

# INDEX

*Escumosos frescs i lleugers / Espumosos frescos y ligeros / Sparkling, light and fresh*



*Escumosos, amplis i estructurats / Espumosos amplios y estructurados/ Sparkling, full and deep*



*Rosats lleugers i afruitats / Rosados ligeros y afruitados/ Rosé, light and fruity*



*Blancs fluides i profunds / Blancos fluidos y profundos / White, fluid and long*



*Blancs lleugers i afruitats / Blancos ligeros y afruitados/ Whites, light and fruity*



*Blancs intensament perfumats / Blancos altamente perfumados / Whites, intensely aromatic*



*Blancs densos i amplis / Blancos densos y amplios/ Whites, dense and full*



*Negres fluides, lleugers i profunds / Tintos fluidos, ligeros y profundos/ Red, light and long*



*Negres afruitats i sucosos / Tintos afruitados y jugosos / Red, fruity and juicy*



*Negres de mig cos / Tintos de medio cuerpo / Red, medium body and complex*



*Negres potents, densos i foscos / Tintos potentes, densos y oscuros / Red, full and rich*



*Dolços i generosos secs d'estil lleugers i fresc / Dulces y generosos secos de estilo ligero y fresco / Light and refreshing sweets*



*Dolços i generosos secs d'estil dens i fosc / Dulces y generosos secos de estilo denso y oscuro / Powerful and dense sweets*



## CATALUNYA

<i>Josep M<sup>a</sup> Ferret i Guash</i> <b>Josep M<sup>a</sup> Ferret i Guash</b> Brut Nature Reserva Macabeu, Xarel·lo, Parellada (DO Cava)	19,00€
<i>Alta Alella</i> <b>Bruant</b> Brut Nature Pansa Blanca (D.O. Alella)	32,00€
<i>Berdier</i> <b>Fetish</b> Rosat Monastrell, Garnacha (DO Cava)	23,50€
<i>Colet</i> <b>Assemblage</b> Rosat Extra Brut Chardonnay, Pinot Noir (DO Penedès)	34,50€
<i>Mastinell</i> <b>Mastinell Rosat</b> Rosat Brut Trepal (DO Cava)	33,50€
<i>Bertha</i> <b>Cardús</b> Brut Nature Gran Reserva Macabeu, Xarel·lo, Parellada (DO Cava)	30,50€
<i>Gramona</i> <b>Imperial</b> Brut Gran Reserva Macabeu, Xarel·lo, Chardonnay (DO Cava)	33,00€

## FRANÇA

*Benoît Lahaie*  
**Blanc Essentiel Grand Cru** 46,50€  
*Pinot Noir; Chardonnay (AOC Champagne)*

*Sadi-Malot*  
**Blanc de Blancs Cuvée Vieille Réserve 1er Cru** 44,50€  
*Chardonnay (AOC Champagne)*



## CATALUNYA

<i>Descregut</i>	
<b><i>Memória</i></b>	24,50€
<i>Brut Nature Gran Reserva</i>	
<i>Xarel·lo, Chardonay (DO Cava)</i>	
<i>Recaredo</i>	
<b><i>Brut de Bruts</i></b>	44,00€
<i>Brut Nature Gran Reserva</i>	
<i>Macabeu, Xarel·lo (DO Cava)</i>	
<i>AT Roca</i>	
<b><i>Kripta</i></b>	69,00€
<i>Brut Nature Gran Reserva</i>	
<i>Macabeu, Xarel·lo, Parellada (DO Cava)</i>	
<i>Gramona</i>	
<b><i>Celler Batlle</i></b>	74,00€
<i>Brut Gran Reserva</i>	
<i>Xarel·lo, Macabeu (DO Cava)</i>	
<i>Recaredo</i>	
<b><i>Turó d'en Mòta</i></b>	115,00€
<i>Brut Nature Gran Reserva</i>	
<i>Xarel·lo (DO Cava)</i>	

