

## **Negres**

### **DO. Bierzo**

**Dominio de Tares Cepas Viejas 29,00€**  
mencía 14,5ª alc.

**Carullón J.Palacios 2008 14,5º alc. 65,80€**

### **DO. Catalunya**

**5 Quarteres (Vall d'horta) ull de 20,50€**  
llebre – samsó 13º alc.

### **DO. Costers del Segre**

**Castell del Remei Gotim Bru 14º alc. 19,60€**

**Vilosell Tomàs Cusiné (ull de llebre - 23,50€**  
garnatxa - syrah) 14º alc.

**Petit Saó ecològic 14,5º alc. 19,05€**

**50 cl. Castell del Remei Gotim Bru 16,15€**  
14,5º alc.

**1,5l. Castell del Remei ODA 40,50€**  
magnum 2019 14,5º alc.

### **DO. Empordà**

**La Vinyeta Heus 14,5º alc. 17,00€**

### **DO. Montsant**

**Blau vegano 14ª alc. 18,75€**

**Xavi cellers Sant Rafel vegano 14,5º 20,90€**  
alc.

**Brunus carinyena - syrah - garnatxa 25,75€**  
14º alc.

**Dido “la universal ” 14º alc. 27,50€**

### **DO. Tarragona**

**Ipsis criança ull de llebre – merlot 17,00€**  
13º alc.

## **DO. Terra Alta**

<b>Bàrbara Forés orgànic garnatxa-carinyena 15° alc.</b>	<b>21,50€</b>
<b>Llàgrimes de tardor garnatxa- carinyena- syrah- cabernet s. 14,5°</b>	<b>18,60€</b>
<b>La Fou El Sender garnatxa negra - syrah - morenillo 14,5° alc.</b>	<b>22,85€</b>

## **DO. Penedès**

<b>Can Feixes Selecció ecològic merlot - pinot noir-ull de llebre 13,5° alc.</b>	<b>19,45€</b>
<b>Pas Curtei 14° alc.</b>	<b>25,00€</b>

## **DO. Pla de Bages**

<b>Abadal Matis 14,5° alc.</b>	<b>21,55€</b>
<b>Abadal 3.9 14,5° alc.</b>	<b>38,00€</b>
<b>Abadal 5 merlot 14,5° alc.</b>	<b>29,00€</b>
<b>Exibis cabernet s.- sumoll- mandó 13° alc.</b>	<b>20,70€</b>
<b>Més que paraules sumoll - cabernet s.- merlot-garnatxa 14° alc.</b>	<b>19,90€</b>

## **DO. Priorat**

<b>Les Crestes Mas Doix 14,5° alc.</b>	<b>32,60€</b>
<b>Les Mines 14,5° alc.</b>	<b>24,90€</b>
<b>Les Terrasses 14,5° alc.</b>	<b>52,00€</b>
<b>Dofí 2020 14,5° alc.</b>	<b>115,00€</b>
<b>Gratallops 2020 14,5° alc.</b>	<b>70,50€</b>

## **DO. Ribera del Duero**

<b>Pago de los Capellanes joven 14,5° alc.</b>	<b>24,50€</b>
<b>Pago de los Capellanes criança 14,5° alc.</b>	<b>36,00€</b>
<b>Pesquera criança 14,5° alc.</b>	<b>32,50€</b>
<b>PSI 2021 14° alc.</b>	<b>61,00€</b>
<b>Vizcarra 14,5° alc.</b>	<b>26,80€</b>

