

*B*envolguts amics/gues, és un plaer presentar-vos la nostra estimada carta de vins, seleccionada amb cura per destacar la riquesa vinícola de Tarragona. En ella, podreu gaudir d'una experiència única, explorant les vuit denominacions d'origen que la nostra regió té per oferir:

D. O. Q. Priorat: Reconeguda internacionalment pels seus vins negres i blancs de caràcter potent i complex, que despleguen una explosió de fruites madures i espècies, procedents de vinyes cultivades en terrasses sobre sòls de pissarra principalment.

D. O. Montsant: Amb una diversitat d'estils que van des de vins negres robustos fins a blancs frescos i fruitals, destaca per la seva elegància i equilibri, reflectint la influència mediterrània i els singulars sòls d'argila i granit.

D. O. Tarragona: Amb una llarga tradició en la producció de vins blancs, negres i dolços, elaborats principalment amb la varietat Macabeu o Garnatxa Negra entre altres, que ofereixen una complexitat aromàtica única amb sabors seductors.

D. O. Terra Alta: Coneguda pels seus blancs de gran frescor i elegància, elaborats principalment amb Garnatxa Blanca, així com pels seus negres estructurats i aromàtics, que expressen la riquesa del sòl i el clima continental de la zona.

D. O. Conca de Barberà: Reconeguda pels seus blancs frescos i expressius, així com pels seus negres joves i vibrants, elaborats amb varietats autòctones com el Trepat i el Macabeu, que reflecteixen la identitat única de la regió.

D. O. Catalunya: Una denominació que abasta tota la regió de Catalunya, oferint una àmplia varietat d'estils i ceps, des de blancs frescos fins a negres robustos, que reflecteixen la diversitat i la riquesa vinícola de la regió.

D. O. Penedès: Famosa pels seus vins blancs frescos i escumosos, així com pels seus negres suaus i fruitals, elaborats principalment amb les varietats autòctones Xarel·lo, Macabeu i Parellada, que expressen el caràcter únic dels sòls calcaris i el clima mediterrani.

D. O. Cava: Reconeguda internacionalment pels seus escumosos de alta qualitat, elaborats mitjançant el mètode tradicional, amb una àmplia gamma d'estils que van des de brut nature fins a dolços, que reflecteixen la mestria i la passió dels productors de la regió.

Corpinnat Aquest segell es sinònim de vins escumosos amb una excel·lent qualitat. Aquests cellers també són ideals per el respectuós tracte al medi i la forma de treballar que tenen.

Estem segurs que aquesta selecció cuidada us brindarà una experiència inoblidable, permetent-vos descobrir l'autenticitat i el caràcter únic dels vins de la nostra estimada província de Tarragona. Salut!

Vi Blanc

Flors, fruita i violes (Vins frescos i aromàtics)

Aloers (*Celler Credo, Sant Sadurní d'Anoia*)

Xarel·lo / Vinyes velles



26€



Chardonnay (de Muller, Tarragona)

Macabeu Parellada Sauvignon Bl.



21€

Verdejo (*Casa Mariol, Batea*)



18€



Únic (*Clos Montblanc, Barberà de la Conca*)

Sauvignon Bl.



22€



Vivint² (*Nómadas Wines, L'Albà*)

Parellada d'alçada / 4m R. Francés / brisat



21€



La lleona (*Tanca els ulls, Nulles*)

Cartoixà Vermell (*Raïm recuperat a Tarragona*)

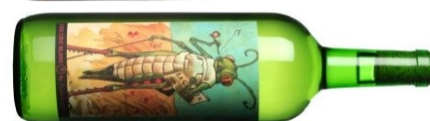


26€



Cric Cric (*Clos Lentiscus, Sant Pere de Ribes*)

Xarel·lo / 8m Inox / 1 litre / Biodinàmic



26€



Tarragona es terra de macabeus (raïm autòcton de Tarragona)

Pom de dalt (*Nómadas Wines, Tarragona*)

Macabeu Xarel·lo Garnatxa B. Moscatell



20€



Inherent (*Celler Eravi, L'Albà*)

Macabeu / 4m R. francés Brisat



20€



Blanc del terror (*Vinyes del Terror, Vila-seca*)

Macabeu / 6m inox



22€



Gegant del vi (*Jovani, Batea*)

Macabeu Garnatxa Bl



21€



Xipella (*Clos Montblanc, Barberà de la Conca*)

Macabeu Parellada Sauvignon Bl.



