



ELS VINS ESCOLLITS PEL NOSTRE SOMMELIER

♦ *Manel Vidal*



L'ANTIC MOLÍ
Restaurant

EL VI ÉS COMPARTIR

“

Als qui collien tot l'or sota els pàmpols
Marià Manent

Amb inquietud i curiositat obrim l'ampolla.

Hi descobrim passió, sinceritat, naturalesa, tenacitat, cultura... Tota una experiència sensorial que crea moments únics i inoblidables, que a l'Antic Molí procurarem que visqueu amb plenitud i excel·lència a taula, de la mà del nostre sommelier, Manel Vidal.

“Els vins d'aquesta carta que estrenem el 2021 han estat curosament seleccionats pensant en oferir plaer”, afirma Vidal. Són extraordinaris en boca i nas; vins molt especials que demostren un treball fet amb molta estima i respecte per la terra i la vinya. A més, traspuen personalitat i palesen el seu origen i la feina d'artesà curós que porten al darrere.

La nova carta és una proposta de vins artesanals de petits productors, fets amb molta cura i estima, molt apamats. Són productors respectuosos amb

la terra i la vinya, i que fomenten l'economia circular recuperant varietats en perill d'extinció.

Perquè a l'Antic Molí ens agrada conèixer amb exhaustivitat el vi que oferim als nostres comensals. Ens agrada entendre-ho tot: conèixer qui el fa, el perquè i el com.

I també ens agrada explicar històries als nostres clients, i portar-los de viatge a llocs on no hagin estat abans. Volem que tastin coses noves, sobretot meravelles que tenim aquí a la vora, vins mediterranis, sense deixar de banda bones referències de l'Estat i internacionals.

Copa en mà, travessem la visió colorida i cristal·lina que ens ofereix el vi, on ballen les subtilitats de sabors i aromes que seguiran la dansa endins. Així, sols ens queda el “xin xin” del brindis, les copes que celebren la festa dels sentits.



ÍNDEX

D.O.Q PRIORAT

D.O.Q MONTSANT

D.O. PENEDÈS

D.O. CONCA DE BARBERÀ

D.O. PLA DE BAGES

D.O. ALELLA

D.O. EMPORDÀ

D.O. RUEDA

D.O. RIOJA

D.O NAVARRA

D.O. RÍAS BAIXAS

D.O. RIBEIRO

D.O. BIERZO

D.O RIBERA SACRA

I.G.P CASTILLA Y LEÓN

D.O RIBERA DEL DUERO

D.O VALENCIA

D.O. UTIEL REQUENA

D.O. JUMILLA

D.O VINOS DE MADRID

I.G.P VALDEJALÓN

D.O CAMPO DE BORJA

D.O ALICANTE

ESCUMOSOS ROSATS

ESCUMOSOS / ESPUMOSOS

CHAMPÁN / XAMPANY

VINS INTERNACIONALS



VINS BLANCS

RIALLA 2018 Garnatxa Blanca Celler Rialla (Batea, Terra Alta)	21,00 €
LO EBRE 2019 Samsó, Garnatxa (Blanc de negres) Vins De La Memoria (Villalba Dels Arcs, Terra alta)	29,50 €
IL·LUSIÓ Garnatxa Blanca Xavier Clua (Villalba Dels Arcs, Terra alta)	22,50 €
VERNATXA 2018 Garnatxa Blanca (6 mesos roure) Celler Frisach (Corbera d'Ebre, Terra Alta)	26,50 €
VINE 2018 Garnatxa Blanca, Macabeu (mesos roure) Estones De Mishima	24,50 €
LLAGRIMES DE TARDOR BLANC 2017 Garnatxa Blanca (8 mesos roure) Sant Josep Vins (Bot, Terra Alta)	23,00 €
A PART 2018 Garnatxa Blanca (6 mesos acàcia) Celler Tarrone (Batea, Terra Alta)	25,00 €
MASSALUCA 2019 Garnatxa, Macabeu Celler Massaluca (La Pobla De Massaluca, Terra Alta)	23,50 €

VILACLOSA 2019 23,50 €
Chardonnay (4 mesos roure)
La Botera (Batea, Terra alta)

