



## ELS VINS ESCOLLITS PEL NOSTRE SOMMELIER



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 TERRA ALTA

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. COSTERS DEL SEGRE

D.O. EMPORDÀ

D.O. RUEDA

D.O. RIOJA

D.O NAVARRA

D.O. RÍAS BAIXAS

D.O. RIBEIRO

D.O. BIERZO

VINS DE LA TERRA

I.G.P CASTILLA Y LEÓN

D.O RIBERA DEL DUERO

D.O VALENCIA

D.O. EL TERRERAZO

D.O. UTIEL REQUENA

D.O. JUMILLA

D.O VINOS DE MADRID

I.G.P VALDEJALÓN

D.O CAMPO DE BORJA

D.O TORO

ESCUMOSOS ROSATS

ESCUMOSOS / ESPUMOSOS

CHAMPÁN / XAMPANY

VINS INTERNACIONALS



VINS BLANCS

|   |                |
|---|----------------|
| <b>LO EBRE 2021</b><br>Samsó, Garnatxa (Blanc de negres)<br>Vins De La Memoria (Villalba Dels Arcs, Terra alta)   | <b>29,50 €</b> |
| <b>IL·LUSIÓ 2022</b><br>Garnatxa Blanca<br>Xavier Clua (Villalba Dels Arcs, Terra alta)                           | <b>26,00 €</b> |
| <b>VERNATXA 2022</b><br>Garnatxa Blanca (6 mesos roure)<br>Celler Frisach (Corbera d'Ebre, Terra Alta)            | <b>29,00 €</b> |
| <b>VINE 2020</b><br>Garnatxa Blanca, Macabeu (mesos roure)<br>Estones De Mishima                                  | <b>28,50 €</b> |
| <b>LLAGRIMES DE TARDOR BLANC 2020</b><br>Garnatxa Blanca (8 mesos roure)<br>Sant Josep Vins (Bot, Terra Alta)     | <b>27,00 €</b> |
| <b>MASSALUCA 2022</b><br>Garnatxa, Macabeu<br>Celler Massaluca (La Pobla De Massaluca, Terra Alta)                | <b>26,00 €</b> |
| <b>VILACLOSA 2019</b><br>Chardonnay (4 mesos roure)<br>La Botera (Batea, Terra alta)                              | <b>26,00 €</b> |
| <b>LA BLANCA 2021</b><br>Garnatxa Blanca (Brisat 5mesos àmfora)<br>Vins Del Tros (Villalba Dels Arcs, Terra Alta) | <b>28,00 €</b> |

**AVI ARRUFÍ 2021** 32,00 €  
**Garnatxa Blanca (8mesos roure)**  
Celler Piñol (Batea, Terra alta)

**SELECCIÓ GARNATXA BLANCA 2019** 36,50 €  
**Garnatxa Blanca (8m roure)**  
Altavins Viticultors (Batea, Terra Alta)

**LAQUARTA 27 2020** 27,00 €  
**Garnatxa Blanca**  
Sant Josep Vins (Bot, Terra Alta)

VINS ROSATS

**LOLA BEL 2022** 27,00 €  
**Garnatxa peluda [ECO]**  
Vinyes Del Convent (Horta de Sant Joan, Terra Alta)

VINS NEGRES

**LA PILOSA 2021** 31,00 €  
**Garnatxa peluda (12m foudre)**  
Herència Altes (Gandeses, Terra Alta)

**LO MORENO 2020** 28,00 €  
**Morenillo (8m àmfora)**  
Vins Del Tros (Villalba Dels Arcs, Terra Alta)

**TEMPUS 2019** 28,00 €  
**Garnatxa, Syrah, Samsó (12m roure)**  
Altavins (Batea, Terra Alta)

**COMA D'EN POU DE BÀRBARA FORÉS 2017** 38,00 €  
**Garnatxa (12m roure)**  
Bàrbara Forés (Gandeses, Terra Alta)

**LAFOU DE BATEA 2016** 46,00 €  
**Garnatxa, Syrah, Cabernet Sauvignon (12m roure)**  
Lafou celler (Batea, Terra Alta)

|   |                |
|---|----------------|
| <b>LLÀGRIMES DE TARDOR CRIANÇA 2018</b>   | <b>26,00 €</b> |
| Garnatxa, Syrah, Samsó, Cabernet Sauvignon (12m roure)<br>Sant Josep Vins (Bot, Terra Alta) |                |
| <b>CARIGNANG 2018</b>   | <b>35,00 €</b> |
| Samsó (12m roure)<br>Jordi Miró (Corbera d'Ebre, Terra Alta)                                |                |
| <b>MUDEFER 2016</b>   | <b>26,50 €</b> |
| Samsó, Garnatxa peluda (10m roure)<br>La Botera (Batea, Terra Alta)                         |                |
| <b>CA'VERNET 2016</b>   | <b>22,50 €</b> |
| Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon<br>Bernaví (Villalba dels Arcs, Terra Alta)              |                |
| <b>FINCA MORENILLO 2016</b>   | <b>51,00 €</b> |
| Morenillo (15m roure)<br>Celler piñol (Batea, Terra Alta)                                   |                |
| <b>MÚSIC DE CARRER 2020</b>   | <b>28,50 €</b> |
| Garnatxa (8m roure)<br>Bielsa Ruana (Villalba dels Arcs, Terra Alta)                        |                |
| <b>SELECCIÓ CARINYENA 2018</b>  | <b>36,50 €</b> |
| Carinyena (12m roure i 12m amfora)<br>Altavins Viticultors (Batea, Terra Alta)              |                |
| <b>VILA-CLOSA 2018</b>  | <b>26,50 €</b> |
| Garnatxa peluda (12m foudre)<br>Sal La Botera (Batea, Terra Alta)                           |                |
| <b>L'ESTACIÓ 2016</b>   | <b>34,50 €</b> |
| Cabernet sauvignon<br>Sant Josep Vins (Bot, Terra Alta)                                     |                |



