



R E S T A U R A N T

ESPUMOSOS

Los vinos espumosos son considerados los vinos más elegantes, refinados, glamourosos y aristocráticos. Es el vino perfecto para acompañarlo todo o disfrutarlo solo. Son ideales como aperitivos y sin duda los mejores aliados para cualquier maridaje. El estilo Cava es más etéreo, fino y delicado, al contrario, el estilo Champagne Brut es más intenso, vinoso y sabroso. ¿Qué estilo prefieres?

TORELLÓ BRUT NATURE – España - Corpinnat	29 €
L'Ó DE LORIGAN BRUT NATURE – España - DOP Cava	28 €
GRAMONA BRUT IMPERIAL – España - Corpinnat	35 €
ARTS COLLETA BLANC DE BANCS RSV 2018 - España - DOP Cava	28,50 €
ARTS COLLETA ROSAT DE BANCS RSV 2018 - España - DOP Cava	35 €
MOET CHANDON BRUT IMPERIAL – Francia – DOP Champagne	75 €
BOLLINGER SPECIAL CUVEÉ BRUT – Francia – DOP Champagne	95 €

BLANCOS

Los vinos más versátiles para acompañar nuestra sabrosa gastronomía son de color blanco. Aquí tienes una deliciosa selección para escoger: desde vinos ligeros, secos, frescos y afrutados, a estilos más complejos y corpulentos con influencia de roble, o bien intensos, afrutados, sin roble, algo dulces y frescos a la vez, pero muy sabrosos. Los primeros, son ideales como entrantes y pescados, los segundos con platos más elaborados intensos y sabrosos, y los últimos, atrévete con ellos con quesos. ¿Estás listo para la experiencia?

RAIMAT CHARDONNAY CODORNIU – España – DOP Costers del Segre	20 €
PERRO VERDE VERDEJO – España – DOP Rueda	25 €
IDOIA CA N'ESTRUC – España - DOP Cataluña	24 €
CAN SUMOI – España – DOP Penedés	26 €
JOSÉ PARIENTE VERDEJO – España – DOP Rueda	25 €
TERRAS GAUDA LA MAR 2020 - España – DOP Rias Baixas	38 €
CAPE CREST TE MATA – Nueva Zelanda – Marlborough	35 €
MAR DE FRADES - España - DO Rias Baixas	30 €
JEAN LEON, GIGI CHARDONNAY - España - DOP Penedés	38,50 €
RIESLING GEYL LES ÉLÉMENTS – Francia – AOC Alsacia	30 €

TINTOS

Esta es nuestra selección de vinos para satisfacer a los más exigentes, desde vinos fáciles de saborear, a cuvées que exhiben mucha fruta, son complejos y con un esbelto cuerpo por su exquisito envejecimiento en roble. Combinación de fruta roja y negra con recuerdos de especias y un cuerpo medio estilizado que los invita a ser disfrutados con nuestra gastronomía:

GOTIM BRU CASTELL DE REMEI – España – DOP Costers del Segre	22 €
LLAVORS LA VINYETA – España – DOP Empordà	24 €
BRUNUS PORTAL DEL MONTSANT – España – DOP Monsant	26 €
PETALOS DEL BIERZO DESCENDIENTES DE J. PALACIOS – España – DOP Bierzo	28 €
JERONIMUS BODEGA TORRE DEL VEGUER – España – DOP Penedés	29 €
CAMINS DEL PRIORAT ÀLVARO PALACIOS – España – DOPQ Priorat	34 €
RAMÓN BILBAO CRIANZA – España – DOPCa. Rioja	19,50 €
ROMÁNICO TESO DE LA MONJA – España – DOC Toro	22 €
HABLA DEL SILENCIO - España - DO Extremadura	26 €
VENTA LAS VACAS BODEGA VIZCARRA – España – DOP Ribera del Duero	27 €
CELESTE – España – DOP Ribera del Duero	28,50 €
ALMIREZ 2020 – España – DOC Toro	30 €
MUGA CRIANZA – España – DOPCa. Rioja	29 €
LES TERRASSES ÀLVARO PALACIOS – España – DOPQ Priorat	47 €
PAGO DE CARRAOVEJAS – España – DOP Ribera del Duero	55 €
FLOR DE PINGUS DOMINIO DE PINGUS – España – DOP Ribera del Duero	210 €
VEGA SICILIA RSV ÚNICO 2010 – España – DOPCa. Ribera del Duero	470 €

ROSADOS

Pálidos de color, los rosados son los vinos más fáciles de beber sin complejidades, regalan placer con su fruta fresca y con su sabor amable seducen a todos los consumidores.

JEAN LEON, 3055- España - DO Penedès

MIRAVAL CHÂTEAU MIRAVAL – Francia – DOP Côtes de Provence