LA BLANCA 2018 25,00 €
Garnatxa Blanca (Brisat 5mesos àmfora)
Vins Del Tros (Villalba Dels Arcs, Terra Alta)

AVI ARRUFÍ 2017 27,00 €
Garnatxa Blanca (8mesos roure)
Celler Piñol (Batea, Terra alta)

VINS ROSATS

BÀRBARA FORÉS ROSAT 2018 22,50 €
Garnatxa, Syrah, Samsó
Bàrbara Forés (Gandesa, Terra Alta)

VINS NEGRES

LA PILOSA 2017 25,50 €
Garnatxa peluda (12m foudre)
Herència Altes (Gandesa, Terra Alta)

LO MORENO 2018 26,00 €
Morenillo (8m àmfora)
Vins Del Tros (Villalba Dels Arcs, Terra Alta)

TEMPUS 2016 23,50 €
Garnatxa, Syrah, Samsó (12m roure)
Altavins (Batea, Terra Alta)

COMA D'EN POU DE BÀRBARA FORÉS 2017 DO 32,50 €
Garnatxa (12m roure)
Bàrbara Forés (Gandesa, Terra Alta)

LAFOU DE BATEA 2015	42,50 €
Garnatxa, Syrah, Cabernet Sauvignon (12m roure) Lafou celler (Batea, Terra Alta)	
LLÀGRIMES DE TARDOR CRIANÇA 2017	21,50 €
Garnatxa, Syrah, Samsó, Cabernet Sauvignon (12m roure) Sant Josep Vins (Bot, Terra Alta)	
CARIGNANG 2017	32,00 €
Samsó (12m roure) Jordi Miró (Corbera d'Ebre, Terra Alta)	
MUDEFER 2016	26,50 €
Samsó, Garnatxa peluda (10m roure) La Botera (Batea, Terra Alta)	
CA' VERNET 2016 DO TERRA ALTA	22,50 €
Cabernet franc, Cabernet Sauvignon (24m foudre) Bernaví (Vilalba del Arcs, Terra Alta)	
FINCA MORENILLO 2016	51,00 €
Morenillo (15m roure) Celler piñol (Batea, Terra Alta)	
MÚSIC DE CARRER 2018	26,50 €
Garnatxa (8m roure) Bielsa Ruana (Vilalba dels Arcs, Terra Alta)	

VINS BLANCS

LES BRUGUERES 2018 Garnaxa Blanca La Conreria D'scala Dei (Scala Dei, Priorat)	26,50 €
MASSIPA DE SCALA DEI 2017 Garnacha Blanca, Chenin Scala Dei (La Morera Del Montsant, Priorat)	47,00 €
ESCANYAVELLA Escanyavella Cal Batllet (Gratallops, Priorat)	40,00 €
LA SOLANA ALTA 2017 Garnatxa, Pedro Ximenez Mas Alta (La Vilella Alta, Priorat)	51,00 €
MURMURI 2020 Garnatxa Blanca, Macabeu (4 mesos roure) Mas Doix (Poboleda, Priorat)	33,00€

VINS ROSATS

PLA DELS ÀNGELS 2019 Garnatxa negra Celler Scala Dei (Scala Dei, Priorat)	33,00 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

VINS NEGRES

MARTINET BRU 2018	31,50 €
Syrah, Samsó, Garnatxa negra, Merlot, Cabernet Sauvignon Mas Martinet Viticultors (Falset, Priorat)	
ETERN 2016	51,50 €
Garnatxa, Samsó (12m roure) Ritme (La Vilella Alta, Priorat)	
CIRERETS 2018	45,00 €
Garnatxa, Samsó (12m roure) Mas Alta (La Vilella Alta, Priorat)	
CRUOR 2017	29,00 €
Garnatxa, Samsó (16m roure) Casa Gran Del Siurana (Gratallops, Priorat, Tarragona)	
CLOS MOGADOR 2017 VI DE FINCA	69,50 €
Garnatxa, Syrah, Cabernet Sauvignon, Samsó (14m roure) Clos Mogador (Gratallops, Priorat)	
FINCA DOFÍ 2016 DOQ PRIORAT	93,00 €
Garnatxa (18m roure) Álvaro Palacios (Gratallops, Priorat)	
FERRER BOBET VINYES VELLES 2016	43,50 €
Samsó, Garnatxa (15m roure) Ferrer Bobet (Falset, Priorat)	
SALANQUES 2017	41,00 €
Samsó, Garnatxa, Syrah (14m roure) Mas Doix (Poboleda, Priorat)	
DEMPEUS SELECCIO 2015	80,00 €
Samsó (18m roure) Celler Balmprat (Porrera, Priorat)	