**LA PEDRISA 2016** 48,00 €  
**Carinyena (8m roure)**  
Celler Edetària (Gandesa, Terra Alta)

**LA PERSONAL 2018** 48,00 €  
**Garnatxa peluda**  
Celler Edetària (Gandesa, Terra Alta)

 **D.O.Q. PRIORAT** 

VINS BLANCS

**LES BRUGUERES 2021** 29,00 €  
**Garnatxa Blanca**  
La Conreria D'scala Dei (Scala Dei, Priorat)

**MASSIPA DE SCALA DEI 2019** 58,00 €  
**Garnatxa Blanca, Chenin**  
Scala Dei (La Morera Del Montsant, Priorat)

**LA SOLANA ALTA 2017** 60,00 €  
**Garnatxa, Pedro Ximenez**  
Mas Alta (La Vilella Alta, Priorat)

**MURMURI 2021** 36,00 €  
**Garnatxa Blanca, Macabeu (4 mesos roure)**  
Mas Doix (Poboleda, Priorat)

**FONT DE LA FIGUERA 2019** 42,50 €  
**Viognier, garnatxa blanca, chenin blanc (6m roure)**  
Clos Figueras (Gratallops, Priorat)

VINS ROSATS

**PLA DELS ÀNGELS 2021** 36,50 €  
**Garnatxa negra**  
Celler Scala Dei (Scala Dei, Priorat)

## VINS NEGRES

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>MARTINET BRU 2021</b>   | <b>35,00 €</b>  |
| Syrah, Samsó, Garnatxa negra, Merlot, Cabernet Sauvignon<br>Mas Martinet Viticultors (Falset, Priorat) |                 |
| <b>ETERN 2016</b>  | <b>55,00 €</b>  |
| Garnatxa, Samsó (12m roure)<br>Ritme (La Vilella Alta, Priorat)  |                 |
| <b>CIRERETS 2019</b>   | <b>50,00 €</b>  |
| Garnatxa, Samsó (12m roure)<br>Mas Alta (La Vilella Alta, Priorat)                                     |                 |
| <b>CRUOR 2018</b>  | <b>32,00 €</b>  |
| Garnatxa, Samsó (16m roure)<br>Casa Gran Del Siurana (Gratallops, Priorat, Tarragona)                  |                 |
| <b>CLOS MOGADOR VI DE FINCA 2017/ 2018/ 2020</b>   | <b>85,00 €</b>  |
| Garnatxa, Syrah, Cabernet Sauvignon, Samsó (14m roure)<br>Clos Mogador (Gratallops, Priorat)           |                 |
| <b>FINCA DOFÍ 2016</b>   | <b>130,00 €</b> |
| Garnatxa (18m roure)<br>Álvaro Palacios (Gratallops, Priorat)  |                 |
| <b>FINCA DOFÍ 2017</b>   | <b>120,00 €</b> |
| Garnatxa (18m roure)<br>Álvaro Palacios (Gratallops, Priorat)  |                 |
| <b>FINCA DOFÍ 2018</b>   | <b>110,00 €</b> |
| Garnatxa (18m roure)<br>Álvaro Palacios (Gratallops, Priorat)  |                 |
| <b>FERRER BOBET VINYES VELLES 2018</b>   | <b>49,00 €</b>  |
| Samsó, Garnatxa (15m roure)<br>Ferrer Bobet (Falset, Priorat)  |                 |



