

AVUI SUGGERIM

HOY SUGERIMOS

TODAY WE SUGGEST

Croquetes de bolets i verdures amb maionesa Hoisin i crumble..... **3,95 €**

Croquetas de setas y verduras con mayonesa Hoisin y crumble

Mushrooms and vegetable croquettes with Hoisin mayonnaise and crumble

Bomba de lacón y Tetilla gallega..... **5,35 €**

Bomba de lacón y Tetilla gallega

Hot bomb with shoulder ham and Tetilla cheese

Gyozes de porc brasejat i Shiitake amb soja i alga Wakame **11,30 €**

Gyozas de cerdo braseado y Shiitake con soja y alga Wakame

Pig and Shiitake mushrooms Gyozas with soya and Wakame

Caprese de síndria i tomàquet, bola de mozzarella i salsa pesto, pols de parmesà i avellana, i vinagre de Mòdena..... **8,50 €**

Caprese de sandía y tomate, bola de mozzarella i salsa pesto, polvo de parmesano y avellana, y vinagre de Mòdena

Watermelon and tomato Caprese salad, mozzarella cheese and pesto sauce, Parmesan and hazelnut powder and balsamic vinegar

El nostre Gran Bratswurt, amb ketchup, curri i mostassa, bacó cruixent, ceba potxada, Nachos i formatge d'ovella semicurat ratllat..... **10,40 €**

Nuestro Gran Bratswurt, con ketchup, curry y mostaza, bacón crujiente, cebolla pochada, Nachos y queso de oveja semicurado rallado

Our Big Bratswurt, with ketchup, curry and mustard, crispy bacon, sauteed onion, Nachos and sheep semi-soft cheese

Arròs Wok de calamarsets i verdures confitades, Mirin i oli de coriandre..... **10,50 €**

Arroz Wok de calamaritos y verduritas confitadas, Mirin y aceite de cilantro

Wok rice with baby squids and vegetables, Mirin vinegar and coriander oil

Yakisoba de gambes i cansalada confitada a baixa temperatura..... **13,75 €**

YAKISOBA de gambas y papada confitada a baja temperatura

YAKISOBA with shrimps, chicken and candied pork belly

Entrecot madurat de vedella a la graella amb saltat de patata dau, préssec i verdures confitades..... **19,90 €**

Entrecot madurado de ternera a la parrilla con salteado de patata dado, melocotón y verduritas confitadas

Matured veal entrecot, with sauted potatoes, peach and candied vegetables

CROQUETES

CROQUETAS

CROQUETTES

Croquetes de cua de bou amb allioli d'all negre i crumble de xocolata..... **3,95 €**

Croquetas de rabo de toro con allioli de ajo negro y crumble de chocolate

Bull's tail croquettes with black garlic allioli sauce and chocolate crumble

Croquetes "La perla negra"..... **3,95 €**

Croquetas "La perla negra"

"Black pearl" croquettes

Croquetes de Jabugo amb maionesa de fruits del bosc..... **3,95 €**

Croquetas de Jabugo con mayonesa de frutas del bosque

Iberian acorn-fed ham croquettes with red fruits mayonnaise

PLATETS freds

PLATILLOS fríos

COLD little dishes

La nostra "Russa" amb bonítol del Nord **5,75 €**

Nuestra "Rusa" con bonito del Norte

Our Russian salad with albacore tuna

Gaspaxo-dry de fruits vermells, pico de gallo i cendra de parmesà **6,35 €**

Gazpacho-dry de frutos rojos, pico de gallo y ceniza de parmesano

Gazpacho cold soup with red fruits, pico de gallo and Parmesan cheese

Salmó marinat a casa, mantega d'espècies i torradetes..... **8,50 €**

Salmón marinado en casa, mantequilla de especias y tostaditas

Homemade marinated salmon, butter and spices

Anxoves del Cantàbric "0" amb pa de coca, tomàquet restregat i oli d'oliva..... **11,25 €**