LES AUBAGUETES 2017 300,00 €
Garnatxa, Samsó (14m roure)
Álvaro Palacios (Gratallops, Priorat, Tarragona)

L'ERMITA 2007 600,00 €
Garnatxa, Cabernet Sauvignon (18m roure)
Álvaro Palacios (Gratallops, Priorat, Tarragona)

MORLANDA 2016 35,00 €
Garnatxa, Samsó
Vitocultors Priorat (Bellmunt, Priorat)

 **D.O. MONTSANT** 

VINS BLANCS

GRANIT 2019 30,00 €
Garnatxa Blanca
Josep Grau Viticultor (Marçà, Tarragona)

DOSTERRAS BLANC 2019 33,50 €
Garnatxa Negra (Blanc de negres 12mroure)
Celler Dosterras (Marçà, Tarragona)

VINS ROSATS

STA. ROSA 2018 28,00€
Garnatxa Negra
DOS TERRAS (Marçà, Tarragona)

VINS NEGRES

ESTONES GS 2015 Garnatxa, Samsó Estones (Falset, Tarragona)	29,00 €
PERAJ HA'ABIB 2017 Garnatxa, Samsó, Cabernet Sauvignon Celler Capçanes (Capçanes, Priorat)	35,50 €
HUGO 2016 DO Garnatxa Portal Del Montsant (Masroig, Priorat)	53,00 €
VENUS LA UNIVERSAL Samsó, Garnatxa, Syrah Venus La Universal (Falset, Priorat)	42,00 €
RACÓ D'ATANS 2012 Carbernet Sauvignon, Merlot, Syrah Mas De Les Vinyes (Mas De Les Vinyes, Montsant)	24,00 €
COSTER D'EN FORNOS 2018 Samsó Estones (Falset, Tarragona)	55,00 €

VINS BLANCS

EÒLIC 2018 **24,00 €**
Sauvignon Blanc
Arid Vins (Vilafranca Del Penedès, Penedès)

CORA LOXAREL 2019 **22,00 €**
Moscatell d'Alexandria, Xarel·lo (ECO)
Loxarel (Vilobí del Penedès, Alt Penedès)

JEAN LEON VINYA GIGI 2016 VI DE FINCA **32,5€**
Chardonnay (ECO 6m roure)
Pago Jean Leon (Torrelavit, Alt Penedès)

L'OU COM BALLA 2018 **23,50 €**
Malvasía (4m ou de formigo)
Arind Vins (Vilafranca Del Penedès, Penedès)

CLOS DELS FÒSSILS 2019 **25,50 €**
Xarel·lo (6mesos roure)
Llopart (Ordal, Alt Penedès)

ELS PRESSEGUERS 2018 **26,50 €**
Xarel·lo
Enclòs De Peralba (Torrelavit, Alt Penedès)

VINS NEGRES

790 PECATS 2015 **27,00 €**
Garnatxa, Syrah (12m roure ECO)
Loxarel (Vilobí del Penedès, Alt Penedès)

ALBET Y NOYA SELECCIÓ 2015 **28,00 €**
Syrah (14m roure)
Albet y Noya (Subirats, Barcelona)

 D.O. CONCA DE BARBERÀ 

VINS BLANCS

CARLES ANDREU PARELLADA 22,00 €

Parellada

Celler Carles Andreu (Pira, Conca De Barberà)

VEGA AIXALÀ LA BAUMA 2019 23,50 €

Garnatxa blanca, Chardonnay (ECO)

Vega Aixalà (Vilanova De Prades, Conca De Barberà)

VINS NEGRES

PÓLVORA 28,50 €

Trepat

Vins de la Memòria ECO (Montblanc, Conca de Barberà)

 D.O. PLA DE BAGES 

VINS BLANCS

ABADAL PICAPOLL 22,50 €

Sauvignon blanc

Abadal (Sta. Maria de Horta de Avinyó)

