

CAVA

DO CAVA

El Serralat Brut Nature.....	13,00 €
<i>macabeu / xarel-lo / parellada</i>	
Oriol Rossell Brut Nature	17,00 €
<i>macabeu / xarel-lo / parellada</i>	
Bertha Brut Nature	19,00 €
<i>macabeu / xarel-lo / parellada</i>	
Blanca Cusiné	25,00 €
<i>chardonnay / pinot noir</i>	
Amicus Brut Nature	19,50 €
<i>macabeu / xarel-lo / parellada</i>	
Trias Batlle Brut Nature	16,50 €
<i>macabeu / xarel-lo / parellada</i>	
Corpinnat Gramona Imperial	26,00 €
<i>xarel-lo / macabeu / chardonnay</i>	
Rexach Baqués Brut Imperial.....	20,00 €
<i>macabeu / xarel-lo / parellada</i>	
Recaredo Brut Nature	29,00 €
<i>xarel-lo / macabeu / parellada</i>	

CAVA ROSAT

Oriol Rossell Rosat	19,50 €
<i>garnatxa / pinot noir</i>	

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut Premier.....	54,00 €
<i>pinot noir / chardonnay / pinot meunier</i>	

CHAMPAGNE ROSÉ

Moët & Imperial Rosé	64,00 €
<i>pinot meunier / chardonnay</i>	
Louis Roederer Vinatge Rosé	69,50 €
<i>pinot noir / chardonnay / pinot meunier</i>	

INTERNACIONAL

ALEMANYA

Villa Wolf Pfalz.....	19,00 €
<i>gewürztraminer</i>	

BOURGOGNE

Chablis 1er Cru Colette Gros	27,00 €
<i>chardonnay</i>	

ITÀLIA

Moscato d'Asti	16,00 €
<i>moscatell</i>	

Ronda dels Pins, 13
Tel. 977 742 703
Poblenou del Delta

V

Apreciado cliente,

Es difícil redactar una carta de vinos precisa. Para elegir un vino, puedes dejarte llevar por el corazón, confiar en las recomendaciones, y en todo caso tomar en cuenta la comida que maridaré dicho vino. Yo he intentado ser fiel a mi cocina y no he conseguido diferenciar mi amor por la gastronomía del Delta del Ebro y mi pasión por el buen vino, del objetivo que salgáis de nuestra casa con una sonrisa.

Joan Faiges

Dear customer,

It is difficult to write a well-made wine list. To choose a wine, you can either follow your heart, either trust the recommendations and in any case take into consideration the food that will be the wine companion. I tried to be loyal to my cooking and I haven't been able to distinguish my love for the Delta de l'Ebre cuisine and my passion for the good wine, from my goal: that you leave our home with a smile in your face.

Joan Faiges

Benvolgut client,

És ben difícil de fer una carta de vins acurada. A l'hora de triar un vi, pots deixar-te endur pel cor, per recomanacions, i en tot cas pensar en el menjar que li farà de marit. Jo he intentat ésser fidel a la meua cuina i no he aconseguit diferenciar el meu amor per la gastronomia del Delta de l'Ebre i la meua passió pel bon vi, de l'objectiu que sortiu de casa nostra amb un somriure.

Joan Faiges

VINS BLANCS - VINOS BLANCOS - WHITE WINES

DO TERRA ALTA	Herència Altés Blanc 15,00 € <i>garnatxa blanca</i>
	Aucalà 16,00 € <i>garnatxa blanca</i>
	Benufet 19,00 € <i>garnatxa blanca</i>
DO MONTSANT	Solà Fred Blanc 13,00 € <i>garnatxa</i>
	Les Sorts Blanc (barrica) 19,00 € <i>garnatxa</i>
	Bancal Blanc 18,00 € <i>garnatxa</i>
DOQ PRIORAT	Gotes Blanques 22,00 € <i>garnatxa</i>
	Les Bruqueres 24,00 € <i>garnatxa</i>
DO PENEDEÈS	Desig 17,00 € <i>xarel·lo</i>
	Avgvstvs Chardonnay 25,00 € <i>chardonnay</i>
	Honeymoon 17,00 € <i>parellada</i>
	Gramona Mustillant Brut (vi d'agulla) 15,50 € <i>parellada / macabeu</i>
	Ermida d'Espiells 18,00 € <i>xarel·lo / parellada / macabeu</i>
	Còsmic 17,00 € <i>xarel·lo / sauvignon b.</i>
	La Foresta Bosc del Calau 16,50 € <i>xarel·lo vermell</i>
	Petit Caus Blanc 15,00 € <i>xarel·lo / macabeu / chardonnay / chenin</i>
	Manuela Naveran 19,00 € <i>chardonnay</i>
DO COSTERS DEL SEGRE	Ginesta 24,00 € <i>gewürztraminer</i>
	R. Raventós 19,00 € <i>chardonnay / xarel·lo</i>
DO CONCA DE BARBERÀ	Bassotets (biodinàmic) 18,00 € <i>chenin blanc</i>
	Bassots (biodinàmic) 24,00 € <i>chenin blanc</i>

