



**La nostra selecció de vins prioritza els productes de la DO Costers del Segre i del territori proper sense oblidar altres zones vinícoles d'Espanya i d'altres regions del món. Per aquest motiu els vins estan ordenats per proximitat.**

**Tenim vins de diferents estils per tal de satisfer els teus gustos: clàssics, moderns, lleugers, opulents, afruitats, secs, biodinàmics, sense sulfits afegits... Si no saps que triar pregunta'ns i t'aconsellarem, perquè volem que gaudeixis del vi, del menjar i de les persones amb qui comparteixes aquest àpat.**

Nuestra selección de vinos prioriza los productos de la DO Costers del Segre y del territorio cercano sin olvidar otras zonas vinícolas de España i otras regiones del mundo. Por este motivo los vinos están ordenados por proximidad.

Tenemos vinos de diferentes estilos para satisfacer tus gustos: clásicos, modernos, ligeros, opulentos, afruitados, secos, biodinámicos, sin sulfitos añadidos...si no sabes que escoger, consúltanos y te aconsejaremos, porque queremos que disfrutes del vino, de la comida y de las personas con quien compartes este ágape.

[www.ferreruela.com](http://www.ferreruela.com)

E | Ecològic    B | Biodinàmic    N | Natural



## VINS BLANCS

### BLANCS DE COSTERS DEL SEGRE

<b>Turons de la Pleta</b> <i>Chardonnay</i> Raimat.   <b>E</b>	28 €
<b>Ónra</b> <i>Garnatxa Blanca i Sauvignon Blanc</i> Lagravera.   <b>E   B</b>	22 €
<b>Cíclic</b> <i>Garnatxa Blanca</i> La Gravera.   <b>E   B</b>	37 €
<b>Eixaders</b> <i>Chardonnay</i> L'Olivera Cooperativa.   <b>E</b>	27 €
<b>Biu Blanc</b> <i>Riesling i Viognier</i> Batlliu de Sort.	27 €
<b>Ekam</b> <i>Riesling i Albarinyo</i> Castell d'Encús.	40 €
<b>Taleia</b> <i>Sauvignon Blanc i Semillón</i> Castell d'Encús.	45 €
<b>Carisma</b> <i>Gewürztraminer i Riesling</i> Montant i Sell. ( <i>Sense DO</i> ) Alt Urgell	27 €

### BLANCS DE CATALUNYA

<b>Gres d'Anima Mundi</b> <i>Xarel.lo</i> Agustí Torelló Roca. DO Penedès   <b>E</b>	19 €
<b>Còsmic</b> <i>Xarel.lo i Sauvignon Blanc</i> Parés Baltà. DO Penedès   <b>E   B</b>	22 €
<b>Gessamí</b> <i>Moscatell, Savignon Blanc i Gewürztraminer</i> Gramona. DO Penedès   <b>E</b>	24 €
<b>Els Amelers</b> <i>Garnatxa blanca</i> La Fou. DO Terra Alta	24 €

## VINS BLANCS

### BLANCS D' ESPANYA

<b>Jose Pariente</b> <i>Sauvignon Blanc</i> Jose Pariente. DO Rueda	21 €
<b>Javier Sanz</b> <i>Verdejo</i> Javier Sanz Viticultor. DO Rueda	21 €
<b>Le Domaine, Blanco de Guarda</b> <i>Sauvignon Blanc i Verdejo</i> Abadia Retuerta VT. Castilla i León	55 €
<b>Lapola</b> <i>Godello, Albariño i Doña Blanca</i> Dominio do Bibei. DO Ribeira Sacra	39 €
<b>Pazo Señorans</b> <i>Albariño</i> Pazo de Señorans. DO Rías Baixas	25 €
<b>DO Ferreiro Cepas Vellas</b> <i>Albariño</i> Gerardo Méndez. DO Rías Baixas	49 €

