



Cartade**VINS**

Cava	2
Champagne	3
Rosat	4
Blanc	5
Negre	7
Dolç	10

## VI VINO

**Beguda obtinguda de la fermentació alcohòlica , total o parcial, del most del raïm o del raïm.**

Bebida obtenida de la fermentación alcohólica, total o parcial, del mosto de la uva o de la uva misma.

# VI ESCUMÓS VINO ESPUMOSO CAVA

<b>1+1=3 Brut Nature</b> Parellada, Xarel.lo, Macabeu	14,50e
<b>Llopart Brut Nature</b> Macabeu, Xarel.lo, Parellada, Chardonnay	15,00e
<b>Gran Caus Extra Brut Rosat</b> Pinot Noir	19,00e
<b>Loxarel MM Reserva</b> Chardonnay, Pinot Noir	23,00e
<b>Gramona Brut Imperial</b> Xarel.lo, Macabeu, Chardonnay	22,00e
<b>Gramona III Lustro</b> Xarel.lo, Macabeu	25,00e
<b>Agustí Torelló Mata Reserva Barrica Brut Nature</b> Macabeu	15,50e
<b>Juvé y Camps Brut Reserva de la Familia</b> Macabeu, Xarel.lo, Parellada	20,50e
<b>Recaredo Brut Nature</b> Macabeu, Xarel.lo, Parellada	22,00e

Vi escumós procés d'elaboració i criança del qual, desde la 2ª fermentació fins el degorjament, transcorre a la mateixa ampolla que s'ha efectuat el tiratge i la criança mínima del qual és de 9 mesos. Actualment existeixen 160 municipis ubicats en 7 comunitats autònomes on s'elabora aquest escumós, destacant Sant Sadurní d'Anoia amb més del 75% de la producció. Es classifica segons la concentració en sucres.

Vino espumoso cuyo proceso de elaboración y crianza , desde la 2ª fermentación hasta el degüelle , transcurre en la misma botella en que se ha efectuado el tiraje y cuya crianza mínima es de 9 meses. Actualmente existen 160 municipios ubicados en 7 comunidades autónomas dónde se elabora este espumoso, destacando Sant Sadurní d'Anoia con más del 75% de la producción. Su clasificación se rige por la concentración de azúcares.



# VI ESCUMÓS VINO ESPUMOSO CHAMPAGNE

<b>Veuve Clicquot Ponsardin</b> Chardonnay, Pinot Meunier	<b>55,00e</b>
<b>Dom Perignon</b> Pinot Noir, Chardonnay	<b>125,00e</b>
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial</b> Chardonnay, Pinot Meunier	<b>45,00e</b>
<b>Bollinger Special Cuveé Brut</b> Chardonnay, Pinot Meunier	<b>80,00e</b>
<b>Pommery</b> Chardonnay	<b>42,00e</b>

**Daten del 1660 els primers intents d'embarar les primeres ampelles d'aquest escumós, alguns escrits diuen que Dom Perignon amb l'ajuda de Louis Pasteur va ser el gran descobridor, mentres que families com Ruinart, Claude Moët o Florenz-Louis Heidsieck van ser els impulsors de que aquest producte triomfés.**

Fechan de 1660 los primeros intentos de embotellar las primeras botellas de este espumoso, algunos escritos dicen que Dom Perignon con la ayuda de Louis Pasteur fue el gran descubridor, mientras que familias cómo Ruinart, Claude Moët o Florenz-Louis Heidsieck fueron los impulsores de que este producto triunfara.



# VI ROSAT VINO ROSADO

## D.O. ALELLA

**Roure** Merlot 9,00e

**Alta Alella Rosé** Cabernet 11,00e

## D.O. PENEDÈS

**Torres de Casta** (Disponible en 3/8) Garnacha, Mazuelo 8,00e

## D.O. EMPORDÀ

**Cresta Rosa** Garnatxa , Tempranillo 8,00e



# VI BLANC VINO BLANCO

## D.O. Penedès

<b>Viña esmeralda</b> (disponible en 3/8) Moscatel, Gewürztraminer	14,00e
<b>Viña Sol</b> (disponible en 3/8) Parellada	10,00e
<b>Petit Caus Blanc</b> Xarel.lo, Chardonnay, Macabeu, Chenin, Moscatell	10,00e
<b>La Nansa</b> Macabeu, Chardonnay	11,00e
<b>Gessamí</b> Muscat, Sauvignon Blanc	11,00e