Anchoas del Cantábrico 0 y pan de coca, tomate restregado y aceite de oliva

Anchovies 0 from Cantabrico sea, coca bread, scrubbing tomato and olive oil

Timbal de mango i foie torrat amb Teriyaki i ceba cruixent..... **6,85 €**

Timbal de mango y foie tostado con Teriyaki y cebolla crujiente

Mango timbale and toasted foie with Teriyaki and crispy onion

Tàrtar de salmó amb arròs japonès, Teriyaki i sèsam torrat..... **6,75 €**

Tartar de salmón con arroz japonés, Teriyaki y sésamo tostado

Salmon tartare with Japanese rice, Teriyaki and toasted sesame

Tàrtar de tonyina vermella, Wakame i arròs japonès..... **8,50 €**

Tartar de atún rojo, Wakame y arroz japonés

Tuna tartare with Japanese rice and Wakame salad

Foie micuit amb mermelada de fruita i pa d'espècies..... **9,75 €**

Foie micuit con mermelada de fruta y pan de especias

Foie gras micuit with fruit jam and toasts

PLATETS calents

PLATILLOS calientes

HOT little dishes

Les braves del Sifonet..... **5,90 €**

Las bravas del Sifonet

"Braves" spicy fried potatoes from El Sifonet

Bunyols de bacallà..... **6,25 €**

Buñuelos de bacalao

Codfish fritter

Aletes glacejades amb toc de picant
habaner i sèsam torrat..... **5,25 €**

*Alitas glaseadas con toque de picante habanero y
sésamo tostado*

Glazed chicken wings with Habana hot sauce

Vertical d'albergínia amb humus i mel de
canya..... **6,25 €**

Vertical de berenjena con humus y miel de caña

Eggplant chips vertical with hummus and cane honey

Torrada de Santa Teresa amb foie i Pedro
Ximénez..... **6,50 €**

Torrija con foie y Pedro Ximénez

Torrija (similar French toast) with foie and Pedro Ximénez

El nostre pop a la gallega, amb sofregit
de ceba i pebre vermell de La Vera, i oli de
carbó..... **8,50 €**

*Nuestro pulpo a la gallega, con sofrito de cebolla y
pimentón de La Vera, y aceite de carbón*

Our Galician octopus, with onion and romesco sauce,
and coal oil

Tempura japonesa de gambes, sípia i
verdures..... **8,75 €**

Tempura japonesa de gambas, sepia y verduras

Shrimps, cuttlefish and vegetables

Cucurutxo de calamarcets de costa a la
malaguenya amb maionesa de Wasabi..... **9,60 €**

*Cucurucho de calamaricos de costa a la malagueña
con mayonesa de Wasabi*

Fried calamari corner from the Coast and Wasabi
mayonnaise

Foie de l'Empordà, patates emmascarades,
bolets confitats i ou de guatlla..... **7,40 €**

*Foie del Empordà, patatas emmascaradas, setas
confitadas y huevo de codorniz*

Foie from Empordà, mashed potatoes, candied
mushrooms and quail egg

Popcorn, les nostres crispetes de pollastre
amb salsa barbacoa feta a casa..... **6,25 €**

*Popcorn, nuestras palomitas de pollo con salsa barbacoa
hecha en casa*

Chicken popcorn with barbecue sauce

AMANIDES

ENSALADAS

SALADS

Amanida amb préssec confitat, vinagreta
de fruits secs i mel al Xerès, pols de
parmesà i cruixent de nachos **7,25 €**

*Ensalada de melocotón confitado, vinagreta de frutos
secos y miel al Jerez, polvo de parmesano y crujiente
de nachos*

Candied peaches salad, dried fruits, honey and Xerès
vinaigrette, Parmesan cheese and crunchy nachos

Amanida de tomàquet, bonítol del Nord i
vinagreta d'anxova, mel i mostassa antiga **8,75 €**

*Ensalada de tomate, bonito del Norte y vinagreta de
anchoa, miel y mostaza antigua*

Tomato salad, with Cantabrian tuna and anchovie,
honey and mustard vinaigrette

OUS

HUEVOS

EGGS

Ou trencat amb xistorra, ceba
caramelitzada i patates de pobre **5,95 €**

*Huevo roto con chistorra, cebolla caramelizada y
patatas a lo pobre*

Scrambled egg with xistorra sausage, caramelized onion
and fried potatoes with onion

Ou trencat amb pernil de gla, pebrots de
Padrón, pebre vermell de La Vera i patates
de pobre **7,50 €**

*Huevo roto con jamón de bellota, pimientos de Padrón,
pimentón de La Vera y patatas a lo pobre*

Scrambled egg with Acorn-fed Iberian ham, green peppers
from Padrón, red pepper from La Vera and fried potatoes
with onion

Ou trencat amb foie, bolets confitats i
patates de pobre **8,35 €**

Huevo roto con foie, setas confitadas y patatas a lo pobre

Scrambled egg with duck foie gras, wild candied
mushrooms and fried potatoes with onion