21€



Eco bio



Baixa graduació ($\leq 11^\circ\text{VOL}$)



Vegan

Criança singular (Més complexes i amb evolució)

Folre i manilles (Nómadas Wines, Cornudella)

Garnatxa Bl/ 6m. R. Francès



21€



Murmuri (Mas Doix, Poboleda)

Garnatxa Bl Macabeu / 3m R. francès



29€

Dent de lleó (Mas Vicenç, Cabra del Camp)

Chardonnay Garnatxa Bl / 3m R. americana



23€

Blanc sel·lecció (Josep Foraster, Montblanc)

Macabeu Garnatxa Bl Chardonnay / 7m R. francès



22€



Llàgrimes de tardor (Sant Josep Vins, Bot)

Garnatxa Bl / 5m R. Francès / Vinyes velles



23€



El Quintà (Bàrbara Forés, Gandesa)

Garnatxa Bl / 6m. R. francès



27€

Vi Rosat

Synera (Ramon Roquetas, Catalunya)

Garnatxa Ull de Llebre



18€

Flors i violes (Mas Vicenç, Cabra del Camp)

Garnatxa Ull de Llebre Syrah



19€

Gegant del vi (Jovani, Batea)

Garnatxa Syrah



21€



Negres lleugers per servir frescos

Vivint³ (Nómadas Wines, L'Albà)

Biodinàmic / Monastrell / 4m R. francès



19€



Trepat (Josep Foraster, Montblanc)

Raïm autòcton Conca de Barberà / 5m R. francès



23€



Eco bio



Baixa graduació (≤11°VOL)



Vegan

Escumosos

Mètode ancestral (del francès, Pet-Nat, Pèillant Naturel)

Coldecabra (Mas Vicenç, Cabra del Camp)

Macabeu



22€



Núria (Clos lentiscus, Penedès)

Cartoixà vermell / 10 m Ampolla



23€



Mètode tradicional

Cava

Brut reserva (Vilarnau, St. Sadurní)

Xarel·lo Parellada Macabeu / 15 m



20€



Rosé delicat reserva (Vilarnau, St. Sadurní)

Pinot Noir / 15 m



22€



Amar (Jovani, Castellví de la Marca)

Xarel·lo Macabeu Parellada / 18 m

Reserva / Brut Nature



22€



Amor (Jovani, Castellví de la Marca)

Garnatxa Xarel·lo Parellada / 20 m

Reserva / Brut



23€



Gran Enriet (Jovani, Castellví de la Marca)

Xarel·lo Macabeu Parellada / 42 m

Gran Reserva / Brut Nature



25€



Eco bio



Baixa graduació ($\leq 11^\circ\text{VOL}$)



Vegan

Corpinnat (*Cor-pin-nat, Nascut en el cor del Penedès*)

Brut Nature (Torelló, Gelida)

Macabeu Xarel·lo Parellada / 50 m



24€ 

Rosa pà·lid (Torelló, Gelida)

Macabeu Pinot Noir / 18 m



25€ 



225 (Torelló, Gelida)

Xarel·lo Parellada Macabeu / Brut Nature /
4 m Foudre 36m Ampolla



38€ 

Fresh (Torelló, Gelida)

Malvasia Xarel·lo Parellada Macabeu / Brut



25€ 



Imperial (Gramona, Sant Sadurní)

Xarel·lo Parellada Macabeu / Brut/
50m Foudre i Ampolla



34€ 



Terrers (Recaredo, Sant Sadurní)

Xarel·lo Parellada Macabeu / Brut Nature /
40m Ampolla



36€ 



Leopardi (Llopart, Ordal)