DO RUEDA	Javier Sanz 15,00 € <i>verdejo</i>
	Naia 16,00 € <i>verdejo</i>
DO RÍAS BAIXAS	Luna creciente 17,00 € <i>albariño</i>
	Pazo Señorans 22,00 € <i>albariño</i>
DO VALDEORRAS	Val de Sil 24,00 € <i>godello</i>

VINS ROSATS - VINOS ROSADOS - ROSÉ WINES

DO TERRA ALTA	Herència Altés Rosat Especial 19,50 € <i>garnatxa</i>
DO PENEDEÈS	Avgvstvs Rosat 16,00 € <i>cabernet sauvignon</i>
	Gramona Rosat d'Agulla 15,50 € <i>syrah / merlot</i>
DO MONTSANT	Petit Caus Rosat 15,00 € <i>merlot / ull de llebre / cabernet</i>
	Solà Fred Rosat 13,00 € <i>garnatxa / syrah</i>

VINS NEGRES - VINOS TINTOS - RED WINES

DO TERRA ALTA	Herència Altés Negre 15,00 € <i>garnatxa</i>
	Aucalà 16,00 € <i>garnatxa</i>
	LaFou El Sender 19,00 € <i>garnatxa / syrah / morenillo</i>
DO MONTSANT	Solà Fred Negre 13,00 € <i>carinyena / garnatxa</i>
	Luno 17,00 € <i>garnatxa / carinyena / syrah / cabernet</i>
	Boig per Tu 20,00 € <i>garnatxa</i>
	Brunus 21,00 € <i>garnatxa / carinyena / syrah</i>
	El Veinat 16,50 € <i>carinyena / garnatxa / syrah</i>
	Les Sorts Vinyes Velles 24,00 € <i>garnatxa / carinyena / cabernet / syrah</i>
	Furvus 25,00 € <i>garnatxa / merlot</i>
	Trossos Vells 26,00 € <i>garnatxa / carinyena / syrah</i>

DOQ PRIORAT	Gotes del Priorat 22,00 € <i>carinyena / garnatxa / syrah</i>
	Negre de Negres 29,00 € <i>garnatxa / carinyena / syrah</i>
	Nita 19,00 € <i>garnatxa / carinyena / syrah</i>
DO PENEDEÈS	Vi de Vila 25,00 € <i>garnatxa / cabernet sauvignon / syrah</i>
	Indígena negra 18,00 € <i>garnatxa</i>
DO CONCA DE BARBERÀ	Petit Caus Negre 16,00 € <i>cabernet franc / merlot / syrah</i>
	Viladellops 15,00 € <i>garnatxa</i>
	Les Paradetes (biodinàmic) 24,00 € <i>garnatxa / sumoll / samsó</i>
DO COSTERS DEL SEGRE	Coll del Sabater (biodinàmic) 24,00 € <i>cabernet franc / merlot</i>
	Artuke 15,00 € <i>tempranillo</i>
DOQ RIOJA	El Buscador 17,00 € <i>tempranillo</i>
	Pies Negros 20,00 € <i>tempranillo</i>
DO RIBERA DEL DUERO	Sierra Cantabria Crianza 19,00 € <i>tempranillo</i>
	Amaren Luis Cañas 21,00 € <i>tempranillo</i>
	Entrelobos 17,00 € <i>tinta fina</i>
CAL FAIGES	Carmelo Rodero Crianza 26,00 € <i>tinta fina</i>
	López Cristóbal Roble 18,00 € <i>tinta fina / cabernet</i>
	Pago de los Capellanes Crianza 32,00 € <i>tempranillo</i>
	Vi Cal Faiges 15,00 € <i>marselan (garnatxa / cabernet sauvignon)</i>