



## Vins del Restaurant de Menú de 12 €

**Del 23 al 26 d'abril de 2024**

(primera copa de 125 ml inclosa en el menú)

	 <u>125 ml</u>	 <u>750 ml</u>
<b><u>VINS BLANCS / VINOS BLANCOS / WHITE WINES / VINS BLANCS</u></b>		
<b>Castell d'or 2022 – D.O. Catalunya .....</b>	<b>1,90 €</b>	<b>9,90 €</b>
13,5% Alc. 🍷 Xarel-lo 🌳 Vila Rodona (Tarragona) Vins fins, elegants i exclusius 🗄 Fermentació lenta a baixa temperatura aconseguint extreure el màxim d'intensitat aromàtic		
<b>Josep Foraster Els Nanos Collita 2023 - D.O. Conca de Barberà.....</b>	<b>1,70 €</b>	<b>9,00 €</b>
12% Alc. 🍷 100% Macabeu 🌳 Montblanc (Tarragona). Vinyes de més de 20 anys – 370 m. Sols argilosos 🗄 vi fresc i persistent 🇪🇺 Viticultura Ecològica		
<b><u>VINS ROSATS / VINOS ROSADOS / ROSE WINES / VINS ROSÉS</u></b>		
<b>Josep Foraster Els Nanos Rosat 2023 – D.O. Conca de Barberà.....</b>	<b>1,80 €</b>	<b>9,50 €</b>
12,5% 🍷 Trepat 🌳 Montblanc (Tarragona) - Altitud de 500 m sobre nivell del mar 🗄 Maceració amb les fines lies durant uns mesos 🇪🇺 Viticultura. Ecològica		
<b>Marmellans rosat 2023 (Celler de Capçanes) — D.O. Catalunya.....</b>	<b>1,60 €</b>	<b>8,50 €</b>
13,5% Alc. 🍷 50% Garnatxa negra, 50% Ull de llebre, Samsó, Cabernet Sauvignon, Sirah Merlot 🌳 Capçanes (Tarragona) 🗄 Jove – 4 mesos en dipòsits d'inox abans d'embotellar		
<b><u>VINS NEGRES / VINOS TINTOS / RED WINES / VINS ROUGES</u></b>		
<b>Josep Foraster Els Nanos Collita 2023 - D.O. Conca de Barberà.....</b>	<b>2,10 €</b>	<b>12,90€</b>
13% Alc. 🍷 Ull de llebre, Cabernet Sauvignon i Trepat 🌳 Montblanc (Tarragona). Vinyes de més de 20 anys – 370 m. Sols argillosos 🇪🇺 Viticultura. Ecològica		
<b>Castell d'Or 2022 – D.O. Catalunya.....</b>	<b>1,90 €</b>	<b>11,90€</b>
13,5 vol 🍷 50 % merlot i 50% cabernet sauvignon 🌳 Vila-rodona (Tarragona) elegant, afruitat i exclusiu. Maceració i fermentació molt llarga per extreure el màxim d'intensitat.		





