

Blancos | Whites



Anaís D.O. Penedès Xarel·lo 12% vol. 	19,50€	4,50€
Fresco y expresivo, con notas de fruta de hueso y delicados matices salinos y minerales. Puro, elegante y sedoso. Fresh and expressive, with notes of stone fruit and delicate saline and mineral nuances. Pure, elegant and silky.		
Tapas Gastón D.O. Castilla y León Verdejo 12% vol.	16,00€	4,00€
Aromas de fruta y cítricos, con notas florales. Equilibrado, fresco y con buena acidez. Ideal para aperitivos, entrantes y platos ligeros. Fruit and citrus aromas with floral notes. Balanced, fresh, and with good acidity. Ideal for appetizers, starters, and light dishes.		
Enate 234 D.O. Somontano Chardonnay 13,5% vol.	26,50€	
Amarillo pálido, nariz intensa con fruta blanca y fondo mineral. Boca fresca y equilibrada, final suave. Ideal para platos ligeros. Pale yellow with white fruit and mineral notes. Fresh, balanced, and smooth; ideal for light dishes.		
Secrets de Mar D.O. Terra Alta Garnacha blanca/Macabeu 13,5% vol.	19,50€	
Amarillo pajizo brillante; nariz afrutada y floral con fruta de hueso y cítricos maduros. Boca elegante y fresca. Ideal para platos ligeros. Bright straw yellow; fruity and floral nose with stone fruit and ripe citrus. Elegant and fresh on the palate.		
Bornos Frizzante D.O. Rueda Verdejo 5,5% vol.	19,50€	
Amarillo pálido; aromas cítricos y tropicales. Fresco y equilibrado, con ligera burbuja. Ideal con arroces y pescados. Pale yellow; citrus and tropical aromas. Fresh and balanced, with a light sparkle. Ideal with rice dishes and fish.		
Mariposa Loca D.O. León Albarín 13,5% vol.  	25,50€	
Flores blancas y cítricos; elegante, sedoso y de final largo. Ideal con pescados y marisco. White flowers and citrus notes; elegant, silky, with a long finish. Ideal with fish and seafood.		
Llevant D.O. Penedès Malvasia de Sitges 12,5% vol. 	22,00€	
Fresco y elegante, con notas cítricas y minerales. Ideal con cocina mediterránea, pescado crudo y aperitivos. Fresh and elegant, with citrus and mineral notes. Ideal with Mediterranean cuisine, raw fish, and appetizers.		
Essenzia D.O. Rueda Verdejo 12% vol.	23,50€	4,50€
Amarillo pajizo; nariz cítrica y mineral. Boca fresca, con buena acidez y equilibrio. Ideal con pesados, carne a la plancha y marisco. Straw yellow; citrus and mineral nose. Fresh on the palate, with good acidity and balance. Ideal with fish, grilled meats, and seafood.		
Formiga de Seda 5M Barrica D.O.Q. Priorat  Garnacha blanca/Viognier 15% vol.	35,00€	
Sedoso y untuoso, con fruta madura y ligeros toques cítricos y ahumados. Largo, fresco y equilibrado. Ideal con arroces, pastas, quesos, verduras, pescados y mariscos. Silky and smooth, with ripe fruit and subtle citrus and smoky notes. Long, fresh and balanced. Ideal with rice dishes, pasta, cheeses, vegetables, fish, and seafood.		
Agoichot Chablis A.O.C. Chablis Chardonnay 12% vol.	37,50€	
Amarillo pajizo brillante; nariz de fruta verde y marcados matices minerales. Elegante y fresco, con acidez equilibrada y final persistente; ideal con mariscos y pescado. Bright straw yellow; green fruit on the nose with pronounced mineral notes. Elegant and fresh, with balanced acidity and a persistent finish; ideal with seafood and fish.		

