

Vinos Blancos



D.O. PENEDEÈS
ROVELLATS BLANC PRIMAVERA
Uvas: Xarel·lo, Chardonnay, Macabeo, Parellada
Sabor: Afrutado y fresco, con notas de cítricos y frutas blancas.
Maridaje: Ideal con mariscos, ensaladas ligeras y platos de pescado.

17,00 €



D.O. PLA DE BAGES
ABADAL
Uvas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Picapoll
Sabor: Seco, con un toque mineral y notas de frutas tropicales y cítricas.
Maridaje: Perfecto para aves, platos de pasta con salsas ligeras y quesos frescos.

22,00 € / Copa 5,00 €



D.O. EMPORDÀ
L'ENCÍS
Uvas: Garnacha Blanca, Sauvignon
Sabor: Afrutado y aromático, con un equilibrio entre acidez y dulzor.
Maridaje: Se acompaña bien con mariscos, sushi y platos vegetarianos.

21,00 €



D.O. RUEDA
QUÉ NO FALTE!
Uvas: Verdejo
Sabor: Seco, con notas de manzana verde, heno y un toque de hierbas.
Maridaje: Excelente con tapas, platos de pescado y carnes blancas.

20,00 € / Copa 5,00 €



D.O. RIOJA
LA NIÑA DE MIS OJOS
Uvas: Sauvignon Blanc, Verdejo
Sabor: Fresco y afrutado, con una buena acidez y notas cítricas.
Maridaje: Acompaña bien mariscos, platos de pasta y ensaladas.

23,00 €



I.G.P. CÔTES CATALANES
LAFAGE CADIRETA
Uvas: Chardonnay
Sabor: Rico y cremoso, con notas de frutas tropicales y mantequilla.
Maridaje: Ideal para platos de pescado con salsas, aves y quesos suaves.

25,00 €



D.O. TERRA ALTA
BATEA FINCA BLANCO - DE LA CASA
Uvas: Garnacha Blanca
Sabor: Fresco y afrutado, con notas de melón, pera y un toque de cítricos.
Maridaje: Ideal con pescados a la parrilla, mariscos, ensaladas y platos de pasta con salsas ligeras.

14,00 € / Copa 4,00 €



Vinos Tintos



D.O. EMPORDÀ
99 PUNTS
Uvas: Garnacha Negra, Syrah
Sabor: Intenso y especiado, con notas de frutas rojas y un toque de roble.
Maridaje: Perfecto con carnes a la parrilla, guisos y quesos curados.

23,00 €



D.O. PENEDEÈS
ROVELLATS BRU DE TARDOR
Uvas: Garnacha Negra, Merlot, Cabernet Sauvignon
Sabor: Equilibrado, con taninos suaves y notas de frutas negras y especias.
Maridaje: Ideal con carnes rojas, cordero y platos de caza.

20,00 €



D.O. EMPORDÀ
LA TRETA
Uvas: Garnacha Negra, Carinyena
Sabor: Afrutado y robusto, con una buena estructura y notas de ciruela y regaliz.
Maridaje: Excelente con platos de carne estofada, quesos fuertes y embutidos.

22,00 €



D.O. MONTSANT
BOIG PER TU
Uvas: Garnacha Negra, Carinyena
Sabor: Complejo y profundo, con notas de frutas maduras, especias y un toque mineral.
Maridaje: Perfecto para platos de caza, carnes a la brasa y quesos añejos.

28,00 €



D.O. RIOJA
HACIENDA EL OLMO
Uvas: Tempranillo
Sabor: Suave y redondo, con notas de frutas rojas y un toque de vainilla.
Maridaje: Ideal para tapas, platos de pasta con salsas de tomate y aves.

19,00 € / Copa 5,00 €



D.O. RIOJA
RAMÓN BILBAO ED. LIMITADA
Uvas: Tempranillo
Sabor: Intenso y elegante, con notas de frutas negras, especias y roble.
Maridaje: Acompaña bien carnes rojas, guisos y platos de caza.

26,00 €



D.O. TERRA ALTA
BATEA FINCA TINTO - DE LA CASA
Uvas: Garnacha Negra, Syrah
Sabor: Intenso y especiado, con notas de frutas rojas y negras, y un toque de roble.
Maridaje: Excelente con carnes a la parrilla, guisos, platos de caza y quesos curados.

14,00 € / Copa 4,00 €



Vinos Rosados



D.O. PENEDEÈS
ROVELLATS ROSAT MERLOT
Uvas: Merlot
Sabor: Fresco y afrutado, con notas de fresas y frambuesas.
Maridaje: Ideal con ensaladas, platos de pasta y pescados a la parrilla.

17,00 €



D.O. EMPORDÀ
CORALÍ ESPELT
Uvas: Garnacha Negra
Sabor: Afrutado y ligero, con un toque floral y notas de frutas rojas.
Maridaje: Perfecto para mariscos, sushi y platos vegetarianos.

22,00 € / Copa 5,00 €



D.O. RIOJA
ALMA BOHEMIA DE ALTANZA
Uvas: Tempranillo, Macabeo
Sabor: Fresco y equilibrado, con notas de frutas rojas y un toque de cítricos.
Maridaje: Se acompaña bien con tapas, ensaladas y platos ligeros de pollo.

22,00 € / Copa 5,00 €



D.O. NAVARRA
CASTILLO MONJARDÍN
Uvas: Merlot
Sabor: Afrutado y fresco, con notas de cerezas y fresas.
Maridaje: Ideal con ensaladas, arroces y pescados.

19,00 €



I.G.P. CÔTES CATALANES
MIRAFLORES ROSÉ
Uvas: Monastrell, Garnacha Gris
Sabor: Delicado y floral, con notas de frutas rojas y un toque mineral.
Maridaje: Perfecto para mariscos, platos asiáticos y ensaladas.

27,00 €



LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.P.
CAVICCHIOLI
Uvas: Lambrusco
Sabor: Afrutado y ligeramente dulce, con notas de cereza, fresa y un toque efervescente.
Maridaje: Ideal para embutidos, pizzas, pastas con salsas ligeras y postres no demasiado dulces.

19,00 €



D.O. TERRA ALTA
BATEA FINCA ROSADO - DE LA CASA
Uvas: Garnacha Negra
Sabor: Afrutado y fresco, con notas de fresa, frambuesa y un toque floral.
Maridaje: Perfecto para platos de arroz, ensaladas, platos de mariscos y tapas.

14,00 € / Copa 4,00 €



Vinos Espumosos



D.O. CAVA
CODORNIU PRIMA VIDES
Uvas: Macabeo, Xarel·lo, Parellada
Sabor: Fresco y afrutado, con notas de manzana verde y cítricos.
Maridaje: Ideal con aperitivos, mariscos y platos ligeros.

20,00 €



D.O. CAVA
ROVELLATS IMPERIAL BRUT
Uvas: Macabeo, Xarel·lo, Parellada
Sabor: Seco y equilibrado, con notas de frutas blancas y almendra.
Maridaje: Perfecto con mariscos, sushi y platos de pescado.

25,00 €



D.O. CAVA
ANNA DE CODORNIU BLANC DE BLANCS RESERVA
Uvas: Chardonnay, Xarel·lo, Macabeo, Parellada
Sabor: Elegante y cremoso, con notas de frutas tropicales y un toque de brioche.
Maridaje: Excelente con aves, mariscos y quesos suaves.

23,00 €

