

# LA BOTIGA

RESTAURANT



## VINOS BLANCOS

<b>Xic de Agustí Torelló Mata.</b> 11,5%. <b>Penedès.</b> Xarel·lo.	3,30€	16,20€
Vegano y ecológico. Perfume afrutado y floral.		

## DO CATALUNYA

<b>Gotim Blanco.</b> 11,5%. <b>Costers del Segre.</b> Sauvignon Blanco.	4,10€	19,60€
Equilibrado, fresco y limpio con notas de frutas exóticas.		
<b>Ca N'Estruc.</b> 12,5%. <b>Catalunya.</b> Xarel·lo.		20,70€
Perfumado y cautivador con notas de flores y frutas exóticas.		
<b>Ermita de Espiells coupage.</b> 11,5%. <b>Penedès.</b> Macabeo.		20,90€
Seco y elegante con unas finas notas amargas.		
<b>Pansa Blanca Raventós d'Alella.</b> 12,5%. <b>Alella.</b> Pansa Blanca.		21,80€
Fresco y afrutado con final largo y persistente.		
<b>Viña Esmeralda.</b> 11,5%. <b>Penedès.</b> Gewürztraminer.		23,90€
Afrutado, delicado y seductor.		
<b>Jean Leon 3055.</b> 13%. <b>Penedès.</b> Chardonnay.		25,70€
Vegano y ecológico. Fresco, largo y elegante con notas de fruta tropical.		

## OTRAS DO

<b>Vaya Pasada.</b> 12,5%. <b>Rueda.</b> Verdejo.	3,80€	18,50€
Aromas frescos de fruta tropical. Acidez perfecta.		
<b>Alba Martín.</b> 12,5%. <b>Rías Baixas.</b> Albariño.		23,00€
Aromático, con notas de cítricos y flores. Limpio y cristalino.		
<b>Marqués de Riscal.</b> 13,5%. <b>Rueda.</b> Verdejo.		23,00€
Fresco y equilibrado con aromas de hierba fresca.		

## VINOS ROSADOS

<b>Xic Rosado de Agustí Torelló Mata.</b> 11,5%. <b>Penedès.</b> Trepat.	3,30€	16,20€
Ecológico. Aporta elegancia, finura y frescura.		
<b>Torres de Casta.</b> 13,5%. <b>Catalunya.</b> Garnacha negra.		18,50€
Sedoso y robusto, con final seco y afrutado.		



## VINOS TINTOS

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

## DO CATALUNYA

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

## OTRAS DO

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

## CAVAS

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