

el
nostre
celler

canbatiste

els
vins
blancs

d.o. terra alta	
via terra (celler edetària de gandesà) garnatxa blanca 100%	17,00
somdinou jove (celler cooperatiu gandesà) garnatxa blanca 100% seleccionada de vinyes de més de 75 anys.	14,50
raig de raïm (celler pinyol de batea) garnatxa blanca (80%) i macabeu (20%). blanc saborós, fresc, fàcil de beure i amb una refrescant acidesa.	14,50
gamberro (pagos de híbera de gandesà) 100% garnatxa blanca de vinyes velles de més de 80 anys criat 8 m en bótes de roure francès.	28,60
la punxeta (celler winesocean de batea) 100% garnatxa blanca molt expressiva dedicat a una noia rapitenca .	17,00
avi arruffí (celler pinyol de batea) garnatxa blanca 100% criat 6m en bóta	25,50
ilercavònia (celler altavins de batea) garnatxa blanca 100% maceració pel·licular	15,00
rebels de batea (celler set magnífics batea) garnatxa blanca 100% 15%fermentat en bóta de roure	16,10
la fou els ametlers (celler la fou de batea) 100% garnatxa blanca, 7 mesos de maceració amb les seves lies 25% en bóta de roure francès de torrat lleuger durant 3 mesos.	19,00
l'home peix (celler coop de c. d'ebre) parellada 100% .	15,00
la foradada (celler frisach de c,d'ebre) vi de guarda brisat de garnatxa blanca 100% amb sis mesos de bóta de roure de producció ecològica	20,00

estones PX (celler estones Mas Sersal) 20,00
Pedro ximenez 100% Maceració pel·licular, fermentació en inoxidable 36 dies, fermentació malolàctica i criança amb les mares 6 mesos

d.o. montsant

mas de les vinyes (celler mas de les vinyes) 14,00
macabeu 100%

les sorts (celler masroig) 17,00
garnatxa blanca 100%, criat durant 6 mesos sobre lies en barrica de roure francès 20% de refresc.

laurona blanc de negres (celler laurona) 21,50
garnatxa negra vinificada en blanc 100% criança amb lies

d.o.q. priorat

les brugueres blanc (celler la conreria d'escala dei) 25,50
garnatxa blanca maceració pel·licular pre-fermentativa. Criad amb lies en dipòsits d'inox.

artigas (celler mas alta) 29,00
garnatxa blanca, macabeu, pedro ximénez. 50% criat 3 mesos en bótes i 50% acer inox

morlanda (celler morlana) 20,00
Garnatxa blanca 85% Macabeu(13% i Moscatell 2%. 1/3 Criad amb lies durant 6 mesos en botes de roure la resta en dipòsits d'inox.

d.o. penedès

la creu (celler can bas) 24,00
xarel·lo i sauvignon blanc fermentat en bóta de roure

masia freye (celler domench vidal) 14,50
moscatell i parellada

waltraud (torres) 21,00
riesling

vinya gigi (celler jean león) 23,00
chardonnay 100% criat 6m. en bóta de roure i reserva en ampolla

can sumoi (francesc escala i pepe raventós) 18,00
xarel·lo de vinyes velles d'alçada. vi jove de producció ecològica sense clarificar ni estabilitzar, fermentació malolàctica espontània.

gramona moustillant (celler gramona) 15,50
vi jove d'agulla de fermentació natural 80% parellada 20% macabeu

d.o. costes del segre subzona pallars

biu de sort (celler batlliu de sort) 19,00
riesling 100%, 10 mesos de criança reductiva amb lies altitud vinyes 920 metres, sol de pissarra any 2012

terra de mallorca

susana (celler sempre...) 17,50
chardonnay i prensal

d.o. somontano

Enate gewustraminer (celler enate) 17,00
gewustraminer 100%

vino de castilla y león

finca las caraballas (celler medina) 19,50
verdejo 100% criat 5 mesos amb les seves mares. producció ecològica

