

Vinos

Tintos

Mono negre | 19,80

D.O. EMPORDÀ

Ecológico  Bodega La Vinyeta (Mollet de Peralada). Monastrell.
Colaboran en el cuidado y recuperación de los primates de la *Fundació Mona*
(Riuellots de la Selva, Girona)

L'Oratori | 17

D.O. EMPORDÀ

Bodega Martí Fabra (Sant Climent Sescebes). Predominante garnacha.
Reposado 9 meses en antiguas cubas de hormigón.

Karma de Drac | 23,50

D.O. MONTSANT

Vino natural eco sin sulfitos  Falset (Priorat, Tarragona) Cabernet sauvignon, samsón y tempranillo.

Domaine des Tourelles | 28

D.O.P. VALLE DE BEQAA, LIBAN 

Procedente de agricultura respetuosa (50hl/ha)  Cabernet sauvignon, syrah, cinsault y cariñena.
Viñas a 1050m de altitud de las más antiguas del valle. Recolectado a mano y envejecido en hormigón.

Rosados

Claret d'Albera | 16

D.O. EMPORDÀ

Bodega Martí Fabra. Garnacha y tempranillo.

Montrodó | 17,50

VI DE LES GAVARRES

Viticultura sostenible.  Finca Ca l'Elsa, Sant Martí Vell, Girona.

Petit verdot, garnacha negra y merlot. Cultivado en terreno volcánico, con suelos de roca basáltica.

Blancos

Dinarells | 12

D.O. EMPORDÀ

Cooperativa Agrícola de Garriguella. Garnacha blanca y macabeo.

Heuss | 19

D.O. EMPORDÀ

Sin sulfitos  Bodega La Vinyeta (Mollet de Peralada). Garnacha, macabeo, xarelo, moscatel.

Il·lusió | 19,50

D.O. Penedès

Ecológico, vegano 

Bodega Reventós Rosell. Xarelo

Karma de Drac | 23

D.O. MONTSANT

Natural sin sulfitos, ecológico  Garnacha, cariñena. Falset (Priorat, Tarragona)

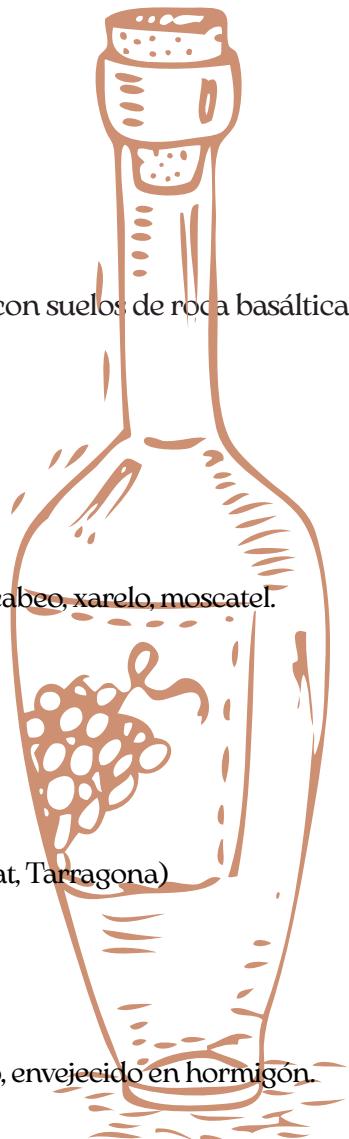
Domaine des Tourelles | 29

D.O.P. VALLE DE BEQAA, Libano 

Procedente de agricultura respetuosa (50hl/ha) 

Viognier, Chardonnay, Obeidi, Moscatel de Alejandría.

Viñas a 1050m de altitud de las más antiguas del valle. Recolectado a mano, envejecido en hormigón.



Cava

Dufí de Mar | 14

D.O. CAVA

Bodega Covides. Brut nature.