



LA PROBOCADORA  
BEGUDES

# CARTA BEGUDES

## REFRESCOS

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Ampolla d'aigua 1L Ampolla | 2,20 € |
| d'aigua 1/2L               | 1,70 € |
| Aigua amb gas              | 2,20 € |
| Gasosa 50cl                | 2,20 € |
| Refresc ampolla            | 2,50 € |
| Suc ampolla Mooma 25cl     | 3,50 € |
| Fuze Tea ("Nestea")        | 2,50 € |
| Aquarius                   | 2,50 € |

## CERVESES

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Estrella Galicia 33cl             | 3,00 € |
| Estrella Galicia Sin Gluten 33cl  | 3,00 € |
| Estrella Galicia 0,0 tostada 33cl | 3,00 € |

## CAFÈS I INFUSIONS

|               |        |
|---------------|--------|
| Espresso      | 1,70 € |
| Cafè americà  | 1,80 € |
| Tallat        | 1,90 € |
| Cafè amb llet | 2,10 € |
| Cappuccino    | 2,50 € |
| Cigaló        | 3,00 € |
| Cafè bombó    | 2,50 € |
| Infusions     | 1,60 € |



## SUCS

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Got de suc de poma Gala         | 2,20€ |
| Got de suc de poma Fuji         | 2,20€ |
| Got de suc de poma Pink Rosée   | 2,20€ |
| Got de suc de poma Granny Smith | 2,20€ |

## SIDRES

|                  |        |
|------------------|--------|
| Sidra Mooma 33cl | 3,70 € |
|------------------|--------|

BOCA

# NEGRE

# CARTA VINS

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

EVA – 18,60 € | COPA 3,4 €

**Tempranillo 100%**

Vi negre d'autor, sedós i fàcil de beure, amb fruita vermella madura i suaus notes especiades.

JULIÁN MADRUGA 24 – 28,50 €

**Tempranillo 100%**

Vi negre intens i expressiu, amb fruita negra madura, tocs torrats i tanins rodons.

JULIÁN MADRUGA 36 – 38,60 €

**Tempranillo 100%**

Vi negre de guarda, estructurat i profund, amb notes de confitura, cacau i espècies dolces.

JULIÁN MADRUGA 1930 – 54,00 €

**Tempranillo 100%**

Vi negre icònic del celler, complex i elegant, amb capes de fruita negra, espècies, balsàmics i un final molt llarg.

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

# BLANCS

## CARTA VINS

**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

**MALVASÍA MADRUGA 15,50 € | COPA 2,9 €**

**Malvasía 100%**

Vi blanc aromàtic de malvasia ecològica, amb notes de fruita blanca i tropical i un final llaminer.

**OTERO DEL ÁGUILA GODELLO – 28,50 €**

**Godello 100%**

Vi blanc de guarda elaborat amb godello, ampli i alhora fresc, amb fruita d'os i lleugers tocs minerals.

**OTERO DEL ÁGUILA VERDEJO – 38,80 €**

**Verdejo 100%**

Vi blanc elegant de verdejo, molt aromàtic, amb records d'herba fresca, cítrics i un punt balsàmic, llarg en boca.

**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

# CARTA COPES

## COMBINATS DE RON

**Havanna Club 7 años**  
**Brugal añejo** 8,50€

## COMBINATS DE GINEBRA

**Seagram's** 8,50€

**Hendriks**  
**Brookmans** 12,50€

## COMBINATS VODKA

**Absolut**  
**Belvedere** 8,50€

## DIGESTIUS

**Limoncello**  
**Orujo hierbas**  
**Orujo blanco** 6,00€

## WHISKY

**Macallan 10,50€**  
*Estil: suau, afruitat i elegant*  
*Regió: Speyside*

**Glenrothes 9€**  
*Estil: dolç, afruitat, amb cos*  
*Regió: Speyside*

\*(refresco no  
incl.)

## COMBINATS DE WHISKY

**Johnny Walker BLACK** 12,50€  
**Johnny Walker RED** 8,50€

## BRANDY

**Torres 10 5,50€**  
*Brandy espanyol amb més de 10 anys de solera.*  
*Intens, amb notes de fruits secs, vainilla i roure*  
*torrat.*

**Mascaró 6€**  
*Brandy artesà del Penedès, elegant i especiat,*  
*amb aromes de cacau i fruita madura.*

**Cardenal Mendoza 8€**  
*Brandy clàssic de Jerez, càlid i rodó, amb tocs de*  
*panses, figues i vainilla.*

\*(refresco no  
incl.)