d.o. rias baixas

eidosela 100% Albariño (celler eidosela) 17,50
vi jove de l'any, albariño 100%

els vins rosats

d.o. penedès can sumoi la rosa (francesc escala i pepe raventós) vi jove d'alçada de color rosat pàl·lid . 50% sumoll, 30% parellada i 20% xarel·lo. Fermentació malolàctica espontània	18,40
gramona moustillant (celler gramona) vi jove d'agulla amb maceració pel·licular, de fermentació natural i producció ecològica, de les varietats syrah i merlot	15,50
d.o. terra alta portal (celler piñol) garnatxa i Syrah de producció ecològica. rosat de color intens, afruitat i molt fresc.	17,50
flor de nit (celler terra i vins) Garnatxa negra 100%. Rosat de tipus pàl·lid, afruitat i fresc	16,50

els vins negres

d.o. terra alta finca la personal (celler edetaria de gandesà) garnatxa peluda de vinyes molt velles	37,00
edetària (celler edetaria de gandesà) garnatxa fina i garnatxa peluda amb un toc de samsó	28,00
gamberro (celler pagos de híbera, gandesà) syrah, samsó i cabernet sauvignon criat 15 m en bótes de roure francès	32,00
somdinou (celler cooperatiu de gandesà) 35% samsó, 25% garnatxa grisa, 40% garnatxa negra, vinyes més de 65 anys i 14 mesos en bóta	18,75
somdinou jove (celler coop de gandesà) garnatxa negra, samsó i ull de llebre	14,50
puresa (celler cooperatiu de gandesà), samsó 100% seleccionada de les millors vinyes de més de 75 anys i 8 mesos de criança en roure francès	35,00
raig de raïm (celler pinyol de batea) garnatxa 60%, samsó15%, Syrah15%, merlot 10% criança de 4 mesos en bota de roure	14,50
l'aube (celler clúa de villalba) merlot, garnacha negra, cabernet sauvignon 12 mesos de criança de vinyes de 25 anys	25,00
mas d'en pol (celler clúa de villalba) garnatxa, cabernet sauvignon, syrah i merlot, 8 mesos de criança de vinyes entre 15 i 30 anys	15,50
l'avi arruffí (celler piñol de batea) cabernet s. 25%, garnatxa 25%, merlot 25%, syrah 15% i ull de llebre 10%,.15 m en barriques de roure francès 85% i americà	25,50

