

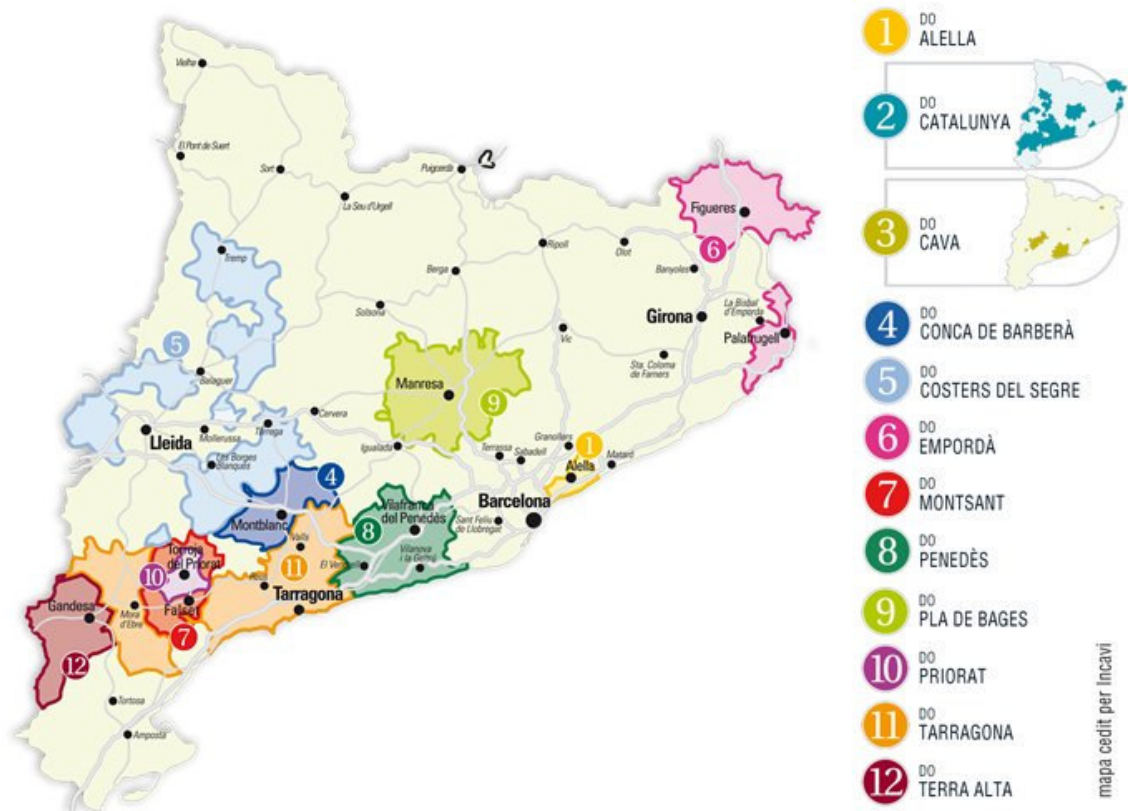
LTDM  
c e l l e r





CARTA PREMIADA

# LA NOSTRA GEOGRAFIA VITIVINÍCOLA



Seria totalment injust anomenar vins sense mostrar-ne l'origen. A Catalunya comptem amb una enorme riquesa vitivinícola que no només acaba a les dotze Denominacions d'Origen, sinó que hi ha vins meravellosos i singulars fora dels segells regulats i que podem gaudir també a la carta de vins de Lo Típic del Mediterrani.



## TERRA ALTA

La DO Terra Alta, una de les set denominacions d'origen històriques de Catalunya, és la zona vinícola catalana més meridional, situada entre el riu Ebre i les terres del Matarranya.

La seva situació geogràfica té un alt valor paisatgístic, no en va les Terres de l'Ebre han estat reconegudes per la UNESCO com a Reserva de la Biosfera, amb un enorme potencial vitivinícola. Ja al segle XVII es troben testimonis que deixen constància d'una plantació a Gandesa denominada vernatxa.

Actualment, a la Terra Alta es conrea el 33% de la Garnatxa blanca mundial, un percentatge que suposa el 75% de la producció a Espanya i el 90% de la Garnatxa blanca a Catalunya.

La DO Terra Alta és, sens dubte, l'ànima de la Garnatxa blanca. Tant és així que compta amb un distintiu de control específic de Garnatxa blanca 100%.

Vins <b>Blancs</b>	pàgina 11
Vins <b>Rosats</b>	pàgina 21
Vins <b>Negres</b>	pàgina 24
Vins <b>Especials</b>	pàgina 40

## MONTSANT



A la DO Montsant, el paisatge i el vi han anat de la mà al llarg dels segles. Les vinyes velles, cuidades com autèntics tresors, tenen Història amb majúscules. Una Història que, amb empena i entusiasme renovat, camina cap al futur.

El paisatge ha estat entès sempre per la DO com a element d'identitat i com a valor cultural. En una zona eminentment agrícola, aquest paisatge forma part de la riquesa patrimonial que, des de sempre, ha estat considerat un dels béns més preuats pels viticultors i cellers que conformen la DO Montsant.

I, com no podia ser d'una altra manera, els vins de la DO Montsant són fidels al seu origen, resultant uns vins únics que parlen de com un clima de contrastos, l'orografia accidentada, la variabilitat de sòls, les varietats de raïm i la mà de l'home influeixen per donar vida a uns vins singulars, amb identitat pròpia i amb un marcat i inconfusible caràcter.

Vins <b>Blancs</b>	pàgina 14
Vins <b>Rosats</b>	pàgina 21
Vins <b>Negres</b>	pàgina 27
Vins <b>Especials</b>	pàgina 40



## PRIORAT

La Denominació d'Origen Qualificada Priorat està situada al sud de Catalunya, a l'interior de la part meridional de la Serralada Prelitoral, a prop del mar Mediterrani, que li aporta la seva influència.

La llicorella, una pissarra característica del Priorat històric, i l'orografia fan que el conreu de la vinya sigui complicat i que la producció de vi sigui baixa. Tot i això, la qualitat dels vins és excepcional. La prova és que és la única DO Qualificada catalana, la màxima menció de qualitat.

Els vins negres, blancs i rosats tenen prestigi arreu. Les varietats garnatxa i carinyena són les majoritàries.

La superfície total del territori que empara la denominació d'origen és de 17.633 hectàrees, de les quals gairebé 3.000 estan excloses com a zona de producció i 2.088 estan plantades de vinya actualment. Hi ha una important amplitud entre la cota més baixa i la més alta on es conrea la vinya, oscil·lant entre els 60 i els 700 metres d'altitud sobre el nivell del mar.

Vins **Blancs**

pàgina 15

Vins **Negres**

pàgina 28



## CONCA DE BARBERÀ

La Conca de Barberà és un territori vitivinícola amb una forta vinculació amb la història i la vocació agrària, unes qualitats que no han impedit que en aquesta terra pervisqui un intens esperit emprenedor i pioner, que fa de la regió un lloc de singular atractiu.

Paisatge, història, productors innovadors i un raïm únic, el trepat, conformen una comarca vitivinícola com poques, on el passat ha deixat empremta en el present i marca el camí del futur.

Visitar la Conca de Barberà és fer un passeig per la història de la viticultura, és tastar els vins dels cellers, és meravellar-se amb les famoses cooperatives modernistes que Àngel Guimerà anomenà les Catedrals del Vi i perdre's per les vinyes per descobrir de primera mà el sentiment que s'hi viu, gaudint de l'impressionant patrimoni històric i cultural del territori.

Vins **Blancs**

pàgina 16

Vins **Rosats**

pàgina 22

Vins **Negres**

pàgina 31



## TARRAGONA

L'àmfora que hi ha al logotip de la Denominació d'Origen Tarragona sintetitza la presència mil·lenària de la vitivinicultura en aquesta Denominació d'Origen, formada actualment per una trentena de cellers. El clima de la DO Tarragona i la influència directa del mar, amb una orografia suau i un terreny excepcional, ens ofereixen uns vins suaus, frescos i típicament mediterranis. Els blancs s'elaboren principalment amb varietats autòctones, destacant entre elles el macabeu, l'aposta decidida per singularitzar la DO Tarragona a partir d'aquest raïm; rosats; negres fermes i aromàtics, majoritàriament a partir de varietats com l'ull de llebre o la garnatxa, i vins escumosos, a partir del mètode tradicional i l'ancestral.

