



VINS DE LA TERRA



Ecològic



Biodinàmic



Natural



## VINS BLANCS

<b>Petit Siós</b> <i>Viognier, Chardonnay i Muscat</i>	<b>13 €</b>	<b>Deliri Floral</b> <i>Muscat de Frontignan i Sauvignon blanc</i>	<b>16 €</b>
Bodegas Costers del Sió. DO Costers del Segre		Muscàndia. DO Penedès	
<b>Blanc de Serè</b> <i>Macabeu, Parellada, Chardonnay, Malvasia i Xarel·lo</i>	<b>13 €</b>	<b>Can Sumoi</b> <i>Xarel·lo</i>	<b>19 €</b>
L'Olivera Cooperativa. DO Costers del Segre		Viticultors Raventós i Blanc. DO Penedès	
<b>Eixaders</b> <i>Chardonnay</i>	<b>24 €</b>	<b>Raventós d'Alella</b> <i>Pansa blanca</i>	<b>15 €</b>
L'Olivera Cooperativa. DO Costers del Segre		Marqués d'Alella. DO Alella	
<b>Clos Pons Sisquella</b> <i>Garnatxa blanca i Albarinyo</i>	<b>19 €</b>	<b>Via Edetana</b> <i>Garnatxa blanca i Viognier</i>	<b>19 €</b>
Celler Clos Pons. DO Costers del Segre		Celler Edetària. DO Terra Alta	
<b>Niu de la Cigonya</b> <i>Xarel·lo, Chardonnay i Albarinyo</i>	<b>22 €</b>	<b>Alquèzar Gewürztraminer</b> <i>Gewürztraminer</i>	<b>11 €</b>
Celler Raimat. DO Costers del Segre		Bodegas Pirineos. DO Somontano	
<b>Taleia</b> <i>Sauvignon blanc i Sémillon</i>	<b>31 €</b>	<b>Finca la Colina Verdejo Cien x Cien</b> <i>Verdejo</i>	<b>21 €</b>
Celler Castell d'Encús. DO Costers del Segre		Vinos Sanz. DO Rueda	
<b>Biu Blanc</b> <i>Riesling i Viognier</i>	<b>25 €</b>	<b>Viña Tondonia Rv</b> <i>Viura i Malvasía</i>	<b>43 €</b>
Celler Batlliu de Sort. DO Costers del Segre		Bodegas R. López de Heredia. DO Ca. Rioja	
<b>Carisma</b> <i>Gewürztraminer i Riesling</i>	<b>22 €</b>	<b>Pazo Señorans</b> <i>Albariño</i>	<b>26 €</b>
Celler Montant i Sell. Alt Urgell		Pazo de Señorans. DO Rías Baixas	
<b>La Pua</b> <i>Garnatxa blanca i C. Negra</i>	<b>19 €</b>	<b>50° Riesling</b> <i>Riesling</i>	<b>27 €</b>
Celler Comunica. DO Montsant		GH von Mumm. DQ Rheingau	
<b>Mas d'en Compte</b> <i>Garnatxa blanca, Xarel·lo i Picapoll</i>	<b>26 €</b>		
Celler Cal Pla. DOQ Priorat			

## VINS NEGRES

<b>Alto Siós</b> <i>Syrah, Tempranillo i Garnatxa</i> Bodegas Costers del Sió. DO Costers del Segre	20,50 €	<b>Nero de Sort</b> <i>Pinot noir</i> 🍷🍇 Celler Batlliu de Sort. DO Costers del Segre	30 €
<b>Lagravera Natural</b> <i>Garnatxa</i> 🍷🌙🍇 Celler Lagravera. DO Costers del Segre	21 €	<b>Quest</b> <i>Cabernet sauvignon, C. franc, Petit verdot i Merlot</i> Celler Castell d'Encús. DO Costers del Segre	41 €
<b>Ónra MoltaHonra</b> <i>Garnatxa i Cabernet sauvignon</i> 🍷 Celler Lagravera. DO Costers del Segre	23 €	<b>Dido</b> <i>Garnatxa, Syrah, Merlot i Cabernet sauvignon</i> 🍷 Venus la Universal. DO Montsant	21 €
<b>Comalats Cuprum</b> <i>Cabernet sauvignon</i> Celler Comalats. DO Costers del Segre	23 €	<b>Vi del Mas</b> <i>Samsó</i> 🍷 Celler Comunica. DO Montsant	17 €
<b>Troballa Àmfora</b> <i>Garnatxa</i> Celler Mas Blanch i Jové. DO Costers del Segre	19 €	<b>Braó</b> <i>Garnatxa i Samsó</i> Acústic Celler. DO Montsant	29 €
<b>Cérvoles Negre</b> <i>Ull de llebre, Cabernet sauvignon, Garnatxa i Merlot</i> Cérvoles Celler. DO Costers del Segre	31 €	<b>Coma Vella</b> <i>Garnatxa, Samsó i Syrah</i> Viticultors Mas d'en Gil. DOQ Priorat	35 €
<b>Saó Expressiu</b> <i>Garnatxa, Cabernet sauvignon i Ull de llebre</i> Celler Mas Blanch i Jové. DO Costers del Segre	26 €	<b>Gratallops</b> <i>Garnatxa i Samsó</i> Álvaro Palacios. DOQ Priorat	53 €
<b>Clos Pons Alges</b> <i>Ull de llebre, Garnatxa i Syrah</i> Celler Clos Pons. DO Costers del Segre	18 €	<b>Martinet Bru</b> <i>Caranyana, Merlot i Cabernet sauvignon</i> 🍷 Mas Martinet Viticultors. DOQ Priorat	32 €
<b>Geol</b> <i>Samsó, Merlot i Cabernet sauvignon</i> Celler Tomás Cusiné. DO Costers del Segre	29 €	<b>Família Fàbregas</b> <i>Moristel</i> Bodegas Fàbregas. DO Somontano	18 €
<b>Brocat</b> <i>Brocada</i> Celler Miquel Roca. DO Costers del Segre	13 €	<b>Manga del Brujo</b> <i>Garnacha, Syrah, Tempranillo i Mazuelo</i> Bodegas El Escocés Volante. DO Calatayud	17 €