### BLANCS INTERNACIONALS

<b>Phillippe Bouzereau</b> <i>Chardonnay</i> Phillippe Bouzereau. AOC Bourgogne	40 €
<b>Baron de L</b> <i>Sauvignon Blanc</i> De Ladoucette. AOC Pouilly-Fumé	96 €
<b>1r Cru Chassagne-Montrachet</b> <i>Chardonnay</i> Maison Louis Latour. AOC Chassagne-Montrachet	89 €
<b>Steinreich</b> <i>Riesling</i> Ansgar Clüsserath Wiengut. Mosel	39 €
<b>Hans Baer</b> <i>Gewürztraminer</i> Les Grands Chais de France. Rheinhessen	19 €
<b>Mandolás Oremus</b> <i>Furmint</i> Oremus-Vega Sicilia. Tokaj	36 €

## ESCUMOSOS

<b>Siós Brut Rosé RV</b> <i>Pinot Noir</i> Costers del Sió. DO Costers del Segre	36 €
<b>Ubac GR</b> <i>Macabeu, Xarel·lo i Parellada</i> Kripta. DO Cava   E	25 €
<b>Reserva Real Freixenet</b> <i>Macabeu, Xarel·lo i Parellada</i> Freixenet. DO Cava	24 €
<b>Finca els Gorgs Gran Rv</b> (100 mesos) <i>Macabeu i Xarel·lo</i> Agustí Torelló Roca. DO Clàssic Penedès   E	49 €
<b>Gramona Imperial Brut</b> <i>Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay i Parellada</i> Gramona. Corpinnat   E   B	42 €
<b>Leopardi BN 2014</b> <i>Xarel·lo, Macabeu i Parellada</i> Llopart. Corpinnat   E	40 €
<b>De la Finca</b> <i>Macabeu, Parellada i Xarel·lo</i> Raventós i Blanc. Conca del Riu Anoia   E	37 €
<b>Mas del Serral</b> (100 mesos) <i>Xarel·lo i Bastard Negre</i> Pepe Raventós. Conca del riu Anoia   B	217 €
<b>Gosset Gran Rv</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier</i> Gosset. AOC Champagne	90 €
<b>La Cuvée Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot noir i Meunier</i> Laurent-Perrier. AOC Champagne	58 €
<b>Louis Roederer Collection</b> <i>Pinot noir, Chardonnay i P. Meunier</i> Louis Roederer. AOC Champagne	79 €

## VINS ROSATS

<b>Cara Nord</b> <i>Trepal</i> Celler Cara Nord. DO Conca de Barberà	22 €
<b>Flor de Muga</b> <i>Garnacha Tinta</i> Bodegas Muga. DOCa Rioja	33 €
<b>By.Ott</b> <i>Garnacha i Syrah</i> Domaines Ott. AOC Côtes De Provence	30 €