## D.O. Alella

<b>Parvus Chardonnay</b> Chardonnay 100%	11,00e
<b>Roure Xarel.lo</b> Xarel.lo 100%	9,00e

## D.O. Costers del Segre

<b>Raimat</b> Chardonnay 100%	12,00e
-------------------------------	--------



# VI BLANC VINO BLANCO

## D.O. RUEDA

**Martivilli** Verdejo 100% 11,00e

**José Pariente** Verdejo 100% 16,00e

## D.O.. SOMONTANO

**Pirineos** Gewürztraminer 100% 13,00e

## D.O. PLA I LLEVANT

**Miquel Oliver** Muscat 100% 9,00e

## D.O. EMPORDÀ

**Oliver Conti Treyo** Sauvignon Blanc, Macabeu 13,00e



# VI NEGRE VINO TINTO

## D.O.C. PRIORAT

<b>Clos Martinet</b> Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cariñena, Syrah	<b>37,00e</b>
<b>Solanes</b> Cariñena, Garnatxa	<b>18,50e</b>
<b>Les Terrasses</b> Cariñena, Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Syrah	<b>25,50e</b>
<b>Scala Dei</b> Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah	<b>13,00e</b>

## D.O. COSTERS DEL SEGRE

<b>Rimat Cabernet Sauvignon</b> Cabernet Sauvignon 100%	<b>14,00e</b>
<b>Cérvoles</b> Ull de llebre, Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Merlot	<b>22,00e</b>
<b>Castell del Remei Gòtim Bru</b> Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnatxa	<b>12,00e</b>

## D.O. ALELLA

<b>Alta Alella Parvus</b> Syrah 100%	<b>13,50e</b>
--------------------------------------	---------------



# VI NEGRE VINO TINTO

## D.O.Ca RIOJA

<b>Muga Crianza</b> Tempranillo, Mazuelo	<b>22,50e</b>
<b>Remelluri Reserva</b> Tempranillo , Mazuelo	<b>21,00e</b>
<b>Viña Ardanza</b> Tempranillo , Garnatxa	<b>28,00e</b>
<b>Luis Cañas Crianza</b> (disponible en 3/8) Tempranillo, Garnatxa	<b>12,50e</b>

## D.O. RIBERA DEL DUERO

<b>Pesquera Crianza</b> Tempranillo	<b>25,50e</b>
<b>Protos Crianza</b> Tempranillo	<b>19,00e</b>
<b>Valduero Reserva</b> (disponible en 3/8) Tempranillo	<b>30,50e</b>
<b>Vega Sicilia 5º Año</b> Tempranillo	<b>125,00e</b>



# VI NEGRE VINO TINTO

## D.O.SOMONTANO

**Enate Crianza** (disponible 3/8) Tempranillo, Cabernet Sauvignon **14,50e**

## D.O. CONCA DE BARBERÀ

**Clos Mont Blanc** Syrah 100% **13,00e**

## D.O. Penedès

**Jean Leon Cabernet** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc **23,00e**

## VI SENSE DENOMINACIÓ VINO SIN DENOMINACIÓN

**Abadia Retuerta Rívola** Tempranillo, Cabernet Sauvignon **15,00e**

**Mauro** Tempranillo **30,00e**



# VI DOLÇ VINO DULCE

## A COPAS POR COPAS

<b>Pedro Ximenez Alvear</b>	<b>3,50e</b>
<b>Pedro Ximenez Lustau</b>	<b>4,00e</b>
<b>Solera 1847</b>	<b>4,00e</b>
<b>Ratafia Bosch</b>	<b>3,50e</b>
<b>Oporto Cruz Tawny</b>	<b>3,75e</b>
<b>Fonseca oporto Tawny</b>	<b>4,25e</b>



ansa Blanca **Par. ellada**. Macabeu. Moscatell. Xarel. lo. Verdejo. Chardonnay. **Muscat**. Gerwüztraminer. Albariño. **Loureiro**. **Pinot Noir**. Airén. **Jello**. Baladí. **Caíño blanco**. Chenin. Viognier. Colombard. Doña blanca. Folle Blanche. **Garnacha blanca**. Hondarribi Zuri. **Gual**. L. anca. **Malvasía**. Palomino. *Pardino*. **Pedro Ximénez**. Riesling. Subirat **Parent**. ontés. **Treixadura**. **torrontés**. **ugni blanc**. **Godello**. Airén

