

Pla

Els Negres.....

<i>Els vins catalans...</i>		8% IVA inclòs	€
D.O Montsant:	Brunus / Garnatxa , Carinyena i Syrah		23,3
D.O Conca de Barberà:	La Llopetera / Pinot noir BIODINÀMIC		31,0
	Molí dels Capellans / Trepat.....		24,2
D.O Catalunya:	Alcor / Syrah,Marcelan,Cab. Sauv.,Garnatxa i Monastrell		36,0
	Sentits Negre / Garnatxa negra de vinyes velles		29,3
D.O Costers del Segre:	Quest / Cab Sauv, Cab. Franc, Petit Verdot.		40,5
D.O.Q Priorat:	Nita / Garnatxa, carinyena, Cab. Sauv, syrah. BIODINÀMIC		21,5
	Torroja – Vi de Poble / Garnatxa i Cariñena BIODINÀMIC		39,2
	Cims de Porrera / Garnatxa 20 mesos cr		57,4
D.O Empordà:	VD'O 1.07/ Carinyena de vinyes velles		42,2
D.O. Pla de Bages:	Mes que Paraules / Merlot, Syrah i Cab Sauv		20,5
Côtes Catalanes:	L'enfant perdu / Garnatxa , Carinyena, Syrah BIODINÀMIC		29,4
	Suis l'Étoile / Garnatxa , Carinyena, Syrah BIODINÀMIC		41,3
<i>Altres D.O...</i>			
D.O Ribera del Duero:	Matanegra / Tinta fina de més de 50 anys.....		27,6
	Psi / Tinta del país.....		44,5
	Hacienda Monasterio /Tinta del país.....		61,0
D.O.Ca Rioja:	Phincas DSG / Tempranillo, Garnacha , Graciano y Viura		27,2
	Luberri – Cepas viejas / Tempranillo		48,1
	San Vicente / Tempranillo.....		56,4
	Pujanza Norte Reserva / Tempranillo		63,3
D.O Bierzo:	Gotin del Risc / Mencía. 15 mesos cr		26,0
D.O Alicante:	El Sequé / Monastrell,Syrah, Cab. Sauv. 12 mesos cr		32,0
A.O.C. Bandol:	Château de Pibarnon / Monastrell		48,0
Borgonya:	Newman – Beaune 1er Cru Clos des Avaux / Pinot noir.....		52,0
<i>½ Botellas...</i>			
D.O. Ribera del Duero:	Finca Villacreces / Tinta del País.....		21,2
D.O.Q. Priorat:	Finca Dofí / Garnatxa, Cab Sauv, Merlot, Syrah		49,4
D.O.Ca Rioja:	Artadi - Pagos Viejos / Tempranillo.....		47,0

Els Rosats...

8% IVA inclòs

€

D.O. Penedès:	Pardas / Sumoll.....	21,6
V.T. Castilla y Leon:	Tombú / Prieto Picudo.....	23,1
A.O.C. Bandol:	Château de Pibarnon / Mourvèdre, Cinsault.....	34,0

Els Blancs...

D.O. Montsant :	Dido / Garnatxa i Macabeu.....	24,7
D.O. Costers del Segre:	Ekam / Riesling.....	31,0
D.O. Alella:	Exeo / 65% Chardonnay 35% viognier	30,0
D.O. Penedès:	Cinclus / Albariño i Chardonnay	22,4
	Mas Candi 4 Xarel.los	22,8
	Tayaimgut / Sauvignon Blanc	29,3
D.O. Priorat:	Font de la Figuera / Viognier, Garnacha Bl, Chenin Bl.....	48,6
D.O. Empordà:	Gresa / Garnacha Bl, i Samsó Bl.....	28,5
D.O. Catalunya:	Sentits Blanc / Garnatxa blanca de vinyes velles.....	29,8
D.O. Rias Baixas:	Do Ferreiro / Albariño	23,0
V.T. Castilla y León:	Quinta Apolonia / Verdejo	23,0
	Ossian / Verdejo	36,0
Borgonya:	Saint veran / Chardonnay	28,1
	Mâcon-Villages “ Quintaine “ / Chardonnay. BIODINÀMIC	31,2
	Chablis 1er Cru “Montée de Tonnerre” / Chardonnay	39,4

Els Caves i Champagnes...

D.O. Alella:	Privat “ Laietà “ / Chardonnay.....	31,0
A.O.C. Champagne:	Veuve Doussot Brut / Pinot Noir, Chardonnay.....	38,4
	Billecart Salmon Brut Réserve / Pinot noir i meunier i Char.....	56,3
	½ Billecart Salmon Brut Réserve	29,3
	Bollinger Special Cuvée / Pinot noir i meunier, Chardonnay.....	74,4
	Billecart rosé / Pinot noir i Chardonnay.....	95,3

Vi de la casa negra, blanc o rosat i Cava de la casa.....21,3

Vi : Beguda alcohòlica obtinguda per fermentació del most de raïm ...