ARROSSOS I PASTA

ARROCES Y PASTA

RICES AND PASTA



Individuals



20-25'

Arròs Wok de pollastre i verdures, flaires
de pebre blanc i frescor de ceba tendra **8,95 €**

*Arroz Wok de pollo y verduras, aroma de pimienta
blanca y frescor de cebolla tierna*

Wok rice with chicken and vegetables, white pepper and tender onion

Tagliatelle amb salsa cremosa de ceps,
gírgoles, xampinyó i shiitakes, i toc d'all **7,75 €**

Tagliatelle con salsa cremosa de setas silvestre y toque de ajo

Tagliatelle with wild mushrooms sauce and a touch of garlic

DEL MAR

DEL MAR · FROM THE SEA

Tataki de tonyina amb pinya osmotitzada i vinagreta de Wasabi..... **14,50 €**

Tataki de atún con piña osmotizada y vinagreta de Wasabi

Tuna tataki with osmosis pineapple and Wasabi vinaigrette

DE LA TERRA

DE LA TIERRA · FROM THE LAND

Mandonguilles de porc Duroc amb Teriyaki, gamba i bola d'arròs japonès..... **8,25 €**

Albóndigas Duroc con Teriyaki, gamba y bola de arroz japonés

Duroc pork with Teriyaki, shrimp and Japanese rice ball

Magret d'ànec amb fruita rostida i salsa de vi Ruby..... **8,90 €**

Magret de pato con fruta rustida y salsa de vino Ruby

Duck magret with roast fruits and Ruby wine sauce

El nostre steak tartar picat a ma **14,20 €**

Nuestro steak tartar picado a mano

Our steak tartar handmade

Pollastre Teriyaki amb espinacs, pinya, verduretes confitades i bola d'arròs japonès..... **9,50 €**

Pollo Teriyaki con espinacas, piña, verduras confitadas y bola de arroz japonés

Teriyaki chicken with spinachs, pineapple, candied vegetables and japanese rice

Daus de filet de vedella amb pebre negre i pebrots de Padrón **15,90 €**

Dados de solomillo de ternera a la pimienta negra con pimientos de Padrón · Diced sirloin steak with black pepper and small green peppers

TAULES

TABLAS · TABLES

Degustació de formatges amb mermelades, fruits secs i torradetes d'oli d'oliva i llavors..... **17,50 €**

Degustación de quesos con mermeladas, frutos secos y tostaditas de aceite de oliva y semillas
Cheeses tasting with jams, dried fruits and olive oil toasts

Degustació d'embotits ibèrics i catalans amb torradetes d'oli d'oliva i llavors..... **13,95 €**

Degustación de embutidos ibéricos y catalanes, y tostaditas de aceite de oliva y semillas

Acorn-fed Iberian and Catalan sausages tasting with olive oil toasts

Degustació mixta de formatges i ibèrics amb torradetes d'oli d'oliva i llavors **16,25 €**

Degustación mixta de queso e ibéricos, y tostaditas de aceite de oliva y semillas

Cheeses and acorn-fed Iberian sausages tasting, and

olive oil toasts

Degustació italiana de Parma Reggiano i mortadella italiana al tartufo amb torradetes d'oli d'oliva i llavors **12,50 €**

Degustación italiana de Parma Reggiano y mortadella italiana al tartufo, con tostaditas de aceite de oliva y semillas

Parma Reggiano cheese and truffled mortadella tasting, and olive oil toasts

EMBOTITS

EMBUTIDOS · SAUSAGES

Pernil ibèric de gla pur DO Guijuelo (tallat a mà) **15,25 €**

Jamón ibérico de bellota puro DO Guijuelo (cortado a mano)

Acorn-fed Iberian pure ham DO Guijuelo (cut by hand)

