

* L A C O L O S A L *

T A P A S & C O C K T A I L S

E S C U M O S O S

<p>Cava La Colosal Brut Nature, DO Cava (ECO) LLEUGER</p> <p>45% Macabeu, 30% Xarel·lo, 14% Parellada i 11% Chardonnay.</p> <p><i>Informal, fresc i capritxós. Bombolla alegre i desenfadada.</i></p>	<p>19 € 4,75 €</p>	<p>Cava Àtica Extra-Brut Gran Reserva, DO Cava MADUR</p> <p>38% Macabeu, 29% Xarel·lo, 18% Parellada i 15% Chardonnay.</p> <p><i>Cava madur amb aromes terciàries derivades de la criança amb record cítric.</i></p>	<p>28 €</p>
<p>Àtica Extra-Brut Rosat, DO Cava (ECO) LLEUGER</p> <p>75% Pinot Noir i 25% Chardonnay.</p> <p><i>Floral, subtil, jove i fresc, lleuger però amb fermesa, que expressa la força de les dos varietats amb les que s'elabora.</i></p>	<p>28 €</p>	<p>Champagne Louis Roederer Brut Nature MADUR</p> <p>66% Pinot Noir i 33% Chardonnay.</p> <p><i>Champagne prestigiós per a grans ocasions d'una de les poques cases de champagne familiar i independent. Fundada el 1776.</i></p>	<p>75 €</p>

R O S A T S

<p>Rosat La Colosal, DO Penedès (ECO) LLEUGER</p> <p>100% Pinot Noir.</p> <p><i>Delicat, divertit, suggerent i elegant. Excepcional vi varietal que ens ofereix una explosió d'intensos aromes i sabors de fruits vermells.</i></p>	<p>14 € 3,75 €</p>	<p>Valldolina Rosat, DO Penedès (ECO) AFRUITAT</p> <p>100% Merlot.</p> <p><i>Mineral i fresc amb aromes intensos de fruites vermelles i tocs cítrics.</i></p>	<p>19 €</p>
--	--------------------	--	-------------

B L A N C S

<p>Blanc La Colosal, DO Penedès (ECO) LLEUGER</p> <p>35% Xarel·lo, 35% Chardonnay, 26% Macabeu i 4% Muscat.</p> <p><i>Vi sense maquillatge, fàcil, directe i amb esperit mediterrani.</i></p>	<p>14 € 3,75 €</p>	<p>Bolet, DO Penedès (ECO) AFRUITAT</p> <p>100% Muscat i Gewürztraminer.</p> <p><i>Flor i fruita en perfecta harmonia. Deliciós i persistent.</i></p>	<p>19 €</p>
<p>Te has pasado 3 pueblos, DO Rueda AFRUITAT</p> <p>100% Verdejo.</p> <p><i>Fruitós i herbaci amb agradable amargor final, característic de la varietat Verdejo.</i></p>	<p>16 € 4 €</p>	<p>Àtica Blanc 3x3, DO Penedès (ECO) MADUR</p> <p>33'3% Xarel·lo, 33'3% Chardonnay i 33'3% Macabeu.</p> <p><i>Vi juvenil però de caràcter madur al ser envellit amb fusta, el que li dona un caràcter molt especial, casi únic. Magnífic equilibri entre la fruita i el roure.</i></p>	<p>20 €</p>
<p>AbadalBlanc, DO Pla de Bages AFRUITAT</p> <p>Picapoll, Macabeu, Chardonnay i Sauvignon Blanc.</p> <p><i>Bodega de la família Roqueta, els orígens com a viticultors es remunten al 1199. Vi on predomina la varietat Picapoll, molt especial i típica del Pla de Bages.</i></p>	<p>17 € 4,25 €</p>	<p>LaFou Els Amelers, DO Terra Alta MADUR</p> <p>100% Garnatxa Blanca.</p> <p><i>Bodega creada per la família Roqueta, els orígens dels quals es remunten al 1199. Vi resultat de la zona de barrancs de la Terra Alta a la que s'uneix la potència de la Garnatxa Blanca.</i></p>	<p>23 €</p>
<p>Vanidade, DO Rias Baixas AFRUITAT</p> <p>100% Albariño.</p> <p><i>L'Albariño més pur, més salí, més amable i refrescant; agradable acidesa en boca, el que és ideal per a combinar amb peixos.</i></p>	<p>17 € 4,25 €</p>		