|  |                  |
|--|------------------|
| <b>SALANQUES 2019</b>  | <b>47,00 €</b>   |
| <b>Samsó, Garnatxa, Syrah (14m roure)</b>                                |                  |
| Mas Doix (Poboleda, Priorat)   |                  |
| <b>DEMPEUS SELECCIO 2015</b>   | <b>80,00 €</b>   |
| <b>Samsó (18m roure)</b>   |                  |
| Celler Balmprat (Porrera, Priorat)                                       |                  |
| <b>LES AUBAGUETES 2017 / 2020</b>  | <b>370,00 €</b>  |
| <b>Garnatxa, Samsó (14m roure)</b>                                       |                  |
| Álvaro Palacios (Gratallops, Priorat, Tarragona)                         |                  |
| <b>L'ERMITA 2007</b>   | <b>1200,00 €</b> |
| <b>Garnatxa, Cabernet Sauvignon (18m roure)</b>                          |                  |
| Álvaro Palacios (Gratallops, Priorat, Tarragona)                         |                  |
| <b>PEDRABONA 2020</b>  | <b>35,50 €</b>   |
| <b>Garnatxa negra, carinyena (14m roure i foudre)</b>                    |                  |
| Josep Grau Viticultos (Gratallops, Priorat)                              |                  |
| <b>CLOS FIGUERES 2017</b>  | <b>70,00 €</b>   |
| <b>Cabernet sauvignon, garnatxa negra, monastrell, syrah (14m roure)</b> |                  |
| Clos Figueras (Gratallops, Priorat)                                      |                  |
| <b>MARLA 2019</b>  | <b>50,00 €</b>   |
| <b>Carinyena</b>   |                  |
| Celler Sandra Doix (Poboleda, Priorat)                                   |                  |
| <b>MARLA CARINYENES DESDE 1902 2019</b>                                  | <b>135,00 €</b>  |
| <b>Carinyena</b>   |                  |
| Celler Sandra Doix (Poboleda, Priorat)                                   |                  |
| <b>CIMS DE PORRERA 2014</b>  | <b>64,00 €</b>   |
| <b>Carinyena</b>   |                  |
| Cims de Porrera (Porrera, Priorat)                                       |                  |

**CIMS TROSSET ADOLF 2004** 120,00 €  
**Carinyena**  
Cims de Porrera (Porrera, Priorat)

**PASTELERO 2006** 120,00 €  
**Carinyena**  
Cims de Porrera (Porrera, Priorat)

**GRAN CRUOR 2014** 47,50 €  
**Syrah (16m roure)**  
Celler Casa Gran Del Siurana (Bellmunt, Priorat)

**GRAN CRUOR 2014** 47,50 €  
**Carinyena (16m roure)**  
Celler Casa Gran Del Siurana (Bellmunt, Priorat)

 **D.O. MONTSANT** 

VINS BLANCS

**GRANIT 2022** 36,00 €  
**Garnatxa Blanca**  
Josep Grau Viticultor (Marçà, Tarragona)

**DOSTERRAS BLANC 2020** 43,00 €  
**Garnatxa Negra (Blanc de negres 12mroure)**  
Celler Dosterras (Marçà, Tarragona)

**BRUNUS 2021** 32,00 €  
**Garnatxa Blanca**  
Portal del Montsant (Marça, Falset)

VINS ROSATS

**STA. ROSA** 31,00€  
**Garnatxa Negra**  
DOS TERRAS (Marçà, Tarragona)

## VINS NEGRES

|   |         |
|---|---------|
| <b>ESTONES GS 2017</b><br>Garnatxa, Samsó<br>Estones (Falset, Tarragona)                                      | 33,00 € |
| <b>PERAJ HA'ABIB 2019/ 2021</b><br>Garnatxa, Samsó, Cabernet Sauvignon<br>Celler Capçanes (Capçanes, Priorat) | 38,00 € |
| <b>HUGO 2016</b><br>Garnatxa<br>Portal Del Montsant (Masroig, Priorat)  | 53,00 € |
| <b>VENUS LA UNIVERSAL 2017</b><br>Samsó, Garnatxa, Syrah<br>Venus La Universal (Falset, Priorat)              | 45,00 € |
| <b>COSTER D'EN FORNOS 2018</b><br>Samsó<br>Estones (Falset, Tarragona)  | 55,00 € |



## VINS BLANCS

|   |         |
|---|---------|
| <b>EÒLIC 2018/ 2021</b><br>Sauvignon Blanc<br>Arid Vins (Vilafranca Del Penedès, Penedès)                                   | 28,00 € |
| <b>CORA LOXAREL 2022</b><br>Moscatell d'Alexandria, Xarel·lo (ECO)<br>Loxarel (Vilobí del Penedès, Alt Penedès)             | 26,00 € |
| <b>JEAN LEON VINYA GIGI VI DE FINCA 2016/ 2018</b><br>Chardonnay (ECO 6m roure)<br>Pago Jean Leon (Torrelavit, Alt Penedès) | 35,00 € |

|  |                |
|--|----------------|
| <b>CLOS DELS FÒSSILS 2019/ 2021</b>  | <b>30,00 €</b> |
| <b>Xarel·lo (6mesos roure)</b><br>Llopart (Ordal, Alt Penedès)                                 |                |
| <b>ELS PRESSEGUERS 2019</b>  | <b>31,00 €</b> |
| <b>Xarel·lo</b><br>Enclòs De Peralba (Torrelavit, Alt Penedès)                                 |                |
| <b>MARGER 2020</b>   | <b>27,50 €</b> |
| <b>Macabeu, xarel·lo (5m roure)[ECO]</b><br>Bodegues Sumarroca (Sant Sadurni d'Anoia, Penedès) |                |
| <b>XAREL·LO LOXAREL 2020</b>   | <b>27,50 €</b> |
| <b>Xarel·lo (5m amfora) [ECO]</b><br>Loxarel (Vilobí Del Penedès, Penedès)                     |                |
| <b>CANTALLOPS 2018/ 2019</b>   | <b>29,50 €</b> |
| <b>Xarel·lo [ECO]</b><br>AT Roca (Sant Sadurni d'Anoia, Penedès)                               |                |