Capítol a part mereixen els vins dolços i de licor, els anomenats Tarragona Clàssics, a partir dels quals es va fundar la DO Tarragona fa més de 75 anys.

Vins <b>Blancs</b>	pàgina 16
Vins <b>Rosats</b>	pàgina 22
Vins <b>Especials</b>	pàgina 40



## PENEDÈS

La DO Penedès compta amb una superfície aproximada de 2.500 ha i està situada entre les conurbacions de Barcelona i Tarragona. Concretament entre el Pont del Diable de Martorell i l'Arc de Barà i entre les muntanyes de Montserrat i el mar Mediterrani. Engloba un total de 61 municipis distribuïts en les següents comarques: Alt Penedès, Baix Penedès, Garraf, Baix Llobregat, Anoia i Alt Camp.

La zona de producció, està dividida en 10 subzones, segons la tipologia de sòls i climes. Aquestes subzones són: Alts d'Ancosa, Costers del Montmell, Conca del Foix, Turons de Vilafranca, Costers del Lavernó, Costers de l'Anoia, Valls del Bitlles-Anoia, Muntanyes d'Ordal, Massís del Garraf i Marina del Garraf.

És la zona amb més història i tradició vinícola de Catalunya. Els seus terrenys conformen paisatges privilegiats per conrear la vinya per les diferències climàtiques, paisatgístiques i de sòls, des del mar fins a més de 800 metres d'alçada.

Vins <b>Blancs</b>	pàgina 16
Vins <b>Rosats</b>	pàgina 23
Vins <b>Negres</b>	pàgina 31
Vins <b>Escumosos (Clàssics Penedès)</b>	pàgina 39

## COSTERS DEL SEGRE

Denominació  
d'Origen

### COSTERS DEL SEGRE

La Denominació d'Origen Costers del Segre és un mosaic format per set territoris repartits al llarg de tota la conca del riu Segre i del Pirineu lleidatà: Pallars, Segrià, Urgell, Artesa de Segre, Raimat, Garrigues i Valls del Riu Corb. Tots units amb un únic objectiu: dotar d'entitat pròpia la vitivinicultura de la província de Lleida.

Conèixer la seva cultura del vi és la millor manera de descobrir les terres lleidatanes. I és que la DO Costers del Segre compta amb unes característiques pròpies i ben definides que la doten de personalitat i la fan diferent: una situació privilegiada de sòls amb composició calcària, un clima continental amb influència mediterrània que presenta fortes oscil·lacions tèrmiques estacionals i diàries, vinyes d'altura que donen lloc a vins de muntanya, treballs de viticultura ecològica, compromís amb la sostenibilitat, recuperació de varietats històriques, etc.

Vins <b>Blancs</b>	pàgina 17
Vins <b>Negres</b>	pàgina 31



### PLA DE BAGES

Situada als peus de Montserrat, és una de les DO més petites. Inclou 15 cellers, hereus d'una llarga tradició vitivinícola des de l'època romana. De fet, es diu que el nom de la comarca ve de Bacus, el déu pagà del vi. Les barraques de pedra seca i les tines a peu de vinya són testimonis del que va ser la zona amb més vinya de Catalunya.

Les varietats autòctones, com la picapoll, donen identitat al territori.

La DO Pla de Bages s'ubica sobre el que fa 40.000 anys havia estat un mar interior; degut a la rellevància del seu origen geològic, actualment la zona compta amb el reconeixement com a Geoparc mundial UNESCO de la Catalunya Central.

Geològicament els sòls de la DO estan compostos per materials sedimentaris consolidats durant el terciari i també, amb menys representació, del material del quaternari associats als rius Cardener i Llobregat.

Vins <b>Blancs</b>	pàgina 17
Vins <b>Negres</b>	pàgina 31
Vins <b>Especials</b>	pàgina



## ALELLA

És la DO més petita de Catalunya i una de les més antigues. Es va crear el 1953 amb gairebé 1500 hectàrees de vinya, quasi cinc vegades més de les que té actualment.

És coneguda pels vins blancs, elaborats principalment amb pansa blanca. Darrerament, es van recuperant també les negres mataró (monastrell) i garnatxa, així com les blanques picapoll i garnatxa blanca.

Les vinyes de la DO Alella mantenen l'antiga tradició del cultiu a la zona, aprofiten les pendents i les planes, les solanes i els obacs i donen uns mostos òptims per elaborar uns vins frescs i amb caràcter marcadament mediterrani. En els darrers anys s'han adaptat formes de conreu que permeten una major sostenibilitat de les empreses vitivinícoles, mantenint la singularitat que donen el clima, el sòl format pel sauló i el treball d'una viticultura de llarga tradició que es remunta al segle VI aC i que ha sabut adaptar-se a aquesta singular zona.

Vins **Blancs**

pàgina 17



## EMPORDÀ

És una històrica denominació vinícola que elabora vins tocats per la tramuntana, que els aporta personalitat en concentrar els sucres i les aromes dels raïms. La garnatxa i la carinyena són les joies de la DO, amb una gran riquesa varietal, ja que produeix totes les varietats de garnatxes i carinyenes - negra, blanca i roja-. La gamma de vins inclou negres, blancs, rosats, dolços i escumosos.

La DO Empordà compta amb una superfície aproximada de 2.000 ha i està situada a l'extrem nord oriental de Catalunya, a la demarcació de Girona. Engloba un total de 55 municipis distribuïts en dues comarques: 35 municipis de l'Alt Empordà i 20 municipis del Baix Empordà, que es delimiten en dues zones separades geogràficament:

La zona de producció de l'Alt Empordà es troba a l'extrem nord oriental de Catalunya arrecerada a la falda de les serres de Rodes i de les Alberes, en un arc que va des del Cap de Creus a la denominada Garrotxa d'Empordà (Albanyà). Limita, amb els Pirineus i França al nord, la Mediterrània per llevant i la plana pròpiament dita a migjorn.

Vins **Blancs**

pàgina 18

Vins **Rosats**

pàgina 22

Vins **Negres**

pàgina 31



## CATALUNYA

La superfície inscrita sota la DO Catalunya s'estén per 41.000 ha i 420 termes municipals. Actualment, la DO Cat comercialitza més de 50 milions d'ampolles l'any, representant més del 50% del vi català amb denominació d'origen.

La DO CATALUNYA es va crear l'any 1999 estenent-se per totes les zones on tradicionalment s'havia conreat la vinya: sobreposant-se així a altres denominacions catalanes ja creades i incorporant algunes zones que quedaven excloses de DO i on s'elaboraven vins de gran qualitat. L'amplitud de la zona de producció es tradueix en un ampli ventall de sòls, climes i varietats de raïm (autòctones i internacionals perfectament adaptades) que faciliten a l'elaborador un marc divers, flexible i creatiu en la concepció dels seus vins.

Vins <b>Blancs</b>	pàgina 18
Vins <b>Rosats</b>	pàgina 22
Vins <b>Negres</b>	pàgina 31

## D.O. CAVA

### CAVA

Sota la menció de D.O. Cava s'emparen els vins escumosos de qualitat elaborats a través del mètode tradicional, fent una segona fermentació en ampolla i amb un mínim de 9 mesos (fins a un mínim de 36 mesos en el segment més Premium) en contacte amb les mares a la mateixa ampolla on s'ha produït aquesta segona fermentació.

Les peculiaritats geogràfiques i humanes de cada ampolla, juntament amb la manera tradicional d'elaborar-les, formen part de la idiosincràsia d'aquest producte. Protegir-les i garantir el seu segell de qualitat és el motiu principal de l'existència de la denominació d'origen.

Amb més d'un 70% de vendes internacionals, Cava es la D.O. espanyola que més exporta. Aplega més de 38.000 hectàrees de vinya i a més de 6.800 viticultors. Els seus 370 cellers associats estan presents en més de 100 països. Aquesta D.O. es supra territorial i està també fora de Catalunya.

Vins <b>Escumosos</b>	pàgina 36
-----------------------	-----------

## LA CARTA DE VINS

L'Ampolla sempre ha estat un referent de la **gastronomia** marinera de les Terres de l'Ebre. Amb aquest afany de servei de restauració de KM.O, ubicat en el marc incomparable del **port pesquer i nàutic** de la nostra vila marinera, va néixer el nostre **projecte gastronòmic**. Més enllà del menjar, vam pensar que la **carta de vins** ha de ser una part important de l'oferta, com també el **servei**. Lo Típic del Mediterrani us ofereix aquesta **selecció de vins** tenint en compte la proximitat en primera instància, les **varietats** i la **singularitat** de molts d'aquests **cellers** i de la seva **història**. La **cristeria**, la **conservació** i la **temperatura** de servei ens importen molt, de tal manera que el vi arribi a taula amb les condicions òptimes.

