

TINTOS		🍷	🍷	🍷
<b>La Colosal Tinto.</b> DO Costers del Segre (vegano). <i>LIGERO</i>	4,75	19	<b>Lafou El Sender.</b> DO Terra Alta. <i>POTENTE</i>	29
<b>Tempranillo, syrah y merlot.</b> <i>Un vino con compromiso, versátil y suave. Aromas frescos y de carácter varietal, con presencia de frutos negros y notas especiadas.</i>			<b>Garnacha negra, syrah y merlot.</b> <i>Bodega creada por la familia Roqueta, cuyos orígenes se remontan al 1199. Un vino con un fantástico equilibrio entre volumen, madurez y frescor. Siendo este un vino con complejidad y potencia, no pierde el sabor de las frutas.</i>	
<b>Karma de Drac Negre.</b> DO Montsant. <i>AFRUTADO</i>	5,25	21	<b>Phincas.</b> DOQ Rioja (BIO). <i>POTENTE</i>	33
<b>Garnacha negra y cariñena de viñas viejas.</b> <i>Agradable, fácil de beber, sutil y seductor.</i>			<b>Tempranillo, graciano y viura.</b> <i>Gran rioja moderno, intenso y lleno de frescor atlántico.</i>	
<b>Terraprima Tinto.</b> Garraf (ECO). <i>AFRUTADO</i>		26	<b>Marqués de Murrieta Reserva.</b> DOQ Rioja. <i>POTENTE</i>	38
<b>55% cabernet franc, 30% garnacha negra y 15% syrah.</b> <i>Su virtud reside en su sabrosa fluidez y en la personalidad divertida de una fruta amable. Un vino que no deja indiferente al ser elaborado en una zona con un microclima tan especial como el Garraf.</i>			<b>Tempranillo y graciano.</b> <i>Un vino reserva y un gran clásico de La Rioja. Es equilibrado en boca y con una acidez muy agradable. Crianza de Dieciséis meses en barricas de roble americano.</i>	
<b>Solà 1777 Clàssic.</b> DOQ Priorat (ECO). <i>MADURO</i>		23	<b>Remelluri Reserva.</b> DOQ Rioja. <i>POTENTE</i>	42
<b>55% garnacha y 45% cariñena.</b> <i>Una armonía perfecta entre garnacha y cariñena procedentes del cultivo ecológico. Vino de autor de una pequeña bodega donde queda patente que el cuidado por el vino logra un vino muy aromático.</i>			<b>Tempranillo y garnacha.</b> <i>Un vino reserva y un gran clásico de La Rioja. Remelluri fue el primer vino de La Rioja basado en la vendimia de una sola propiedad. Mucha variedad de aromas de frutas y cueros. Diecisiete meses en barrica.</i>	
<b>Misiva.</b> DO Ribera del Duero. <i>MADURO</i>		24	<b>Pago de Carraovejas.</b> DO Ribera del Duero. <i>POTENTE</i>	48
<b>100% tempranillo.</b> <i>Mordisco de fruta negra de la Ribera. Tradicional, bueno y sabroso.</i>			<b>90% tinto fino, 6% cabernet sauvignon y 4% merlot.</b> <i>Un gran clásico de la Ribera del Duero. Doce meses en barrica. Mucho volumen en boca, suavidad de los taninos y matices florales. Vino potente, exponente de los vinos de la Ribera del Duero.</i>	
<b>Camins del Priorat.</b> DOQ Priorat. <i>MADURO</i>		36		
<b>Garnacha negra, syrah y merlot.</b> <i>Vino creado por Álvaro Palacios utilizando uvas representativas de diversas zonas del Priorat. Ocho meses de crianza en barricas de roble francés.</i>				

BLANCOS		🍷	🍷
<b>Blanco La Colosal.</b> DO Penedès (ECO). <i>LIGERO</i>	4,5	18	<b>35% xarel-lo, 35% chardonnay, 26% macabeo y 4% muscat.</b> <i>Vino sin maquillaje, fácil y con espíritu mediterráneo.</i>
<b>Te has pasado 3 pueblos.</b> DO Rueda. <i>AFRUTADO</i>	4,75	19	<b>100% verdejo.</b> <i>Afrutado y herbáceo con agradable amargor final, característico de la variedad verdejo.</i>
<b>Abadal.</b> DO Pla de Bages. <i>AFRUTADO</i>	4,75	19	<b>Picapoll, macabeo, chardonnay y sauvignon blanco.</b> <i>Bodega creada por la familia Roqueta en el año 1199. Vino con predominancia de la variedad Picapoll, una uva muy especial y típica del Pla de Bages.</i>
<b>Vanidade.</b> DO Rias Baixas. <i>AFRUTADO</i>	4,75	19	<b>100% Albariño.</b> <i>El Albariño más puro, más salino, amable y refrescante: agradable acidez en la boca, ideal para maridar con pescados.</i>
<b>Àtica Blanc 3x3.</b> DO Penedès (ECO). <i>MADURO</i>		24	<b>33,3% xarel-lo, 33,3% chardonnay y 33,3% macabeo.</b> <i>Vino juvenil pero con carácter maduro al ser envejecido en madera, lo que le otorga un carácter muy especial, casi único. Magnífico equilibrio entre la fruta y el roble.</i>
<b>Lafou Els Amelers.</b> DO Terra Alta. <i>MADURO</i>		28	<b>100% garnacha blanca.</b> <i>Bodega creada por la familia Roqueta, cuyos orígenes se remontan al 1199. Vino de la zona de barrancos de la Terra Alta a la que se le une la potencia de la garnacha blanca.</i>

ESPUMOSOS		🍷	🍷
<b>Cava La Colosal Brut Nature.</b> DO Cava (ECO). <i>LIGERO</i>	5,75	23	<b>45% macabeo, 30% xarel-lo, 14% parellada y 11% chardonnay.</b> <i>Informal, fresco, caprichoso. Burbuja alegre y desenfadada.</i>
<b>Àtica Extra-Brut Rosé.</b> DO Cava (ECO). <i>LIGERO</i>		31	<b>75% pinot noir y 25% chardonnay.</b> <i>Floral, sutil, joven y ligero, pero con firmeza, ya que es resultado de la fuerza de las variedades con las que se elabora.</i>
<b>Cava Àtica Extra Brut Gran Reserva.</b> DO Cava (ECO). <i>MADURO</i>		38	<b>38% macabeo, 29% xarel-lo, 18% parellada y 15% chardonnay.</b> <i>Cava maduro con aromas terciarios derivados de la crianza con recuerdo cítrico.</i>
ROSADOS			
<b>Rosado La Colosal.</b> DO Penedès (ECO). <i>LIGERO</i>	4,5	18	<b>100% pinot noir</b> <i>Delicado, divertido, sugerente y elegante. Excepcional vino varietal que nos ofrece una explosión de intensos aromas y sabores de frutos rojos.</i>
<b>Valldolina Rosado.</b> DO Penedès (ECO). <i>AFRUTADO</i>		25	<b>100% merlot.</b> <i>Mineral y fresco con aromas intensos de frutos rojos y toques ácidos.</i>
SANGRÍA			
<b>Sangría de vino tinto La Colosal.</b>	5,25	23	
<b>Sangría de cava La Colosal.</b>	7	28	

La edad es sólo un número. Es irrelevante salvo que, por supuesto, seas una botella de vino. JOAN COLLINS

Precios con IVA incluido. Suplemento del 10% en terraza

