

Vins del Restaurant de Menú de 12 €

Del 30 d'abril al 3 de maig de 2024

(primera copa de 125 ml inclosa en el menú)



125 ml



750 ml

VINS BLANCS / VINOS BLANCOS / WHITE WINES / VINS BLANCS

Castell d'or 2022 - D.O Catalunya..... 1,90 € 9,50 €

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

Marmellans blanc 2023(Celler de Capçanes) – D.O. Catalunya..... 1,90 € 10,30€

13% Alc. 🍇 Garnatxa blanca i Macabeu 🌳 Capçanes (Priorat)

🗑️ vi Jove, s'acaba la fermentació es deixa 4 mesos amb les seves mares

VINS ROSATS / VINOS ROSADOS / ROSE WINES / VINS ROSÉS

Josep Foraster Els Nanos Rosat 2022 – D.O. Conca de Barberà..... 1,50€ 8,90€

12,5% 🍇 Trepat 🌳 Montblanc (Tarragona) - Altitud de 500 m sobre nivell del mar

🗑️ Maceració amb les fines lies durant uns mesos 🇪🇺 Viticultura. Ecològica

Marmellans rosat 2023 (Celler de Capçanes) - D.O. Catalunya..... 2,10€ 12,80€

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

VINS NEGRES / VINOS TINTOS / RED WINES / VINS ROUGES

Josep Foraster Els Nanos Collita 2023 - D.O. Conca de Barberà..... 1,60€ 9,80€

13% Alc. 🍇 Ull de llebre, Cabernet Sauvignon i Trepat 🌳 Montblanc (Tarragona). Vinyes de r Viticultura. Ecològica

Marmellans negre-2023 (Celler de Capçanes) – D.O. CATALUNYA..... 1,90€ 11,80€

14% Alc. 🍇 70% Garnatxa negra i Carinyena (Samsó), 30% (Ull de llebre, Cabernet Sauvignon,

Syrah i Merlot 🌳 Capçanes (Tarragona) 🗑️ Maceració i fermentació del raïm amb el most durant 15 dies, per extreure la intensitat colorant desitjada.



