

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 €
------------------	--------

B O O C A

NEGRES

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 3,50 €

Tempranillo 100%

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

JULIÁN MADRUGA 24M - 28,50 €

Tempranillo 100%

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

JULIÁN MADRUGA 36M- 38,60 €

Tempranillo 100%

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

JULIÁN MADRUGA 36M- 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

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 3,10 €

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, 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

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.)