

B	Bitàcora, Rueda. <i>100% Verdejo</i>	11,20€
L	Raventós d' Alella, Alta Alella. <i>100% Pansa blanca (xarel·lo)</i>	15,00€
A	Ilercavònia, Terra Alta. <i>100% Garnatxa blanca</i>	13,80€
N	Espelt Vailet, Empordà. <i>Garnatxa blanca i macabeu</i>	11,80€
C	Solstici, Penedès. <i>Xarel·lo chardonnay</i>	13,80€
S	Gessamí, Penedès. <i>Moscatell, sauvignon blanc, gewürztraminer</i>	17,50€

R

O	Mustillant d' agulla, Penedès. <i>Syrah i merlot.</i>	12,50€
S	Viñas del Vero, Somontano. <i>Merlot i ull de llebre</i>	10,90€
A	Lambrusco, Emilia Romagna.	10,80€

T

	Heredad Mestral, Priorat reserva. <i>Garnatxa, syrah i samsó.</i>	17,00€
N	Fra Guerau, Montsant. <i>Cabernet Sauvignon, syrah i garnatxa.</i>	16,50€
E	Imus, Montsant. <i>Garnatxa, syrah i samsó.</i>	11,80€
G	Gr-174, Priorat. <i>Cabernet Sauvignon, samsó i garnatxa.</i>	17,50€
R	Gran Toc de caves Hill, Penedès <i>Cabernet S, syrah, merlot i ull de llebre.</i>	14,80€
E	Cataregia criaça, Terra alta <i>Garnatxa negra</i>	11,50€
S	Finca Resalso, Ribera del Duero <i>Ull de llebre</i>	15,50€

ESCUMOSOS

	Moscato d' Asti. <i>100% Moscatell blanc</i>	14,50€
	Colomer Costa <i>Brut nature reserva. Cava Penedès.</i>	14,50€
	Hill <i>Brut nature.</i>	16,50€

El preu és per consum al restaurant, per emportar apliquem un -25%