Llomet ibèric de gla **9,25 €**

Lomito ibérico de bellota

Acorn-fed Iberian pork loin

Xoriço cular ibèric **4,50 €**

Chorizo cular ibérico

Acorn-fed Iberian xoriço pork sausage

Morcón extra ibèric de gla **4,50 €**

Morcón extra ibérico de bellota

Morcon acorn-fed extra Iberian pork sausage

Llonganissa de Vic **4,50 €**

Llonganissa de Vic

Llonganissa Catalan pork sausage from Vic

Fuet de Vic **4,25 €**

Fuet de Vic

Fuet Catalan pork sausage from Vic

Bull blanc de La Garriga **4,25 €**

Bull blanco de La Garriga

White bull Catalan pork sausage from La Garriga

Catalana trufada de La Garriga **3,75 €**

Catalana trufada

Truffled Catalana pork sausage

Mortadella italiana al tartufo **5,25 €**

Mortadella italiana al tartufo

Truffled Italian Bologna

FORMATGES

QUESOS · CHEESES



Vaca · vaca · cow



Cabra · cabra · goat



Ovella · oveja · sheep



Sense gluten · sin gluten · gluten free



Sense lactosa · sin lactosa · lactose free

MONTE ENEBRO   6,50 €

El seu gust, entre àcid i salat, és suau al començament i persistent després, amb una acidesa formidable, un final picant addictiu i una cremositat espectacular.

Vall del Tiétar (Àvila) - Espanya- Llet pasteuritzada - Crosta florida - Intensitat pronunciada

NORMANVILLE GRAIN D'ORGE   6,50 €

Suau i elegant formatge estil Camembert madurat sobre palla, amb deliciós gust a molsa, intens i terròs que persisteix llarg temps en boca.

Normandia - França - Llet crua - Crosta florida - Intensitat poc pronunciada

SAINT FELICIEN   6,50 €

Saborós doble crema enriquit amb nata pasteuritzada, amb pasta blanca uniforme, suau i cremosa, i gust inconfusible a vaca.

Rhône-Alpes - França - Llet crua - Crosta poc formada - Intensitat suau

MAÓ LLUMENA SEMI   6,50 €

La història de la seva elaboració es remunta a l'any 3.000 AC. De color blanc, amb poca crosta i amb flaires làctics. De pasta ferma, quelcom mantegosa, tall fàcil i brillant, i de sabor desenvolupat amb reminiscències a mantega i a fruits secs torrats.

Mahó - Menorca - Espanya - Llet crua - Crosta ataronjada - Intensitat suau

MOLITERNO TARTUFO   6,50 €

El gust de les seves generoses venes de trufa impregna tota la pasta d'aquest formatge increïble. Exquisit pecorino de gust fort (picant) i quelcom salat.

Sardenya - Itàlia - Llet crua - Crosta natural - Intensitat forta

OSSAU-IRATY   6,50 €

Formatge mil·lenari i de tradició pastoril. El seu gust és realment àcid i especiat. En paladar resulta dolç i saborós, i perdura un regust a llimona i molsa.

Vall d'Ossau i d'Iraty (País Basc francès) - França - Llet crua - Crosta beix-grisa - Intensitat forta

SEÑORÍO MONTELLARREINA -  
GRAN DUQUE DE ALBA- Ed.Limitada 6,50 €

Al sabor únic i inconfusible d'aquest Gran Reserva s'uneix l'aroma intens i profund del Brandi Gran Duque de Alba on està banyat.

Fresno de la Ribera (Zamora) - Espanya - Llet

pasteuritzada - Crosta natural - Intensitat forta

ROQUEFORT PAPILLON NOIR   6,50 €

De pasta blanca i blau intens que veteja generosament les seves àmplies i nombroses cavitats. Complex però ben equilibrat amb agradable gust a fum i sal.

Aveyron (Sud de França) - França - Llet crua - Sense crosta - Intensitat forta

FIOR DELLE ALPI    6,50 €

Formatge de granja sense lactosa ni gluten, de gust curat i intens, amb fins cristalls de sal que es desfan a la boca, i evoca l'olor de la llet calenta de la infantesa.

Zug-San Galo (Alps suïssos) - Suïssa - Llet crua - Sense crosta - Intensitat molt pronunciada

DEHESA DE LOS LLANOS   6,50 €

Millor formatge del món 2012, de pasta dura i cristal·litzada, té un gust intens, amb increment de picor i explosió en boca, persistent en el paladar.

D.O.Manxego Albacete - Espanya - Llet crua - Crosta natural - Intensitat forta

STILTON BLAU D.O.P.   6,50 €

Anglès per excel·lència, blau i fort que s'intensifica amb la seva maduració. Amb pasta de color marfil i vetes regulars blaves, és excel·lent sobre una torrada.

Anglaterra - Regne Unit - Llet pasteuritzada - Crosta dura grisàcea - Intensitat forta

EL BOSQUEÑO PAYOYO   6,50 €

Semicurat artesà de cabra payoyo, autòctona de la Sierra de Cádiz, de color blanc amb gust suau al paladar i textura ferma. Ideal, al ser menys gras, per dietes i similars.