finca morenillo (celler piñol de batea) morenillo 100%, 15 m en barriques de roure francès	45,50	octonia 2009 (família serra barceló) Garnatxa fina, garnatxa peluda, samsó. Vinyes de més de 70 anys en terrasses argiloses i pedregoses. Criat 16 mesos en bótes de roure francès.	35,00
domus pensi (celler altavins) cabernet, garnacha borruda, syrah i merlot., 18 m en bótes roure francès	22,00	el senat del montsant (set magnífics) Garnatxa, samsó i shirà. Criat duran 8 mesos en bótes de segon us.	18,00
avus (celler menescal de bot) 60% garnatxa negra. 20% syrah. 20% ull de llebre. 10m en bótes de roure francès	16,00	estones terces gs (celler mas sersal) garnatxa i samsó amb 14 m de criança any 2013	22,00
sang de corb (celler frisach de corbera d'ebre) garnatxa peluda i samsó de producció ecològica amb 12. de bóta de roure	22,00	d.o.q. priorat dos pi r (celler gratavinum) garnatxa, samsó, cabernet sauvignon i shirà, 12m de criança bótes noves i de 2n any de roure francès i hongarès	24,00
d.o. tarragona nus del terrer 2008 (vinyes del terrer de vilaseca) 72% cabernet sauvignon y 28% garnatxa negra 12 y 14 mesos roure francès de allier i nevers	23,00	clos mogador 2015 (rené barbier) garnatxa, carinyena, cabernet sauvignon y syrah. 18 mesos en bótes noves, collita 2015	57,00
d.o. montsant pinyeres (celler el masroig) criat 12 mesos en bótes de roure francès 60% i americà 40%	15,00	clos mogador 2014 (rené barbier) garnatxa, carinyena, cabernet sauvignon y syrah. 18 mesos en bótes noves, collita 2014	60,00
les sorts vinyes velles (celler el masroig) selecció de raim de vinyes de més de 50 anys i criat 14m en bótes de roure francès 95% i americà 5%	21,50	clos mogador 2013 (rené barbier) garnatxa, carinyena, cabernet sauvignon y syrah. 18 mesos en bótes noves, collita 2013	63,00
brunus (celler portal del montsant) samsó, garnatxa i syrah 10 mesos de bóta en roure francès	17,80	pam de nas (trossos del priorat) garnatxa, syrah, samsó i cabernet sauvignon criat 12m en bóta	31,00
hugo vinyes velles 2012 (Portal del montsant) Garnatxa i carinyena de vinyes molt velles de més de 85 anys.	42,50	finca dofí 2017 (alvaro palacios) garnatxa i carinyena. 18 mesos en bótes noves, collita 2017	57,00
laurona (celler laurona) velles garnatxes i samsó amb merlots, syrahs i cabernets seleccionats de vinyes de entre 15 i 40 anys.	19,80	finca dofí 2016 (alvaro palacios) garnatxa i carinyena. 18 mesos en bótes noves, collita 2016	64,00
siuralta 2008 (celler alfredo arribas) samsó de la part alta del montsant (750m) de vinyes de més de 60 anys, frescor marcada per la seva maduració tardana.	31,70	finca dofí 2015 (alvaro palacios) garnatxa i carinyena. 18 mesos en bótes noves, collita 2015	70,00
teixar 2011 (celler domenech) garnatxa peluda 100% de més de 40 anys i 12m de criança en bóta	40,00	la creu alta 2014 (bodega mas alta) garnatxa i carinyena. 18 mesos en bótes noves, de vinyes de més de 80 anys collita 2014	85,00
racó d'artans (celler mas de les vinyes) cabernet sauvignon, garnatxa, merlot, shirà Criat 12 mesos en bótes de roure francès	17,00	destí 2015 (celler merum priorati) Garnatxa, carinyena i syrah. 18 mesos en bótes noves, collita 2013	28,00
		negre de negres 2013 (portal del priorat) garnatxa, syrah, samsó i cabernet sauvignon criat 12m en bóta	25,00

d.o. penedès
vinya palau (celler jean león) 23,00
vi de finca merlot 100% 24m de criança en bóta de roure francès

d.o. empordà
sota els àngels 2008 (celler nataraja) 35,00
cabernet sauvignon 43% samsó 38% i carménère 19%
12 m bótes de roure francès allier

d.o. conca de barberà
cara nord (celler cara nord) 16,50
42 % garnatxa, 38 % syrah i 20 % garrut. de les muntanyes de prades (800 mtrs altitud) 6m bóta roure

d.o. ribera del duero
flor de pingus 2017 (Peter Sisseck) 80,00
100% tinto fino del país de vinyes de 25 s 50 anys i envelliment durant 18 mesos en botes de 2n any

flor de pingus 2016 (Peter Sisseck) 85,00
100% tinto fino del país de vinyes de 25 s 50 anys i envelliment durant 18 mesos en botes de 2n any

dominio romano (bodegas bajo duratón) 26,00
100% tinto fino del país de vinyes de més de 30 anys i envelliment durant 13 mesos

d.o.q. rioja
la montesa, (bodegas palacios-remondo) 17,90
garnatxa, tempranillo i mazuelo 12 mesos criança

viña ardanza, reserva especial 2009 25,50
80% tempranillo 36m criança i el 20% garnatxa de vinyes velles 30 m de criança. passa a l'ampolla al 2014

d.o. toro
victorino 2013 (bodegas teso de la monja) 40,00
tinta de toro, maceració post-fermentativa 2 setmanes. i fermentació malolàctica en bota nova de roure francès.

