

LA PROBOCADORA
BEGUDAS

CARTA VINS

NEGRE

PETIT PLATANER (D.O. TERRA ALTA) – 18,00 €

Garnatxa i Carinyena

Jove, fresc i afruitat

Ideal amb carns blanques i formatges suaus

PLATANER (D.O. TERRA ALTA) – 22,00 €

Garnatxa i Carinyena

Rodó, amb bona estructura

Perfecte amb arrossos i carns a la brasa

INSOLIT CODÒL (D.O. TERRA ALTA) – 28,00 €

Garnatxa i Carinyena

Elegant, amb notes minerals

Marida amb carns vermelles i guisats

INEDIT TAPÀS (D.O. TERRA ALTA) – 44,00 €

Garnatxa i Syrah

Intens, amb cos i final llarg

Ideal amb estofats i plats de caça

SERÉ (D.O. MONTSANT) – 19,00 € | COPA 3,60 €

80% Garnatxa, 20% Carinyena

Aromàtic, afruitat i equilibrat

Perfecte per carns a la graella

LLAVORS (D.O. EMPORDÀ) – 21,00 €

Varietats locals

Fresc, viu i persistent

Recomanat amb tapes i plats mediterranis

LEGITIM (D.O. PRIORAT) – 24,00 €

51% Garnatxa, 32% Syrah, 17% Carinyena

Potent, especiat i profund

Ideal amb carns de caça i guisats intensos

DE MULLER (D.O. TARRAGONA) – 19,00 €

Syrah 100%

Intens, amb notes de fruits negres

Perfecte amb embotits i carns vermelles

LO CABALÓ (D.O. PRIORAT) – 58,00 €

Garnatxa, Carinyena, Merlot, Syrah

Complex, mineral i elegant

Ideal amb plats de carn sofisticats

TAMIZ (D.O. RIBERA DEL DUERO) – 18,50 €

Tempranillo 100%

Estructurat, amb tanins suaus

Marida amb formatges curats i carns vermelles

SOLAR VIEJO (D.O. RIOJA) – 16,00 €

Tempranillo 100%

Afruitat, fresc i equilibrat

Perfecte amb tapes i plats lleugers

CHÂTEAU LA LOUBIÈRE (AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR) – 16,00 €

Merlot 100%

Suau, rodó i elegant

Ideal amb carns rostides i formatges

FLEUR DE LISSE (AOC SAINT ÉMILION GRAND CRU) – 53,20 €

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Sedós, complex i amb cos

Perfecte amb guisats i carns vermelles

CARTA VINS

BLANCS

PETITA MAGNOLIA - 18,00 €

Garnatxa blanca i varietats locals

Fresc i afruitat

Ideal amb peixos i amanides

MAGNOLIA - 22,00 €

Garnatxa blanca

Cremós, aromàtic i amb cos

Marida amb marisc i formatges suaus

INSOLIT PANAL - 28,00 €

Garnatxa blanca

Mineral, elegant i fresc

Perfecte amb arrossos i peix blanc

INEDIT ARGILA - 44,00 €

Garnatxa blanca

Complex, amb notes de fusta i cos

Ideal amb plats de peix al forn

DE MULLER (TARRAGONA) - 21,50 €

Chardonnay 100%

Afruitat, fresc i amb tocs florals

Marida amb peixos i pastes cremoses

TERRANOVA (RUEDA) - 18,00 € | COPA 3,50 €

Verdejo

Fresc, cítric i aromàtic

Ideal amb marisc i tapes lleugeres

MIELERO - 17,50 €

Garnatxa blanca, Riesling, Gewürztraminer

Exòtic, floral i aromàtic

Perfecte amb cuina asiàtica i plats especiats

EXOTIC (EMPORDÀ) - 24,50 €

Sauvignon Blanc

Fresc, tropical i intens

Ideal amb peixos i marisc

LAGAR DE PEDREGALES (RÍAS BAIXAS) - 24,90 €

Albariño

Fresc, cítric i elegant

Marida amb marisc i plats de peix cru

JOAQUÍN REBOLLEDO (VALDEORRAS) - 24,50 €

Godello

Rodó, aromàtic i equilibrat

Perfecte amb peix blanc i arrossos

CHÂTEAU LA LOUBIERE (BORDEAUX) - 38,00 €

Sauvignon Blanc, Gris i Muscadelle

Sec, elegant i fresc

Ideal amb formatges suaus i peix

LE LOUBIERE (BORDEAUX) - 20,50 €

Sauvignon Blanc, Gris i Muscadelle

Fresc, floral i lleuger

Marida amb marisc i tapes mediterrànies

CARTA VINS

ROSATS

BUGUENVIL·LIES (TERRA ALTA) – 17,00 €

Garnatxa

Fresc, afruitat i delicat

Ideal amb amanides i plats d'estiu

NORFEU – 17,50 €

Garnatxa agulla

Lleuger, fresc i amb bombolla fina

Perfecte amb aperitius i marisc

RECIENTE (RIOJA) – 14,50 €

Tempranillo i Viura

Afruitat, suau i fresc

Ideal amb tapes i plats lleugers

CHAMPAGNE

GBOLLINGER – 75,00 €

Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier

Potent, elegant i amb cos

Ideal amb marisc, ostres i carns blanques

MOËT CHANDON – 68,00 €

Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier

Finesa, frescor i elegància

Perfecte amb aperitius i postres lleugeres

VEUVE CLICQUOT – 70,00 €

Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier

Cremós, intens i equilibrat

Ideal amb formatges i plats de peix

CAVES

GRAMONA BRUT IMPERIAL – 32,00 €

Macabeu, Xarel·lo i Parellada

Elegant, fresc i afruitat

Ideal amb marisc i aperitius

ROVELLATS PREMIER BRUT NATURE – 18,50 €

Macabeu, Xarel·lo i Parellada

Sec, fresc i amb bombolla fina

Perfecte amb peix blanc i entrants

BRUT NATURE LLOPART – 24,00 €

Macabeu, Xarel·lo i Parellada

Sec, complex i llarg en boca

Ideal amb arrossos i marisc

MG BRUT RESERVA – 18,00 €

Macabeu, Xarel·lo i Parellada

Fresc, lleuger i afruitat

Marida amb aperitius i tapes