Cádiz - Espanya - Llet pasteuritzada - Crosta dura natural - Intensitat forta

PARMA REGGIANO   6,50 €

Té una textura granulosa, és dur i afruïtat, i posseeix gust a nous. Inconfusible i versàtil, ha de ser tallat en trossos irregulars amb un ganivet especial.

Parma, Reggio Emilia i Mòdena - Itàlia - Llet crua - Crosta dura natural - Intensitat forta



MENÚ
DEGUSTACIÓ



MENÚ PER
GRUPS



CUINA
NON- STOP



INFORMACIÓ D'AL·LERGENS A LA
SEVA DISPOSICIÓ

Escumosos



AROMÀTICS I FRESCOS



PARXEET CUVÉE 21 BRUT	DO Cava	Macabeu, Parellada, Xarel-lo	3,35 €	14,50 €	12,50 €
VILARNAU BRUT RESERVA	DO Cava	Macabeu, Parellada, Xarel-lo	3,70 €	14,10 €	12,10 €
MONT-FERRANT LA SENYORA BRUT NATURE	DO Cava	Xarel-lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay	-	13,55 €	11,55 €
RAMON RAVETÓS IZAGUIRRE (fet amb txakolí)		Hodarribi Zuri, Pansa Blanca, Parellada, Macabeu	-	25,90 €	23,90 €
GRAMONA LA CUVÉE RESERVA BRUT	DO Cava	Macabeu, Xarel-lo	-	22,20 €	20,20 €



COMPLEXOS I ELEGANTS



MONT-FERRANT RESERVA ECO	DO Cava	Xarel-lo, Macabeu	3,60 €	13,50 €	11,50 €
LLOPART BRUT NATURE RESERVA	DO Cava	Macabeu, Parellada, Xarel-lo	-	23,60 €	21,60 €
RAMON RAVENTÓS RESERVA DISSIDENT	DO Cava	Chardonnay, Macabeu, Parellada, Pinot Noir, Xarel-lo vermell	-	24,10 €	22,10 €
TITIANA NATURE SENSE SULFITS	DO Cava	Pansa Blanca	-	24,35 €	22,35 €
TITIANA VINTAGE	DO Cava	Chardonnay	-	28,30 €	26,30 €
GRAMONA IMPERIAL GRAN RESERVA BRUT	DO Cava	Chardonnay, Xarel-lo, Macabeu	-	31,15 €	29,15 €



PREMIUM



PARXET MARIA CABANÉ EXTRA BRUT GRAN RESERVA	DO Cava	Macabeu, Parellada, Pansa Blanca	-	32,15 €	30,15 €
TITIANA MONTALEGRE	DO Cava	Chardonnay, Pinot Noir	-	39,70 €	37,70 €
GRAMONA III LUSTROS GRAN RESERVA BRUT NATURE	DO Cava	Xarel-lo, Macabeu	-	46,00 €	44,00 €
PARXET ANIVERSARI	DO Cava	Chardonnay, Pinot Noir	-	47,20 €	45,20 €
RECAREDO BRUT DE BRUT	DO Cava	Xarel-lo, Macabeu	-	47,20 €	44,20 €



AFRUITATS I AMB COLOR



VILARNAU BRUT RESERVA ROSÉ DELICAT ECO	DO Cava	Trepata, Pinot Noir	5,70 €	19,75 €	17,75 €
TITIANA PINOT NOIR	DO Cava	Pinot Noir	-	23,05 €	21,05 €
GRAMONA ROSAT PINOT NOIR RESERVA BRUT	DO Cava	Pinot Noir	-	28,50 €	26,50 €
GRAMONA ARGENT ROSAT GRAN RESERVA BRUT	DO Cava	Pinot Noir	-	44,35 €	42,35 €



DEL MÓN



BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT	AOC Champagne	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	-	61,90 €	59,90 €
TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ	AOC Champagne	Chardonnay, Pinot Noir	-	69,85 €	67,85 €