Comptar amb la nostra **pròpia agrobotiga** ens facilita poder oferir, sens dubte, **la més àmplia oferta** en vins per a tots aquells que en gaudeixen i que moltes vegades es veuen limitats als suggeriments de sempre i als preus descompensats. Per **garantir** una selecció de **les millors propostes**, hem comptat amb l'assessorament de **Javier Campo**, sommelier i **escriptor de vins**, ja que la seva dilatada experiència en el sector és sinònim de **garantia**.

Finalment, us adjuntem un petit **índex**, donada l'extensió de la carta, per tal de localitzar amb facilitat **el tipus de vi que més us agradi**, tanmateix sempre podeu preguntar al nostre personal que estarà encantat **d'atendre-us** i **assessorar-vos** amb l'elecció.

Vins <b>Blancs</b>	pàgina 11
Vins <b>Rosats</b>	pàgina 21
Vins <b>Negres</b>	pàgina 24
Vins <b>Escumosos</b>	pàgina 36
Vins <b>Especials</b>	pàgina 40
Vins <b>Del Món</b>	pàgina 43

¡Salut!

Daniel i Dolors



## ELS VINS BLANCS

## BLANCS

<b>Almodí Petit</b> (jove de garnatxa blanca i altres) de Celler Altavins Viticultors, Batea, <b>Terra Alta</b>	12,80 €
<b>llercavònia</b> (criança de garnatxa blanca) de Celler Altavins Viticultors, Batea, <b>Terra Alta</b>	19,20 €
<b>Selecció Altavins</b> (criança de garnatxa blanca) de Celler Altavins Viticultors, Batea, <b>Terra Alta</b>	42,60 €
<b>Sense</b> (jove de mínima intervenció de garnatxa blanca i altres) de Celler de Batea, Batea, <b>Terra Alta</b>	18,40 €
<b>Primícia</b> (jove de chardonnay) de Celler de Batea, Batea, <b>Terra Alta</b>	13,80 €
<b>Primícia Acàcia</b> (criança de garnatxa blanca) de Celler de Batea, Batea, <b>Terra Alta</b>	16,10 €
<b>Els Amelers</b> (criança de garnatxa blanca) de Celler La Fou, Batea, <b>Terra Alta</b>	21,80 €
<b>La Fou "de Rams"</b> (brisa de garnatxa blanca) de Celler La Fou, Batea, <b>Terra Alta</b>	66,30 €
<b>La Serra blanc VFQ</b> (criança de garnatxa blanca) de Celler Herència Haltés, Batea, <b>Terra Alta</b>	42,80 €
<b>Lo Neo</b> (jove de garnatxa blanca) de Celler Menescal, Bot, <b>Terra Alta</b>	16,00 €
<b>De Nit</b> (criança de garnatxa blanca) de Celler Menescal, Bot, <b>Terra Alta</b>	26,90 €
<b>L'Ataronjat</b> (brisa de garnatxa blanca) de Celler Menescal, Bot, <b>Terra Alta</b>	23,80 €

## BLANCS

<b>ROC BdN</b> (jove de garnatxa negra) de Celler Sant Josep Wines, Bot, <b>Terra Alta</b>	16,80 €
<b>Plana d'en Fonoll</b> (jove de moscatell) de Celler Sant Josep Wines, Bot, <b>Terra Alta</b>	16,40 €
<b>Llàgrimes de Tardor</b> (criança de garnatxa blanca) de Celler Sant Josep Wines, Bot, <b>Terra Alta</b>	17,40 €
<b>La Foradada</b> (brisa de garnatxa blanca) de Celler Frisach, Corbera d'Ebre, <b>Terra Alta</b>	23,30 €
<b>Llepolia</b> (criança de garnatxa blanca i sauvignon blanc) de Celler Germans Balart, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	18,80 €
<b>Som Dinou</b> (criança de garnatxa blanca i macabeu) de Celler Cooperatiu, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	14,80 €
<b>Prohom Conceptia</b> (jove de garnatxa blanca i viognier) de Celler Coma d'en Bonet, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	15,90 €
<b>Via Edetana</b> (jove amb "lies" de garnatxa blanca) de Celler Edetària, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	21,40 €
<b>Selecció Edetària</b> (criança de garnatxa blanca) de Celler Edetària, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	39,90 €
<b>La Terrenal</b> (criança de garnatxa blanca) de Celler Edetària, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	62,70 €
<b>Abrisa't</b> (brisa de garnatxa blanca) de Celler Bàrbara Forés, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	31,90 €
<b>Blanc de Bàrbara Forés</b> (jove de garnatxa blanca) de Celler Bàrbara Forés, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	19,60 €

## BLANCS

<b>Ma laia Cinta Origen</b> (criança de garnatxa blanca) de Celler Josep Vicens, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	22,20 €
<b>Lo Natural</b> (criança de macabeu) de Celler Josep Vicens, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	24,20 €
<b>Los Ceps de la Via Verda</b> (jove de macabeu i altres) de Celler Les Vinyes del Convent, Horta de Sant Joan, <b>Terra Alta</b>	15,40 €
<b>Il·lusió</b> (amb lies de garnatxa blanca) de Celler Xavier Clua, Vilalba dels Arcs, <b>Terra Alta</b>	25,90 €
<b>La Bruixa</b> (jove de macabeu i garnatxa blanca) de Celler Vins de la Memòria, Vilalba dels Arcs, <b>Terra Alta</b>	26,70 €
<b>Lo Ebre BdN</b> (amb lies de garnatxa blanca i carinyena) de Celler Vins de la Memòria, Vilalba dels Arcs, <b>Terra Alta</b>	34,60 €
<b>Jaspi</b> (jove de garnatxa blanca i macabeu) de Celler Coca i Fitó, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	21,80 €
<b>Jaspi d'Or</b> (criança de garnatxa blanca i macabeu) de Celler Coca i Fitó, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	29,80 €

## BLANCS

<b>Rebuf</b> (criança de macabeu i garnatxa blanca) de Celler Vendrell Rived, Marçà, <b>Montsant</b>	16,90 €
<b>Dido</b> (criança de macabeu, garnatxa blanca i cartoixà) de Celler Venus La Universal, Falset, <b>Montsant</b>	34,90 €
<b>L'Heraví BdN</b> (criança de garnatxa negra) de Celler Vinyes d'en Gabriel, Tivissa, <b>Montsant</b>	24,80 €
<b>Blanc D'orto Brisat</b> (briset de garnatxa blanca) de Celler Orto Vins, El Masroig, <b>Montsant</b>	23,70 €
<b>Rita</b> (criança de garnatxa blanca) de Celler Vinyes Domènech, Capçanes, <b>Montsant</b>	42,10 €
<b>Les Brugueres</b> (criança de garnatxa blanca) de Celler La Conreria d'Scala Dei, Scala Dei, <b>Priorat</b>	28,90 €
<b>Kyrie</b> (criança de garnatxa blanca i altres) de Celler Clos de l'Obac, Gratallops, <b>Priorat</b>	103,60 €
<b>Nelín</b> (criança de garnatxa blanca i altres) de Celler Clos Mogador, Gratallops, <b>Priorat</b>	77,80 €
<b>Murmuri</b> (criança de garnatxa blanca i macabeu) de Celler Mas Doix, Poboleda, <b>Priorat</b>	39,80 €
<b>La Coma Blanca VFQ</b> (criança de garnatxa blanca i macabeu) de Celler Mas d'en Cil, Bellmunt del Priorat, <b>Priorat</b>	58,30 €
<b>Massipa</b> (criança de garnatxa blanca i chenin blan) de Celler Scala Dei, Scala Dei, <b>Priorat</b>	63,70 €
<b>Cims de Porrera</b> (criança de garnatxa i altres) de Celler Cims de Porrera, Porrera, <b>Priorat</b>	26,80 €