## FRANÇA

<i>Roger Coulon</i> <b><i>Réserve de L'Hommée brut 1er Cru</i></b> <i>Pinot Menier, Pinot Noir, Chardonnay (AOC Champagne)</i>	46,50€
<i>Bollinger</i> <b><i>Special Cuvée</i></b> <i>Brut</i> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Menier (AOC Champagne)</i>	64,00€
<i>Ca' Del Bosco</i> <b><i>Cuveé Annamaria Clementi</i></b> <i>Pinot Noir, Pinot Blanc, Chardonnay</i> <i>Franviacorta (Italia)</i>	115,00€



## ROSATS

<i>Celler Martí Fabra</i> <b><i>Lladoner</i></b> <i>Lladoner (DO Empordà)</i>	<i>18,00€</i>
<i>Descregut</i> <b><i>Atrevit</i></b> <i>Merlot (DO Penedès)</i>	<i>18,00€</i>
<i>Celler Cal Pla</i> <b><i>Mas d'en Compte</i></b> <i>Garnacha gris, Picapoll Negre (DOQ Priorat)</i>	<i>19,00€</i>



## CATALUNYA

<i>La Fou</i> <b><i>Els Ameles</i></b> <i>Garnatxa blanca (DO Terra Alta)</i>	23,00€
<i>Celler Augustus Forum</i> <b><i>Xarel.lo Vermell</i></b> <i>Xarel.lo vermell (DO Penedés)</i>	23,50€
<i>Heretat Mont Rubí</i> <b><i>White</i></b> <i>Xarel.lo (DO Penedés)</i>	21,50€
<i>Celler Pardas</i> <b><i>Pardas Xarel.lo</i></b> <i>Xarel.lo (DO Penedés)</i>	32,50€

## ESPANYA

<i>Juan Carlos Sancha</i> <b><i>AD Libitum</i></b> <i>Tempranillo Blanco (DO Rioja)</i>	19,00€
<i>Bodegas Valdesil</i> <b><i>Valdesil</i></b> <i>Godello (DO Valdeorras)</i>	26,50€
<i>Gorka Izaguirre</i> <b><i>Gorka Izaguirre</i></b> <i>Hondarrabi Zuri y Hondarrabia Zerratia (DO Bizcaiko Txakolina)</i>	20,50€



## CATALUNYA

<i>Celler Abdal</i> <b><i>Picapoll</i></b> <i>Picapoll (DO Pla de Bages)</i>	22,00€
<i>Jordi Oliver</i> <b><i>De Cap a Peus</i></b> <i>Garnacha, Macabeu (DO Empordà)</i>	19,00€
<i>Gramona</i> <b><i>Gessamí</i></b> <i>Sauvignon Blanc, Muscat d'Alexandria i Muscat de Frontignan (DO Penedés)</i>	19,50€
<i>Palacios Remondo</i> <b><i>Placet de Valltomelloso</i></b> <i>Viura (DO Rioja)</i>	51,00€





## CATALUNYA

*Celler Martí Fabra*  
**Verd Albera** 18,00€  
*Garnatxa blanca, Muscat, Chardonnay (DO Empordà)*

*Castell d'Encus*  
**Ekam** 33,50€  
*Riesling, Albariño (DO Costers del Segre)*

## ESPANYA

*Bodegas Naia*  
**K-Naia** 18,00€  
*Verdejo, Sauvignon blanc (DO Rueda)*

*Bodega Fefiñanes*  
**Fefiñanes** 26,00€  
*Albariño (DO Rías Baixas)*

*Bodegas Terras Gauda*  
**Terras Gauda** 27,00€  
*Albariño, Loureiro, Caiño Blanco (DO Rías Baixas)*

*Viña Mein*  
**Viña Mein** 25,00€  
*Treixadura, Godello, Loureiro, Torrontes, Albariño, Lado (DO Ribeiro)*