ins blancs



SECS, FRESCOS I AROMÀTICS



SARRIERA PANSA BLANCA	DO Penedès	Pansa Blanca	4,60 €	16,35 €	14,35 €
ÀNEC MUT BLANC	DO Penedès	Macabeu, Parellada, Xarel·lo, Chardonnay	3,60 €	13,85 €	11,85 €
MUSTILLANT ECO	DO Penedès	Parellada, Macabeu	-	12,75 €	10,75 €
TORELLÓ MALVAREL·LO	DO Penedès	Malvasia, Xarel·lo	4,25 €	15,50 €	13,50 €
GESSAMÍ ECO	DO Penedès	Moscatell de Gra Menut, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer	5,25 €	17,90 €	15,90 €
INDISPENSABLE BLANC	DO Empordà	Macabeu, Sauvignon Blanc, Moscat, Garnatxa Blanca	3,05 €	11,80 €	9,80 €
CIGONYES BLANC	DO Empordà	Macabeu, Sauvignon Blanc	3,45 €	13,50 €	11,50 €
ROUREDA BLANC DE BLANCS	DO Tarragona	Macabeu	2,35 €	10,00 €	8,00 €
CLOS DE PINELL BLANC	DO Terra Alta	Garnatxa Blanca	2,60 €	10,40 €	8,40 €
CORAZÓN SPUMANTE MOSCATO	DO Manchuela	Macabeu	-	12,10 €	10,10 €
NAIROA	DO Ribeiro	Treixadura, Torrentés, Palomino	3,05 €	12,45 €	10,45 €
BASAGOITI BLANC	DOQ Rioja	Tempranillo blanc	3,95 €	14,75 €	12,75 €
VALDUBÓN VERDEJO (barrica)	DO Rueda	Verdejo	3,70 €	14,05 €	12,05 €
VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER	DO Somontano	Gewürztraminer	5,00 €	17,35 €	15,35 €
MONÓLOGO VERDEJO	DO Rueda	Verdejo, Viura	3,60 €	12,90 €	10,90 €



COMPLEXOS I ELEGANTS



TINA 20 PANSA BLANCA ECO	DO Alella	Pansa Blanca	3,70 €	14,65 €	12,65 €
FER VOLAR COLOMS	DO Catalunya	Gewürztraminer, Moscatell, Sauvignon Blanc	3,10 €	12,55 €	10,55 €
COLLECTION	DO Empordà	Chardonnay, Sauvignon Blanc	4,55 €	16,20 €	14,20 €
GRAMONA LA MACA ECOLÒGIC	DO Penedès	Macabeu	6,40 €	22,05 €	20,05 €
YOU&ME	DO Rías Baixas	Albariño	3,80 €	14,30 €	12,30 €
PAZO DE LUSCO	DO Rías Baixas	Albariño	6,35 €	21,90 €	19,90 €
BERONIA VERDEJO	DO Rueda	Verdejo	3,90 €	12,95 €	10,95 €
AUSTUM VERDEJO	DO Rueda	Verdejo	3,40 €	14,50 €	12,50 €
VIÑAS DEL VERO CHARDONNAY	DO Somontano	Macabeu, Chardonnay	3,35 €	13,25 €	11,25 €



DEL MÓN



CAPE HEIGHTS	DO Sudàfrica / Western Cape	Chenin Blanc	4,50 €	16,10 €	14,10 €
THE CLOUD FACTORY	DO Nova Zelanda / Marlborough	Sauvignon Blanc	-	25,20 €	23,20 €



Vins negres



JOVES I FRESCOS



INDISPESABLE NEGRE	DO Empordà	Garnatxa, Samsó, Cabernet Sauvignon	3,05 €	11,80 €	9,80 €
COP DE VENT	DO Empordà	Cabernet Sauvignon, Garnatxa	3,25 €	12,90 €	10,90 €
SOLÀ FRED	DO Montsant	Cariñena	2,60 €	10,70 €	8,70 €
PERLAT	DO Montsant	Cariñena, Garnatxa Negra, Syrah	4,35 €	15,65 €	13,65 €
BRUBERRY	DO Montsant	Cariñena, Garnatxa Negra, Syrah	4,65 €	16,50 €	14,50 €
ÀNEC MUT NEGRE	DO Penedès	Garnatxa, Syrah, Tempranillo, Cariñena	4,20 €	15,35 €	13,35 €
ROUREDA	DO Tarragona	Garnatxa, Mazuelo, Syrah	2,35 €	10,00 €	8,00 €
CORAZÓN LOCO	DO Manchuela	Tempranillo, Syrah	3,05 €	11,75 €	9,75 €
VALDUBÓN ROBLE	DO Ribera del Duero	Tinta Fina	3,80 €	14,35 €	12,35 €
EL NIÑO	DOQ Rioja	Tempranillo, Graciano	4,05 €	14,95 €	12,95 €
MARQUÉS DE VITORIA ECO	DOQ Rioja	Tempranillo	4,20 €	15,40 €	13,40 €