## BLANCS

<b>Mas d'en Compte</b> (criança de xarel·lo i altres) de Celler Cal Pla, Porrera, <b>Priorat</b>	25,40 €
<b>L'Udol</b> (jove de garnatxa blanca) de Celler Cecilio, Gratallops, <b>Priorat</b>	26,80 €
<b>Blanc Selecció</b> (jove de macabeu, garnatxa i chardonnay) de Celler Josep Foraster, Montblanc, <b>Conca de Barberà</b>	28,80 €
<b>El Terrat</b> (jove de macabeu i moscatell) de Celler Mas Vicenç, Cabra del Camp, <b>Tarragona</b>	16,80 €
<b>Vi d'Àmfora</b> (criança submarina de malvasia) de Celler Mas Vicenç, Cabra del Camp, <b>Tarragona</b>	134,60 €
<b>Ostrea</b> (jove de macabeu) de Celler Vinyes del Tiet Pere, Vilabella, <b>Tarragona</b>	21,50 €
<b>Clos Ancestral</b> (criança de Forcada) de Celler família Torres, Vilafranca del Penedès, <b>Penedès</b>	25,80 €
<b>Moustillant</b> (jove d'agulla de parellada) de Celler Gramona, Sant Sadurní d'Anoia, <b>Penedès</b>	16,80 €
<b>Gessamí</b> (jove de moscatell i altres) de Celler Gramona, Sant Sadurní d'Anoia, <b>Penedès</b>	20,90 €
<b>La Calma</b> (criança de chenin) de Celler Can Ràfols dels Caus, Avinyonet del Penedès, <b>Penedès</b>	65,50 €
<b>El Rocallís</b> (criança de incrozió manzoni) de Celler Can Ràfols dels Caus, Avinyonet del Penedès, <b>Penedès</b>	74,80 €
<b>Perfum</b> (jove de garnatxa blanca) de Celler Can Sumoi, El Montmell, <b>Penedès</b>	24,90 €

## BLANCS

<b>Xarel·lo</b> (jove de xarel·lo biodinàmic) de Celler Can Sumoi, El Montmell, <b>Penedès</b>	23,10 €
<b>Pepe Raventós</b> (jove natural de malvasia de sitges) de Celler Raventós i Blanc, Sant Sadurní d'Anoia, <b>Penedès</b>	42,20 €
<b>Caragol Treu Vi - Vi de taller</b> (criança natural de xarel·lo) de Celler Alemany i Corrió, Vilafranca del Penedès, <b>Penedès</b>	29,50 €
<b>Abadal</b> (jove de picapoll) de Celler Abadal, Santa Maria d'Horta d'Avinyó, <b>Pla de Baiges</b>	19,80 €
<b>Missenyora</b> (Criança de macabeu) de Celler L'Olivera Coop., Vallbona de les Monges, <b>Costers de Segre</b>	22,80 €
<b>Colors</b> (jove de Chardonnay i altres) de Celler Cérvoles, Cérvoles, <b>Costers de Segre</b>	21,80 €
<b>Foranell</b> (criança de pansa blanca) de Celler Quim Batlle, Tiana, <b>Alella</b>	28,80 €
<b>La Vinya de Can Xec</b> (criança de pansa blanca) de Celler Can Matons, Martorelles, <b>Alella</b>	68,40 €

## BLANCS

<b>Valentia</b> (Crianga de carinyena blanca ) de Celler Còsmics Vinyarets, Agullana, <b>Empordà</b>	38,90 €
<b>Selma</b> (Crianga de chenin blanc i altres ) de Celler Nin Ortiz, El Pla de Manlleu, <b>Catalunya</b>	89,80 €
<b>Petits Costers</b> (Crianga de muscat ) de Celler Família Gramona, Riu, <b>Catalunya</b>	21,90 €
<b>Quíbia</b> (Crianga de callet i altres ) de Celler Ànima Negra, <b>Terra de Mallorca</b>	21,70 €
<b>Gewürztraminer V.Vero</b> (jove de gewürztraminer) de Bodega Viñas del Vero, Barbastro, <b>Somontano</b>	21,80 €
<b>Chardonnay</b> (jove de chardonnay) de Bodega Viñas del Vero, Barbastro, <b>Somontano</b>	20,90 €
<b>Clarion</b> (vi de guarda de gewürztraminer i altres) de Bodega Viñas del Vero, Barbastro, <b>Somontano</b>	35,90 €
<b>Sommos Colección</b> (Crianza de sauvignon blanc) de Bodega Sommos, Barbastro, <b>Somontano</b>	26,70 €
<b>Sommos Colección</b> (Crianza de Chardonnay) de Bodega Sommos, Barbastro, <b>Somontano</b>	47,80 €
<b>Placet de Valtomelloso</b> (Crianza de Viura ) de Bodega Palacios Remondo, Alfaro, <b>Rioja</b>	44,90 €
<b>Montes Obarenes</b> (Crianza de tempranillo blanco i Viura ) de Bodega Gomez Cruzado, Haro, <b>Rioja</b>	65,50 €
<b>Roda I Blanco</b> (cosecha de Viura, malvasia i altre ) de Bodegas Roda, Haro, <b>Rioja</b>	99,80 €

## BLANCS

<b>Tr3smano</b> (cosecha de albillo mayor ) de Bodegas Lagar de Proventus, Peñafiel, Ribera de Duero	99,80 €
<b>Menade</b> (jove de verdejo ecològic) de Bodega Menade, Rueda, Rueda	22,40 €
<b>Nosso</b> (jove de verdejo natural) de Bodega Menade, Rueda, Rueda	27,10 €
<b>Beronia</b> (jove de verdejo) de Bodega Beronia, Rueda, Rueda	17,90 €
<b>Lusco</b> (crianza d' albariño) de Bodega Pazos de Lusco, Salvaterra de Miño, Rías Baixas	25,70 €
<b>Marieta</b> (jove d' albariño) de Bodega Martín Códax, Gambados, Rías Baixas	22,80 €
<b>Sobre Lías</b> (criança d' albariño) de Bodega Martín Códax, Gambados, Rías Baixas	34,40 €
<b>Mara Martín</b> (jove de godello) de Bodega Martín Códax, Gambados, Monterrei	20,80 €
<b>Albariño de Fefiñanes</b> (jove d' albariño) de Bodega del Palacio de Fefiñanes, Gambados, Rías Baixas	31,70 €
<b>1583 de Fefiñanes</b> (criança d' albariño) de Bodega del Palacio de Fefiñanes, Gambados, Rías Baixas	47,20 €
<b>O Gran Mein</b> (Criança de treixadura i altres) de Bodega Viña Mein-Emilio Rojo, Mazaneza, Ribera Sacra	48,80 €
<b>Emilio Rojo</b> (Criança de Treixadura, godello i altres) de Bodega Viña Mein-Emilio Rojo, Leiro, Ribeiro	158,50 €

## BLANCS

**Abadia Da Cova** (jove de godello, albariño i treixadura) 22,60 €  
de Bodega Adegas Moure, A Cova (O Saviñao), **Ribera Sacra**

**Luna Lunera** (jove de sauvignon blanc) 13,80 €  
de Bodega Dehesa de Luna, La Roda, **Albacete**

**Primus** (jove amb lies de hondarrabi zuri) 22,60 €  
de Bodega Ameztoi, Eitzaga, **Guipuzcua**

**Artifice** (jove listan blanco) 35,70 €  
de Bodegas Artifice, Ycoden-Daute-Isora, **Islas Canarias**



## ELS VINS ROSATS

## ROSATS

<b>Almodí Petit</b> (jove de garnatxa negra) de Celler Altavins Viticultors, Batea, <b>Terra Alta</b>	12,80 €
<b>llercavonia</b> (jove de garnatxa peluda) de Celler Altavins Viticultors, Batea, <b>Terra Alta</b>	22,80 €
<b>L'Abrunet</b> (jove de garnatxa grisa i altres) de Celler Frixach, Corbera d'Ebre, <b>Terra Alta</b>	18,20 €
<b>Mirage</b> (jove de garnatxa peluda) de Celler Edetària, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	25,80 €
<b>Rosat Bàrbara Forés</b> (jove de garnatxa negra i altres) de Celler Bàrbara Forés, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	15,80 €
<b>Lola Bel</b> (jove de garnatxa peluda) de Celler Vinyes del Convent, Horta de Sant Joan, <b>Terra Alta</b>	21,90 €
<b>Rosa</b> (jove de syrah) de Celler Coca i Fitó, El Maroig, <b>Montsant</b>	25,80 €
<b>Mas Donís</b> (jove de garnatxa negra i syrah) de Celler Capçanes, Capçanes, <b>Montsant</b>	14,90 €
<b>Sindicat de la Figuera</b> (jove de garnatxa negra) de Celler Sindicat de la Figuera, La Figuera, <b>Montsant</b>	19,80 €
<b>Rosat de Mitja Nit</b> (jove de garnatxa peluda) de Celler Vinyes Domenech, Capçanes, <b>Montsant</b>	24,70 €
<b>Dido La Solució Rosa</b> (criança de garnatxa negra i altres) de Celler Venus La Universal, Marçà, <b>Montsant</b>	34,90 €
<b>Abadia de Poblet</b> (criança de trepat) de Celler Vins Abadia de Poblet, Conca de Barberà	29,80 €