## FRANÇA

<i>Yves et Mathilde Gangloff</i> <b>Condrieu</b> <i>Viognier (AOC Condrieu "Côtes du Rhône")</i>	94,00€
<i>Domaine Denis Dubourdieu</i> <b>Clos Floridene</b> <i>Semillon, Sauvignon Blanc (AOC Graves "Bordeaux")</i>	59,50€

## INTERNACIONAL

<i>Zilliken</i> <b>Butterfly</b> <i>Riesling (Mosel "Alemania")</i>	27,00€
<i>Kübling Gillot</i> <b>Kübling Gillot Troken</b> <i>Riesling (Rheinbessen "Alemania")</i>	49,50€
<i>Azienda Agricola Mario Schiopetto</i> <b>Blanc de Rosis</b> <i>Tocai Friulano, Pinot Grigio, Sauvignon, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla (Friuli "Italia")</i>	69,00€
<i>Marc Kreydenweiss</i> <b>Kritt</b> <i>Pinot Blanc (Alsace)</i>	21,50€



## ESPANYA

*Bodega Viña Nora*  
**Nora da Neve**  
*Albariño (DO Rias Baixas)*

34,50€

*Bodegas Naia*  
**Naiades**  
*Verdejo (DO Rueda)*

34,50€

## FRANÇA

*Domaine Hervé Villemade*  
**Cheverny**  
*Sauvignon, Chardonnay (AOC Cheverny)*

29,50€

*Domaine Gaisot*  
**Côtes d'Auxerre Corps de Garde**  
*Chardonnay (Bourgogne)*

32,50€

*Benôit Courault*  
**Le Petit Chenin**  
*Chenin blanc (Anjou- Samur Loire)*

32,50€

*Domaine Gavoty*  
**Cuvée Clarendon**  
*(AOC Côtes de Provence)*

89,00€

## INTERNACIONALS

*Cantina Benanti*  
**Pietramarina**  
*Carricante (Etna Bianco- Sicilia "Italia")*

58,00€

*Villa Bucci*  
**Villa Bucci Riserva**  
*Verdicchio (Verdicchio di Castelli di Jesi- Marche "Italia")*

69,00€



## CATALUNYA

<i>Celler Joan d'Anguera</i> <b>Finca l'Argatà</b> <i>Syrab, Garnatxa, Caberet Sauvignon (DO Montsant)</i>	29,50€
<i>Joan d'Anguera</i> <b>Bugader</b> <i>Syrab, Garnatxa (DO Montsant)</i>	67,00€
<i>Celler Vega Aixalà</i> <b>Viern</b> <i>Syrab, Garnatxa, Caberet Sauvignon, Ull de llebre, Samsó, Merlot (DO Conca de Barberà)</i>	29,50€
<i>Dit Celler</i> <b>Selenita</b> <i>Garnacha, Syrab (DO Montsant)</i>	20,00€
<i>Heretat Oller del Mas</i> <b>Bernat Oller</b> <i>Merlot, Picapoll (DO Pla de Bages)</i>	25,00€

## ESPANYA

<i>Viñedos Ponce</i> <b>Buena Pinta</b> <i>Moravia Agria, Garnacha (DO Manchuela)</i>	27,00€
---	--------

## FRANÇA

*Domaine Matassa*  
**Matassa** 62,00€  
*Carignan (AOC Côtes du Roussillon)*

*Domaine Gauby*  
**La Muntada** 151,00€  
*Grenache, Carignan, Syrah, Monastell (AOC Côtes du Roussillon)*

*Jacques Confuron*  
**1° Cru Aux Boudots** 116,00€  
*Pinot Noir (AOC Nuits St George "Bourgogne")*

## INTERNACIONAL

*Paolo Scavino*  
**Bric de Fiase** 148,00€  
*Nebbiolo (Barolo-Piemonte "Italia")*

