

ESPECIALIDADES JAPONESAS

Vermuts

Berumotto rojo	7€
Berumotto blanco	7€

Licor

Umeshu	4€
Ginebra Roku	11€
Nombushi	11€
The Kurayoshi	19€
Hibiki	23€

Sakes

Ozeki Nama - Namachozo	9,50€
Sparkling Hana Awaka - Junmai	9,50€
Sugoi	6-30€
Urakasumi Junmai-Shu	48€
Dasai 39 Junmai Daiginjo	65€

CERVEZAS

Nacionales

Cruzcampo (España)	4€
Cruzcampo Sin Gluten (España)	4€

Internacionales

Kirin (Japonesa)	4,50€
Asahi (Japonesa)	4,50€
Sapporo (Japonesa)	4,50€
Coedo Shiro (trigo)	5€
Coedo beniaka	5€
Kirin 0,0	4€

VINOS BLANCOS

Delicada y detallada selección de vinos muy afrutados y frescos, que son perfectos para combinar felizmente con nuestra deliciosa y exótica gastronomía.

XAREL·LO



Pansa Blanca DOP Alella (Barcelona)	20€
L'Equilibrista DOP Catalunya (Esparraguera, Catalunya)	23€
Can Sumoi DOP Penedès, Catalunya	26€

ALBARIÑO

Terras Gauda Bodegas Terras Gauda. DOP Rías Baixas (El Rosal, Pontevedra)	5€ 28€
Pazo San Mauro Bodegas Pazo San Mauro Marqués de Vargas. (Condado de Tea, Pontevedra)	27€

GARNACHA BLANCA



Exedra Bodega Puiggròs DOP Catalunya (Òdena, Catalunya)	25€
---	-----

VERDEJO

Perro Verde DOP Rueda (Valladolid)	5€ 25€
José Pariente DOP Rueda (Valladolid)	25€

CHARDONNAY

Raimat Bodegas Raimat DOP Costers del Segre (Raimat, Lleida)	5€ 20€
Chablis Billaud Simon DOP Chablis (Bourgogne, Francia)	32€

Jean Leon GIGI España DOP Penedes	38,50€
--	--------

RIESLING

Riesling Les Éléments Bott-Geyl. AOC Alsace (Alsacia, Francia)	30€
---	-----

VINOS ROSADOS

Delicados y discretos, los vinos rosados son los vinos más versátiles para combinar con las gastronomías más exigentes, siempre acompañan bien sea cual sea el plato.

MERLOT



Gran Caus Bodegas Can Rafols dels Caus DOP Penedès (Avinyonet del Penedès, Barcelona)	22€
Garnacha tinta Jean Leon 3055	29,50€

TREPAT

Château Miraval Côtes-de-Provence AOC (Francia)	32€
Cara Nord Celler Cara Nord DOP Conca de Barberà (El Vilosell, Lleida)	5€ 20€

VINOS TINTOS

Selección por tipos de uva de vinos muy sabrosos, bien estructurados y con buena intensidad de sabor para satisfacer a los amantes de vinos los tintos.

		
TEMPRANILLO		
Celeste	6€	28,50€
España, DO Ribera del Duero		
Pago de los Capellanes		32€
Bodega Pago de los Capellanes DO Ribera del Duero (Pedrosa de Duero, Burgos)		
Viña Pomal	5€	20€
Crianza Bodegas Bilbaínas DOCa Rioja (Haro, La Rioja)		

GARNACHA TINTA

Exedra		25€
Bodega Puiggròs DOP Catalunya (Ódena, Catalunya)		
Borsao Tres Picos		28€
Bodegas Borsao DOP Campo de Borja (Borja, Zaragoza)		

CABERNET SAUVIGNON

El Silenci del Molí	6€	28€
Bodegas Raimat DOP Catalunya (Raimat, Lleida)		
Habla del silencio		26€
España, DOP Extremadura		

GARNACHA Y CARIÑENA

Brunus		35€
DOP Montsant (Falset, Tarragona)		
Les Terrasses		47€
DOQ Priorat (Gratallops, Tarragona)		

TEMPRANILLO, GARNACHA, CARIÑENA Y GRACIANO



Muga Crianza		29€
Bodegas Muga DOCa Rioja (Haro, La Rioja)		

GARNACHA, CABERNET SAUVIGNON, CARIÑENA, SYRAH Y MERLOT

Camins del Priorat		34€
Bodegas Álvaro Palacios DOQ Priorat (Gratallops, Tarragona)		

ESPUMOSOS BLANCOS

Las burbujas en forma de vino son la bebida más refinada que se conoce, en cualquier momento, perfecta excusa para celebrar cualquier cosa y perfecto para combinar siempre con éxito cualquier plato de nuestra muy trabajada gastronomía.

		
CAVA		
Non Plus-Ultra Brut	6€	24€
Bodegas Raventós-Codorniu DO Cava (Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona)		
Arts Colleta Blanc de Blancs Rsv		35€
Bodegas Raventós-Codorniu DO Cava (Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona)		

CORPINAT

(Asociación privada de productores)

Torelló Brut Nature		29€
Can Martí, Gèlida, Lleida		
Gramona Brut Imperial		35€
Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona		

CHAMPAGNE

Delamotte Brut		55€
DOP Champagne (Le Mesnil sur Oger, Champagne, Francia)		
Moët Chandon Brut Imperial		75€
Francia, DOP Champagne		
Bollinger Special Cuvée Brut		95€
Champagne Bollinger DOP Champagne (Äy, Champagne, Francia)		

ESPUMOSOS ROSADOS

La finura y exquisitez de los espumosos sutilmente coloreados los convierte en una pieza de gran valor muy bien valorada por los consumidores más exigentes. ¡Combinan con todo!

CAVA

Titiana Pinot Noir Brut		35€
Bodegas Raventós-Codorniu DO Cava (Sant Sadurní d'Anoia, Barcelona)		
Arts Colleta		35€
Rosat de Blancs, RSV 2018 España, DOP Cava		
CHAMPAGNE		
Taittinger Brut Prestige Rosé		80€
Les Folies de la Marquetterie, Francia)		