COS MIG I AROMÀTICS



RAVENTÓS DEL SEGRE CAPÍTOL I	DOQ Costers del Segre	Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra, Syrah, Tempranillo	4,20 €	15,35 €	13,35 €
5 FINQUES RESERVA	DO Empordà	Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Monastrell, Garnatxa Negra, Samsó	6,20 €	21,55 €	19,55 €
FINCA LA GARRIGA	DO Empordà	Cariñena	-	26,80 €	24,80 €
FINCA ESPOLLA	DO Empordà	Syrah	-	26,80 €	24,80 €
FRA GUERAU CRIANÇA	DO Montsant	Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra, Syrah, Merlot	3,45 €	13,50 €	11,50 €
PERLAT SYRAH	DO Montsant	Syrah	4,60 €	16,35 €	14,35 €
PERLAT GARNATXA	DO Montsant	Garnatxa Negra	4,60 €	16,35 €	14,35 €
BRUNUS	DO Montsant	Cariñena, Garnatxa Negra, Syrah	5,55 €	19,80 €	17,80 €
ABADAL FRANC	DO Pla de Bages	Cabernet Franc, Tempranillo	4,30 €	15,65 €	13,65 €
HERMS PREMIUM	DO Terra Alta	Garnatxa Negra, Syrah	3,15 €	12,75 €	10,75 €
CASTILLO DE PEÑAFIEL ROBLE	DO Ribera del Duero	Tempranillo	4,25 €	15,45 €	13,45 €
AUSTUM ECO	DO Ribera del Duero	Tinta fina	4,80 €	16,85 €	14,85 €
PORTIA CRIANÇA	DO Ribera del Duero	Tempranillo	5,40 €	19,35 €	17,35 €
LAR DE PAULA MADURADO	DOQ Rioja	Tempranillo	3,30 €	13,10 €	11,10 €
MONÓLOGO CRIANZA	DOQ Rioja	Tempranillo	3,75 €	13,80 €	11,80 €
ORUBE CRIANÇA	DOQ Rioja	Tempranillo, Garnatxa, Graciano	3,80 €	14,35 €	12,35 €
BERONIA CRIANÇA	DOQ Rioja	Tempranillo, Garnatxa, Graciano	4,10 €	15,05 €	13,05 €
BASAGOITI CRIANÇA	DOQ Rioja	Tempranillo, Graciano, Garnatxa	4,65 €	16,50 €	14,50 €
CAMPILLO CRIANÇA	DOQ Rioja	Tempranillo	5,10 €	18,60 €	16,60 €
REMELLURI RESERVA	DOQ Rioja	Garnatxa Negra, Graciano, Tempranillo	-	29,65 €	27,65 €



COMPLEXOS,
PERSISTENTS I RODONS



FINCA MALAVEÏNA CRIANÇA	DO Empordà	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Garnatxa	-	33,05 €	31,05 €
REBELDES	DO Montsant	Garnatxa, Syrah	4,15 €	15,30 €	13,30 €
SYCAR NEGRE	DO Montsant	Cariñena (Mazuelo), Syrah	5,20 €	17,90 €	15,90 €
ABADAL 3.9	DO Pla de Bages	Cabernet Sauvignon, Syrah	-	36,35 €	34,35 €
GUIGO	DOQ Priorat	Garnatxa, Cariñena	4,80 €	16,90 €	14,90 €



COMPLEXOS,
PERSISTENTS I RODONS



LLICORELLA CLÀSSIC	DOQ Priorat	Garnatxa, Merlot, Mazuela	-	24,20 €	22,20 €
HERMS PREMIUM CRIANÇA	DO Terra Alta	Garnatxa, Syrah	4,85 €	16,95 €	14,95 €
CASTILLO PEÑAFIEL CRIANÇA	DO Ribera del Duero	Tempranillo	6,35 €	21,95 €	19,95 €
TIONIO CRIANÇA	DO Ribera del Duero	Tempranillo	-	25,45 €	23,45 €
BERONIA ED.LIMITADA DOS MADERAS	DOQ Rioja	Mazuela, Graciano, Tempranillo	4,10 €	15,05 €	13,05 €
FUERA DEL REBAÑO	DOQ Rioja	Tempranillo	-	28,00 €	26,00 €
LAR DE PAULA RESERVA	DOQ Rioja	Tempranillo	5,70 €	19,05 €	17,05 €
BASAGOITI RESERVA	DOQ Rioja	Tempranillo, Garnatxa Negra, Graciano	-	27,45 €	25,45 €



