

## NEGRES

### D.O. Costers del Segre

	<b>Pocapena</b> 100% Ull de llebre	9,90€
	<b>Vilars Roure</b> Merlot i Syrah	10,90€
	<b>Vi del Banya</b> Ull de llebre i Merlot	13,00€
	<b>Sotneral</b> 100% Syrah	13,20€
	<b>Vol d'Ànima de Raïmat "Ecològic"</b> Cabernet Sauvignon, Ull de llebre i Syrah	13,70€
	<b>Celistia</b> Ull de llebre i Syrah	13,90€
	<b>Baldomà Selecció</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Ull de llebre i Boval	14,80€
	<b>Mil Sons</b> Ull de llebre i Cabernet Sauvignon	16,00€
	<b>Bru de Verdú</b> Ull de llebre, Merlot, Garnatxa i Syrah	17,10€
	<b>Cristiari d'Alòs</b> 100% Merlot	18,20€
	<b>Siós Cau del Gat</b> Syrah i Garnatxa	18,40€
	<b>Alges</b> Ull de llebre, Garnatxa i Syrah	18,70€
	<b>Saó Abrivat "Ecològic"</b> Ull de llebre, Garnatxa i Cabernet Sauvignon	19,80€

### D.O. Montsant

	<b>Bancal del Bosc</b> Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Syrah	16,50€
	<b>Acústic</b> Samsó i Garnatxa	20,80€

## D.O.Q. Priorat

	<b>L'Inconscient "Les Cousins"</b> Cariñena, Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah	17,90€
	<b>Els Pics</b> Garnatxa, Carinyena, Syrah i Cabernet Sauvignon	22,70€

## D.O. Ribera del Duero

	<b>Misiva</b> 100% Tempranillo	12,70€
	<b>Carmelo Rodero 9 meses</b> Tempranillo i Cabernet Sauvignon	18,90€
	<b>Prado Rey Crianza</b> Tempranillo, Cabernet Sauvignon i Merlot	22,70€
	<b>Cepa 21</b> Tinto Fino y Tempranillo	26,50€
	<b>Pago de los Capellanes Crianza</b> 100% Tempranillo	29,50€

## D.O. Ca. Rioja



	<b>Azabache Crianza</b> Tempranillo, Garnatxa i Mazuelo	11,00€
	<b>Ramón Bilbao Crianza</b> 100% Tempranillo	15,00€
	<b>Luis Cañas Crianza</b> Tempranillo i Garnatxa	16,80€
	<b>Campillo Crianza</b> 100% Tempranillo	20,50€
	<b>El Andén de Muga</b> Tempranillo i Garnatxa	20,80€

## BLANCS

### D.O. Costers del Segre

	<b>Pocapena</b> Chardonnay, Macabeu, Sauvignon blanc i Verdejo	9,90€
	<b>Guillamina</b> Macabeu, Sauvignon blanc i Gewürztraminer	12,00€
	<b>Cristiari</b> Müller-Thurgau i Pinot Blanc	18,20€
	<b>Troballa "Ecològic"</b> Garnatxa blanca	18,90€

### D.O. Rueda

	<b>El Hombre Pez</b> 100% Verdejo	10,60€
	<b>José Pariente Verdejo</b> 100% Verdejo	17,50€

### D.O. Rías Baixas

	<b>Coral do Mar</b> 100% Albariño	13,20€
	<b>Paco y Lola</b> 100% Albariño	19,80€

### Altres D.O.

	<b>AC La Rodetta Frizzante 5.5</b> Viura i Moscatell de gra petit	10,60€
	<b>Dilé D-Bianco</b> 100% Moscato	13,40€
	<b>HoneyMoon "Ecològic"</b> 100% Parellada	15,80€

### D.O. Bierzo

	<b>Polvorete</b> 100% Godello	15,00€
---	----------------------------------	--------

## ROSATS

### D.O. Costers del Segre

	<b>Cristiari</b> Cabernet Sauvignon i Merlot	18,20€
---	---	--------

### D.O. Somontano

	<b>Viñas del Vero</b> Merlot i Tempranillo	11,50€
---	---	--------

## ESCUMOSOS

### D.O. Cava

	<b>Vilarnau Brut Reserva</b> Macabeu, Parellada i Xarel·lo	16,00€
	<b>Juvé &amp; Camps Cinta Púrpura Brut</b> Macabeu, Xarel·lo i Parellada	17,50€
	<b>Juvé &amp; Camps Reserva de la Familia</b> Macabeu, Xarel·lo i Parellada	24,50€

### A.O.C. Champagne

	<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</b> Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier	53,00€
---	---	--------

## VINS A COPES

	<b>Misiva</b> Ribera del Duero	2,70€
	<b>Celistia</b> Costers del Segre	2,70€
	<b>Azabache Crianza</b> D.O. Ca. Rioja	2,70€
	<b>El Hombre Pez</b> D.O. Rueda	2,70€
	<b>Juvé &amp; Camps Cinta Púrpura Brut</b> Cava	3,00€