*Bruno Rocca*  
**Rabajà** 154,00€  
*Nebbiolo (Barbaresco-Piemonte "Italia")*



## CATALUNYA

<i>Costers de Priorat</i> <b>Petit Pissarres</b> <i>Garnatxa, (DOQ Priorat)</i>	21,50€
<i>Jané Ventura</i> <b>Negre Selecció</b> <i>Ull de llebre, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sumoll (DO Penedès)</i>	19,50€
<i>La Fou</i> <b>El Sender</b> <i>Garnacha, Syrah (DO Terra Alta)</i>	21,50€
<i>Celler Marco Abella</i> <b>Loïdana</b> <i>Garnatxa, Cariñena (DOQ Priorat)</i>	26,00€

## ESPANYA

<i>Viñedos Singulares</i> <b>Corral del Obispo</b> <i>Mencía (DO Bierzo)</i>	19,00€
<i>Losada Vinos de Finca</i> <b>Altos de Losada</b> <i>Mencía (DO Bierzo)</i>	33,50€
<i>Bodegas Borsao</i> <b>3 Picos</b> <i>Garnacha (DO Campo de Borja)</i>	29,00€
<i>Bodegas Castaño</i> <b>Viña al Lado de la Casa</b> <i>Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tintorera (DO Yecla)</i>	27,00€

## FRANÇA

*Jérôme Jouret*  
***La Coulée Douce***  
*Syrah (Bordeaux)* 29,50€

*Jean- Paul Thévenet*  
***Vielles Vignes***  
*Gamay (Morgon)* 34,50€

*Hervé Soubaut*  
***La Souteromme***  
*Gamay (Vins de Pays)* 34,50€

## INTERNACIONAL

*Casella wines*  
***Yellow Tail***  
*Shiraz (South Australia "Australia")* 19,00€



## CATALUNYA

<i>Celler Acústic</i> <b>Braó</b> <i>Garnatxa, Samó (DO Montsant)</i>	39,00€
<i>Heretat Oller del Mas</i> <b>Arnau Oller</b> <i>Merlot (DO Pla de Bages)</i>	44,50€
<i>Bodegas Abadal</i> <b>Abadal 3.9</b> <i>Cavernet Sauvignon, Syrah (DO Pla de Bages)</i>	39,00€
<i>Celler Cerca Vins</i> <b>Bru de Verdú</b> <i>Ull de Llebre, Syrah, Merlot (DO Costers del Segre)</i>	19,50€
<i>Terroir al Límit</i> <b>Torroja</b> <i>Garnatxa, Samó (DO Priorat)</i>	46,50€
<i>Portal del Montsant</i> <b>Brunus</b> <i>Samó, Garnatxa negra, Syrah (DO Montsant)</i>	25,00€
<i>Mas d'en Gil</i> <b>Coma Vella</b> <i>Garnatxa negra, Garnatxa Peluda, Merlot, Samó, Cabernet Sauvignon, Syrah (DOQ Priorat)</i>	41,00€



## ESPANYA

<i>Bodegas Luís Cañas</i> <b>Crianza</b> <i>Tempranillo, Garnacha (DO Rioja)</i>	19,50€
<i>Palacios Remondo</i> <b>La Montesa</b> <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo (DO Rioja)</i>	22,50€
<i>Finca Allende</i> <b>Allende</b> <i>Tempranillo (DO Rioja)</i>	29,50€
<i>Bodegas y Viñedos Pujanza</i> <b>Pujanza</b> <i>Tempranillo (DO Rioja)</i>	29,50€
<i>Viñedos de Contino</i> <b>Contino Reserva</b> <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha (DO Rioja)</i>	38,50€
<i>Bodegas Roda</i> <b>Roda</b> <i>Tempranillo, Garnacha, Graciano (DO Rioja)</i>	46,00€
<i>Bodegas Muga</i> <b>Prado Enea</b> <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano (DO Rioja)</i>	56,00€
<i>Señorio de San Vicente</i> <b>San Vicente</b> <i>Tempranillo Peludo (DO Rioja)</i>	54,00€

