



MONTESPINA 2020 <i>Rueda - Sauvignon blanc</i>	18€	MAIS CUNQUEIRO <i>Ribeiro – Torrontés</i>	6€	26€
BALUARTE VERDEJO 2022 <i>Rueda - Verdejo</i>	4€	21€	ATALIER 2022 RAUL PEREZ <i>Rías Baixas – Albariño</i>	29€
VERD ALBERA <i>Empordà – Garnacha, Moscatel, Chardonay</i>	4€	21€	CHÂTEAU DERESZLA TOKAJI DRY ECO <i>Tokaji - Furmint, Hárslevelü</i>	33€
PORTAL BLANC 2022 <i>Terra Alta – Garnacha 85%, Sauvignon 5%, viognier 5%, Macabeu 5%</i>		22€	VALLEGARCIA VIOGNIER 2020 <i>V.T Castilla – Viognier</i>	35€
SHAYA VERDEJO 2021 ECO <i>Rueda - Verdejo</i>		22.5€	BERMEJO MALVASIA VOLCÁNICA ECO <i>Lanzarote – Malvasía Volcánica</i>	36€
FLOR D' ALBERA 2020 <i>Empordà, Moscatel</i>		23€	EKAM <i>Costers del Segre – Riesling 85%, Albariño 15%</i>	37€
ACUSTIC 2021 ECO <i>Montsant – Garnacha B 93%, Macabeu 5%, Xarel·lo 1%</i>	5.5	23.5€	SUAÑÉ 2017 <i>Rioja – Viura 75%, Sauvignon B 25%</i>	38€
A COROA GODELLO <i>Valdeorra – Godello</i>		24.5€	OSSIAN 2020 <i>Castilla - Verdejo</i>	50€

BLANCOS

ESPUMOSOS

JANÉ VENTURA RESERVA		RECAREDO TERRERS BRUT NATURE <i>Corpinnat – Xarel·lo 65%, Macabeu 18%, Parellada 17%</i>	39€	
DE LA MÚSICA 2019 <i>Cava - Macabeu 32%, Xarel·lo 38%, Parellada 30%</i>	5€	22€	TAITTINGER BRUT RESERVA <i>Champagne - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	65€
JANÉ VENTURA RESERVA DE LA MÚSICA ROSÉ 2019 <i>Cava - Garnacha Tinta</i>		22€		
PERELADA GRAN CLAUSTRO BRUT NATURE 2017 <i>Cava - Chardonay 45%, Pinot noir 45%, Parellada 15%</i>		28€		

TINTOS

COMOLOCO ECO 2022 <i>Jumilla - Monastrell</i>	18€	27€	ÀNIMA DEL PRIORAT 2022 <i>Priorat – Garnacha 35%, Cariñena 34%, Syrah 19%, Cabernet 12%</i>
ENTRELOBOS R.DUERO <i>R.Duero - Tinto Fino</i>	4.5€	20€	FINCA ESPOLLA 2020 <i>Empordà – Monastrell 60%, Syrah 40%</i>
EL BUSCADOR CRIANZA 2019 <i>Rioja – Tempranillo 90%, Garnacha 10%</i>	4€	20€	EL SECRETO DE MARIA 2019 <i>R.Duero – Tinto Fino</i>
MARTI FABRA VINYES VELLES 2021 <i>Empordà – Garnacha 85%, Samsó 5%, Tempranillo 5%, syrah 3%, Cabernet Sauvignon 2%</i>	21.5€	37€	FINCA MALAVEINA <i>Empordà – Merlot 40%, Cabernet 22%, Cabernet Franc 21%, Garnacha 8%, Syrah 8%</i>
ACUSTIC 2020 <i>Montsant – Garnacha 45%, Cariñena 55%</i>	5.5	23.5€	LA FREDAT 2019 <i>Priorat – Garnacha Tinta</i>
CARMELO RODERO 9 MESES 2021 <i>R. Duero – Tempranillo</i>	23.5€	41€	T1 DE ALTOS DEL TERRAL <i>Ribera del Duero – Tinta fina</i>
5 FINQUES <i>Empordà – Cabernet 42%, Merlot 19%, Samsó 14%, Syrah 14%, Garnacha 7%, Monastrell 4%</i>	6€	24€	ACUSP <i>Costers del Segre – Pinot Noir</i>
CARPETANO RAUL PEREZ 2019 <i>Madrid – Garnacha Tinta</i>	7€	25€	GRAN CRUOR <i>Priorat – Samsó</i>
RITME <i>Priorat – Cariñena 45%, Garnacha 55%</i>	7€	26€	EL CANTO DEL ÁNGEL <i>Ribera del Duero – Tinta fina</i>

ROSADOS

NICTE ROSA PALIDO 2022 <i>V.T Castilla y León – Prieto Picudo</i>	5,5€	22€
CHATEAU DE BERNE ROMANCE ROSE 2022 <i>Provenza (Francia) – Syrah 15%, Garnacha 45%, Cinsault 25%, Merlot 15%</i>	24€	

SIN ALCOHOL

DISFRUTANDO 0,0 <i>Bodega Juan Gil, Verdejo</i>	17€	
---	------------	--

DULCES

MOSCATEL DE LA MARINA <i>Alicante – Moscatel de Alejandría</i>	5€	20€
GARNAXA DE L'EMPORDÀ 12 AÑOS <i>Empordà – Garnacha roja 80%, Garnacha blanca 20%</i>	7€	28€
ARIMA GORKA IZAGUIRRE 2020 <i>Txacolí – Hondarribi Zerratia</i>	8€	31€
TOKAJI 3 Puttonyos 2017 <i>Tokaji – Furmint, Hárslevelü, Moscatel</i>	10€	36€