## **DO. Rioja**

**Izadi criaça tempranillo 14,5<sup>a</sup> alc. 24,80€**

**Finca La Montesa Palacios Remondo 26,10€  
criança ecològic 14,5<sup>o</sup> alc.**

**Luis Cañas criaça tempranillo-garn 22,80€  
acha-graciano-mozuelo 14,5<sup>o</sup> alc.**

**Muga criaça 14,5<sup>o</sup> alc. 30,90€**

**Sierra Cantabria Selección 13,5<sup>o</sup> alc. 17,85€**

**Sierra Cantabria Coleccion privada 62,20€  
2020 14,5<sup>o</sup> alc.**

**Remelluri Reserva 2014 ecològic 14<sup>o</sup> 36,50€  
alc.**

**50 cl. Valserrano tempranillo - 18,50€  
mazuelo 14<sup>o</sup> alc.**

## **DO. Somontano**

**Enate cabernet s. - merlot 15<sup>o</sup> alc. 17,30€**

**Viñas del Vero criaça tempranillo - 16,90€  
cabernet s. 14<sup>o</sup> alc.**

## **DO. Toro**

**Almirez 2020 14,5<sup>o</sup> alc. 34,50€**

## **Vins de França**

**Chateau La Fleur de Bouard 45,00€  
Bordeaux 2020 14,5<sup>o</sup> alc.**

**Dame de Bouard Bordeaux 2021 13<sup>o</sup> 29,50€  
alc.**

## **Rosats**

<b>Abadal elRosat DO.Pla de Bages 12,5° alc.</b>	<b>19,30€</b>
<b>Gramona Ca la Mar mustillant ecològic DO.Penedès 12° alc.</b>	<b>17,60€</b>
<b>Enate cabernet sauvignon DO.Somontano 14° alc.</b>	<b>18,95€</b>
<b>Bàrbara Forés ecològic garnatxa-syrah-carinyena DO.Terra Alta 13,5° alc.</b>	<b>18,80€</b>

## **Blancs**

<b>Raventós d' Alella pansa blanca DO.Alella 12,5ª alc.</b>	<b>20,15€</b>
<b>5 Quarteres (Vall d'horta) picapoll – garnatxa DO. Catalunya 12,5° alc.</b>	<b>19,35€</b>
<b>Dido macabeu – garnatxa – cartaixa DO.Montsant 13° alc.</b>	<b>30,35€</b>
<b>Abadal picapoll DO.Pla de Bages 12,5° alc.</b>	<b>23,70€</b>
<b>Gramona Mas Escorpí chardonnay DO.Penedès 11,5° alc.</b>	<b>23,50€</b>
<b>Can Feixes Selecció DO.Penedès 12° alc.</b>	<b>19,40€</b>
<b>Mas Uberni blanc xarel·lo-chardonnay DO.Penedès 12°</b>	<b>15,80€</b>
<b>Gramona Gessamí ecològic DO.Penedès 11° alc.</b>	<b>22,75€</b>
<b>Nekora 100%verdejo DO.Rueda 13° alc.</b>	<b>16,00€</b>
<b>Enate chardonnay DO.Somontano 14° alc.</b>	<b>19,55€</b>
<b>Viñas del Vero gewürztraminer DO.Somontano 13° alc.</b>	<b>24,60€</b>
<b>Petites Estones ecològic garnatxa blanca DO.Terra Alta 13,5° alc.</b>	<b>19,70€</b>
<b>OLUAR DO SIL Godello D.O.Valdeorras 13° alc.</b>	<b>21,25€</b>

## **Cava**

**Agustí Torelló Mata Brut Sant Sadurní d'Anoia 11,5<sup>a</sup> alc. 22,70€**

**Agustí Torelló Mata Brut Nature Sant Sadurní d'Anoia 11,5<sup>a</sup> alc. 31,50€**

**Carles Andreu Brut Natrure Reserva 11,5<sup>a</sup> alc. 18,50€**

**Pere Ventura Tresor Rosé 100% Trepas Sant Sadurní d'Anoia 11,5<sup>o</sup> 27,15€**

**Juvé y Camps Reserva de la Família BN Sant Sadurní d'Anoia 12<sup>a</sup> alc. 31,50€**

**37'5 cl. Perelada Brut Vilafranca del Penedès 11,5<sup>o</sup> alc. 13,50€**

## **Corpinnat**

**Gramona Imperial Brut Sant Sadurní d'Anoia 12<sup>a</sup> alc. 35,70€**

**Recaredo Terrers Brut Nature Sant Sadurní d'Anoia 12<sup>a</sup> alc. 40,55€**

## **Champagne**

**Delamotte Brut 12<sup>a</sup> alc. 59,00€**