

vinos blancos

	<u>Copa</u>
<p>Marmellans Celler Capçanes. DO Catalunya. Garnatxa Blanca, Macabeo</p> <p>Nota de cata: color amarillo con reflejos verdosos. Nariz intensa con aromas de frutas de hueso y recuerdos florales. En boca se muestra envolvente, con una agradable acidez. Final afrutado y ligeramente amargo</p> <p>Maridaje: ideal para platos sencillos, aperitivos, ensaladas, entrantes</p>	14,00 3,50€
<p>Marques de Vizhojas. Albariño</p> <p>Nota de cata: Nariz fresca, fina, penetrante, con toques de fruta de hueso y flores blancas. En boca es sabroso, de textura untuosa, con recuerdos de manzana y pera. Ligeras notas cítricas en el final. Bien equilibrado.</p> <p>Maridaje: Ideal para mariscos a la plancha, moluscos (pulpo, mejillones), pescados blancos, pastas.</p>	16,00€
<p>Vailet. Celler Espelt. DO Empordà. Garnatxa Blanca, Macabeo. Eco</p> <p>Nota de cata: color amarillo con reflejos verdosos. Nariz intensa, donde predominan las notas de manzana y limón, sobre ligeros toques anisados. En boca su fresca acidez, le aporta una textura rica y crujiente. Vivo y refrescante</p> <p>Maridaje: ideal para pescados confitados y al horno, platos mar y montaña</p>	16,00€
<p>Basa. Telmo Rodríguez. DO Rueda. Verdejo</p> <p>Nota de cata: Aromas varietales de fruta blanca y cítricos, con sutiles notas florales y anisadas de hinojo. Boca ligera, fresca, directa, de gran expresividad. Con un final de boca ligeramente amargo, que invita a beber. Verdejo de buen equilibrio.</p> <p>Maridaje: Ideal con rebozados (pescados y carnes), carnes blancas, pescados azules grasos (salmón).</p>	18,50€
<p>Alta Alella Pansa Blanca. Alta Alella. DO Alella. Pansa Blanca. Eco</p> <p>Nota de cata: Nariz discreta y limpia, donde predominan los aromas florales y de frutas blancas, con un fondo de almendras, hinojo y lima. Boca amplia, con sensaciones dulces, paso fresco y afrutado, final salino y profundo. Muy mediterráneo.</p> <p>Maridaje: Ideal para frutos del mar, pescados con carácter salino (bacalao), salazones.</p>	19,50€
<p>Gesamí. Gramona. DO Penedés. Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Moscatell. Eco</p> <p>Nota de cata: Exuberante, expresivo, con intensos aromas florales, recuerdos de uvas frescas y frutas tropicales. Boca amable, con una buena acidez que le aporta frescura, paso untuoso, acariciante. Final equilibrado de frutas y flores. Aromático y frutal.</p> <p>Maridaje: Ideal para platos de verduras (parrilladas), vinagretas, platos especiados, paellas y arroces de todo tipo.</p>	22,00€

vinos rosados

Marmellans Celler Capçanes. DO Montsant. Garnatxa
Peluda, Syrah

14,00€ Copa
3,50€

Nota de cata: *Nariz intensa, donde resaltan los aromas de frutas rojas, notas lácticas dulces a caramelo de fresa y nata. Boca amplia, cremosa, intensa, paso equilibrado y final fresco de fruta roja. Fácil, de trago largo.*

Maridaje: *Ideal para aperitivos, ensaladas, entrantes.*

Els Nanos Rosat. Josep Foraster. DO Conca del Barberà. Trepat. Eco

15,00€

Nota de cata: *Nariz intensa, aromas de frutos rojos, hierbas aromáticas y un fondo especiado. En boca es amplio, con mucha intensidad y sabor. Final afrutado con toques especiados y vegetales refrescantes. Rosado moderno de la variedad Trepat.*

Maridaje: *Ideal para carpaccio, carnes blancas (pollo, cerdo), pescados azules (salmón), pizzas y pastas.*

Monjardín Rosado de Lágrima. Monjardín. DO Navarra. Cabernet Sauvignon,
Tempranillo

16,00€

Nota de cata: *Nariz fragante, con recuerdos a chuches, frutas rojas y toques vegetales. En boca ligeramente goloso, sensaciones frescas, ligero pero intenso con final de frutas del bosque y frambuesas. Un vino tradicional en Navarra por el método del "sangrado".*

Maridaje: *Ideal para tempuras y rebozados (croquetas, calamares), arroces (caldosos, negros), fideuas.*

vinos tintos

Marmellans Celler Capçanes. DO Montsant.
Cariñena, Garnatxa.

