

# els vins blancs

## d.o. terra alta

**ilercavònia** (celler altavins de batea) 12,50  
garnatxa blanca 100% maceració pel·licular

**selecció blanc 2015** (celler altavins de batea) 24,00  
garnatxa blanca 100% de vinyes velles de més de 60 anys i 8 mesos de fermentació en bóta de roure francès

**raig de raïm** (celler pinyol de batea) 10,50  
garnatxa blanca. saborós, fresc, fàcil de beure i amb una refrescant acidesa.

**ànima avi arruff** (celler pinyol de batea) 21,50  
garnatxa blanca 100% criat 7m en dipòsit de cement oviforme

## d.o. somontano

**enate gewustraminer** (celler enate) 14,00  
gewustraminer 100%

## vino de castilla y león

**finca las caraballas** (celler medina) 15,50  
verdejo 100% criat 5 mesos amb les seves mares. producció ecològica

## d.o. rias baixas

**mar del norte 100% Albariño** 13,50  
vi jove de l'any, albariño 100%

# els vins rosats

## d.o. penedès

**can sumoi la rosa** (francesc escala i pepe raventós) 14,50  
vi jove d'alçada de color rosat pàl·lid. 50% sumoll, 30% parellada i 20% xarel·lo. Fermentació malolàctica espontània

# els vins negres

## d.o. terra alta

**raig de raïm** (celler pinyol de batea) 10,50  
garnatxa 60%, samsó15%, Syrah15%, merlot 10%  
criança de 4 mesos en bota de roure

**l'aube** (celler batea) 21,00  
merlot, garnatxa negra, cabernet sauvignon 12 mesos de criança de vinyes de 25 anys

**almodí roure 2018** (celler altavins) 12,00  
Garnatxa Borruda 100% fermentada 4 mesos en bota de roure francès.

**l'avi arruff** (celler piñol de batea) 21,50  
cabernet s. 25%, garnatxa 25%, merlot 25%, syrah 15% i ull de llebre 10%. 15 m en barriques de roure francès 85% i americà

**somdinou** (celler cooperatiu de gandesal) 18,75  
35% samsó, 25% garnatxa grisa, 40% garnatxa negra, vinyes més de 65 anys i 14 mesos en bóta

**mas d'en pol** (celler clúa de villalba) 13,50  
garnatxa, cabernet sauvignon, syrah i merlot, 8 mesos de criança de vinyes entre 15 i 30 anys

## d.o. conca de barberà

**cara nord** (celler cara nord) 12,50  
42 % garnatxa, 38 % syrah i 20 % garrut. de les muntanyes de pradès (800 mtrs altitud) óm bóta roure

## d.o. ribera del duero

**dominio romano** (bodegas bajo duratón) 24,00  
100% tinto fino del país de vinyes de més de 30 anys i envelliment durant 13 mesos

## d.o.q. rioja

**viña ardanza, reserva especial 2010** 24,50  
80% tempranillo 36m criança i el 20% garnatxa de vinyes velles 30 m de criança. passa a l'ampolla al 2015

# els escumosos

## els caves

**origen reserva** (caves vallformosa de vilobí del penedès) 14,50  
escumós brut nature, de 30% macabeo, 40% xarel·lo y 30% parellada. rima mínima de 18 mesos

**tesor gran reserva** (caves pere ventura de ss d'anoia) 15,50  
escumós brut nature, gran reserva. xarel·lo, macabeu i parellada. rima de 24 mesos

**tesor 37,5 cl** (caves pere ventura de sant sadurní d'anoia) 8,50  
escumós brut nature, reserva. xarel·lo, macabeu i parellada. rima de 18 mesos

**electe** (família reverté de salomó) 15,50  
escumós brut nature, reserva selecció especial

**rovellats** (caves rovellats de sant martí sarroca) 21,00  
escumós brut nature gran reserva

## els corpinnat

**gramona imperial** (caves gramona de sant sadurní) 22,00  
escumós brut imperial

**recaredo serral del vell** (caves recaredo de sant sadurní d'anoia) 34,00  
escumós macabeu i xarel·lo brut nature gran reserva

## els conca del riu anoia

**de la finca** (caves raventós i blanc) 23,00  
escumós brut. macabeu, xarel·lo i parellada criança mínima de 3 anys

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

**textures de pedra 2014** (caves raventós i blanc) 28,50  
blanc de negres xarel·lo vermell, bastard negre i monastrell amb 42 mesos de rima