## VINS NEGRES

<b>Microcósmico Frontonio</b> <i>Garnacha</i> Bodega Epilense de vinos y viñedos. IGP Valdejalón	<b>19 €</b>	<b>Almirez</b> <i>Tinta de Toro</i> Bodega Teso la Monja. DO Toro	<b>25 €</b>
<b>Carlos Serres</b> <b>9 € (3/8)   11 € (3/4)   21 € (Magnum)</b> <i>Tempranillo</i> Bodegas Carlos Serres. DOCa Rioja		<b>Detrás de la Casa</b> <i>Syrah</i> Viña al lado de la casa. DO Yecla	<b>23 €</b>
<b>Hado</b> <i>Tempranillo</i> Bodegas viñedos y Pujanza. DOCa Rioja	<b>18 €</b>	<b>Algueira</b> <i>Mencía</i> Adega Algueira. DO Ribeira Sacra	<b>19 €</b>
<b>Marqués de Murrieta Rv</b> <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo i Garnacha</i> Marqués de Murrieta. DOCa Rioja	<b>23 €</b>	<b>Les Meysionniers</b> <i>Syrah</i> 🌙 🌙 M. Chapoutier. AOC Crozes Hermitage	<b>31 €</b>
<b>Artadi Valdeginés</b> <i>Tempranillo</i> Bodegas y viñedos Artadi. Laguardia (Rioja)	<b>56 €</b>	<b>La Framboisière</b> <i>Pinot noir</i> Domaine Faiveley. AOC Mercurey	<b>43 €</b>
<b>Semelé Cr</b> <i>Tinto Fino i Merlot</i> Bodega Montebaco. DO Ribera del Duero	<b>24 €</b>	<b>Chateau la Croix Chantecaille</b> <i>Merlot i Cabernet franc</i> Château La Croix Chantecaille. AOC Saint-Emilion Grand Cru	<b>35 €</b>
<b>Viña Sastre Cr</b> <i>Tinta del País</i> Bodegas Hermanos Sastre DO Ribera del Duero	<b>27 €</b>		
<b>Francisco Barona</b> <i>Tinto fino, Garnacha, Albillo, Bobal i Monastrel</i> Barona Bodegas y Viñedos. DO Ribera del Duero	<b>35 €</b>		
<b>PSI</b> <i>Tinto Fino</i> Dominio de Pingus. DO Ribera del Duero	<b>44 €</b>		

## VINS ROSATS

**Cristiari** 23 €

*Cabernet sauvignon i Merlot*

Celler Vall de Baldomar. DO Costers del Segre

**Cara Nord** 17 €

*Trepat*



Celler Cara Nord. DO Conca de Barberà

**Enate** 14 €

*Cabernet sauvignon*

Bodegas Enate. DO Somontano

## VINS ESCUMOSOS

<b>Siós Brut Rosé Rv</b> <i>Pinot noir</i> Bodegues Costers del Sió. DO Costers del Segre	<b>34 €</b>	<b>Maria Rigol Ordi Rv BN</b> <i>Macabeu, Parellada i Xarel·lo</i> Maria Rigol Ordi. DO Cava	<b>19 €</b>
<b>Agustí Torelló Mata</b> <b>Gran Rv Barrica</b> <i>Macabeu</i> Agustí Torelló Mata. DO Cava	<b>27 €</b>	<b>Saracco</b> <i>Moscato</i> Azienda Agricola Paolo Saracco. DOP Moscato d'Asti	<b>18 €</b>
<b>Cinta Púrpura Brut</b> <i>Xarel·lo, Macabeu i Parellada</i> Juvé & Camps. DO Cava	<b>14 €</b>	<b>Louis Roederer</b> <i>Pinot noir, Chardonnay i</i> <i>Pinot meunier</i> Louis Roederer. AOC Champagne	<b>59 €</b>
<b>Recaredo Terrers</b> <b>Gran Rv BN</b> <i>Macabeu, Xarel·lo i Parellada</i>   Recaredo Mata Casanovas. DO Cava	<b>30 €</b>	<b>Moët &amp; Chandon</b> <b>Grand Vintage</b> <i>Pinot noir, Pinot meunier i Chardonnay</i> Moët & Chandon. AOC Champagne	<b>55 €</b>