## ROSATS

<b>Flors i Violes</b> (jove de garnatxa negra i altres) de Celler Mas Vicenç, Cabra del Camp, <b>Tarragona</b>	16,70 €
<b>Escabeces</b> (jove de Cartoixà vermell) de Celler Vinyes del Tiet Pere, <b>Tarragona</b>	23,60 €
<b>Moustillant</b> (jove d'agulla de syrah i merlot) de Celler Gramona, Sant Sadurní d'Anoia, <b>Penedès</b>	16,10 €
<b>Gran Caus Rosat</b> (jove de merlot) de Celler Can Ràfols dels Caus, Avinyonet del Penedès, <b>Penedès</b>	19,60 €
<b>La Rosa</b> (jove de sumoll i altres) de Celler Can Sumoi, El Montmell, <b>Penedès</b>	19,60 €
<b>Caminito</b> (jove de garnatxa negra y sirah) De Celler Terra Remota, Sant Climent Sescebes, <b>Empordà</b>	27,90 €
<b>Quike</b> (jove de garnatxa negra) De Can Frau Vell, Hostalets de Pierola, <b>Catalunya</b>	19,80 €
<b>Cuatro Pasos</b> (jove de mencía) de Bodegas Martín Códax, Gambados, <b>Rías Baixas</b>	17,40 €



## ELS VINS NEGRES

## NEGRES

<b>Nini</b> (criança natural de cabernet, garnatxa negra i syrah) de Celler Gaitano Pellisa, Rasquera, Ribera d'Ebre	22,80 €
<b>Almodí Petit</b> (jove de garnatxa negra i altres) de Celler Altavins Viticultors, Batea, Terra Alta	12,80 €
<b>Almodí</b> (criança de garnatxa peluda) de Celler Altavins Viticultors, Batea, Terra Alta	19,80 €
<b>Tempus</b> (criança de garnatxa negra i altres) de Celler Altavins Viticultors, Batea, Terra Alta	23,50 €
<b>Domus Pensi</b> (reserva de garnatxa negra i altres) de Celler Altavins Viticultors, Batea, Terra Alta	35,80 €
<b>Selecció Altavins</b> (criança de garnatxa peluda) de Celler Altavins Viticultors, Batea, Terra Alta	42,60 €
<b>Selecció Altavins</b> (criança de carinyena) de Celler Altavins Viticultors, Batea, Terra Alta	42,60 €
<b>Sense</b> (criança natural de garnatxa negra) de Celler de Batea, Batea, Terra Alta	22,80 €
<b>Primícia</b> (criança de garnatxa negra i syrah) de Celler de Batea, Batea, Terra Alta	13,80 €
<b>El Sender</b> (criança de garnatxa negra i altres) de Celler La Fou, Batea, Terra Alta	26,90 €
<b>La Fou de Batea</b> (criança de garnatxa negra i altres) de Celler La Fou, Batea, Terra Alta	54,70 €
<b>La Xalamera</b> (criança de garnatxa negra) de Celler Herència Altès, Gandesa, Terra Alta	42,20 €

## NEGRES

<b>Lo Grau de L'inquisidor</b> (criança de Syrah i altres) de Celler Herència Altès, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	37,60 €
<b>Plana d'en Fonoll</b> (jove de syrah) de Celler Sant Josep Wines, Bot, <b>Terra Alta</b>	16,80 €
<b>Llàgrimes de Tardor</b> (criança de garnatxa negra i carinyena) de Celler Sant Josep Wines, Bot, <b>Terra Alta</b>	19,90 €
<b>Llepolia</b> (criança de carinyena i garnatxa negra) de Celler Germans Balart, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	19,60 €
<b>Som Dinou</b> (jove de carinyena i altres) de Celler Cooperatiu, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	16,70 €
<b>Via Edetana</b> (jove de garnatxa negra) de Celler Edetària, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	22,70 €
<b>Via Edetana</b> (jove de carinyena) de Celler Edetària, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	22,70 €
<b>Edetaria Selecció VFQ</b> (criança de garnatxa peluda i altres) de Celler Edetària, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	42,60 €
<b>Edetaria Finca la Personal</b> (criança de garnatxa peluda) de Celler Edetària, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	52,70 €
<b>Edetaria Finca la Pedrissa</b> (criança de carinyena) de Celler Edetària, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	52,70 €
<b>Edetaria Finca la Genuïna</b> (criança de garnatxa negra) de Celler Edetària, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	52,70 €
<b>Edetaria Lo Mas</b> (criança de garnatxa peluda i carinyena) de Celler Edetària, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	119,60 €

## NEGRES

<b>Edetaria Lassot</b> (criança amb argila de garnatxa peluda) de Celler Edetària, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	74,40 €
<b>Negre Bàrbara Forés</b> (jove de garnatxa negra i altres) de Celler Bàrbara Forés, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	24,70 €
<b>Mon laio Cisco Origenes</b> (criança de carinyena) de Celler Josep Vicens, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	22,80 €
<b>Mon Pare</b> (criança de garnatxa negra i altres) de Celler Les Vinyes del convent, Horta de Sant Joan, <b>Terra Alta</b>	29,60 €
<b>Il·lusió</b> (criança de garnatxa negra i garnatxa peluda) de Celler Xavier Clua, Vilalba dels Arcs, <b>Terra Alta</b>	24,70 €
<b>Mil·lènim</b> (reserva de garnatxa negra i altres) de Celler Xavier Clua, Vilalba dels Arcs, <b>Terra Alta</b>	32,80 €
<b>Jaspi</b> (criança de cabernet sauvignon i altres) de Celler Coca i Fitó, El Masroig, <b>Montsant</b>	22,80 €
<b>Cabirol</b> (criança de garnatxa i ull de llebre) de Dit Celler, El Masroig, <b>Montsant</b>	17,50 €
<b>Selenita</b> (criança de garnatxa negra i altres) de Dit Celler, El Masroig, <b>Montsant</b>	21,60 €
<b>Serè</b> (criança de garnatxa negra i carinyena) de Celler Vendrell Rived, Marçà, <b>Montsant</b>	16,70 €
<b>Miloca</b> (jove de garnatxa negra) de Celler Vendrell Rived, Marçà, <b>Montsant</b>	18,90 €
<b>Miloca</b> (jove de carinyena) de Celler Vendrell Rived, Marçà, <b>Montsant</b>	18,90 €

## NEGRES

<b>L'Alleu</b> (criança de garnatxa negra i carinyena) de Celler Vendrell Rived, Marçà, <b>Montsant</b>	29,50 €
<b>Sindicat de la Figuera</b> (criança de garnatxa negra) de Sindicat de la Figuera, La figuera del Montsant, <b>Montsant</b>	22,80 €
<b>Dido</b> (jove de garnatxa negra i altres) de Celler La Universal, Marçà, <b>Montsant</b>	27,90 €
<b>Cabrida</b> (criança de garnatxa negra) de Celler Capçanes, Capçanes, <b>Montsant</b>	49,90 €
<b>Orto</b> (criança de cabernet sauvignon i altres) de Celler Orto Vins, El Masroig, <b>Montsant</b>	27,30 €
<b>Les Tallades de Can Nicolau VFQ</b> (criança picapoll negre) de Celler Orto Vins, El Masroig, <b>Montsant</b>	82,30 €
<b>Teixar VFQ</b> (criança de garnatxa peluda) de Celler Vinyes Domènech, Capçanes, <b>Montsant</b>	69,60 €
<b>Usatges</b> (criança de garnatxa negra i altres) de Celler Clos de l'Obac, Gratallops, <b>Priorat</b>	39,80 €
<b>Clos de l'Obac</b> (criança de garnatxa negra i altres) de Celler Clos de l'Obac, Gratallops, <b>Priorat</b>	106,80 €
<b>Sagesse</b> (criança de garnatxa negra i carinyena) de Celler Les Cousins, Porrera, <b>Priorat</b>	39,70 €
<b>L'Inconscient</b> (criança de carinyena i altres) de Celler Les Cousins, Porrera, <b>Priorat</b>	24,80 €
<b>Clos Mogador VFQ</b> (criança de carinyena i garnatxa) de Celler Clos Mogador, Gratallops, <b>Priorat</b>	99,80 €