Xarel·lo Parellada Macabeu / Brut Nature /
48m Ampolla



38€ 



Eco bio



Baixa graduació ($\leq 11^{\circ}\text{VOL}$)



Vegan

Vi Negre

Els més vius (Vins frescos i expressius)

Nit de lluna (Mas Vicenç, *Cabra del Camp*)

Ull de Llebre Syrah Garnatxa / 12m R. francès



18€

Englora 603.8 (Baronia del M., *Cornudella del Montsant*)

Garnatxa Samsó Syrah / 10m R. francès



22€

Xipella (Clos Montblanc, *Barberà de la Conca*)

Varietats mediterrànies / 12m R. fra. americà



20€

Crestes (Mas Doix, *Poboleda*)

Garnatxa Syrah Samsó / 10m R. francès



30€



Vinificacions alternatives (Fermentació espontània)

Inherent Garnatxa tintorera (Celler Eravi, *L'Albà*)

Biodinàmic / 4m R. francès / Proj. ecoconscient



20€



Inherent Sumoll (Celler Eravi, *L'Albà*)

Biodinàmic / 4m R. francès / Proj. ecoconscient



20€



Els madurs (Amb més tanicitat i complexitat)

AV14 (Baronia del Montsant, *Cornudella del Montsant*)

Garnatxa Samsó Syrah / 14m R. francès



25€

Pas Curtei (Alemany i Corrió, *Vilafranca del Penedès*)

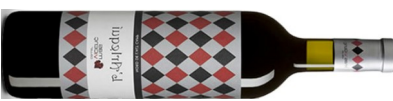
Samsó Cabernet S Merlot / 14m R. francès



23€

Arlequí (Mas Vicenç, *Cabra del Camp*)

Cabernet S Samsó Merlot / 12m R. americà



23€

2 Roses (Carla Artiol, *Porrera*)

Garnatxa Syrah / 16m R. francès



28€



Eco bio



Baixa graduació (≤11°VOL)



Vegan

Selecció del Capità

Els més senyorials *(Els vins més elegants i més premiats)*



Doix 2015 (*Mas Doix, Poboleda*)
Garnatxa Samsó / 12m R. francès



120€



La creu alta 2018 (*Mas Alta, Vilella Alta*)
Samsó Garnatxa / 18m R. francès



125€



MarLa 2019 vi paratge (*Sandra Doix, Poboleda*)
Samsó Garnatxa / 12m R. francès



130€

Els cinc magnífics *(Un passeig per l'origen de la DOQ Priorat)*



Clos mogador 2021 (*René Barbier*)
Garnatxa Samsó Syrah / 20m R. francès



95€



Usatges (*Carlos Pastrana, Clos de l'Obac*)
Macabeu Moscatell Xarel·lo / 4m R. francès



42€



Martinet Bru 2022 (*Jose Luis Pérez, Mas Martinet*)
Garnatxa Samsó Syrah / 18m R. francès



35€



Les Terrasses 2021 (*Álvaro Palacios*)
Garnatxa Samsó / 12m R. francès



45€



Laurel Blanc 2023 (*Daphne Glorian, Clos Erasmus*)
Garnatxa Bl Chenin Viognier



58€



Eco bio



Baixa graduació ($\leq 11^\circ\text{VOL}$)



Vegan

Vins generosos (copa 6cl.)

Un vi generós, es com una persona quan te coses a oferir,
i ells tenen dolçor, alcohol i estructura per gaudir.

Moscatel añejo (de Muller, Tarragona)

Muscat de Alexandria / foudres



3.5€

Old Boat (Yzaguirre, El Morell)

Elaborat per sistema de fortificació del vi



3.5€

Gewürztraminer (Gramona, St. Sadurni)

Vi de glass per congelació del raïm



6€

Llegat Manuel Llopis (Celler Hospital, Sitges)

Malvasia de Sitges / fet per sobre maduració



6€

El vi del vent (Mas Vicenç, Cabra del Camp)

Moscartell de gra petit



4€

Ranci (Yzaguirre, El Morell)

Vi ranci amb solera de 30 anys



3.5€