 **D.O. CONCA DE BARBERÀ** 

VINS BLANCS

|  |                |
|--|----------------|
| <b>CARLES ANDREU PARELLADA 2018/ 2019</b>  | <b>25,00 €</b> |
| <b>Parellada</b><br>Celler Carles Andreu (Pira, Conca De Barberà)                              |                |
| <b>VEGA AIXALÀ LA BAUMA 2019</b>   | <b>25,00 €</b> |
| <b>Garnatxa blanca, Chardonnay (ECO)</b><br>Vega Aixalà (Vilanova De Prades, Conca De Barberà) |                |

VINS NEGRES

|   |                |
|---|----------------|
| <b>PÓLVORA 2018</b>   | <b>28,50 €</b> |
| <b>Trepat</b><br>Vins de la Memòria ECO (Montblanc, Conca de Barberà) |                |

**JULIETA 2021/ 2022**

**34,50 €**

**Trepat**

Celler Mas Foraster (Montblanc, Conca de Barberà)

 **D.O. PLA DE BAGES** 

VINS BLANCS

**ABADAL PICAPOLL 2019**

**25,00 €**

**Sauvignon blanc**

Abadal (Sta. Maria de Horta de Avinyó)

VINS NEGRES

**ABADAL MANDÓ 2017**

**27,00 €**

**Mandó**

Abadal (Sta. Maria de Horta de Avinyó)

**ABADAL 3.9 VI DE FINCA 2018**

**34,00 €**

**Cabernet Sauvignon, Syrah**

Abadal (Sta. Maria de Horta de Avinyó)

 **D.O. ALELLA** 

VINS BLANCS

**SARRIERA 2018**

**26,00 €**

**Pansa blanca**

Raventós D'alella (Tiana, Maresme)

 **D.O. EMPORDÀ** 

VINS BLANCS

|   |                |
|---|----------------|
| <b>FINCA LA GARRIGA 2019</b><br>Garnatxa Blanca, Carinyena Blanca (6m acacia)<br>Peralada (Peralada, Empordà) | <b>30,50 €</b> |
|---|----------------|

VINS NEGRES

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>AIRES DE GARBET 2016</b><br>Garnatxa negra (15m roure)<br>Peralada (Peralada, Girona) | <b>50,00 €</b>  |
| <b>FINCA GARBET 2016</b><br>Syrah (15m roure)<br>Peralada (Peralada, Girona)             | <b>120,00 €</b> |
| <b>FINCA LA GARRIGA 2016</b><br>Carinyena (16m roure)<br>Peralada (Peralada, Empordà)    | <b>36,00 €</b>  |

 **D.O. COSTERS DEL SEGRE** 

VINS BLANCS

|   |                |
|---|----------------|
| <b>CÉRVOLES 2019</b><br>Macabeu, Chardonnay (8m roure i foudre) [ECO]<br>Cérvoles Celler (La Pobla de Cérvoles, Lleida) | <b>33,50 €</b> |
|---|----------------|

VINS NEGRES

|  |                |
|--|----------------|
| <b>CÉRVOLES 2018</b><br>Garnatxa negra, ull de llebre, syrah, carbernet sauvignon (12m roure)<br>[ECO]<br>Cérvoles Celler (La Pobla de Cérvoles, Lleida) | <b>33,50 €</b> |
|--|----------------|



 **D.O. RUEDA** 

VINS BLANCS

**MARQUES DE RISCAL 2021/ 2022** 27,00€

**Verdejo (ECO)**

Marques De Riscal (La Seca, Valladolid)

**BELONDRADE Y LURTON 2020** 55,00 €

**Verdejo (ECO 10m roure)**

Belondrade (La Seca, Valladolid)

 **D.O.C. RIOJA** 

VINS BLANCS

**REMÍREZ DE GANUZA 2018/ 2019** 40,00 €

**Viura, Malvasía, Garnatxa (12m roure)**

Remírez De Ganuza (Samaniego, Álava)

**VIÑA MONTY 2016** 48,00 €

**Viura Tempranillo, Blanco (16m roure)**

Osborne (Navarrete, Rioja)

**PLÁCET 2019** 31,50 €

**Viura (11m roure)**

Palacios Remondo (Alfaro, Rioja)

**SUAÑE 2017** 41,00 €

**Viura, sauvignon blanc (12m roure)**

Alonso Pedrajo (Haro, Rioja)

VINS ROSATS

**SUAÑE 2018** 42,50 €

**Garnatxa negra, viura, sauvignon blanc (12m roure)**

Alonso Pedrajo (Haro, Rioja)

## VINS NEGRES

**CASTILLO DE YGAY 2010** 280,00 €

**Tempranillo**

Marques De Murieta (Logroño, La Rioja)

**FINCAS DE GANUZA 2015** 46,00 €

**Tempranillo, Graciano, Viura (26m roure)**

Bodeguas Remírez de Ganuza (Samaniego, Álava)

