

TABERNA

LA CAVA

PUIGCERDÀ

VINS Y ESCUMOSOS

VINOS Y ESPUMOSOS

ESPUMOSOS...

D.O. CAVA.

FAMILIA OLIVEDA BRUT NATURE RESERVA **19,00€**

Macabeu y Xarel·lo. Crianza de 18 meses. Grup Oliveda.

RIMARTS MARTINEZ ROSÉ BRUT NATURE **22,00€**

Pinot noir y Garnatxa. Crianza de 9 a 15 meses.

Celler Cava Rimarts.

RIMARTS BRUT NATURE RESERVA 24 **22,00€**

Xarel·lo, Macabeu y Parellada. Crianza mínima de 24 meses.

Celler Cava Rimarts.

D.O. CORPINNAT.

LLOPART RESERVA BRUT NATURE **26,00€**

Xarel·lo 45%, Macabeu 35% y Parellada 20%. Crianza mínima de 36 meses.

Celler Llopart.

MICROCOSMOS ROSÉ BRUT NATURE **34,00€**

Pinot Noir 85% y Monastrell 15%. Crianza mínima de 24 meses.

Celler Llopart.

GRAMONA IMPERIAL BRUT **37,00€**

Xarel·lo 56%, Macabeu 30%, Chardonnay 4% y Parellada 10%.

Crianza mínima de 49 meses. Celler Gramona.

BLANCOS...

D.O. MONTSANT.

MAR D'ESTELS

23,00€

Garnatxa 100%. Maceración en depósitos de acero con las pieles antes de fermentar. Expresión singular de aromas con un punto dulce. Celler La Conreria d'Scala Dei.

LA FIGAFLORE

24,00€

Garnatxa 100%. Maceración de 12 horas con las pieles y posterior crianza de 6 meses en tanques de inox. Aromatico, fresco y afrutado. Predominancia de cítricos, pomelo y flores blancas. Celler Bellcros.

D.O. PENEDES.

TERRAPRIMA

23,00€

Xarel·lo 70%, Macabeu 20%, Malvasia 10%. Fermentación con sus levaduras de cada variedad por separado en depósitos de inox, posteriormente el 20% del xarel·lo fermenta en barricas de castaño. Estructurado, complejo con notas de hierbas de montaña y su distintiva mineralidad del Massís del Garraf. Celler Can Ràfols dels Caus.

D.O EMPORDÀ.

VERD ALBERA

22,00€

Garnatxa blanca 65%, Macabeu 25%, Moscat 7%, Garnatxa roja 2%, Chardonnay 1%. Fermentación en depósitos de hormigón y posterior crianza de 9 meses en los mismos depósitos. Fresco, muy agradable, acidez vibrante, afrutado con notas de pera madura, melocotón, albaricoque y un toque cítrico. Celler Martí fabra.

D.O. RÍAS BAIXAS.

MARTIN CODAX LIAS

27,00€

Albariño 100%. Fermentado 6 meses en lías, posterior crianza reductiva de un año y una vez embotellado permanece 6 meses en botella antes de salir al mercado. Vino con evidentes notas de crianza sobre lías. Bodegas Martín Codax.

D.O. BIERZO.

POLVORETE

24,00€

Godello 100%. Fermentación en depósitos de inox. Vino joven, fresco, cítrico, armonioso y expresivo. Bodegas Emilio Moro.

ROSADOS ...

D.O. EMPORDÀ

CLARET D'ALBERA

22,00€

Tempranillo 75% y Cariñena negra 25%. Fermentación en tinas de hormigón durante 9 meses con sus lías. Celler Martí Fabra.

D.O.P CEBREROS-SIERRA DE GREDOS

NARANJAS AZULES

24,00€

Garnacha negra 100%. Fermentación en depósitos de hormigón sin maceración y sin contacto con las pieles.

TINTOS...

D.O. MONTSANT.

EL CAMÍ

25,50€

Cariñena 74%, Garnacha 26%. Crianza de 6 meses en roble francés. Vino fresco, con taninos finos y acogedores y un final largo. Celler Bell Cross.

D.O. EMPORDÀ

MARTÍ FABRA VINYES VELLES

23,00€

Cariñena 55% y Garnacha 45%. Reposo de 9 meses en hormigón y crianza de 12 meses en roble francés. Potente, muy sabroso, amplio, sedoso, con notable tanicidad y agradable persistencia aromática con notas de fruta madura. Celler Martí Fabra.

D.O.Q PRIORAT

NONA

24,00€

Garnacha, Syrah, Merlot y Cariñena. 10 meses en roble francés, crianza mínima en botella. Un sorbo fresco que te lleva al Priorat destacando la fruta. Celler La Conreria D'Scala Dei.

VALL POR

26,00€

Cariñena 60% y Garnacha 40%. Crianza de 12 meses en roble francés y americano. Vino estructurado y concentrado, con notas de fruta, de roble, buena acidez y un final ligeramente especiado. Celler Sangenís i Vaqué.

BELLMUNT

33,00€

Garnacha y Cariñena. Crianza de 10 meses en barricas y posterior crianza de 12 meses en botella. Vino muy ligero, mineral, con aromas florales i fruta roja. Celler Mas d'en Gil.