## NEGRES

<b>Dofí</b> (criança de garnatxa negra, carinyena i altres) de Celler Álvaro Palacios, Gratallops, <b>Priorat</b>	139,10 €
<b>Camins</b> (criança de garnatxa negra i altres) de Celler Álvaro Palacios, Gratallops, <b>Priorat</b>	39,20 €
<b>Masdeu</b> (criança de garnatxa negra) de Celler Scala Dei, Scala dei, <b>Priorat</b>	115,30 €
<b>Doix 1902 Tossal d'en Bou</b> (criança de carinyena) de Celler Mas Doix, Poboleda, <b>Priorat</b>	498,50 €
<b>Clos Martinet</b> (criança de carinyena i altres) de Celler Mas Martinet Viticultors, Falset, <b>Priorat</b>	83,70 €
<b>Ònix Evolució</b> (criança de garnatxa negra i carinyena) de Celler Vinícola del Priorat, Falset, <b>Priorat</b>	34,20 €
<b>Les Brugueres</b> (criança de garnatxa negra i syrah) de Celler La Conreria d'Scala Dei, Scala Dei, <b>Priorat</b>	37,10 €
<b>La Petite Agnès</b> (criança de garnatxa negra i carinyena) de Celler Cal Grau, El Molar, <b>Priorat</b>	24,80 €
<b>La Carenyeta</b> (criança de carinyena) de Celler Cal Pla, Porrera, <b>Priorat</b>	28,40 €
<b>Mas d'en Compte</b> (criança de carinyena i altres) de Celler Cal Pla, Porrera, <b>Priorat</b>	29,90 €
<b>Cims de Porrera</b> (criança de carinyena i altres) de Celler Cims de Porrera, Porrera, <b>Priorat</b>	29,70 €
<b>Cecilio</b> (criança de garnatxa negra i altres) de Celler Cecilio, Gratallops, <b>Priorat</b>	22,60 €

## NEGRES

**Samsara** (criança de garnatxa negra i altres)  
de Celler Coca i Fitó, Scala Dei, Priorat

26,90 €

**Coma Vella** (criança de garnatxa peluda, carinyena, i altres)  
de Celler Mas d'en Gil, Bellmunt del Priorat, Priorat

44,90 €

## NEGRES

<b>Pólvara</b> (criança de trepat) de Celler Vins de la Memòria, Montblanc, Conca de Barberà	32,90 €
<b>Pep</b> (criança de Trepapat) de Celler Josep Foraster, Montblanc, Conca de Barberà	48,70 €
<b>Clos Ancestral</b> (criança de moneu i altres) de Celler Família Torres, Vilafranca del Penedès, Penedès	24,30 €
<b>Sumoll</b> (criança de sumoll) de Celler Can Ràfols del Caus, Avinyonet del Penedès, Penedès	34,90 €
<b>Cal Ganso - Vi de taller</b> (carinyena i tinta amarela o trincadeira) de Celler Alemany i Corrió, Vilafranca del Penedès, Penedès	46,80 €
<b>Bastard Negre Pep Raventós</b> (jove natural de bastard negre) de Celler Raventós i Blanc, Sant Sadurní d'Anoia, Penedès	51,50 €
<b>Acusp</b> (criança de pinot noir i altres) de Celler Castell d'Encus, Talarn, Costers de Segre	55,20 €
<b>Purgatori</b> (criança de carinyena) de Celler Família Torres, L'Aranyó, Costers de Segre	51,30 €
<b>Abadal Mandó</b> (criança de Mandó) de Celler Abadal, Santa Maria d'Horta D'Avinyó, Pla de Bages	25,20 €
<b>Abadal 3.9. VFQ</b> (criança de sirah i altre) de Celler Abadal, Santa Maria d'Horta D'Avinyó, Pla de Bages	43,20 €
<b>Tocat de l'Ala</b> (criança de carinyena i altres) de Celler Coca i Fitó, Mollet de Peralada, Empordà	25,30 €
<b>Clos Adrien</b> (criança de lledoner negre) de Celler Terra Remota, Sant Climent Sescebes, Empordà	69,80 €

## NEGRES

<b>L'Equilibrista</b> (criança de syrah i altres) de Celler Ca N'Estruc, Esparreguera, Catalunya	29,80 €
<b>À N</b> (criança de callet) de Celler Ànima Negra, Felanitx, Mallorca	59,70 €
<b>Gran Vos</b> (Reserva de cabernet sauvignon i altres) de Bodega Viñas del Vero, Barbastro, Somontano	32,30 €
<b>Blecua</b> (Reserva de cabernet sauvignon) de Bodega Viñas del Vero, Barbastro, Somontano	103,30 €
<b>Sommos Colección</b> (Reserva de cabernet sauvignon) de Bodega Sommos, Barbastro, Somontano	39,80 €
<b>Sommos Colección</b> (Reserva de merlot) de Bodega Sommos, Barbastro, Somontano	27,80 €
<b>Sommos Colección</b> (Reserva de Syrah) de Bodega Sommos, Barbastro, Somontano	39,60 €
<b>Gran Luna</b> (criança de cabernet sauvignon i altres) de Bodega Dehesa de Luna, La Roda, Albacete	36,80 €
<b>El sequé</b> (criança de monastrell) de Bodegas y viñedos El Sequé, El Pinós, Alicante	36,80 €
<b>Edición Limitada Beronia</b> (criança de tempranillo) de Bodega Beronia, Ollauri, Rioja	20,80 €
<b>Viña Tondonia</b> (criança de tempranillo) de Bodega López de Heredia, Haro, Rioja	54,80 €
<b>Roda I</b> (Reserva de tempranillo) de Bodega Roda, Haro, Rioja	75,40 €

## NEGRES

<b>Cirsion 2019</b> (Reserva de tempranillo i graciانو) de Bodega Roda, Haro, <b>Rioja</b>	148,50 €
<b>Sierra Cantabria</b> (Reserva de tempranillo) de Bodegas Sierra Cantabria, Logroño, <b>Rioja</b>	59,60 €
<b>Torre Muga</b> (Reserva de tempranillo i altres) de Bodegas Muga, Haro, <b>Rioja</b>	104,60 €
<b>Muga Crianza</b> (criança de tempranillo i altres) de Bodegas Muga, Haro, <b>Rioja</b>	30,10 €
<b>Artadi La Hoya</b> (Reserva de tempranillo) de Bodegas Artadi, La Guardia, <b>Rioja Alavesa</b>	74,80 €
<b>Pago Capellanes</b> (Roble de tempranillo) de Bodega Pago de Capellanes, Pedrosa de... <b>Ribera del Duero</b>	35,60 €
<b>Pago Capellanes</b> (criança de tempranillo) de Bodega Pago de Capellanes, Pedrosa de... <b>Ribera del Duero</b>	52,90 €
<b>Corimbo I</b> (reserva de tinta del país) de Bodega La Horra, La Horra, <b>Ribera del Duero</b>	72,50 €
<b>Jaros</b> (criança de tempranillo) de Bodega Viñas del Jaro, Pesquera de Duero, <b>Ribera del Duero</b>	31,60 €
<b>912 Al Cuadrado</b> (reserva de tempranillo) de Bodega Veganzones, Fompedraza, <b>Ribera del Duero</b>	54,20 €
<b>Dominio Fournier</b> (criança de tempranillo) de Bodega Dominio Fournier, Berlanga de Roas, <b>Ribera del Duero</b>	42,20 €
<b>Valbuena</b> (reserva de tinto fino i altre) de Bodega Vega Sicilia, Valbuena de Duero, <b>Ribera del Duero</b>	221,90 €

