

NEGRES



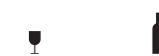
| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>Negre La Colosal. DO Terra Alta. <i>POTENT</i></p> <p>Garnatxa negra. <i>Un vi potent, però gentil alhora, caràcter que li confereix la garnatxa negra. Presència de fruits negres i notes especiades.</i></p> <p>Karma de Drac Negre. DO Montsant. <i>AFRUITAT</i></p> <p>Garnatxa negra i carinyena de vinyes velles. <i>Agradable, fàcil de beure, subtil i seductor.</i></p> <p>Llabustes. DO Costers del Segre. <i>AFRUITAT</i></p> <p>100% cabernet sauvignon. <i>Vi de bon cos, vermell cirera fosc amb sensacions de fruits vermells i negres, característic del raïm cabernet. 14 mesos de criança en roure americà que li donen encara més caràcter.</i></p> <p>Viña Real Criança. DOQ Rioja. <i>MADUR</i></p> <p>90% tempranillo. <i>Vi elaborat per un dels cellers amb més solera de La Rioja (CVNE), que data del 1879. Viña Real és un exponent dels vins de criança de qualitat de La Rioja. 13-14 mesos en barriques de roure francès i americà.</i></p> <p>Solà 1777 Blau. DOQ Priorat (ECO). <i>MADUR</i></p> <p>45% garnatxa i 55% carinyena. <i>Una harmonia perfecta entre garnatxa i carinyena procedents de cultiu ecològic. Vi d'autor d'un petit celler on queda palès que la cura pel vi assoleix un producte molt aromàtic. Criat 6 mesos en roure americà.</i></p> <p>Misiva. DO Ribera del Duero. <i>MADUR</i></p> <p>100% tempranillo. <i>Queixalada de fruita negra de la Ribera. Tradicional, bo i saborós.</i></p> | <p>6</p> <p>7</p> <p>34</p> <p>30</p> <p>31</p> <p>32</p> | <p>Camins del Priorat. DOQ Priorat. <i>MADUR</i></p> <p>Garnatxa negra, sirà i merlot. <i>Vi creat per Álvaro Palacios usant raïm representatiu de diverses zones del Priorat. 8 mesos de criança en barriques de roure francès.</i></p> <p>Lafou El Sender. DO Terra Alta. <i>POTENT</i></p> <p>Garnatxa negra, sirà i merlot. <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></p> <p>Marqués de Murrieta Reserva. DOQ Rioja. <i>POTENT</i></p> <p>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 16 mesos en barriques de roure americà.</i></p> <p>Remelluri Reserva. DOQ Rioja. <i>POTENT</i></p> <p>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. 17 mesos en barriques.</i></p> <p>Pago de Carraovejas. DO Ribera del Duero. <i>POTENT</i></p> <p>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></p> | <p>47</p> <p>38</p> <p>49</p> <p>54</p> <p>63</p> |
|---|---|---|---|

BLANCS



| | | |
|--|--|---|
| <p>Blanc La Colosal. DO Penedès (ECO). <i>LLEUGER</i></p> <p>35% xarel·lo, 35% chardonnay, 26% macabeu i 4% muscat. <i>Vi sense maquillatge, fàcil, directe i amb esperit mediterrani.</i></p> <p>Te has pasado 3 pueblos. DO Rueda. <i>AFRUITAT</i></p> <p>100% verdejo. <i>Fruitós i herbaci amb agradable amargor final, característica de la varietat verdejo.</i></p> <p>Abadal Blanc. DO Pla de Bages. <i>AFRUITAT</i></p> <p>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></p> <p>Vanidade. DO Rías Baixas. <i>AFRUITAT</i></p> <p>100% albariño. <i>L'albariño més pur, més salí, més amable i refrescant; agradable acidesa en boca, ideal per maridar amb peixos.</i></p> <p>L'Efecte Volador. DO Montsant. <i>MADUR</i></p> <p>80% garnatxa. <i>Vi blanc exponent de la robustesa dels vins blancs de garnatxa del Montsant. Robust, sec i amb un toc d'acidesa.</i></p> <p>Lafou Els Amelers. DO Terra Alta. <i>MADUR</i></p> <p>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></p> | <p>5</p> <p>6</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>29</p> <p>36</p> | <p>21</p> <p>24</p> <p>26</p> <p>26</p> <p>29</p> <p>36</p> |
|--|--|---|

ROSATS



| | |
|---|--|
| <p>Rosat La Colosal. DO Penedès (ECO). <i>LLEUGER</i></p> <p>100% pinot noir. <i>Delicat, divertit, suggeridor i elegant. Excepcional vi varietal que ens ofereix una explosió d'intenses aromes i sabors de fruits vermells.</i></p> <p>Valldolina Rosat. DO Penedès (ECO). <i>AFRUITAT</i></p> <p>100% merlot. <i>Mineral i fresc amb aromes intenses de fruits vermells i tocs cítrics.</i></p> | <p>6</p> <p>36</p> |
| <h3>ESCUMOSOS</h3> | |
| <p>Cava La Colosal Brut Nature. DO Cava (ECO). <i>LLEUGER</i></p> <p>45% macabeu, 30% xarel·lo, 14% parellada i 11% chardonnay. <i>Informal, fresc i capritxós. Bombolla alegre i desenfadada.</i></p> <p>Àtica Extra-Brut Rosat. DO Cava (ECO). <i>LLEUGER</i></p> <p>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></p> | <p>8</p> <p>42</p> |
| <h3>SANGRIA</h3> | |
| <p>Sangria de vi negre La Colosal.</p> <p>Sangria de cava La Colosal.</p> | <p>9</p> <p>10</p> <p>27</p> <p>32</p> |

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

