

LA BOTIGA

RESTAURANT

		
VINOS BLANCOS		
Xic de Agustí Torelló Mata. 11,5%. Penedès . Xarel·lo. Vegano y ecológico. Perfume afrutado y floral.	3,60€	18,10€
DOs DE CATALUNYA		
Gotim Blanco. 11,5%. Costers del Segre . Sauvignon Blanco. Equilibrado, fresco y limpio con notas de frutas exóticas.	4,50€	21,50€
Ca N'Estruc. 12,5%. Catalunya . Xarel·lo. Perfumado y cautivador con notas de flores y frutas exóticas.		22,80€
Ermita de Espiells coupage. 11,5%. Penedès . Macabeo. Seco y elegante con unas finas notas amargas.		22,90€
Pansa Blanca Raventós d'Alella. 12,5%. Alella . Pansa Blanca. Fresco y afrutado con final largo y persistente.		24,30€
Viña Esmeralda. 11,5%. Penedès . Gewürztraminer. Afrutado, delicado y seductor.		26,20€
Jean Leon 3055. 13%. Penedès . Chardonnay. Vegano y ecológico. Fresco, largo y elegante con notas de fruta tropical.		28,20€
Raimat Castell Chardonnay. 13%. Costers del Segre . 100% Chardonnay. Equilibrado, fresco y con aromas frutales.	4,75€	26,20€
OTRAS DOs		
Vaya Pasada. 12,5%. Rueda . Verdejo. Aromas frescos de fruta tropical. Acidez perfecta.	4,10€	20,30€
Pazo Das Bruxas. 12%. Rías Baixas . Albariño. Intenso, fresco y delicada acidez frutal.		24,00€
Marqués de Riscal. 13,5%. Rueda . Verdejo. Fresco y equilibrado con aromas de hierba fresca.		25,30€
VINOS ROSADOS		
Xic Rosado de Agustí Torelló Mata. 11,5%. Penedès . Trepat. Ecológico. Aporta elegancia, finura y frescura.	3,60€	18,10€
Torres de Casta. 13,5%. Catalunya . Garnacha negra. Sedoso y robusto, con final seco y afrutado.		20,30€
VINOS TINTOS		
Marmellans. 14%. Catalunya . Garnacha negra. Suave y seco con aromas de frutas y flores.	4,20€	19,60€
Arienzo. 14%. Rioja . Tempranillo. Vino fresco y vibrante con agradable entrada en boca.	4,40€	20,00€
DO CATALUNYA		
Raimat Abadia. 14%. Costers del Segre . Cabernet Sauvignon. Estructurado, largo y persistente con notas especiadas.		20,20€
Ca N'Estruc. 13,5%. Catalunya . Garnacha negra. Sedoso, con paladar fresco y aroma de frutas.		20,40€
Cabirol. 14,5%. Montsant . Garnacha negra. Seductor y con aromas de fruta madura. Crianza en botas de roble.		22,40€
Pissarres. 14,5%. Priorat . Garnacha negra. Vivo, alegre y vibrante. Intenso.	5,20€	25,50€
Gotes. 14%. Priorat . Garnacha negra. Vino de Alfredo Arribas. 91 puntos guía Parker. Refinado, seductor y con mucha fruta.		28,50€
OTRAS DO		
22 pies. 14,5%. Rioja . Tempranillo. De estilo fresco y elegante. Doce meses de crianza en barricas de roble.		21,20€
Cantamañanas. 13,5%. Ribera del Duero . Tinta del País. Sedoso en boca, con entrada amable y gran carácter frutal.	4,60€	21,50€
Condado de Oriza Roble. 13,5%. Ribera del Duero . Tempranillo. Fresco y afrutado. Sabroso, amable y versátil.		23,50€
Marqués de Riscal Reserva. 14%. Rioja . Tempranillo. Porque lo clásico nunca pasa de moda.		30,70€
CAVAS		
Cava de la casa. 11,5%. Penedès . Macabeo. Paso de boca franco y muy agradable.	4,20€	18,00€
Agustí Torelló Mata Brut Reserva. 11,5%. Penedès . Macabeo. Ecológico. Fresco y afrutado con final largo y amable.		25,10€
Agustí Torelló Mata Rosado. 11,5%. Penedès . Trepat. Ecológico con certificación vegana. Aromático y fresco con toques de fresas silvestres y cerezas.		26,80€
Familia Juvé & Camps Reserva. 12%. Penedès . Xarel·lo. Seductor, fresco, suave y sedoso.		28,80€