## ❖ D.O. RÍAS BAIXAS ❖

## VINS BLANCS

**ENVIDIA COCHINA 2021** 37,00 €

**Albariño**

Eladio Piñeiro (Vilagarcia De Aurosa, Pontevedra)

**LA COMTESSE 2017** 70,00 €

**Albariño**

Pazo Barrantes (Ribadumia,Pontevedra)

**PAZO BARRANTES 2019** 58,00 €

**Albariño**

Pazo Barrantes (Ribadumia,Pontevedra)

**FRORE DE CARME 2016** 47,00 €

**Albariño**

Celler Eladio Piñeiro (Vilagrancia de Aurosa, Rías Baixas)

 **D.O. NAVARRA** 

VINS ROSATS

|  |                |
|--|----------------|
| <b>CHIVITE LAS FINCAS 2020/ 2021</b>   | <b>35,00 €</b> |
| <b>Garnatxa Negra</b>                  |                |
| Bodegas Chivite (Villatuerta, Navarra) |                |

 **D.O RIBEIRO** 

VINS BLANCS

|                       |                |
|-----------------------|----------------|
| <b>CICLOHOME 2020</b> | <b>35,00 €</b> |
| <b>Godello</b>        |                |
| Auténticos viñadores  |                |

|  |                |
|--|----------------|
| <b>O GRAN MEIN 2019</b>  | <b>42,00 €</b> |
| <b>Treixadura, albariño, godello, torrontes, loureira caiño blanco, lado</b> |                |
| Emilio Rojo (Leiro, Ourense)   |                |

|  |                |
|--|----------------|
| <b>EMILIO ROJO 2018</b>                                      | <b>95,00 €</b> |
| <b>Treixadura, lado, torrontés, godello, caiño, albariño</b> |                |
| Emilio Rojo (Rua de Rei de Viana, Ribeiro)                   |                |

 **D.O BIERZO** 

VINS BLANCS

|  |                |
|--|----------------|
| <b>CASAR BLANCO BARRICA 2017/ 2019</b> | <b>32,00 €</b> |
| <b>Godello (12m roure)</b>             |                |
| Casar de burbia                        |                |

VINS NEGRES

|  |                |
|--|----------------|
| <b>CHUZOS DE PUNTA 2020</b>            | <b>35,00 €</b> |
| <b>Mencia (6m roure)</b>               |                |
| Autenticos Viñadores (Cacabelos, León) |                |

**EL TESÓN 2015** 51,50 €  
**Mencia, pinot noir (14m roure)**  
Camino Del Norte (Cacabelos, León)

**LAS LAMAS 2020** 135,00 €  
**Mencia (14m roure)**  
Descendientes de Palacios (Corullón, León)

 **VINS DE LA TERRA** 

VINS BLANCS

**ARTIFICE MANITO PERERA 2018** 35,00 €  
**Listan Blanco**  
Borja Perez Viticultor (La Guancha, Mallorca)

VINS NEGRES

**TANCA ELS ULLS 2021** 23,50 €  
**Garnatxa negra [ECO]**  
Francesc Boronat fernandez (Nulles, Tarragona)

 **I.G.P. CASTILLA Y LEÓN** 

VINS BLANCS

**PRIETO PARIENTE VIOGNIER 2019/ 2020** 30,00 €  
**Viognier**  
Prieto Pariente (La Seca, Valladolid)

VINS NEGRES

**LAS PROVINCIAS 2018** 30,00 €  
**Tempranillo, Garnatxa negra (11m roure)**  
Bodegas Prieto Pariente (La Seca, Valladolid)

 **D.O. RIBERA DEL DUERO** 

VINS NEGRES

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>PSI 2017</b>   | <b>60,00 €</b>   |
| <b>Tinto Fino (18m roure)</b><br>Dominio De Pingus (Quintanilla De Onésimo, Valladolid)                     |                  |
| <b>FLOR DE PINGUS 2017</b>  | <b>120,00 €</b>  |
| <b>Tinto Fino (18m roure)</b><br>Dominio De Pingus (Quintanilla De Onésimo, Valladolid)                     |                  |
| <b>FIGUERO VIÑAS VIEJAS 2018/ 2019</b>  | <b>42,00 €</b>   |
| <b>Tinto Fino (15m roure)</b><br>Bodegas Figuero (La Horra, Burgos)   |                  |
| <b>AALTO 2020</b>   | <b>48,00 €</b>   |
| <b>Tinto Fino (16m roure)</b><br>Aalto Bodegas y Viñedos (Quintanilla De Arriba, Valladolid)                |                  |
| <b>VEGA SICILIA ÚNICO 2009</b>  | <b>550,00 €</b>  |
| <b>Tinto Fino, Cabernet Sauvignon</b><br>Vega Sicilia (Valbuena De Duero, Valladolid)                       |                  |
| <b>PINGUS 2016/ 2017</b>  | <b>1100,00 €</b> |
| <b>Tinto Fino (23m roure)</b><br>Dominio de Pingus (Quintanilla De Onésimo, Valladolid)                     |                  |
| <b>TOMÁS POSTIGO 3ER AÑO 2019</b>   | <b>50,00 €</b>   |
| <b>Tinto fino, cabertnet sauvignon, merlot, malbec (12m roure)</b><br>Postigo Vergel (Peñafiel, Valladolid) |                  |
| <b>BARRUECO 2018</b>  | <b>42,50 €</b>   |
| <b>Tinta Fina (15m roure)</b><br>Bodegas Pagos Anguix (Anguix, Burgos)                                      |                  |
| <b>TRESMANO 2018</b>  | <b>45,00 €</b>   |
| <b>Tinta fina (16m roure)</b><br>Bodegas Lagar de Proventus (Peñafiel, Valladolid)                          |                  |