VINS NEGRES

ABADAL MANDÓ 27,00 €

Mandó

Abadal (Sta. Maria de Horta de Avinyó)

ABADAL 3.9 VI DE FINCA 32,50 €

Cabernet Sauvignon, Syrah

Abadal (Sta. Maria de Horta de Avinyó)

 **D.O. ALELLA** 

VINS BLANCS

SARRIERA 2018

23,50 €

Pansa blanca

Raventós D'alella (Tiana, Maresme)

 **D.O. EMPORDÀ** 

VINS BLANCS

FINCA LA GARRIGA 2019

30,50 €

Garnatxa Blanca, Carinyena Blanca (6m acacia)

Peralada (Peralada, Empordà)

 **D.O. RUEDA** 

VINS BLANCS

MARQUES DE RISCAL 2020

24,50€

Verdejo (ECO)

Marques De Riscal (La Seca, Valladolid)

BELONDRADE Y LURTON 2018 DO RUEDA

41,50 €

Verdejo (ECO 10m roure)

Belondrade (La Seca, Valladolid)

VINS BLANCS

VIÑA TONDONIA RESERVA 2010 55,50 €
Viura , Malvasia (120m roure)
Bodegas Lopz Heredia (Haro, Rioja)

REMÍREZ DE GANUZA 2018 35,00 €
Viura, Malvasía, Garnatxa (12m roure)
Remírez De Ganuza (Samaniego, Álava)

VIÑA MONTY 2015 44,50 €
Viura Tempranillo, Blanco (16m roure)
Osborne (Navarrete, Rioja)

PLÁCET 2019 31,50 €
Viura (11m roure)
Palacios Remondo (Alfaro, Rioja)

VINS NEGRES

XR 2015 33,00 €
Tempranillo, Graciano (24m roure)
Marques Riscal (Elciego, Álava)

CASTILLO DE YGAY 2010 180,00 €
Tempranillo
Marques De Murieta (Logroño, La Rioja)

FINCAS DE GANUZA 2014 43,00 €
Tempranillo, Graciano, Viura (26m roure)
Bodeguas Remírez de Ganuza (Samaniego, Álava)

BIGA DE LUBERRI 2017 27,50 €
Tempranillo (12m roure)
Bodegas Luberri (Elciego, Álava)

 **D.O. RÍAS BAIXAS** 

VINS BLANCS

CASTEL DE FORNOS VIÑAS VIEJAS 2017	32,00 €
Albariño Bodegas Chavez (Ribadumia, Pontevedra)	
ENVIDIA COCHINA 2019	30,00 €
Albariño Eladio Piñeiro (Vilagarcia De Aurosa, Pontevedra)	
FINCA GARABELOS 2017	28,00 €
Albariño Finca Garabelos (O'rosal, Pontevedra)	

 **D.O. NAVARRA** 

VINS ROSATS

CHIVITE LAS FINCAS 2020	31,00 €
Garnatxa Negra Bodegas Chivite (Villatuerta, Navarra)	

 **D.O RIBEIRO** 

VINS BLANCS

CICLOHOME 2017 DO RIBEIRO	31,00 €
Godello Auténticos viñadores	

 **D.O BIERZO** 

VINS BLANCS

CASAR BLANCO BARRICA 2017	32,00 €
Godello (12m roure)	
Casar de burbia	

VINS NEGRES

PÉTALOS DEL BIERZO 2017	28,00 €
Mencia	
Descendientes de J.Palacios (Vilafranca de Bierzo, León)	

 **D.O RIBERA SACRA** 

VINS BLANCS

FINCA CUARTA	25,00 €
Godello	
Ruben Moure (Sober, Lugo)	

VINS NEGRES

FINCA CUARTA 2020	23,50 €
Mencia	
Ruben Moure (Sober, Lugo)	

 I.G.P. CASTILLA Y LEÓN 

VINS BLANCS

PRIETO PARIENTE VIOGNIER 2019

28,00 €

Viognier

Prieto Pariente (La Seca, Valladolid)

VINS NEGRES

LAS PROVINCIAS 2017

27,00 €

Tempranillo, Garnatxa negra (11m roure)

Bodegas Prieto Pariente (La Seca, Valladolid)