## VINS NEGRES

### NEGRES DE COSTERS DEL SEGRE

**Turons de Vallcorba** *Cabernet Sauvignon* 29 €  
Raimat. | E

**Cíclic** *Garnatxa negra* 37 €  
La Gravera. | E | B

**Alto Siós** *Syrah, Tempranillo i Garnatxa* 23 €  
Costers del Sió.

**1780 C.** *Sauvignon, Ull de llebre i Merlot* 41 €  
Castell del Remei.

**Purgatori** *Carinyena, Garnatxa i Syrah* 48 €  
Famillia Torres.

**Saó Abrivat** *Tempranillo, Garnatxa i C.Sauvignon* 23 €  
Mas Blanch i Jové. | E

**Finca Barqueres** *Carinyena* 42 €  
Tomás Cusiné. | E

**Biu Negre** *Pinot Noir* 28 €  
Batlliu de Sort. | E

**Acusp** *Pinot Noir* 59 €  
Castell d'Encús.

**Quest** *C.Sauvignon, C.Franc, Petit verdot i Merlot* 56 €  
Castell d'Encús.

**Thalarn** *Syrah* 59 €  
Castell d'Encús.

### NEGRES DE CATALUNYA

**Via Edetana** *Garnatxa Fina i Garnatxa Peluda* 24 €  
Edetària. DO Terra Alta

**Bell Cros (El Camí)** *Carinyena i Garnatxa Negra* 23 €  
Joan Asens. DO Montsat

**Els Pics** *Garnatxa, Carinyena, C.Sauvignon i Syrah* 30 €  
Bodegas Mas Alta. DOQ Priorat

## VINS NEGRES

<b>Gratallops Vi de Vila</b> <i>Garnatxa i Samsó</i> Álvaro Palacios. DOQ Priorat	65 €
<b>Usatges</b> <i>Garnatxa, C.Sauvignon i Carinyena</i> Costers del Siurana. DOQ Priorat	43 €
<b>Clos de l'Obac</b> <i>Garnatxa, C.Sauvignon i Merlot</i> Costers del Siurana. DOQ Priorat	115 €

## NEGRES D'ESPANYA

<b>Sommos Colección Syrah</b> <i>Syrah</i> Sommos. DO Somontano	39 €
<b>Matalaz</b> <i>Tempranillo, Mazuelo, Viura i Graciano</i> Oxer Wines. DOCa Rioja	35 €
<b>Land D-12</b> <i>Tempranillo</i> Lan. DOCa Rioja	23 €
<b>Kalamity</b> <i>Garnacha tinta, Tempranillo i Garnacha Blanca</i> Oxer bastegieta. DOCa Rioja	142 €
<b>Viña Ardanza Rv</b> <i>Tempranillo i Garnacha Tinta</i> La Rioja Alta. DOCa Rioja	41 €
<b>Jose Gil</b> <i>Tempranillo i Garnacha</i> Jose Gil Vigneron. DOCa Rioja	37 €
<b>Artadi Valdeginés</b> <i>Tempranillo</i> Artadi. Laguardia (Rioja)	57 €
<b>Castillo Ygay</b> <i>Tempranillo i Mazuelo</i> Marques de Murrieta. DOCa Rioja	322 €
<b>Francisco Barona</b> <i>Tinto fino, Garnacha i Albillo</i> Barona DO Ribera del Duero	51 €
<b>Palito V</b> <i>Tinta del país</i> Cuarto Lagar. DO Ribera del Duero	24 €
<b>Dominio de Calogía</b> <i>Tempranillo</i> Dominio de Calogía. DO Ribera del Duero	89 €

## VINS NEGRES

<b>Aalto</b> <i>Tinto fino</i> Aalto. DO Ribera del Duero	57 €
<b>El Nogal</b> <i>Tempranillo</i> Pago de los Capellanes. DO Ribera del Duero	71 €
<b>Tomás Postigo 3er Año</b> <i>Tinto Fino, Cabernet i Merlot</i> Postigo Vergel. DO Ribera del duero	56 €
<b>Vega-Sicilia Valbuena 5º</b> <i>Tinto fino i Merlot</i> Vega Sicilia. DO Ribera del Duero	201 €
<b>Lalama</b> <i>Mencía, Mouratón, Sousón i Brancellao</i> Dominio o Bibeí. DO Ribeira Sacra	35 €

## NEGRES INTERNACIONALS

<b>La Petite Lune</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc</i> AOC Bordeaux	27 €
<b>Saint-Joseph Vieilles Vignes</b> <i>Syrah</i> Tardieu-Laurent. AOC Saint-Joseph	76 €
<b>Les Chaillots</b> <i>Pinot noir</i> Louis Latour. AOC Aloxe-Corton 1er cru	101 €
<b>Château la Fleur-Pétrus</b> <i>Merlot, Cabernet Franc i Petit Verdot</i> Château la Fleur-Pétrus. AOC Pomerol	363 €