

## ROUGES



<b>Rouge La Colosal.</b> AO Terra Alta. <i>PUISSANT</i>	6	22
<b>Grenache noir.</b> <i>Vin puissant mais à la fois doux, un caractère que lui confère le grenache noir. Présence de fruits noirs et de notes épicées.</i>		
<b>Karma de Drac Rouge.</b> AO Montsant. <i>FRUITÉ</i>	7	28
<b>Grenache noir et carignan de vieilles vignes.</b> <i>Agréable, facile à boire, subtil et séduisant.</i>		
<b>Llabustes.</b> AO Costers del Segre. <i>FRUITÉ</i>		34
<b>100% cabernet sauvignon.</b> <i>Vin rouge corsé, robe cerise foncée, avec des saveurs de fruits rouges et noirs, caractéristiques du cépage cabernet. 14 mois de vieillissement en chêne américain, ce qui lui confère encore plus de caractère.</i>		
<b>Viña Real Crianza.</b> AOQ Rioja. <i>MÛR</i>		30
<b>90% tempranillo.</b> <i>Vin produit par l'un des plus anciens chais de La Rioja (CVNE), datant de 1879. Viña Real est un représentant de la qualité des vins crianza de La Rioja. 13-14 mois en fûts de chêne français et américain.</i>		
<b>Solà 1777 Blau.</b> AOQ Priorat (ECO). <i>MÛR</i>		31
<b>45% grenache, 55% carignan.</b> <i>Une harmonie parfaite entre le grenache et le carignan issus de l'agriculture biologique. Un vin signature d'une petite cave où le soin apporté au vin donne clairement un produit très aromatique. Vieilli pendant 6 mois en chêne américain.</i>		
<b>Misiva.</b> AO Ribera del Duero. <i>MÛR</i>		32
<b>100% tempranillo.</b> <i>Saveur de fruits noirs de la Ribera. Traditionnel, bon et savoureux.</i>		

<b>Camins del Priorat.</b> AOQ Priorat. <i>MÛR</i>	47
<b>Grenache noir, syrah et merlot.</b> <i>Vin créé par Álvaro Palacios à partir des raisins représentatifs de différentes zones du Priorat. Vieilli pendant 8 mois en fûts de chêne français.</i>	
<b>Lafou El Sender.</b> AO Terra Alta. <i>PUISSANT</i>	38
<b>Grenache noir, syrah et merlot.</b> <i>Chai créé par la famille Roqueta, dont les origines remontent à 1199. Un vin fantastiquement équilibré entre volume, maturité et fraîcheur. Tout en étant complexe et puissant, ce vin ne perd pas sa saveur fruitée.</i>	
<b>Marqués de Murrieta Reserva.</b> AOQ Rioja. <i>PUISSANT</i>	49
<b>Tempranillo et graciano.</b> <i>Un vin de réserve et un grand classique de La Rioja. Équilibré en bouche, il a une acidité très agréable. Vieilli pendant 16 mois en fûts de chêne américain.</i>	
<b>Remelluri Reserva.</b> AOQ Rioja. <i>PUISSANT</i>	54
<b>Tempranillo et grenache.</b> <i>Un vin de réserve et un grand classique de La Rioja. Remelluri a été le premier vin de La Rioja issu de la récolte d'une seule propriété. Grande variété d'arômes de fruits et de cuirs. 17 mois en barrique.</i>	
<b>Pago de Carraovejas.</b> AO Ribera del Duero. <i>PUISSANT</i>	63
<b>90% rouge fino, 6% cabernet sauvignon, 4% merlot.</b> <i>Un grand classique de la Ribera del Duero. 12 mois en fût. En bouche il est corsé, avec des tanins souples et des nuances florales. Puissant, il représente parfaitement les vins de Ribera del Duero.</i>	

## BLANCS



<b>Blanc La Colosal.</b> AO Penedès (ECO). <i>LÉGER</i>	5	21
<b>35% xarel-lo, 35% chardonnay, 26% macabeo, 4% muscat.</b> <i>Vin sans fard, facile et à l'esprit méditerranéen.</i>		
<b>Te has pasado 3 pueblos.</b> AO Rueda. <i>FRUITÉ</i>	6	24
<b>100% verdejo.</b> <i>Fruité et herbacé avec une agréable amertume en fin de bouche, caractéristique du cépage verdejo.</i>		
<b>Abadal.</b> AO Pla de Bages. <i>FRUITÉ</i>	7	26
<b>Picapoll, macabeo, chardonnay et sauvignon blanc.</b> <i>Chai créé par la famille Roqueta en 1199. Un vin où prédomine le cépage Picapoll, un raisin très spécial, typique de Pla de Bages.</i>		
<b>Vanidade.</b> AO Rías Baixas. <i>FRUITÉ</i>	7	26
<b>100% albariño.</b> <i>L'albariño le plus pur, le plus salin, le plus aimable et le plus rafraîchissant : acidité agréable en bouche, idéal pour accompagner les poissons.</i>		
<b>L'Efecte Volador.</b> AO Montsant. <i>MÛR</i>		29
<b>80% grenache.</b> <i>Vin blanc représentant la robustesse des vins blancs grenache de Montsant. Robuste, sec, avec une pointe d'acidité.</i>		
<b>Lafou Els Amelers.</b> AO Terra Alta. <i>MÛR</i>		36
<b>100% grenache blanc.</b> <i>Chai créé par la famille Roqueta, dont les origines remontent à 1199. Vin issu de la zone de ravins de Terra Alta auquel s'ajoute la puissance du grenache blanc.</i>		

## ROSÉS



<b>Rosé La Colosal.</b> AO Penedès (ECO). <i>LÉGER</i>	6	22
<b>100% pinot noir.</b> <i>Délicat, amusant, suggestif et élégant. Vin d'un cépage exceptionnel qui offre une explosion d'arômes et de saveurs intenses de fruits rouges.</i>		
<b>Valldolina Rosado.</b> AO Penedès (ECO). <i>FRUITÉ</i>		36
<b>100% merlot.</b> <i>Minéral et frais avec des arômes intenses de fruits rouges et des touches acidulées.</i>		
<b>MOUSSEUX</b>		
<b>Cava La Colosal Brut Nature.</b> AO Cava (ECO). <i>LÉGER.</i>	8	30
<b>45% macabeo, 30% xarel-lo, 14% parellada, 11% chardonnay.</b> <i>Informel, frais, fantaisiste. Bulle joyeuse et décontractée.</i>		
<b>Àtica Extra-Brut Rosé.</b> AO Cava (ECO). <i>LÉGER</i>		42
<b>75% pinot noir et 25% chardonnay.</b> <i>Floral, subtil, jeune et léger, mais ferme, car il est le résultat de la force des cépages dont il est issu.</i>		
<b>SANGRIA</b>		
<b>Sangria au vin rouge La Colosal.</b>	9	27
<b>Sangria au cava La Colosal.</b>	10	32

L'âge n'est qu'un chiffre. Il n'a aucune importance, sauf, bien entendu, si vous êtes une bouteille de vin. JOAN COLLINS

Prix TTC  
10% de supplément en terrasse

