado con aromas intensos de frutas negras maduras, potente y estructurado, de taninos nobles sin puntas.

Las Dosces Ecológico Tinto 2022

22,90€

Bobal 100% DO Utiel Requena

Procedente de viñedos ecológicos, este tinto de Bobal ha sido fermentado con sus levaduras autóctonas en depósito de hormigón, y tras 6 meses de crianza en barricas de roble francés Allier se nos presenta de color rojo cereza picota, con el ribete violáceo denotando su juventud. Tinto fresco, suave e intenso a la vez, con acidez equilibrada y elegante con notas frutales acompañadas de notas torrefactas y balsámicas.

Mogar roble 2021

23,90€

Tinta Fina 100% DO Ribera del Duero

Considerado por muchos el mejor joven roble de Ribera del Duero, premiado y laureado en numerosas ocasiones. Elaborado con Tinta Fina o Tinta del País 100% de viñas seleccionadas, permanece durante 6 meses en barrica de roble francés y americano. Ribera con cuerpo, elegante, muy equilibrado y con notas golosas.



CARTA DE VINOS 2025