 D.O. RIBERA DEL DUERO 

VINS NEGRES

PSI 2017

35,00 €

Tinto Fino (18m roure)

Dominio De Pingus (Quintanilla De Onésimo, Valladolid)

FLOR DE PINGUS 2017

120,00 €

Tinto Fino (18m roure)

Dominio De Pingus (Quintanilla De Onésimo, Valladolid)

FIGUERO VIÑAS VIEJAS 2017

38,00 €

Tinto Fino (15m roure)

Bodegas Figuero (La Horra, Burgos)

AALTO 2017

42,00 €

Tinto Fino (16m roure)

Aalto Bodegas y Viñedos (Quintanilla De Arriba, Valladolid)

VEGA SICILIA ÚNICO 2009 398,00 €
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon
Vega Sicilia (Valbuena De Duero, Valladolid)

PINGUS 2016 890,00 €
Tinto Fino (23m roure)
Dominio de Pingus (Quintanilla De Onésimo, Valladolid)

 **D.O. VALENCIA** 

VINS NEGRES

PAROTET NEGRE 2015 25,00 €
Monastrell, Mandó (10m àmfora)
Celler Del Roure (Moixent, la Costera, València)

 **D.O. UTIEL REQUENA** 

VINS NEGRES

BASSUS 2017 DO UTIEL-REQUENA 32,00 €
Pinot Noir (10m roure)
Bodegas Hipanosuizas (El Pontón, València)

BOBOS FINCA LA BORRACHA 2018 34,00 €
Bobal (10m roure)
Bodegas Hipanosuizas (El Pontón, València)

 **D.O. JUMILLA** 

VINS NEGRES

LAS GRAVAS 2016 **38,00 €**
Monastrell, Garnatxa, Syrah (18m foudre)
Bodegas Casa Castillo (Jumilla, Murcia)

CLIO 2018 **47,00 €**
Monastrell, Cabernet Sauvignon (24m roure)
Bodegas El Nido (Jumilla, Murcia)

 **D.O VINOS DE MADRID** 

VINS NEGRES

LA MUJER CAÑÓN **70,00 €**
Garnatxa Negra (14m roure)
Uvas felices (Sierra de gredos, Madrid)

 **I.G.P VALDEJALÓN** 

VINS NEGRES

TELESCOPICO 2017 **29,00 €**
Carinyena
Bodegas Frontonio (Zambrano, Zaragoza)

 **D.O CAMPO DE BORJA** 

VINS NEGRES

FAGUS DE COTO DE HAYAS 2017

37,00 €

Garnatxa

Bodegas Aragonesas (Fuendejalón, Zaragoza)

 **D.O ALICANTE** 

VINS BLANCS

TARIMA HILL 2017

26,00 €

Chardonnay, Merseguera (6m roure)

Bodegas Volver (Alicant)

PREDEGAR 2016	30,50 €
Macabeu, Garnatxa negra (ECO)	
AT ROCA (Sant Sadurní d'Anoia, Alt Penedès, Barcelona)	
CARLES ANDREU ROSAT BRUT BARRICA	28,50 €
Trepat	
Carles Andreu (Pira, Conca De Barberà, Tarragona)	
MICROCOSMIC 2017	29,00 €
Pinot noir, Monastrell	
Llopart (Ordal, Alt Penedès)	
MOVIMENT 2020	27,00€
Morenillo (mètode ancestral)	
Celler Barbara Fores (Gandesa, Terra Alta)	
COLET GRAN CUVÉE ROSÉ 2016	25,50 €
Pinot noir, Merlot	
Colet (Sant Martí Sarroca, Barcelona)	
ROSA CUSINE 2016	32,50 €
Pinot noir (ECO)	
Caves Parés Baltà (Parc Del Penedès, Barcelona)	