negres a copes

d.o. terra alta
l'aube (celler batea) 7,50
merlot, garnacha negra, cabernet sauvignon 12 mesos de criança de vinyes de 25 anys

edetària (celler edetaria de gandesà) 7,50
garnatxa fina i garnatxa peluda amb un toc de samsó

copa de vi del dia 3,60

d.o. montsant
racó d'artans (celler mas de les vinyes) 6,00
cabernet sauvignon, garnatxa, merlot, shirà Criad 12 mesos en bótes de roure francès

d.o. ribera del duero
dominio romano (bodegas bajo duratón) 8,00
100% tinto fino del país de vinyes de més de 30 anys i envelliment durant 13 mesos

blancs a copes

d.o. terra alta
gamberro (pagos de híbera de gandesà) 7,50
100% garnatxa blanca de vinyes velles de més de 80 anys criat 8 m en bótes de roure francès.

copa de vi del dia 3,60

dolços i olorosos blancs

copa vi ranci sec mercè del menescal (celler mercè del menescal), 5,50
vi ranci de garnatxa blanca 100% envellit en bótes

copa vi parfum de vigner (celler oliver conti) 5,50
dolç natural de botritis noble criat 4 m en bóta de roure i 10m en botella

negres

copa mistela negra vall de vinyes (celler Andreu roca vaqué), 3,50
vi de licor de garnatxa negra 100%

escumosos

els caves

origen (caves vallformosa de vilobí del penedès) 15,50
escumós brut nature, de 30% macabeu, 40% xarel·lo y 30% parellada. rima mínima de 18 mesos

tesor gran reserva (caves pere ventura de ss d'anoia) 19,50
escumós brut nature, gran reserva. xarel·lo, macabeu i parellada. Rima mínima de 36 mesos

tesor reserva 37,5 cl (caves pere ventura de sant sadurní d'anoia) 10,50
escumós brut nature, reserva. xarel·lo, macabeu i parellada. rima de 18 mesos

pere ventura vintage 2014 (caves pere ventura de ss d'anoia) 30,00
escumós gran reserva brut, reserva. Xarel·lo i Chardonnay. rima mínima de 36 mesos

juve & camps reserva de la família (caves juve i camps de sant sadurní d'anoia) 21,00
escumós brut nature gran reserva

kripta (caves agustí torelló de sant sadurní) 48,00
escumós xarel·lo, macabeu i parellada de vinyes de més de 50 anys i criaça mínima de 4 anys

agutí torelló barrica (caves agustí torelló de sant sadurní) 26,00
brut nature gran reserva. Macabeu 100% 40 % del vi base fermentat i criat durant 8 mesos en botes de roure francès. Cava amb criaça mínima de 30 mesos.

blanca cusiné (caves parés baltà) 23,00
escumós brut nature, reserva. xarel·lo de producció ecològica

rovellats (caves rovellats de sant martí sarroca) 20,00
escumós brut nature gran reserva

electe (família reverté de salomó) 18,50
escumós brut nature, reserva selecció especial

els corpinnat

recaredo serral del vell (caves recaredo de sant sadurní d'anoia) 30,00
escumós macabeu i xarel·lo brut nature gran reserva

gran torelló (caves torelló de sant sadurní) 28,50
escumós brut macabeu, xarel·lo i parellada de les de can martí plantades fa més de 30 anys. verema manual del raïm. mínim de 48 mesos de criaça en rima.

gramona imperial (caves gramona de s sadurní) 20,50
escumós brut imperial

els conca del riu anoia

blanc de blancs (caves raventós i blanc) 18,00
escumós brut. macabeu, xarel·lo i parellada. 18 mesos en rima

de la finca (caves raventós i blanc) 27,00
escumós brut. macabeu, xarel·lo i parellada criaça mínima de 3 anys

de nit (caves raventós i blanc) 22,50
escumós brut. macabeu, xarel·lo, parellada i monastrell, 18 mesos en rima

vertical textures de pedra (caves raventós i blanc) 30,00
2015
blanc de negres xarel·lo vermell, sumoll, bastard negre i parellada amb 42 mesos de rima

2014 32,50
blanc de negres xarel·lo vermell, bastard negre i monastrell amb 42 mesos de rima

