

## BLANCO / WHITE

<b>Cascarela</b>	<i>Rueda</i>	verdejo, viura	16,50 €
<b>Blanco Nieva</b>	<i>Rueda</i>	sauvignon blanc, verdejo	18,00 €
<b>El Perro Verde</b>	<i>Rueda</i>	verdejo	20,50 €
<b>2 Aromas</b>	<i>Rueda</i>	verdejo	19,00 €
<b>Sumarroca</b>	<i>Penedés</i>	macabeu, xarel·lo, parellada	17,00 €
<b>Temps de Flors</b>	<i>Penedés</i>	xarel·lo, muscat, Gewürztram	18,50 €
<b>Jean Leon 3055</b>	<i>Penedés</i>	chardonnay	23,00 €
<b>Pierola</b>	<i>Rioja</i>	tempranillo blanco	17,50 €
<b>La Maldita</b>	<i>Rioja</i>	garnacha blanca	18,00 €
<b>Taranis</b>	<i>Rias Baixas</i>	albariño	18,00 €
<b>Leirana</b>	<i>Rias Baixas</i>	albariño	27,00 €
<b>Godeval</b>	<i>Valdeorras</i>	godello	21,00 €
<b>Can Axartell (Eco)</b>	<i>Mallorca</i>	premsal, malvasia	21,00 €
<b>Merluzo Binifadet</b>	<i>Vino de mesa</i>	moscatel, malvasía, chardonnay	18,50 €
<b>Torrabenc</b>	<i>Baleares</i>	chardonnay, parellada, sauvignon, viogner	29,00 €
<b>Drouhin Chablis</b>	<i>Chablis</i>	chardonnay	34,00 €

## TINTO / RED

<b>Rioja Vega Crianza</b>	<i>Rioja</i>	tempranillo, garnacha	18,00 €
<b>El inquilino</b>	<i>Rioja</i>	tempranillo, graciano	18,50 €
<b>Tarón Crianza</b>	<i>Rioja</i>	tempranillo	19,00 €
<b>M. Riscal Reserva (Veg)</b>	<i>Rioja</i>	tempranillo	27,50 €
<b>Entrelobos Roble</b>	<i>Ribera D.</i>	tinto fino	19,00 €
<b>Momo Crianza</b>	<i>Ribera D.</i>	tinta del país	23,00 €
<b>Bitxarrako Roble</b>	<i>Ribera D.</i>	tempranillo	19,50 €
<b>Valduero Crianza</b>	<i>Ribera D.</i>	tinta del país	32,00 €
<b>Binifadet</b>	<i>Baleares</i>	merlot, syrah	23,50 €
<b>Sa Forana</b>	<i>Baleares</i>	sauvignon, merlot, ull de llebre, syrah	30,00 €
<b>David &amp; Goliat (Eco,Bio)</b>	<i>Utiel-Requena</i>	bobal	27,00 €
<b>Lasendal</b>	<i>Montsant</i>	garnacha, syrah	19,50 €
<b>Pétalos del Bierzo</b>	<i>Bierzo</i>	mencía	29,00 €
<b>Camins del Priorat</b>	<i>Priorat</i>	garnacha, cabernet sauvignon, merlot	32,00 €
<b>Lalama</b>	<i>Ribeira Sacra</i>	mencía, brancellao, garnacha tintorera	29,50 €
<b>Guy Amiot et Fils</b>	<i>Bourgogne</i>	pinot noir	34,00 €

## ROSADO / ROSÉ

<b>Synera</b>	<i>Catalunya</i>	garnacha, tempranillo	16,50 €
<b>Izadi Larrosa</b>	<i>Rioja</i>	tempranillo	19,00 €
<b>Can Axartell (Eco)</b>	<i>Mallorca</i>	pinot noir, syrah, merlot, callet	21,00 €
<b>Bobal Rosado</b>	<i>Utiel-Requena</i>	bobal	22,00 €
<b>Magali</b>	<i>C. Provence</i>	cinsault, garnacha	28,50 €



## CAVA & CHAMPAGNE

<b>F.Masía Oliveda Brut</b>	<i>Cava</i>	macabeu, parellada, xarel·lo	17,50 €
<b>Cygnus G. Rose Brut</b>	<i>Cava</i>	trepal, garnacha, pinot noir	19,50 €
<b>Juve&amp;Camps B/N Reserva</b>	<i>Cava</i>	xarel·lo, macabeu, parellada	32,00 €
<b>Lanson Black Label</b>	<i>Champagne</i>	pinot noir, meunier, chardonnay	60,00 €

## SANGRÍA

<b>Sangría Vino</b>	15,00 €
<b>Sangría Cava</b>	17,00 €

## VINOS DULCES /DESSERTS WINES

<b>Enrique Mendoza</b>	moscatel	4,50 €
<b>Don PX</b>	Pedro Ximénez	7,00 €