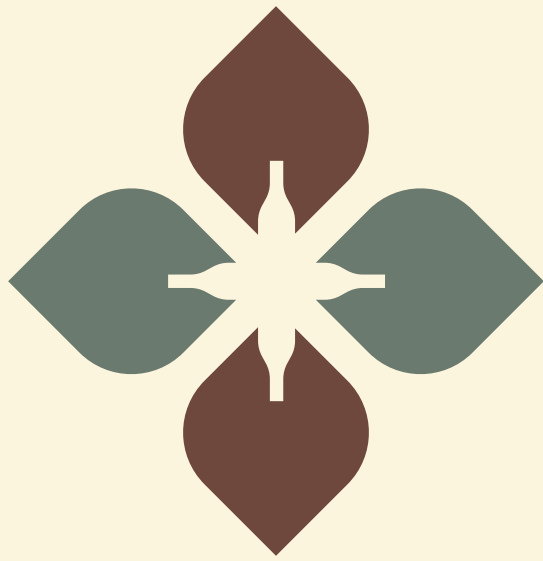
RAMON NADAL GIRÓ BRUT 2014 Xarel·lo, Parellada Caves Nadal (Torrelavit, Alt Penedès, Barcelona)	31,50 €
RASCARA BRUT NATURE 2015 Xarel·lo (Eco biodinàmic sense sulfits) Celler Bufadors (Sant Sadurní, Penedès)	46,50 €
CARLES ANDREU BRUT NATURE BARRICA 2016 Parellada, Macabeo, Chardonnay Carles Andreu (Pira, Conca De Barberà, Tarragona)	26,50 €
L'ORIGAN BRUT NATURE Xarel·lo, Macabeu; Parellada, Chardonnay Caves Titiana (Tiana, Maresme)	30,50 €
LAIETÀ BRUT NATURE 2016 Pansa blanca, Chardonnay, Pinot noir Alta Alella (Tiana, Maresme, Barcelona)	29,50 €
RECAREDO TERRERS BRUT NATURE 2017 Xarel·lo, Macabeu, Parellada (ECO) Recaredo (Sant Sadurní D'Anoia, Alt Penedès, Barcelona)	28,00 €
GRAMONA ARGENT BRUT 2014 Chardonnay Gramona (Sant Sadurní d'Anoia, Alt Penedès, Barcelona)	35,50 €

MASIA SEGLE XV BRUT NATURE 2011	31,00 €
Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay Rovellats (Sant Martí Sarroca, Alt Penedès, Barcelona)	
TURÓ D'EN MOTA DE RECAREDO BRUT NATURE 2006	98,00 €
Xarel·lo Recaredo (Sant Sadurní d'Anoia, Alt Penedès, Barcelona)	
AT ROCA BRUT 2018	23,50 €
Macabeu, Parellada, Xarel·lo (ECO) At Roca (Sant Sadurní d'Anoia, Alt Penedès, Barcelona)	
COLET EQUIPO NAVAZOS EXTRA BRUT 2017	29,50 €
Xarel·lo Colet (Sant Martí Sarroca, Barcelona)	
BLANCA CUSINE 2012	27,50 €
Chardonnay, Pinot noir Caves Parés Baltà (Parc Del Penedès, Barcelona)	
EX-VITE BRUT 2010	52,00 €
Xarel·lo, Macabeu Llopart (Ordal, Alt Penedès)	
CELLER BATLLE BRUT 2010	67,50 €
Macabeu, Xarel·lo Gramona (Sant Sadurní d'Anoia, Alt Penedès)	
TITIANA BRUT 2013	26,00 €
Pansa Blanca Titiana (Tiana, Barcelona)	
TEXTURES DE PEDRA 2013	36,00 €
Xarel·lo Vermell, Bastard negre, Sumoll Raventós i Blanc (Sant Sadurní D'anoia, Alt Penedès)	

POMMERY APANAGE BRUT Pinot noir, Chardonnay Pommery (Reims, France)	40,00 €
TATTINGER BRUT RESERVA Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier Tattingern (Reims, France)	45,00 €
LAURENT PERRIER ROSE CUVÉE BRUT Pinot Noir Laurent Perrier (Tours-Sur-Marne, France)	70,00 €
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Menier Bollinger (Reims,France)	53,50 €

BURDEOS

CHATEU GRAND VILLAGE Sauvignon Blanc Guinaudeau Vignerons (Buerdeos, França)	31,00 €
CHATEAU CROIX MOUTON Cabernet Sauvignon Jean Philippe Joneuix (Buerdeos, França)	43,00 €
CHATEAUNEUF DU PAPE CUVEÉ SPECIALE Garnatxa Negra Maison Tardieu-Laurent (Rhone)	83,00 €



SALUT!