## NEGRES

<b>Costalara</b> (reserva de tempranillo) de Bodega Pagos d'Anguix, La Tejera, Ribera del Duero	35,20 €
<b>Psi 2023</b> (cosecha de tempranillo i garnatxa) de Bodega Dominio de Pingus, Aranda de Duero, Ribera del Duero	59,20 €
<b>Clunia</b> (criança de Malbec) de Bodegas Clunia, Coruña del Conde, Castilla y León	37,10 €
<b>Aurea</b> (criança de mencia) de Bodega Pittacum, Bierzo	49,80 €
<b>Braco</b> (criança de tinta de Toro) de Bodega Mazas, Morales de Toro, Toro	15,60 €
<b>Abadia da Cova</b> (joven de mencia) de Bodega Adegas Moura, A Cova (O Saviñao), Ribeira Sacra	15,60 €
<b>Petit Verdot</b> (criança petit verdot) de Bodegas La Divisa, Torvizcón, Granada	59,90 €
<b>Finca Moncloa</b> (criança de tintilla de rota) de Bodega Finca Moncloa, Jerez de la Frontera, Cádiz	37,10 €





## ELS VINS ESCUMOSOS

## ESCUMOSOS

<b>Ancestral de Mitjanit</b> (escumós natural de macabeu i altre) de Celler Gaitano Pellisa, <b>Rasquera</b>	22,90 €
<b>Partida Corbera BN</b> (escumós garnatxa blanca) de Celler Andreu i Coma, Corbera d'Ebre, <b>Terra Alta</b>	21,90 €
<b>Albert de Vilarnau</b> (30 mesos de xarel·lo en castanyer) de Celler Vilarnau, Espiells, <b>Cava</b>	51,40 €
<b>Vilarnau BN</b> (24 mesos de macabeu, parellada i Chardonnay) de Celler Vilarnau, Espiells, <b>Cava</b>	21,10 €
<b>Vilarnau Brut Rosé Delicat</b> (18 mesos de garnatxa i pinot noir) de Celler Vilarnau, Espiells, <b>Cava</b>	21,70 €
<b>Vilarnau Ice</b> (24 mesos de subirats parent) de Celler Vilarnau, Espiells, <b>Cava</b>	19,40 €
<b>Essential BR</b> (24 mesos de xarel·lo) de Celler Juve & Camps, Espiells, <b>Cava</b>	22,80 €
<b>Reserva Família BN</b> (36 mesos de xarel·lo, macabeu y parellada) de Celler Juve & Camps, Espiells, <b>Cava</b>	37,40 €
<b>Milesimé Xarel·lo BR</b> (48 mesos de xarel·lo) de Celler Juve & Camps, Espiells, <b>Cava</b>	36,80 €
<b>Milesimé Chardonnay BR</b> (24 mesos de chardonnay amb lies) de Celler Juve & Camps, Espiells, <b>Cava</b>	42,80 €
<b>Blanc de Blancs BN</b> (18 mesos de macabeu, xarel·lo i altre) de Raventós i Blanc, Sant Sadurní d'Anoia, <b>Conca del riu Anoia</b>	22,70 €
<b>De Nit Br</b> (18 mesos de macabeu, xarel·lo i parellada) de Raventós i Blanc, Sant Sadurní d'Anoia, <b>Conca del riu Anoia</b>	28,70 €

## ESCUMOSOS

<b>Textures de Pedra BN</b> (48 mesos de Bastard negre i xarel·lo) de Raventós i Blanc, Sant Sadurní d'Anoia, <b>Conca del riu Anoia</b>	52,30 €
<b>Mas d'en Serral BN</b> (100 mesos de xarel·lo i bastard negre) De Pepe Raventós, Sant Sadurní d'Anoia, <b>Conca del riu Anoia</b>	192,30 €
<b>Kripta Cuvée BN</b> (60 mesos de macabeu, xarel·lo i parellada) de Celler Kripta, La Serra, <b>Corpinnat</b>	87,60 €
<b>Kripta Barrica GR</b> (48 mesos de macabeu) de Celler Kripta, La Serra, <b>Corpinnat</b>	40,60 €
<b>Gramona Imperial</b> (60 mesos de xarel·lo, macabeu i altre) de Celler Gramona, Sant Sadurní d'Anoia, <b>Corpinnat</b>	37,70 €
<b>Argent B</b> (33 mesos de chardonnay) de Celler Gramona, Sant Sadurní d'Anoia, <b>Corpinnat</b>	52,70 €
<b>III lustros BN</b> (80 mesos de xarel·lo i macabeu) de Celler Gramona, Sant Sadurní d'Anoia, <b>Corpinnat</b>	57,10 €
<b>Celler Batlle BN</b> (120 mesos de xarel·lo i macabeu) de Celler Gramona, Sant Sadurní d'Anoia, <b>Corpinnat</b>	84,20 €
<b>Tradicional BN</b> (60 mesos de xarel·lo, macabeu i parellada) de Celler Torelló, Sant Martí, <b>Corpinnat</b>	29,80 €
<b>Pàl·lid Rosé BR</b> (18 mesos de macabeu i pinot noir) de Celler Torelló, Sant Martí, <b>Corpinnat</b>	29,90 €
<b>Finca Can Martí</b> (48 mesos de chardonnay i altres) de Celler Torelló, Sant Martí, <b>Corpinnat</b>	36,80 €
<b>Microcosmos BN</b> (36 mesos de Pinot Noir, Monastrell i altres) de Celler Llopart, Els Casots, <b>Corpinnat</b>	35,20 €

## ESCUMOSOS

<b>Serral del Vell BN</b> (36 mesos de xarel·lo i macabeu) de Celler Recaredo, Sant Sadurní d'Anoia, <b>Corpinnat</b>	51,40 €
<b>Marges del Mas BN</b> (36 mesos de chardonnay i xarel·lo) de Celler Júlia Bernet, El Pago - subirats, <b>Corpinnat</b>	34,70 €
<b>El corral cremat BR</b> (fermentació de xarel·lo) de Celler Albet i Noya, Sant Pau d'Ordal, <b>Clàssic Penedès</b>	92,80 €
<b>Esparter GR</b> (40 mesos de macabeu) de Celler At Roca, Sant Sadurní d'Anoia, <b>Clàssic Penedès</b>	36,60 €
<b>El Noguer Baix</b> (Ancestral de macabeu) de Celler At Roca, Sant Sadurní d'Anoia, <b>Clàssic Penedès</b>	32,00 €



## ELS VINS ESPECIALS

## ESPECIALS

<b>Nectar Nostrum</b> (naturalment dolç de garnatxa blanca) de Celler Lo Tipiquet, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	49,60 €
<b>Edetària</b> (naturalment dolç de garnatxa negra) de Celler Edetària, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	24,50 €
<b>Vimblanc sol i Serena</b> (vi dolç de macabeu) De Celler Molí de Rué, Vinebre, <b>Tarragona</b>	24,50 €
<b>Coca i Fitó Dolç</b> (dolç natural de garnatxa blanca i carinyena) de Celler Coca i Fitó, El Masroig, <b>Montsant</b>	42,40 €
<b>Dolç de Foc d'espurnes</b> (dolç natural de macabeu i picapoll) de Celler Abadal, Santa Maria d'Horta D'Avinyó, <b>Pla de Bages</b>	26,40 €
<b>La Guita</b> (generós sec mançanilla de palomino) de Bodega José Estévez, Jerez de la frontera, <b>Jerez</b>	20,20 €
<b>Tío Pepe</b> (generós sec fino de palomino) de Bodega Gonzalez Byass, Jerez de la frontera, <b>Jerez</b>	19,40 €
<b>Tío Pepe "en rama"</b> (generós sec fino de palomino) de Bodega Gonzalez Byass, Jerez de la frontera, <b>Jerez</b>	31,60 €
<b>Alfonso</b> (generós sec olorós de palomino) de Bodega Gonzalez Byass, Jerez de la frontera, <b>Jerez</b>	24,10 €
<b>Néctar</b> (generós dolç de Pedro Ximénez) de Bodega Gonzalez Byass, Jerez de la frontera, <b>Jerez</b>	24,10 €
<b>Bajo Flor 5/3</b> (generós sec amontillat de Pedro Ximénez) de Bodega Robles, Montilla, <b>Montilla Moriles</b>	22,80 €
<b>Selección 1927</b> (generós dolç de Pedro Ximénez) de Bodega Robles, Montilla, <b>Montilla Moriles</b>	56,50 €

