

Be
White.



FINCA REAL | D.O. Rueda
V: Verdejo, macabeu | G: 12,5°
Ideal com aperitiu i per
acompanyar peixos,
mariscs i arrossos
13,50 € 3€



RAMÓN BILBAO BLANC
D.O. Rueda | V: Verdejo 100%
G: 13,5°. Combina amb
mariscs, estofats,
aperitius i amanides
poc condimentades.
15 €



MAR DE FRADES
D.O. Rías Baixas
V: Albariño 100% | G: 12,5°
Excel·lent per aperitius.
Perfecte per peixos,
mariscs i fumats.
22,50 €



CAP DE CREUS
D.O. Montsant
V: lledoner roig i lledoner blanc
G: 13,5°. Acompanya molt bé
mariscs i peixos de roca
19,00 €



MAS ESCORPI
D.O. Penedès (ecològic) | G: 11,5°
V: 100% chardonnay
Perfecte per arrossos, mariscs,
peixos, amanides i entrants.
20,50 €

GESSAMI
D.O. Penedès (Ecològic)
V: Sauvignon blanc, Moscatell
d'Alexandria i Moscatell de
Frontignan | G: 11,2°
Acompanyant d'arrossos i
paellas. Combina amb tot
tipus de peix i mariscs.
18,50 €

SAVINAT
SAUVIGNON BLANC
D.O. Penedès (Ecològic)
V: Sauvignon blanc | G: 12,5°
Ideal per vermouths, aperitius i
amanides. També combina
amb mariscs i peixos.
26,20 €

MOUSTILLANT BLANC
D.O. Penedès (Agulla Ecològic)
V: Parellada | G: 10,5°
Ideal amb aperitius i
amb tot tipus de menjars,
amanides, mariscs i
plats de peix.
15,30 €

PANSA BLANCA
RAVENTÓS D'ALELLA
D.O. Alella | V: Pansa blanca
G: 12,5°. Combina amb plats
de peix blanc, peix blau,
mariscs i foie.
18,50 €

LA MACA
D.O. Penedès (ecològic) | G: 12°
V: 100% macabeu
Vi molt versàtil combinat amb
formatges, mariscs, peixos i tapes.
19,50 €



Be
Red.



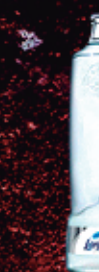
HACIENDA ZORITA
D.O. Arribes del Duero
V: tempranillo | G: 14°
Ideal per carns roges,
ibèrics i formatges curats
13,50 € 3€



RAMÓN BILBAO CRIANZA
D.O. Rioja | V: tempranillo
G: 13,5°. És perfecte amb
embotits, formatges suaus i
per tot tipus de carns
fins i tot de peix blau.
15,50 € 4€



TERRAZAS DE LOS ANDES
D.O. Mendoza Argentina
G: 14° | V: malbec
Combina perfecte amb carns
roges rostides o a la brasa.
També marida amb estofats o
plats especiats.
24,50 €



LANJARÓN
2,00 €



VICHY CATALÁN
2,50 €



EVIAN
3,50 €



VOSS
4,50 €



LAN A MANO
D.O. Rioja | G: 14°
V: tempranillo, graciano, mazuelo.
Acompanya a carpaccios de
carn, carns roges rostides i
a la brasa. Excel·lent per
llargues sobretaules.
33 €



FINCA LOS OYAES
D.O. Ribera del Duero | G: 14°
V: tempranillo | És ideal per tot
tipus de carns, embotits i
formatges curats.
60,00 €



RAMÓN BILBAO ED. LIMITADA
D.O. Rioja
V: tempranillo | G: 13,5°
Acompanya molt bé carns
roges, fumats i formatges
tendres.
20,50 €



FUENTESPINA RESERVA
D.O. Ribera del Duero
V: 100% tempranillo
G: 14°. Marida a la perfecció amb
carns roges, talls de caça
major i formatges curats
21,50 €



SENTIUS | D.O. Priorat
V: garnatxa, carinyena, cabernet
sauvignon, syrah | G: 14°
Combina amb carns roges
rostits i formatges curats
21,60 €



MIRTO
V: tempranillo riojano
D.O. Rioja | G: 14°
És excel·lent amb plats
subtilment especiats,
formatges i postres a base
de xocolata negra. 46 €

Be
Water

Selecció de vins blancs, negres, rosats, caves i aigües



RAMÓN BILBAO ROSAT
D.O. Rioja
V: garnatxa | G: 13°
Ideal com aperitiu i marida excel·lent amb plats freds, carpaccios, mariscs o arrossos. 14 €



MOUSTILLANT ROSAT
D.O. Penedès (agulla ecològica)
V: Syrah i merlot | G: 11°
És formidable com aperitiu. Ideal per plats de peix, arrossos i fideuàs. 14,30 €



MART
D.O. Penedès (Ecològic)
V: Xarel·lo Vermell | G: 11,5°
Acompanya molt bé tot tipus de tapes lleugeres, mariscs, arrossos, carpaccios y cuina especiada. 22,50 €

LALOMBA
D.O. Rioja (vi de paratge curat)
G: 12° | V: Garnatxa i Viura
És Ideal per acompanyar en el moment de l'aperitiu. Té un tast sorprenent combinat amb peix i amb tot tipus de cloïsses. 27,50 €



MM BRUT VINTAGE
D.O. Cava | G: 12°
V: Chardonnay, macabeu, xarel·lo i parellada.
15€ 3€



GRAMONA BRUT IMPERIAL
D.O. Corpinnat
G: 11,5° | V: Xarel·lo, macabeu i chardonnay.
25,50 €



GRAMONA BRUT ROSÉ
D.O. Corpinnat
V: Pinot Noir | G: 12°
25,50 €



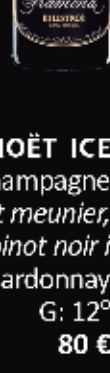
GRAMONA III LUSTROS
D.O. Corpinnat (de paratge curat)
V: Xarel·lo i Macabeu
G: 12°
43 €



MUMM BRUT
A.O.C. champagne
V: meunier, pinot Noir y chardonnay
G: 12°
55 €



MOËT IMPÉRIAL
A.O.C. Champagne
V: Pinot noir, Pinot Meunier i chardonnay
G: 12°
60 €



MOËT ICE
A.O.C. Champagne
V: Pinot meunier, pinot noir i chardonnay
G: 12°
80 €



MOËT ICE ROSÉ
A.O.C. Champagne
V: Pinot meunier, pinot noir i chardonnay
G: 12°
80 €



MOËT N.I.R.
A.O.C Champagne
V: Pinot Noir, P. Meunier i Chardonnay
G: 12°
100 €



DOM PÉRIGNON LED VINTAGE
A.O.C. Champagne
V: Pinot Noir, P. Meunier i Chardonnay
G: 12,5°
250 €

empty your mind...



Be Water.