2013 35,00
blanc de negres xarel·lo vermell, bastard negre i sumoll amb 42 mesos de rima

l'escumosos de qualitat

mas del serral 2007 (caves pepe raventós) 125,00
xarel·lo i bastard negre en coplantació de vinyes molt velles 9 mesos de criaça en dipòsit i 100 mesos de rima sobre lies. Agricultura artesanal i biodinàmica.

els champagnes

gosset excellence brut (cuveés gosset) 47,50
chardonnay, pinot noir i pinot meunier

l'escumós de xilè

santa digna brut estelado rosé (miguel torres) 22,00
país 100% varietat introduïda a xile al s.xvi

les nostres cerveses

moritz barcelona (barril 33 cl) 2,00
cervesa de sabor suau i color clar.

moritz barcelona (ampolla 33cl) 2,00
cervesa de sabor suau i color clar.

theresa delta de l'ebre (ampolla 33cl) 4,20
theresa és una cervesa estructurada i amb caràcter, elaborada amb arròs del molí de rafelet, ordi i llúpul té 5,3 graus i és l'homenatge que rafel i teresa margalef llauradó fan a la seva mare, teresa llauradó.

voll damm doble malta (ampolla 33 cl) 2,00
cervesa d'ordi maltat.. La doble quantitat de malta li atorga més aroma, més sabor i més cos. rep uns primers llúpols amargs en la maceració, i més tard, just abans que comenci el procés de la fermentació, se li afegeix un nou llúpul provinent de la molt reconeguda i prestigiosa regió bavaresa de Hallertau.

damm lemon (ampolla 33 cl) 2,00
6 parts de cervesa i 4 parts de llimona que dona una sensació suau i refrescant. Grau d'alcohol: 3,2% en volum.

free damm 0,0 (ampolla 33 cl) 2,00
elabora amb els mateixos ingredients que s'utilitzen per elaborar cervesa amb alcohol. destil·lació al buit, per eliminar el percentatge d'alcohol fins arribar al 0,0% i mantenir la cervesa en el seu estat pur. cervesa lleugera, fresca i amb una amargor suau, baixa en calories.

estrella damm inèdit (ampolla 75 cl) 8,00
estrella damm inèdit és un cupatge únic de malt d'ordi i blat aromatitzat amb coriandre, pell de taronja i regalèssia. cervesa capaç d'acompanyar amb el màxim respecte la millor gastronomia. cervesa d'alta intensitat i complexitat aromàtica, amb un aspecte lleugerament tèrbol. molt afruitada i floral al nas, amb sensació de llevat fresc i reminiscències d'espècies dolces. de textura cremosa i fresca, volum suau i carbònic delicat.

alhambra reserva 1925 (ampolla 33cl) 3,00
cervesa de baixa fermentació tipus extra lager, de sabor intens i color clar.

els aiguardents prèmium

Ginebra

Gin Sipsmith

artesanal i de poca producció. Es destil·la en alambins de coure seguint una recepta dels mestres destil·ladors del segle XVIII.

8,00

Gin Roku

Roku és una ginebra japonesa artesanal premium creada per la històrica Suntory. El kanji que apareix (Roku) representa el número sis en japonès,

6,50

The London No1

mètode d'elaboració totalment artesanal i el seu característic color aiguamarina. Amb 12 botànics, entre els quals trobem baies de les muntanyes de Croàcia, bergamota de Bergamo o casia d'Hong Kong. Finalment es destil·la a Londres al més pur estil tradicional.

6,50

Hendrick's

Tradició tant en el seu procés d'elaboració com en el disseny de la seva ampolla, amb un aire a les de l'apotecari de l'àvia.

6,50

Rom

Rom brugal 1888

12,00

Rom brugal extra viejo

5,00

Whikies

Glenrothes 10 anys

6,00

Glenrothes 12 anys

8,00

Macallan 12 anys

12,00

Macallan 15 anys

18,00

Macallan 18 anys

25,00

Grappa

Licore Camilla

5,00

La trentina barrique

5,00

Le dicoto Lune

5,50

Giare Amanron

6,00