ansa Blanca **Par. ellada**. Macabeu. Moscatell. Xarel. lo. Verdejo. Chardonnay. **Muscat**. Gerwüztraminer. Albariño. **Loureiro**. **Pinot Noir**. Airén. **Jello**. Baladí. **Caíño blanco**. Chenin. Viognier. Colombard. Doña blanca. Folle Blanche. **Garnacha blanca**. Hondarribi Zuri. **Gual**. L. anca. **Malvasía**. Palomino. *Pardino*. **Pedro Ximénez**. Riesling. Subirat **Parent**. ontés. **Treixadura**. **torrontés**. **ugni blanc**. **Godello**. Airén

icante. Bobal. *Cabernet Sauvignon*. Tempranillo. **Syrah**. Trepát. Cabernet Franc. Caíño. **Tinta Fina**. Ull de Llebre. Carignan. **Cariñena**. Cencibel. *Goneu*. *Gamay*. Garnacha

ta. **Hondarribi Beltza**. Listán Negro. Mazuelo. Merlot. **Monastrell**. Tintade Toro. **Samsó**. *Pinot Noir*. Alicante. Bobal. *Cabernet Sauvignon*. Tempranillo. **Syrah**. Carignan. **Cariñena** U

nta Roriz. garnacha. moscatel de Grano **menudo**. M o s c a t e l l P e d r o X i m e n e z . P a l o m i n o . M o s c a t e l d e A l e j a n d r i a . **Palomino Fino**. Roriz. garnacha. moscatel de Grano **menudo**. M o s c a t e l l P e d r o X i m e n e z . P a l o m i n o . M o s c a t e l d e A l e j a n d r i a . **Palomino Fino**.

ansa Blanca **Par. ellada**. Macabeu. Moscatell. Xarel. lo. Verdejo. Chardonnay. **Muscat**. Gerwüztraminer. Albariño. **Loureiro**. **Pinot Noir**. Airén. **Jello**. Baladí. **Caíño blanco**. Chenin. Viognier. Colombard. Doña blanca. Folle Blanche. **Garnacha blanca**. Hondarribi Zuri. **Gual**. L. anca. **Malvasía**. Palomino. *Pardino*. **Pedro Ximénez**. Riesling. Subirat **Parent**. ontés. **Treixadura**. **torrontés**. **ugni blanc**. **Godello**. Airén

ansa Blanca **Par. ellada**. Macabeu. Moscatell. Xarel. lo. Verdejo. Chardonnay. **Muscat**. Gerwüztraminer. Albariño. **Loureiro**. **Pinot Noir**. Airén. **Jello**. Baladí. **Caíño blanco**. Chenin. Viognier. Colombard. Doña blanca. Folle Blanche. **Garnacha blanca**. Hondarribi Zuri. **Gual**. L. anca. **Malvasía**. Palomino. *Pardino*. **Pedro Ximénez**. Riesling. Subirat **Parent**. ontés. **Treixadura**. **torrontés**. **ugni blanc**. **Godello**. Airén

icante. Bobal. *Cabernet Sauvignon*. Tempranillo. **Syrah**. Trepát. Cabernet Franc. Caíño. **Tinta Fina**. Ull de Llebre. Carignan. **Cariñena**. Cencibel. *Goneu*. *Gamay*. Garnacha

ta. **Hondarribi Beltza**. Listán Negro. Mazuelo. Merlot. **Monastrell**. Tintade Toro. **Samsó**. *Pinot Noir*. Alicante. Bobal. *Cabernet Sauvignon*. Tempranillo. **Syrah**. Carignan. **Cariñena** U

nta Roriz. garnacha. moscatel de Grano **menudo**. M o s c a t e l l P e d r o X i m e n e z , D a n i O r o b i t g . P a l o m i n o . M o s c a t e l d e A l e j a n d r i a . **Palomino Fino**. Tinta Roriz. garnacha. moscatel de Grano **menudo**. M o s c a t e l l P e d r o X i m e n e z , D a n i O r o b i t g . P a l o m i n o . M o s c a t e l d e A l e j a n d r i a . **Palomino Fino**.