<i>Pago de los Capellanes</i> <b>Roble “Joven”</b> <i>Tinta Fina (DO Ribera del Duero)</i>	23,00€
<i>Tinto Pesquera</i> <b>Pesquera Crianza</b> <i>Tinta Fina (DO Ribera del Duero)</i>	34,00€
<i>Dominio de Atauta</i> <b>Dominio de Atauta</b> <i>Tinta Fina (DO Ribera del Duero)</i>	39,50€
<i>Pago de los Capellanes</i> <b>Reserva</b> <i>Tinta Fina, Cabernet Sauvignon (DO Ribera del Duero)</i>	52,00€
<i>Bodegas Vega Sicilia</i> <b>Alión</b> <i>Tinta Fina (DO Ribera Duero)</i>	69,50€
<i>Bodegas Pingus</i> <b>Flor de Pingus</b> <i>Tinta Fina (DO Ribera Duero)</i>	198,00€
<i>Vega Sicilia</i> <b>Unico</b> <i>Tinta Fina (DO Ribera Duero)</i>	439,00€
<i>Bodegas Enate</i> <b>Enate Crianza</b> <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon (DO Somontano)</i>	19,00€
<i>Bodegas Mauro</i> <b>Mauro</b> <i>Tempranillo, Syrah (Vino de la tierra de Castilla y Leon)</i>	49,50€

## FRANÇA

<i>Domaine François Villard</i> <b>Reflét</b> <i>Syrah (AOC Saint Joseph “Côtes du Rhône”)</i>	78,00€
<i>H. Boüard Laforest</i> <b>La Fleur de Boüard</b> <i>Merlot, Cabernet Franc (AOC Lalande de Pomerol “Bordeaux”)</i>	86,00€
<i>Domaine Jean-Louis Chave</i> <b>Saint Joseph</b> <i>Syrah (AOC Saint Joseph “Côtes du Rhône”)</i>	88,00€
<i>Domaine Tardieu Laurent</i> <b>Hermitage</b> <i>Syrah (AOC Hermitage “Côtes du Rhône”)</i>	158,00€
<i>Jacques Confuron</i> <b>1er Cru Les Chaboeuf</b> <i>Pinot Noir (AOC Nuits ST George “Bourgogne”)</i>	178,00€

## INTERNACIONAL

<i>Silva Imparato</i> <b>Montevetrano</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Anglanico (Campania “Italia”)</i>	87,00€
--	--------



## CATALUNYA

<i>Cérvoles Celler</i> <b>Cérvoles</b> <i>Ull de llebre, Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Merlot (DO Costers del Segre)</i>	39,50€
<i>Castell de Perelada</i> <b>Finca Espolla</b> <i>Monastrell, Syrah (DO Empordà)</i>	29,50€
<i>Portal del Montsant</i> <b>Santbru</b> <i>Samsó, Garnatxa negra, Syrah (DO Montsant)</i>	36,00€
<i>Clos del Portal</i> <b>Negre de Negres</b> <i>Garnatxa negra, Samsó, Syrah, Cabernet Sauvignon (DOQ Priorat)</i>	38,00€
<i>Clos del Portal</i> <b>Somni</b> <i>Garnatxa, Samsó, Syrah (DOQ Priorat)</i>	58,00€
<i>Clos Mogador</i> <b>Clos Mogador</b> <i>Garnatxa, Samsó, Cabernet Sauvignon, Syrah (DOQ Priorat)</i>	79,00€
<i>Mas Doix</i> <b>Doix</b> <i>Garnatxa, Samsó, Merlot (DOQ Priorat)</i>	120,00€
<i>Terroir al limit</i> <b>Les Manyes</b> <i>Garnatxa, (DOQ Priorat)</i>	254,00€
<i>Terroir al limit</i> <b>Les Toses</b> <i>Garnatxa, (DOQ Priorat)</i>	254,00€

## ESPAÑA

<i>Bodegas Juan Gil</i> <b>Juan Gil 12 Meses</b> <i>Monastrell (DO Jumilla)</i>	21,00€
<i>Enrique Mendoza Viticultor</i> <b>Santa Rosa</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah (DO Alicante)</i>	37,50€
<i>Emilio Moro</i> <b>Malleolus</b> <i>Tinta Fina (DO Ribera del Duero)</i>	47,50€
<i>Mauro Dos</i> <b>San Román</b> <i>Tinta de Toro (DO Toro)</i>	46,00€
<i>Bodegas y viñedo Pintia</i> <b>Pintia</b> <i>Tinta de Toro (DO Toro)</i>	56,00€