 **D.O. VALENCIA** 

VINS NEGRES

**PAROTET NEGRE 2015** **30,00 €**  
**Monastrell, Mandó (10m àmfora)**  
Celler Del Roure (Moixent, la Costera, València)

**SENSAL 2020** **33,50 €**  
**Bonicaire, Garnatxa negra (10m roure)**  
Javi Revert (La Font De la Figuera, Valencia)

 **D.O. UTIEL REQUENA** 

VINS NEGRES

**BASSUS 2017** **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. EL TERRERAZO** 

VINS NEGRES

**QUINCHA CORRAL VINO DE PAGO 2016** 70,00 €

**Bobal (18m roure) [ECO]**

Bodegas Mustiguillo (Utiel, Valencia)

**QUINCHA CORRAL VINO DE PAGO MAGNUM 2012** 150,00 €

**Bobal (18m roure) [ECO]**

Bodegas Mustiguillo (Utiel, Valencia)

 **D.O. JUMILLA** 

VINS NEGRES

**LAS GRAVAS 2016** 42,00 €

**Monastrell, Garnatxa, Syrah (18m foudre)**

Bodegas Casa Castillo (Jumilla, Murcia)

**CLIO 2019** 55,00 €

**Monastrell, Cabernet Sauvignon (24m roure)**

Bodegas El Nido (Jumilla, Murcia)

 **D.O VINOS DE MADRID** 

VINS NEGRES

**LA MUJER CAÑÓN 2018** 75,00 €

**Garnatxa Negra (14m roure)**

Uvas felices (Sierra de gredos, Madrid)

 I.G.P VALDEJALÓN 

VINS BLANCS

**EL JARDIN DE LAS IGUALES 2016**

**220,00 €**

**Macabeu**

Bodegas Frontonio (Zambrano, Zaragoza)

VINS NEGRES

**PSICODÉLICO 2019**

**49,00 €**

**Garnatxa negra, Cribatinaja, provechón**

Bodegas Frontonio (Zambrano, Zaragoza)

 D.O CAMPO DE BORJA 

VINS NEGRES

**FAGUS DE COTO DE HAYAS 2018**

**37,00 €**

**Garnatxa**

Bodegas Aragonesas (Fuendejalón, Zaragoza)

 D.O TORO 

VINS NEGRES

**PINTIA 2017**

**70,00 €**

**Tinta toro (13m roure)**

Tempos Vega Sicilia (San Roman de Hornija, Valladolid)

**NUMANTHIA 2016**

**52,00 €**

**Tinta toro**

Bodegas Numanthia (Valdefinjas, Zamora)

|  |                |
|--|----------------|
| <b>PREDEGAR 2016</b>   | <b>32,00 €</b> |
| <b>Macabeu, Garnatxa negra (ECO)</b><br>AT ROCA (Sant Sadurní d'Anoia, Alt Penedès, Barcelona) |                |
| <b>CARLES ANDREU ROSAT BRUT BARRICA 2019/ 2020</b>   | <b>30,00 €</b> |
| <b>Trepat</b><br>Carles Andreu (Pira, Conca De Barberà, Tarragona)                             |                |
| <b>MICROCOSMIC 2019</b>  | <b>31,00 €</b> |
| <b>Pinot noir, Monastrell</b><br>Llopart (Ordal, Alt Penedès)                                  |                |
| <b>COLET GRAN CUVÉE ROSÉ 2016</b>  | <b>33,00 €</b> |
| <b>Pinot noir, Merlot</b><br>Colet (Sant Martí Sarroca, Barcelona)                             |                |
| <b>ROSA CUISINE 2016</b>   | <b>35,00 €</b> |
| <b>Pinot noir (ECO)</b><br>Caves Parés Baltà (Parc Del Penedès, Barcelona)                     |                |

