


LA BOTIGA

RESTAURANT

		
VINOS BLANCOS		
Xic de Agustí Torelló Mata. 11,5%. Penedès . Xarel·lo. Vegano y ecológico. Perfume afrutado y floral.	3,30€	16,20€
DO CATALUNYA		
Gotim Blanco. 11,5%. Costers del Segre . Sauvignon Blanco. Equilibrado, fresco y limpio con notas de frutas exóticas.	4,10€	19,60€
Ca N'Estruc. 12,5%. Catalunya . Xarel·lo. Perfumado y cautivador con notas de flores y frutas exóticas.		20,70€
Ermita de Espiells coupage. 11,5%. Penedès . Macabeo. Seco y elegante con unas finas notas amargas.		20,90€
Pansa Blanca Raventós d'Alella. 12,5%. Alella . Pansa Blanca. Fresco y afrutado con final largo y persistente.		21,80€
Viña Esmeralda. 11,5%. Penedès . Gewürztraminer. Afrutado, delicado y seductor.		23,90€
Jean Leon 3055. 13%. Penedès . Chardonnay. Vegano y ecológico. Fresco, largo y elegante con notas de fruta tropical.		25,70€
OTRAS DO		
Vaya Pasada. 12,5%. Rueda . Verdejo. Aromas frescos de fruta tropical. Acidez perfecta.	3,80€	18,50€
Alba Martín. 12,5%. Rías Baixas . Albariño. Aromático, con notas de cítricos y flores. Limpio y cristalino.		23,00€
Marqués de Riscal. 13,5%. Rueda . Verdejo. Fresco y equilibrado con aromas de hierba fresca.		23,00€
VINOS ROSADOS		
Xic Rosado de Agustí Torelló Mata. 11,5%. Penedès . Trepat. Ecológico. Aporta elegancia, finura y frescura.	3,30€	16,20€
Torres de Casta. 13,5%. Catalunya . Garnacha negra. Sedoso y robusto, con final seco y afrutado.		18,50€



VINOS TINTOS

Marmellans. 14%. Catalunya. Garnacha negra. Suave y seco con aromas de frutas y flores.	3,90€	17,90€
Arienzo. 14%. Rioja. Tempranillo. Vino fresco y vibrante con agradable entrada en boca.	4,00€	18,25€

DO CATALUNYA

Raimat Abadia. 14%. Costers del Segre. Cabernet Sauvignon. Estructurado, largo y persistente con notas especiadas.		18,40€
Ca N'Estruc. 13,5%. Catalunya. Garnacha negra. Sedoso, con paladar fresco y aroma de frutas.		18,60€
Cabirol. 14,5%. Montsant. Garnacha negra. Seductor y con aromas de fruta madura. Crianza en botas de roble.		20,40€
Vinyarets. 14%. Penedès. Garnacha negra. Intenso, delicado y con carácter. Notas de cereza.		20,75€
Pissarres. 14,5%. Priorat. Garnacha negra. Vivo, alegre y vibrante. Intenso.	4,75€	23,20€
Gotes. 14%. Priorat. Garnacha negra. Vino de Alfredo Arribas. 91 puntos guía Parker. Refinado, seductor y con mucha fruta.		25,95€

OTRAS DO

22 pies. 14,5%. Rioja. Tempranillo. De estilo fresco y elegante. Doce meses de crianza en barricas de roble.		19,30€
Cantamañanas. 13,5%. Ribera del Duero. Tinta del País. Sedoso en boca, con entrada amable y gran carácter frutal.	4,20€	19,60€
Condado de Oriza Roble. 13,5%. Ribera del Duero. Tempranillo. Fresco y afrutado. Sabroso, amable y versátil.		21,45€
Marqués de Riscal Reserva. 14%. Rioja. Tempranillo. Porque lo clásico nunca pasa de moda.		28,00€

CAVAS

Cava de la casa. 11,5%. Penedès. Macabeo. Paso de boca franco y muy agradable.	3,90€	16,40€
Agustí Torelló Mata Brut Reserva. 11,5%. Penedès. Macabeo. Ecológico. Fresco y afrutado con final largo y amable.		22,90€
Agustí Torelló Mata Rosado. 11,5%. Penedès. Trepat. Ecológico con certificación vegana. Aromático y fresco con toques de fresas silvestres y cerezas.		24,40€
Familia Juvé & Camps Reserva. 12%. Penedès. Xarel·lo. Seductor, fresco, suave y sedoso.		26,20€