## INTERNACIONALS

<i>Torbreck</i> <b>Woodcutters</b> <i>Shiraz (South Australia "Australia")</i>	56,00€
<i>Chryseia</i> <b>P+S</b> <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz... (Douro "Portugal")</i>	78,00€
<i>Shafer Vineyards</i> <b>Merlot</b> <i>Merlot (Napa Valley "EEUU")</i>	81,00€
<i>Mazzei</i> <b>Castello di Fonterutoli</b> <i>Chianti Classico</i> <i>Sangiovese (Chianti Classico-Toscana "Italia")</i>	59,00€
<i>Felsina</i> <b>Rancia</b> <i>Sangiovese (Chianti Classico "Italia")</i>	342,00€
<i>Farnese Vini</i> <b>Edizione Cinque Autoctoni</b> <i>Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro, Malvasia (Vino da Tavulano "Italia")</i>	74,00€
<i>Marchesi Antinori</i> <b>Pain delle Vigne</b> <i>Sangiovese (Brunello di Montalcino "Italia")</i>	98,00€
<i>Castello di Fonterutoli</i> <b>Siepi</b> <i>Sangiovese, Merlot (Toscana "Italia")</i>	185,00€
<i>Giorgio Primo</i> <b>La Massa</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot (Toscana "Italia")</i>	220,00€



## DOLÇOS

<i>Celler Martí Fabra</i> <b><i>Maria Pairal Can Carreras</i></b> (50cl) <i>Garnatxa Blanca (DO Empordà)</i>	19,00€
<i>Klein Constantia Estate</i> <b><i>Klein Constantia</i></b> <i>Frontignac, Pontac, Muscadell, Steel (South Africa)</i>	86,00€
<i>Bodegas Bentomiz</i> <b><i>Ariyanas</i></b> <i>Muscadell de Alejandria (DO Sierras de Málaga)</i>	29,00€
<i>Tenimenti Ca' Bianca</i> <b><i>Moscato d'Asti</i></b> (50cl) <i>Moscato (D.O.C.G Asti)</i>	19,00€



## DOLÇOS

<i>Edetària</i> <b><i>Edetària Dolç</i></b> (50cl) <i>Garnacha fina, syrah (DO Terra Alta)</i>	29,00€
<i>Alta Alella</i> <b><i>Dolç Mataró</i></b> (50cl) <i>Monastrell (DO Alella)</i>	30,00€
<i>Bodegas Tradición</i> <b><i>PedroXiménez VOS</i></b> <i>Pedro Ximénez (DO Jerez)</i>	87,50€ 9,50€ (per copes)
<i>Quinta Noval</i> <b><i>Noval Tawny 10 anys</i></b> (75cl) <i>Touriga Nacional... (Porto "Portugal")</i>	7,50€ (per copes)
<i>Chateau Coutet</i> <b><i>1r Cru</i></b> (75cl) <i>Semillon (AOC Barsac "Sauternes")</i>	78,00€
<i>Chateau Climens</i> <b><i>1r Cru</i></b> (75cl) <i>Semillon (AOC Barsac "Sauternes")</i>	112,00€
<i>Domaine Huet</i> <b><i>Le Mont Moelleux</i></b> (75cl) <i>Chenin Blanc (AOC Vouvray "Loire")</i>	124,00€
<i>Fonseca</i> <b><i>Vintage Port</i></b> <i>Rouriga Nacional, Tinta Rouriz... (Porto "Portugal")</i>	129,00€
<i>Taylor's</i> <b><i>Vintage Port</i></b> <i>Touriga Nacional, Tinta Rouriz... (Porto "Portugal")</i>	185,00€