✦ ESCUMOSOS ✦

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>RAMON NADAL GIRÓ BRUT 2014</b><br><b>Xarel·lo, Parellada</b><br>Caves Nadal (Torrelavit, Alt Penedès, Barcelona)                                 | <b>35,00 €</b>  |
| <b>RASCARA BRUT NATURE 2015</b><br><b>Xarel·lo (Eco biodinàmic sense sulfits)</b><br>Celler Bufadors (Sant Sadurní, Penedès)                        | <b>46,50 €</b>  |
| <b>L'ORIGAN BRUT NATURE EDICIÓ 12</b><br><b>Xarel·lo, Macabeu; Parellada, Chardonnay</b><br>Caves Titiana (Tiana, Maresme)                          | <b>33,00 €</b>  |
| <b>LAIETÀ BRUT NATURE 2017</b><br><b>Pansa blanca, Chardonnay, Pinot noir</b><br>Alta Alella (Tiana, Maresme, Barcelona)                            | <b>32,00 €</b>  |
| <b>GRAMONA ARGENT BRUT 2017</b><br><b>Chardonnay</b><br>Gramona (Sant Sadurní d'Anoia, Alt Penedès, Barcelona)                                      | <b>43,00 €</b>  |
| <b>MASIA SEGLE XV BRUT NATURE 2011</b><br><b>Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay</b><br>Rovellats (Sant Martí Sarroca, Alt Penedès, Barcelona) | <b>35,00 €</b>  |
| <b>TURÓ D'EN MOTA DE RECAREDO BRUT NATURE 2007</b><br><b>Xarel·lo</b><br>Recaredo (Sant Sadurní d'Anoia, Alt Penedès, Barcelona)                    | <b>110,00 €</b> |
| <b>CAMÍ DELS XOPS 2021</b><br><b>Macabeo, Xarel·lo (ECO) m. ancestral</b><br>Anima Mundi (Sant Sadurní d'Anoia, Alt Penedès, Barcelona)             | <b>20,50 €</b>  |
| <b>COLET EQUIPO NAVAZOS EXTRA BRUT 2015/ 2017</b><br><b>Xarel·lo</b><br>Colet (Sant Martí Sarroca, Barcelona)                                       | <b>50,00 €</b>  |

|   |                |
|---|----------------|
| <b>BLANCA CUSINE 2013</b>                             | <b>34,00 €</b> |
| <b>Chardonnay, Pinot noir</b>                         |                |
| Caves Parés Baltà (Parc Del Penedès, Barcelona)       |                |
| <b>EX-VITE BRUT 2011/ 2012</b>                        | <b>60,00 €</b> |
| <b>Xarel·lo, Macabeu</b>                              |                |
| Llopart (Ordal, Alt Penedès)                          |                |
| <b>CELLER BATLLE BRUT 2011</b>                        | <b>72,00 €</b> |
| <b>Macabeu, Xarel·lo</b>                              |                |
| Gramona (Sant Sadurní d'Anoia, Alt Penedès)           |                |
| <b>TITIANA BRUT 2013</b>                              | <b>33,00 €</b> |
| <b>Pansa Blanca</b>                                   |                |
| Titiana (Tiana, Barcelona)                            |                |
| <b>TEXTURES DE PEDRA 2013</b>                         | <b>36,00 €</b> |
| <b>Xarel·lo Vermell, Bastard negre, Sumoll</b>        |                |
| Raventós i Blanc (Sant Sadurní D'anoia, Alt Penedès)  |                |
| <b>NURIA CLAVEROL HOMENATGE 2014</b>                  | <b>53,50 €</b> |
| <b>Xarel·lo</b>                                       |                |
| Celler Sumarroca (Sant Sadurni d'Anoia, Penedès)      |                |
| <b>CORRAL CREMAT BRUT 2011</b>                        | <b>54,50 €</b> |
| <b>Xarel·lo [ECO]</b>                                 |                |
| Celler Albet i Noya (Subirats, Penedès)               |                |
| <b>SERRAL DEL VELL 2017</b>                           | <b>50,00 €</b> |
| <b>Xarel·lo, macabeu [ECO]</b>                        |                |
| Celler Recaredo (Sant Sadurní d'Anoia, Penedès)       |                |
| <b>GRAN JUVÉ&amp;CAMPS BRUT 2016</b>                  | <b>50,00 €</b> |
| <b>Xarel·lo, chardonnay, macabeu, parellada [ECO]</b> |                |
| Celler Juvé&Camps (Sant Sadurní d'Anoia, Penedès)     |                |

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>SABATE I COCA RESERVA FAMILIAR 2012</b>   | <b>50,00 €</b>  |
| <b>Xarel·lo</b><br>Sabate i Coca (Sant Sadurní, Penedès)   |                 |
| <b>CAN SALA 2008</b>   | <b>75,00 €</b>  |
| <b>Parellada, xarel·lo</b><br>Can Sala (Sant Sadurni, Penedès) DO Cava   |                 |
|  <b>XAMPANY</b>  |                 |
| <b>TATTINGER BRUT RESERVA</b>  | <b>52,00 €</b>  |
| <b>Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier</b><br>Tattingern (Reims, France)   |                 |
| <b>LAURENT PERRIER ROSE CUVÉE BRUT</b>   | <b>160,00 €</b> |
| <b>Pinot Noir</b><br>Laurent Perrier (Tours-Sur-Marne, France)   |                 |
| <b>BOLLINGER SPECIAL CUVÉE</b>   | <b>60,00 €</b>  |
| <b>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Menier</b><br>Bollinger (Reims,France)  |                 |
| <b>LARMANDIER-BERNIER LONGITUDE</b>  | <b>68,50 €</b>  |
| <b>Chardonnay [ECO]</b><br>Pierre Larmandier (Vertus, France)  |                 |
| <b>PIERRE MIGNON BLANC DE BLANCS GRAND CRU</b>   | <b>46,00 €</b>  |
| <b>Chardonnay</b><br>Pierre Mignon (Le Breuil, França)   |                 |
| <b>ANDRÉ CLOUET THE V6 EXPERIENCE</b>  | <b>55,00 €</b>  |
| <b>Chardonnay</b><br>André Clouet (Bouzy, França)  |                 |