N E G R E S

<p>El Degà, DO Catalunya (zona Pla de Bages) LLEUGER</p> <p>Ull de Llebre i Cabernet Sauvignon.</p> <p><i>Estructura i persistència d'un vi rodó, confirmant la personalitat que ens donen els vins del Pla de Bages.</i></p>	<p>13 € 3,25 €</p>	<p>Negre La Colosal, DO Penedès (ECO) LLEUGER</p> <p>Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon i Samsó.</p> <p><i>Un vi amb compromís, polivalent, gentil, afinat subtilment en barriques de roure.</i></p>	<p>15 € 3,75 €</p>
--	--------------------	--	--------------------

N E G R E S

<p>Karma de Drac Negre, DO Montsant AFRUITAT</p> <p>Garnatxa Negra i Carinyena de vinyes velles.</p> <p><i>Agradable, fàcil de beure, subtil i seductor, un vi típic del Montsant.</i></p>	<p>17 € 4,25 €</p>	<p>Misiva, DO Ribera del Duero MADUR</p> <p>100% Tempranillo.</p> <p><i>Queixalada de fruita negra de la Ribera. Tradicional, bo i saborós.</i></p>	<p>19 €</p>
<p>Giró del Gorner Criança, DO Penedès AFRUITAT</p> <p>50% Cabernet Sauvignon i 50% Merlot</p> <p><i>Celler de la família Giró des del Segle XVIII. Vi molt balancejat amb aromes de fruits vermells.</i></p>	<p>18 €</p>	<p>LaFou El Sender, DO Terra Alta POTENT</p> <p>Garnatxa Negra, Sirà i Morenillo.</p> <p><i>Bodega creada per la família Roqueta, els orígens dels quals es remunten al 1199. Un vi amb un fantàstic equilibri entre el volum, la maduresa i el frescor. Essent un vi amb complexitat i potència, no perd el gust de les fruites.</i></p>	<p>20 €</p>
<p>Terraprima Negre, Massís del Garraf (ECO) AFRUITAT</p> <p>55% Cabernet Franc, 30% Garnatxa Negra i 15% Sirà.</p> <p><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 al ser elaborat en una zona amb un microclima tan especial com el Massís del Garraf.</i></p>	<p>23 €</p>	<p>Phincas, DOQ Rioja (BIO) POTENT</p> <p>Tempranillo, Graciano i Viura.</p> <p><i>Gran Rioja modern, intens i ple de frescor atlàntica.</i></p>	<p>29 €</p>
<p>Solà 1777 Clàssic, DOQ Priorat (ECO) MADUR</p> <p>55% Garnatxa i 45% Carinyena.</p> <p><i>Una harmonia perfecta entre Garnatxa i Carinyena, procedents de correu ecològic. Vi d'autor d'un petit celler on queda palès que la cura pel vi assoleix un vi molt harmònic.</i></p>	<p>19 €</p>	<p>Galena, DOQ Priorat (ECO) POTENT</p> <p>Garnatxa, Carinyena, Merlot i Cabernet Sauvignon.</p> <p><i>Un Priorat vestit de gala, d'art i profunditat de llicorella i fruita negra.</i></p>	<p>36 €</p>

S A N G R I A

<p>Sangria de vi negre La Colosal</p>	<p>19 € 4,75 €</p>
<p>Sangria de Cava La Colosal</p>	<p>21 € 5,25 €</p>