D.O. BIERZO

DOMINIO DE TARES CEPAS VIEJAS

27,00€

100% Mencía. Fermentado con su propia levadura natural y criado durante 10 meses en barricas de roble francés y 18 meses extra en botella.

D.O.Q RIOJA

FAMILIA VALDELANA RESERVA

26,00€

Tempranillo 100%. Crianza de 24 meses en barricas de roble francés y americano. Bodegas Valdelana.

SIERRA CANTABRIA RESERVA

33,00€

Tempranillo 100%. Crianza de 17 meses en roble francés y americano. Bodegas Sierra Cantabria.

D.O RIBERA DEL DUERO

VALDUBÓN ROBLE

24,00€

Tempranillo 100%. Crianza de 4 meses barricas de roble. Vino joven, expresivo y lleno de frutas rojas frescas y notas especiadas.

ANTÍDOTO

31,00€

Tempranillo 100% procedente de viñas de entre 80 y 100 años. Crianza de 10 meses. Equilibrado, fresco y sedoso con notas de fruta madura y ligero aroma a madera y ahumado. Bodegas Antídoto.

EMILIO MORO VENDIMIA SELECCIONADA

36,00€

Tempranillo 100%. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés, viñedos en Pesquera de Duero. Carnoso y estructurado con un tanino maduro destacando los frutos negros como mora y arándanos y los toques balsámicos y regaliz. Bodegas Emilio Moro.

HACIENDA MONASTERIO

54,00€

Tempranillo 85%, Cabernet Sauvignon 10% y Merlot 5%. Crianza de 18 meses roble francés. Muy fino, largo y elegante con un retrogusto de fruta roja y mineral, con pequeños toques de regaliz negro y aromas balsámicos de eucalipto. Bodegas Hacienda Monasterio.

V.T CASTILLA Y LEÓN

MAURO

49,00€

Tempranillo 85%, Syrah 10% y Cabernet Sauvignon 5%. Crianza de 15 meses en fudres y barricas de roble francés. Vino con una fruta desbordante, apuntes de cacao y menta. Carnoso, rotundo y cremoso. Bodegas Mauro.

D.O TORO

ALMIREZ

38,00€

Tinta de Toro 100%. Crianza de 14 meses en barrica de roble francés. Vino licoroso, cremoso, aromático, con tanino dulce, de paso amable. Bodega Teso la Monja.

VINOS DE LA SEMANA POR COPAS

TINTOS

NONA MAGNUM 2021 - D.O.Q PRIORAT

4,50€/COPA

Garnacha, Syrah, Merlot y Cariñena. 10 meses en roble francés, crianza mínima en botella. Un sorbo fresco que te lleva al Priorat destacando la fruta.

VALDUBÓN ROBLE MAGNUM 2020 - DO. RIBERA DEL DUERO 4€/COPA

Tempranillo 100%. Crianza de 4 meses barricas de roble. Vino joven, expresivo y lleno de frutas rojas frescas y notas especiadas.

BLANCOS

VIONTA GODELLO 2023 - D.O MONTERREI

4€/COPA

Godello 100%. 2 meses econtacto con sus lías finas. Vino joven, untuoso, fresco y afrutado con toques de fruta y flores blancas.

VIONTA ALBARIÑO SOBRE LÍAS 2023 – D.O RIAS BAIXAS

4€/COPA

Albariño 100%. 4 meses en contacto con sus lías finas. Vino denso y glicérico, aromas cítricos, fresco y vibrante con buena acidez.

HOMENAJE SEGURA VIUDAS – D.O CATALUNYA

4,50€/ COPA

Garnatxa blanca 20%, Macabeu 70% y Chardonnay 1%. Vino gastronómico de carácter fresco y afrutado con aromas a frutas blancas como pera y manzana y toques avainillados y tostados por su leve paso por barrica.

ESPUMOSOS

FAMILIA OLIVEDA BRUT NATURE RESERVA

4,00€/COPA

Macabeu y Xarel·lo. Crianza de 18 meses. Grup Oliveda.

VINOS SUGERIDOS DE LA SEMANA

VINOS TINTOS

MANUEL D'AMARO... **26,00€** **D.O RIAS BAIXAS**

Brancellao 100%. Variedad autóctona recuperada. Vino afrutado, expresivo y elegante. Bodegas Señorío de Rubiós.

SIÓS NATURE... **37,00€** **D.O COSTERS DEL SEGRE**

Syrah 100%. Vino orgánico y ecológico, que representa la expresión de esta uva y territorio. Celler Costers del Sió.

VINOS BLANCOS

EL FANIO **26,00€** **D.O PENEDÉS**

Xarel·lo 100%. Una parte fermenta en huevos de cemento, otra en barricas de acacia y el resto en depósitos de inox. Posterior fermentación de 9 meses con sus propias lías. Celler Albet i Noya.

SCHLOSS JOHANNISBERG RIESLING GELBLACK ... **37,00€** **REGION DE RHEINGAU (ALEMANIA).**

Riesling 100%. Procede de viñedos Gutswein (vinos con esencia del terroir dentro de los estándares de calidad de la V.D.P. situados en la ribera del Rin). Afrutado, vibrante y potente.

ESPUMOSOS

FREIXENET CUVÉE DS... **27,00€** **D.O CAVA**

Macabeu, Xarel·lo y Parellada. Cava de guarda superior Gran Reserva con crianza mínima de 30 meses.