FRANÇA

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>CHATEU GRAND VILLAGE 2017</b><br><b>Sauvignon Blanc</b><br>Guinaudeau Vignerons (Buerdeos, França)                   | <b>31,00 €</b>  |
| <b>CHATEAU CROIX MOUTON 2017</b><br><b>Cabernet Sauvignon</b><br>Jean Philippe Joneuix (Buerdeos, França)               | <b>43,00 €</b>  |
| <b>CHATEAUNEUF DU PAPE CUVEÉ SPECIALE 2017</b><br><b>Garnatxa Negra</b><br>Maison Tardieu-Laurent (Rhone, França)       | <b>83,00 €</b>  |
| <b>HERMITAGE 2017</b><br><b>Syrah Negre</b><br>Maison Tardieu-Laurent (Rhone, França)                                   | <b>125,00 €</b> |
| <b>ANSEILLAN 2018</b><br><b>Merlot, cabernet sauvignon, petit verdot</b><br>Chateau Lafite Rothschild (Gironde, France) | <b>68,00 €</b>  |
| <b>BEAUNE GRÈVES 1ER CRU 2020</b><br><b>Pinot noir</b><br>Joseph Drouhin (Beaune, France)                               | <b>110,00 €</b> |
| <b>VOLNAY LES SANTENOTS 1ER CRU 2020</b><br><b>Pinot noir</b><br>Vincent Girardin (Meursault, France)                   | <b>78,00 €</b>  |
| <b>TRIMBACH 2017</b><br><b>Gewurztraminer</b><br>Trimbach (Alsaca, França)  | <b>34,50 €</b>  |

**PAUILLAC 2017** 90,00 €  
**Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc petit verdot (15m roure)**  
Chateau Latour (Burdeos, França)

## ARGENTINA

**COLECCIÓN 1310 2020** 50,00 €  
**Chardonnay Blanc (8m roure)**  
Ferrer Miranda (Valle de Uco, Argentina)

**COLECCIÓN 1310 2020** 50,00 €  
**Pinot noir**  
Ferrer Miranda (Valle de Uco, Argentina)

## NOVA ZELANDA

**CAPE CREST 2020** 35,50 €  
**Sauvignon blanc [ECO]**  
Te Mata (Havelock North, Nova Zelanda)

## ALEMANYA

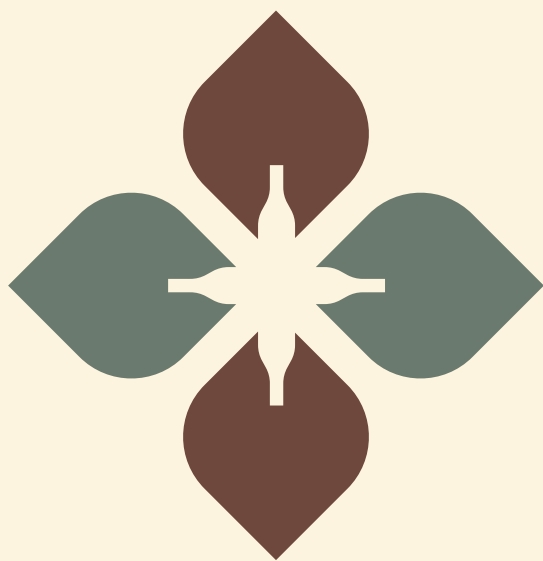
**DR. LOOSEN WEHLENER SONNENUHR SPÄTLESE 2017** 43,00 €  
**Riesling**  
Dr. Loosen (Mosel, Alemanya)

## SUDÀFRICA

**THE ORIGINAL 2020** 35,00 €  
**Pinotage**  
Diemenrsfontein (Wellinton, South Africa)

## ESTATS UNITS

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>SANTA RITA HILLS 2020</b><br><b>Pinot noir (12m roure) negre</b><br>Shandi (California, EEUU)  | <b>68,00 €</b>  |
| <b>SANTA RITA HILLS 2020</b><br><b>Chardonnay (12m roure) blanc</b><br>Shandi (California, EEUU)  | <b>68,00 €</b>  |
| <b>CENTRAL COAST 2019</b><br><b>Chardonnay (12m roure) blanc</b><br>Shandi (California, EEUU)     | <b>45,00 €</b>  |
| <b>KISTLER RUSSIAN RIVER VALLEY 2020</b><br><b>Pinot noir negre</b><br>Kistler (California, EEUU) | <b>100,00 €</b> |
| <b>SUMMUM 2019</b><br><b>Chardonnay (12m roure) blanc</b><br>Evening Land (Oregon, EEUU)          | <b>120,00 €</b> |



**SALUT!**