PREMIUM



AIRES DE GARBET	DO Empordà	Garnatxa Negra	-	60,65 €	58,65 €
HUGO	DO Montsant	Cariñena, Garnatxa Negra	-	56,85 €	54,85 €
MAS DE SUBIRÀ	DOQ Priorat	Cariñena, Garnatxa Negra	-	24,35 €	22,35 €
LLICORELLA VITIS 60	DOQ Priorat	Garnatxa, Mazuela	-	46,00 €	44,00 €
TIONIO RESERVA	DO Ribera del Duero	Tinta fina	-	33,90 €	31,90 €



DEL MÓN



BURLESQUE	DO Califòrnia/ Lodi	Zinfandel	6,80 €	23,05 €	21,05 €
VERAMONTE	DO Chile/ Valle Central	Carmenera	5,40 €	18,30 €	16,30 €
YVON MAU "PREMIUS"	DO Francia/ Bourdeaux	Sauvignon, Semillón	4,55 €	16,20 €	14,20 €
CROCERA BARBERA	DO Itàlia/ Piemonte	Barbera	-	26,55 €	24,55 €



✓ ins rosats



AFRUITATS I FRESCOS



INDISPENSABLE ROSAT	DO Empordà	Garnatxa	3,05 €	11,80 €	9,80 €
CIGONYES ROSÉ	DO Empordà	Syrah, Garnatxa Negra	3,45 €	13,50 €	11,50 €
MUSTILLANT ROSAT ECO	DO Penedès	Syrah, Merlot	3,35 €	13,15 €	11,15 €
ROUREDA	DO Tarragona	Merlot	2,35 €	10,00 €	8,00 €
CLOS DEL PINELL ROSAT	DO Terra Alta	Merlot	2,60 €	10,40 €	8,40 €
HERMS ROSÉ	DO Terra Alta	Syrah	3,15 €	12,75 €	10,75 €
FORTIUS ROSAT	DO Navarra	Merlot, Tempranillo	2,45 €	10,15 €	8,15 €
VIÑAS DEL VERO PINOT NOIR ROSÉ	DO Somontano	Pinot Noir	3,30 €	13,10 €	11,10 €



COMPLEXOS, PERSISTENTS I RODONS



BRUNUS ROSÉ	DO Montsant	Garnatxa	4,85 €	16,90 €	14,90 €
PANSA ROSADA	DO Penedès	Xarel·lo Vermell	4,70 €	16,65 €	14,65 €
ÀNEC MUT ROSAT	DO Penedès	Garnatxa Negra, Merlot, Syrah, Tempranillo	3,60 €	13,85 €	11,85 €
TORELLÓ ROSA D'ABRIL	DO Penedès	Macabeu, Malvasia, Syrah	5,10 €	17,80 €	15,80 €
CHIVITE LAS FINCAS ROSAT PÀLID	DO Navarra	Garnatxa Negra, Tempranillo	4,45 €	16,00 €	14,00 €



DEL MÓN



RESERVE SAINT CLAIR	DO Côtes de Provence		6,70 €	22,75 €	20,75 €
---------------------	----------------------	--	--------	---------	---------



✓ ins de postres



UN DOLÇ FINAL FELIÇ



RAVENTÓS D'ALELLA PERFUM 3 VI DE PANSA	DO Alella	Pansa blanca	4,75 €	23,85 €	21,85 €
PARXET CUVÉE DESSERT DOLÇ (375ml)	DO Cava	Pinot noir	-	15,20 €	13,20 €
VI DE GLASS RIESLING	DO Penedès	Riesling	5,95 €	28,40 €	26,40 €
VI DE GLAS GEWÜRZTRAMINER	DO Penedès	Gewürztraminer	5,95 €	28,40 €	26,40 €
NÉCTAR PEDRO XIMÉNEZ	DO Jerez	Pedro Ximénez	2,90 €	15,95 €	13,95 €
VIÑA AB AMONTILLADO	DO Jerez	Palomino Fino	3,30 €	17,55 €	15,55 €
MATUSALEM	DO Jerez	Palomino Fino, Pedro Ximénez	12,25 €	81,20 €	79,20 €
AMONTILLADO DEL DUQUE	DO Jerez	Palomino Fino	11,90 €	79,00 €	77,00 €
DULCE CORAZÓN LOCO	DO Manchuela	Moscatell	3,15 €	11,90 €	9,90 €