Tintos | Reds



Tapas Gastón D.O. Castilla y León Tempranillo 13,5% vol.	16,00€	4,00€
Nariz intensa con frutos rojos y vainilla integrada. En boca, redondo, sedoso y con notas balsámicas. Intense nose with red fruits and well-integrated vanilla. On the palate, round, silky, with balsamic notes.		
Secrets de Mar D.O. Terra Alta Cariñena/Garnacha/Syrah 14,3% vol.	19,50€	
Rojo violáceo intenso; fruta roja y negra con toques especiados. Fresco, complejo y de largo recorrido; ideal con quesos y carnes. Deep violet-red; red and black fruit with spicy notes. Fresh, complex, and long on the palate; ideal with cheeses and meats.		
La Abeja Gorda D.O. Ribera del Duero Tempranillo 13,5% vol. 6-8 meses de crianza en roble	18,00€	4,50€
Aromas a fruta roja y regaliz. Redondo en boca, equilibrado con notas frutales y final suave. Aromas of red fruit and licorice. Round on the palate, balanced with fruity notes and a smooth finish.		
Moments del Montsant D.O. Montsant Garnacha/Cariñena/ Cab. Sauvignon/Syrah 14,5% vol.	24,00€	
Nariz equilibrada con fruta madura, vainilla y especias. Sedoso y suave, fácil de beber; Ideal con arroces, carnes, quesos y guisos. Balanced nose with ripe fruit, vanilla, and spices. Silky and smooth, easy to drink; ideal with rice dishes, meats, cheeses, and stews.		
Enate crianza D.O. Somontano Tempranillo/Cab. Sauvignon 14,5% vol.	26,00€	
Rojo cereza intenso; fruta madura con notas ahumadas y especiadas. Potente y estructurado, con final largo. Deep cherry red; ripe fruit with smoky and spicy notes. Powerful and structured, with a long finish.		
Luis Cañas crianza D.O. Ca. Rioja Tempranillo 14,5% vol.	26,50€	
Rojo picota; nariz intensa de fruta roja con sutiles especias y fondo lácteo. Dulce y envolvente, fresco y frutal, con final redondo. Deep cherry red; intense nose of red fruit with subtle spices and a creamy hint. Sweet, fresh and fruity, with a round finish.		
Gotim Bru D.O. Costers del Segre Garnacha/Tempranillo/Syrah/Cab. Sauvignon 14% vol.	xx,00€	
Picota con matices granates; fruta roja madura y especias. Voluptuoso y equilibrado, con final largo. Cherry red with garnet hues; ripe red fruit and spices. Voluptuous and balanced, with a long finish.		
Formiga de Vellut D.O.Q. Priorat  Garnacha/Cariñena/Syrah 14,5% vol.	32,00€	
Rojo cereza intenso; fruta roja y negra con toques especiados. Potente y aterciopelado, con taninos maduros y final largo. Deep cherry red; red and black fruit with spicy hints. Powerful and velvety, with ripe tannins and a long finish.		
Teófilo Reyes D.O. Ribera del Duero Tempranillo 14% vol.	26,50€	
Cereza con tonos morados; fruta fresca y notas de crianza. Suave y equilibrado, con buen final; ideal con carnes y caza. Cherry red with purple hues; fresh fruit and aging notes. Smooth and balanced, with a good finish; ideal with meats and game.		
Camins del Priorat D.O.Q. Priorat 14,5% vol. Garnacha/Cariñena/Cab. Sauvignon/Merlot/Syrah/Pedro Ximénez	36,00€	
Color rojo picota; fruta roja madura, cacao y regaliz. Redondo y fresco, con final largo; ideal con carnes y platos guisados. Deep cherry red; ripe red fruit, cocoa, and licorice. Round and fresh, with a long finish; ideal with meats and stews.		

SECCOS - DRY

A FRUTADOS - FRUITY

ESTRUCTURADOS - STRUCTURED

JOVEN - YOUNG

ROBLE - OAK

CRIANZA - AGED IN OAK

INTENSOS - INTENSE

Rosados | Rosé



Dahlia | D.O. Penedès | Garnacha | 12,5% vol.



21,00€ 4,65€

Rosado muy pálido; nariz intensa y floral con notas cítricas. Elegante y cremoso en boca, con matices frescos y salinos.