Copa
14,00 3,50€

Nota de cata: color cereza ribetes violáceos. Intensos aromas de frutos rojos como la cereza y la fresa. Boca sabrosa y equilibrada con una textura suave. Final fresco, de buena intensidad

Maridaje: ideal para carnes blancas y rojas, pastas con tomate, arroces de carne y verduras

Espelt Vidivi. Celler Espelt. DO Empordà. Garnatxa, Merlot. Eco

18,00€

Nota de cata: color violeta brillante. Predominan los aromas a fruta roja, complementados con especias y toques de monte bajo. Boca fresca, con taninos sedosos, destacan las notas de cacao y regaliz. Elegante y equilibrado

Maridaje: ideal con ensaladas complejas, verduras, bacalao confitado, cerdo ibérico

Izadi. DOQ Rioja. Tempranillo

19,00€

Nota de cata: color rojo rubí. Nariz perfumada, aromas de fruta roja, regaliz y vainilla sobre ligeros tostados. Boca amplia y cremosa, con textura jugosa de fruta fresca, notas especiadas y lácticas. Final largo y balsámico

Maridaje: ideal con embutidos, pastas con carne, escalibadas, carnes blancas y rojas a la parrilla

Rudeles 23 Rudeles. DO Ribera del Duero. Tinta Fina

20,00€

Nota de cata: color rojo picota. Nariz intensa, con aromas de fruta roja y negras en sazón, notas balsámicas y de pimienta. Boca fresca, sabrosa y estructurada, de fruta crujiente y aromas a regaliz. Final rico y persistente

Maridaje: Ideal con carnes rojas a la parrilla (Hamburguesa de ternera, solomillo),

Terrer d'Aubert Vinyes del Terrer. DO Tarragona: Cabernet Sauvignon. Eco

25,00€

Nota de cata: color rubí profundo. Delicados aromas a frutos negros y hierbas mediterráneas, sobre ligeros tostados de maderas nobles. En boca es potente e intenso, de bella estructura. Un gran Cabernet de perfil mediterráneo

Maridaje: Ideal para platos contundentes, sobre todo las carnes rojas a la parrilla y los aromas tostados del vino.

cavas/champagnes

Copa

Maria Casanovas Brut Nature 17,00€ 4,00€
DO Cav. Macabeo, Parellada i Xarel·lo Eco.

Nota de cata Color amarillo dorado con reflejos verdosos. Nariz afrutada donde destaca la fruta blanca. Limpio. En boca es un carbónico bien integrado, sabroso, con buena acidez y notas cítricas y tostadas.

Maridatge: Puede maridar con comidas potentes hasta con más suaves, desde platos picantes y quesos fuertes, hasta pescados y aves.

Cygnus Sador Brut Nature Reserva. U més U. 20,00€
DO Cava. Xarel·lo, Macabeo, Parellada Eco

Nota de cata Color amarillo dorado, de burbuja fina y delicada. Nariz a fruta blanca, notas cítricas y de pastelería. En boca es equilibrado, cremoso y elegante.

Maridatge: Pasta, arroces, marisco y carnes blancas.

Llopart Brut Nature Reserva. 25,00€
Corpinnat. Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay Eco

Nota de cata Amarillo, limpio y brillante. Nariz afrutada, con aromas varietales. En boca es un carbónico bien integrado, afrutado, con notas tostadas y frutos secos.

Maridatge: Aperitivos, arroces caldosos, mariscos a la plancha, arroces de pescado, caza menor.

Gramona Imperial Gran Reserva Brut. 36,00€
Corpinnat. Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay. Eco

Nota de cata Amarillo pálido, con reflejos dorados. Nariz a fruta de hueso, flores blancas, piel de limón y mazapán. En boca es amable, amplio, cremoso y aterciopelado.

Maridatge: Aperitivos, entrantes, ensaladas, arroces, pasta, mariscos, carnes blancas.

Delamotte Brut Reserva 55,00€
Delamotte. AOC Champagne. Chardonnay
Pinot Noir, Pinot Meunier

Nota de cata: Color amarillo pajizo. Nariz de aromas frutales, fruta madura, notas tostadas y frutos secos. En boca es graso, largo, redondo y con buena acidez.

Maridatge: Muy versátil, con aperitivos, durante la comida o incluso para postres o sobremesa.