## ESPECIALS MAGNUM

<b>Magnum Il·lcavònia blanc</b> (jove de garnatxa blanca) de Celler Altavins Viticultors, Batea, <b>Terra Alta</b>	43,80 €
<b>Magnum Tempus negre</b> (criança de garnatxa, carinyena i syrah) de Celler Altavins Viticultors, Batea, <b>Terra Alta</b>	56,70 €
<b>Magnum Almodí negre</b> (criança de garnatxa peluda) de Celler Altavins Viticultors, Batea, <b>Terra Alta</b>	42,80 €
<b>Magnum Domus Pensi negre</b> (reserva de garnatxa i altres) de Celler Altavins Viticultors, Batea, <b>Terra Alta</b>	64,10 €
<b>Magnum Via Edetàna blanc</b> (criança de garnatxa blanca i viognier) de Celler Edetària, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	60,80 €
<b>Magnum Via Edetàna negre</b> (criança de garnatxa negra i altres) de Celler Edetària, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	62,10 €
<b>Magnum Edetària blanc</b> (criança de garnatxa blanca 100%) de Celler Edetària, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	95,90 €
<b>Magnum Edetària negre</b> (criança de garnatxa peluda i altres) de Celler Edetària, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	95,90 €
<b>Magnum Mon laio Sisco Origen</b> (criança de garnatxa negra i altres) de Celler Josep Vicens, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	49,90 €
<b>Magnum Ma laia Cinta Origen</b> (criança de garnatxa blanca) de Celler Josep Vicens, Gandesa, <b>Terra Alta</b>	49,90 €
<b>Magnum Muga</b> (criança de Tempranillo) de Bodegas Muga, Haro, <b>Rioja</b>	98,90 €



# ELS VINS DEL MÓN

## BLANCS DEL MÓN

<b>León Beyer</b> (tradicional de pinot gris) de Domaine León Beyer, <b>Alsàcia</b> , França	34,60 €
<b>León Beyer</b> (tradicional de gewürztraminer) de Domaine León Beyer, <b>Alsàcia</b> , França	34,60 €
<b>Louis Latour</b> (tradicional amb lies de chardonnay) de Domaine Louis Latour, <b>Borgonya</b> , França	26,70 €
<b>Louis Latour</b> (tradicional amb lies de Chablis) de Domaine Louis Latour, <b>Borgonya</b> , França	46,60 €
<b>Louis Latour Corton Carlemagne</b> (tradicional de Chardonnay) de Domaine Louis Latour, <b>Borgonya</b> , França	298,60 €
<b>Marc Bredif</b> (tradicional amb lies de chenin) de Domaine Maison Bredif, <b>Loira</b> , França	31,20 €
<b>Mathilda Blanc</b> (tradicional de viognier i marsanne) de Domaine Mathilde Chaputier, <b>Douche d'Uzes</b> , França	29,60 €
<b>Markus Molitor</b> (tradicional de riesling) de Geschäft Urziger Wurzgarten, <b>Mosel</b> , Alemanya	44,50 €
<b>Tokaji Dry</b> (tradicional de furmint) de Bolt Disznókó, <b>Tokaji</b> , Hongria	23,60 €
<b>Livio Felluga</b> (tradicional de pinot gris) de Azienda Livio Felluga, <b>Friuli</b> , Itàlia	44,40 €
<b>Catarratto del Masso</b> (tradicional de catarratto) de Azienda Feudo Montoni, <b>Sicilia</b> , Itàlia	28,80 €
<b>Resonance Découverte Vineyard</b> (criança de Chardonnay) de Resonance wines, <b>Oregon</b> , USA	68,90 €

## BLANCS DEL MÓN

**Marimar State la Masia** (criança de Chardonnay)  
de Marimar State Vineyard, **California**, USA

49,80 €

**Santa Digna** (100% Sauvignon Blanc)  
de Miguel Torres Chile, Curicó, **Región de Maule**, Chile

22,70 €

## ROSATS DEL MÓN

<b>Les Domainiers</b> (tradicional de syrah) de Domaine Domaines Ott, <b>Provença</b> , França	33,10 €
<b>Chateau de Selle</b> (tradicional de garnatxa i altres) De Domaine Domaines Ott, <b>Provença</b> , França	51,10 €
<b>Mathilda Rosé</b> (tradicional de garnatxa negra) de M. Chapoutier, Domaine Tournon, <b>Victoria</b> , Austràlia	28,30 €
<b>Santa Digna</b> (tradicional de Cabernet Sauvignon) de Miguel Torres Chile, Curicó, <b>Región de Maule</b> , Chile	22,90 €
<b>Marimar State Rosaleda</b> (tradicional de pinot noir) De Marimar State Vineyard, <b>California</b> , USA	37,40 €

## NEGRES DEL MÓN

<b>Chateau Margaux</b> (tradicional de cabernet sauvignon) de Domaine Chateau Margaux <b>Bordeus</b> , França	89,60 €
<b>La Fleur Pétrus</b> (tradicional de merlot) de Domaine Jean.Pierre Moueix, Pomerol <b>Bordeus</b> , França	518,20 €
<b>Louis Latour Cuvée</b> (tradicional de pinot noir) de Domaine Louis Latour, <b>Borgonya</b> , França	45,50 €
<b>Louis Latour Côte de Nuits Villages.</b> (tradicional de pinot noir) de Domaine Louis Latour, <b>Borgonya</b> , França	56,60 €
<b>Louis Latour Gamay</b> (tradicional de gamay) de Domaine Louis Latour, <b>Borgonya</b> , França	26,70 €
<b>Louis Latour Vosne-Romanée</b> (tradicional de pinot noir) de Domaine Louis Latour, <b>Borgonya</b> , França	173,70 €
<b>Louis Latour Côte de Beaune</b> (tradicional de pinot noir) de Domaine Louis Latour, <b>Borgonya</b> , França	55,60 €
<b>Louis Jadot Clos Ursules 1Cru</b> (tradicional de pinot noir) de Domaine Louis Latour, <b>Borgonya</b> , França	106,10 €
<b>Chateauneuf-du-Pape La Bernardine</b> (tradicional de garnatxa) de Domaine Chapoutier, <b>Rhône</b> , França	77,40 €
<b>St.Joseph Les Granilites</b> (tradicional de Syrah) de Domaine Chapoutier, <b>Rhône</b> , França	62,30 €
<b>Chianti Clasico</b> (tradicional de sangiovesse) de Azienda Fontodi, <b>Chianti</b> , Itàlia	55,50 €
<b>Sito Moresco</b> (tradicional de nebiolo i altres) de Azienda Gaja, <b>Piamonte</b> , Itàlia	69,80 €

## NEGRES DEL MÓN

**Séptima Obra** (criança de malbec) 28,90 €  
de Bodega Séptima, **Mendoza**, Argentina

**Terroir Selección** (criança de malbec) 56,80 €  
de Bodega Altavista, **Mendoza**, Argentina

**Santa Digna** (100% carménère) 24,10 €  
de Miguel Torres Chile, Curicó, **Región de Maule**, Chile

**Marimar State Mas Cavalls** (tradicional de pinot noir) 65,20 €  
De Mari Mar State Vineyard, **California**, USA

## ESCUMOSOS DEL MÓN

<b>Louis Roederer BP</b> (42 mesos de chardonnay i pinot noir) de Bodega Louis Roederer, <b>Champagne</b> , França	85,80 €
<b>Brut Vintage Rosé</b> (54 mesos de pinot noir i chardonnay) de Bodega Louis Roederer, <b>Champagne</b> , França	122,00 €
<b>Charles Heidsieck BR</b> (48 mesos de chardonnay i pinot noir) de Bodega Charles Heidsieck, <b>Champagne</b> , França	75,30 €
<b>Assailly blanc de blancs Cru B</b> (48 mesos de chardonnay) de Bodega Charles Heidsieck, <b>Champagne</b> , França	63,90 €
<b>RH Courtier B.Tradition Ambonnay G.Cru</b> (48 mesos de chardonnay i pinot noir) de Bodega Charles Heidsieck, <b>Champagne</b> , França	49,80 €
<b>Ca del Bosco Cuvee Prestige BP</b> (25 mesos de chardonnay i altres) de Bodega Ca' del Bosco, <b>Franciacorta</b> , Italia,	78,90 €
<b>Bründlmayer blanc de blancs GR</b> (48 mesos riesling i chardonnay) de Bodega Bründlmayer, <b>Kamptal</b> , Austria,	64,60 €