

NEGRES		🍷	🍷	🍷
<b>Negre La Colosal.</b> DO Costers del Segre (vegà). LLEUGER Ull de llebre, sirà i merlot. <i>Un vi amb compromís, polivalent i gentil. Aromes fresques i caràcter varietal, amb presència de fruits negres i notes especiades.</i>	4,75	19	<b>Lafou El Sender.</b> DO Terra Alta. POTENT Garnatxa negra, sirà i morenillo. <i>Bodega creada per la família Roqueta, els orígens de la qual es remunten al 1199. Un vi amb un fantàstic equilibri entre el volum, la maduresa i la frescor. Essent un vi amb complexitat i potència, no perd el gust de les fruites.</i>	29
<b>Karma de Drac Negre.</b> DO Montsant. AFRUITAT Garnatxa negra i carinyena de vinyes velles. <i>Agradable, fàcil de beure, subtil i seductor.</i>	5,25	21	<b>Phincas.</b> DOQ Rioja (BIO). POTENT Tempranillo, graciano i viura. <i>Gran rioja modern, intens i ple de frescor atlàntica.</i>	33
<b>Terraprima Negre.</b> Massís del Garraf (ECO). AFRUITAT 55% cabernet franc, 30% garnatxa negra i 15% sirà. <i>La seva virtut resideix en la saborosa fluïdesa i en la personalitat divertida d'una fruita amable. Un vi que no deixa mai indiferent en ser elaborat en una zona amb un microclima tan especial com el massís del Garraf.</i>		26	<b>Marqués de Murrieta Reserva.</b> DOQ Rioja. POTENT Tempranillo i graciano. <i>Un vi reserva i un gran clàssic de la Rioja. Molt equilibrat en boca i amb una acidesa molt agradable. Criat durant setze mesos en barriques de roure americà.</i>	38
<b>Solà 1777 Clàssic.</b> DOQ Priorat (ECO). MADUR 55% garnatxa i 45% carinyena. <i>Una harmonia perfecta entre garnatxa i carinyena, procedents de conreu ecològic. Vi d'autor d'un petit celler on queda palès que la cura pel vi assoleix un vi molt harmònic.</i>		23	<b>Remelluri Reserva.</b> DOQ Rioja. POTENT Tempranillo i garnatxa. <i>Un vi reserva i un gran clàssic de la Rioja. Remelluri va ser el primer vi de la Rioja basat en la collita d'una sola propietat. Molta varietat d'aromes de fruits i cuirs. Disset mesos en barriques.</i>	42
<b>Misiva.</b> DO Ribera del Duero. MADUR 100% tempranillo. <i>Queixalada de fruita negra de la Ribera. Tradicional, bo i saborós.</i>		24	<b>Pago de Carraovejas.</b> DO Ribera del Duero. POTENT 90% tinto fino, 6% cabernet sauvignon i 4% merlot. <i>Un gran clàssic de la Ribera del Duero. Dotze mesos en barrica. Molt volum en boca, suavitat dels tanins i matisos florals. Vi potent, exponent dels vins de la Ribera del Duero.</i>	48
<b>Camins del Priorat.</b> DOQ Priorat. MADUR Garnatxa, carinyena, cabernet sauvignon, sirà i merlot. <i>Vi creat per Álvaro Palacios usant raïm representatiu de diverses zones del Priorat. Vuit mesos de criança en barriques de roure francès.</i>		36		

BLANCS		🍷	🍷
<b>Blanc La Colosal.</b> DO Penedès (ECO). LLEUGER 35% xarel·lo, 35% chardonnay, 26% macabeu i 4% muscat. <i>Vi sense maquillatge, fàcil, directe i amb esperit mediterrani.</i>	4,5	18	
<b>Te has pasado 3 pueblos.</b> DO Rueda. AFRUITAT 100% verdejo. <i>Fruitós i herbaci amb agradable amargor final, característica de la varietat verdejo.</i>	4,75	19	
<b>Abadal Blanc.</b> DO Pla de Bages. AFRUITAT Picapoll, macabeu, chardonnay i sauvignon blanc. <i>Bodega de la família Roqueta, els orígens de la qual es remunten al 1199. Vi on predomina la varietat picapoll, molt especial i típica del Pla de Bages.</i>	4,75	19	
<b>Vanidade.</b> DO Rias Baixas. AFRUITAT 100% albariño. <i>L'albariño més pur, més salí, més amable i refrescant; agradable acidesa en boca, ideal per combinar amb peixos.</i>	4,75	19	
<b>Àtica Blanc 3x3.</b> DO Penedès (ECO). MADUR 33,3% xarel·lo, 33,3% chardonnay i 33,3% macabeu. <i>Vi juvenil però de caràcter madur en ser envellit amb fusta, la qual cosa li dona un caràcter molt especial, quasi únic. Magnífic equilibri entre la fruita i el roure.</i>		24	
<b>Lafou Els Amelers.</b> DO Terra Alta. MADUR 100% garnatxa blanca. <i>Bodega creada per la família Roqueta, els orígens de la qual es remunten al 1199. Vi resultat de la zona de barrancs de la Terra Alta, a la qual s'uneix la potència de la garnatxa blanca.</i>		28	

ESCUMOSOS		🍷	🍷
<b>Cava La Colosal Brut Nature.</b> DO Cava (ECO). LLEUGER 45% macabeu, 30% xarel·lo, 14% parellada i 11% chardonnay. <i>Informal, fresc i capritxós. Bombolla alegre i desenfadada.</i>	5,75	23	
<b>Àtica Extra-Brut Rosat.</b> DO Cava (ECO). LLEUGER 75% pinot noir i 25% chardonnay. <i>Floral, subtil, jove i fresc, lleuger però amb fermesa, que expressa la força de les dues varietats amb les quals s'elabora.</i>		31	
<b>Cava Àtica Extra Brut Gran Reserva.</b> DO Cava (ECO). MADUR 38% macabeu, 29% xarel·lo, 18% parellada i 15% chardonnay. <i>Cava madur amb aromes terciàries derivades de la criança amb record cítric.</i>		38	
ROSATS			
<b>Rosat La Colosal.</b> DO Penedès (ECO). LLEUGER 100% pinot noir. <i>Delicat, divertit, suggeridor i elegant. Excepcional vi varietal que ens ofereix una explosió d'intensos aromes i sabors de fruits vermells.</i>	4,5	18	
<b>Valldolina Rosat.</b> DO Penedès (ECO). AFRUITAT 100% merlot. <i>Mineral i fresc amb aromes intenses de fruits vermells i tocs cítrics.</i>		25	
SANGRIA			
<b>Sangria de vi negre La Colosal.</b>	5,25	23	
<b>Sangria de cava La Colosal.</b>	7	28	

L'edat és només un número. És irrellevant tret que, per descomptat, siguis una ampolla de vi. JOAN COLLINS

Preus amb IVA inclòs. Increment del 10% a la terrassa