Very pale rosé; intense and floral nose with citrus notes. Elegant and creamy on the palate, with fresh and saline nuances.

La Rosa | D.O. Penedès | Sumoll/Xarel-lo | 12,3% vol.



XX,XX€

Rosado delicado y floral, con frambuesa y fruta de hueso. Elegante e intenso, con frescura y marcada mineralidad.

Delicate and floral rosé, with raspberry and stone fruit notes. Elegant and intense, with freshness and pronounced minerality.

Enate Rosado | D.O. Somontano | Cab. Sauvignon | 13,5% vol.

21,00€

Aromas intensos de arándano y frambuesa. Carnoso y equilibrado, con final largo; ideal con pastas y aves.

Intense aromas of blueberry and raspberry. Full-bodied and balanced, with a long finish; ideal with pasta and poultry.

Burbujas | Bubbles

Senglar Rosa Brut Nature | D.O. Cava

Macabeu/Xarel-lo/Parellada | 11,5% vol.

19,50€ 4,50€

Amarillo pálido con burbuja fina; notas de manzana y cítricos. Seco y fresco, con buena acidez y final elegante.

Pale yellow with fine bubbles; notes of apple and citrus. Dry and fresh, with good acidity and an elegant finish.

Cygnus Giennah Rosé | D.O. Cava



Garnacha/Pinot Noir | 11,5% vol.

19,50€

Aromas limpios de fruta roja con toques sutiles tostados. Suave y refrescante, con burbuja fina y perfil afrutado; goloso y fácil.

Clean aromas of red fruit with subtle toasty hints. Smooth and refreshing, with fine bubbles and a fruity profile; appealing and easy.

Taittinger Brut Réserve | Champagne

Chardonnay/Pinot Noir/Meunier | 12,5% vol.

75,00€

Pajizo claro con reflejos dorados; nariz con fruta de hueso y flores blancas. Vivo y fresco en boca, con notas de fruta y miel y final sutil.

Light straw with golden reflections; nose of stone fruit and white flowers. Lively and fresh on the palate, with fruit and honey notes and a subtle finish.

SECO | DRY : Fresco y sin dulzor, con aromas suaves a fruta o flores. Ligero y fácil de beber. Ideal para aperitivos, entrantes y platos ligeros.

Fresh with no sweetness, showing soft fruit or floral aromas. Light and easy to drink. Ideal for appetizers, starters, and light dishes.

AFRUTADO | FRUITY : Con sabor y aroma marcados a fruta. Más expresivo y agradable, con buen recuerdo final. Perfecto con arroces, pescados y mariscos.

With noticeable fruit aromas and flavors. More expressive and pleasant, with a good finish. Perfect with rice dishes, fish, and seafood.

ESTRUCTURADO | STRUCTURED : Vino con más cuerpo e intensidad. Sabores más profundos y mayor presencia en boca. Ideal para platos contundentes como guisos, arroces y carnes.

Wine with more body and intensity. Deeper flavors and stronger presence on the palate. Ideal for hearty dishes such as stews, rice dishes, and meats.

JOVEN | YOUNG : Fresco, ligero y muy frutal. Fácil de disfrutar. Perfecto para aperitivos y comidas informales.

Fresh, light, and very fruity wine. Easy to drink and enjoy. Perfect for appetizers and casual meals.

ROBLE | OAK : Ligero toque de madera que aporta más complejidad y redondez. Suave y equilibrado. Ideal para acompañar toda la comida.

A light touch of oak that adds complexity and roundness. Smooth and balanced. Ideal to enjoy throughout the meal.

CRIANZA | AGED IN OAK : Con mayor cuerpo y carácter. Sabores más intensos y equilibrados. Ideal para arroces, carnes y platos cocinados.

With greater body and character. More intense and balanced flavors. Ideal with rice dishes, meats, and cooked dishes.

INTENSO | INTENSE : Potente, con mucho sabor y final largo. Más estructurado y serio. Recomendado para platos sabrosos o carnes rojas.

Powerful, with bold flavor and a long finish. More structured and serious. Recommended for flavorful dishes or red meats.

CARTA DE VINOS WINE LIST

