

## VINS BLANCS

€ 41,00	Vinya Oculta. 2020. Amós Bañeres. Xarel·lo. Brisat.
€ 30,00	Macabeu. 2021. Ànima Mundi. Macabeu. Orange.
€ 99,00	Carlos Esteva. 2007. Can Ràfols dels Caus. Roussanne, xarel·lo.
€ 19,00	Can Feixes. 2021. Can Feixes. Parellada, malvasia, macabeu, chard.
€ 27,50	ViTal. 2019. Carles Llarch i Josep Queralt. Macabeu.
€ 27,50	Xarel·lo. 2021. Celler Cairons. Xarel·lo.
€ 50,00	Improvisació. 2020. Enric Soler. Xarel·lo.
€ 50,00	Improvisació. 2021. Enric Soler. Xarel·lo.
€ 63,00	Espenyalluchs. 2018. Enric Soler. Xarel·lo.
€ 63,00	Espenyalluchs. 2021. Enric Soler. Xarel·lo.
€ 41,00	Tires del Nan. 2019. Vinyes Singulares. Xarel·lo.
€ 41,00	Salinar. 2019. Vinyes Singulares. Xarel·lo.
€ 32,00	Joanots. 2019. Joan Rubió. Macabeu.
€ 37,00	Deix. 2019. Joan Rubió. Xarel·lo.
€ 28,00	La Bufarrella. 2020. La Salada. Xarel·lo. Orange
€ 28,00	La Bufarrella. 2021. La Salada. Xarel·lo. Orange
€ 29,00	Sota els Ametllers. 2021. La Salada. Malvasia de Sitges. Orange
€ 19,50	Desig. 2021. Mas Candí. Xarel·lo.
€ 60,00	Montombra. 2019. Mas Candí. Xarel·lo, malvasia.
€ 26,00	Xarel·lo. 2021. Paret Seca Vins. Xarel·lo.
€ 29,50	Satèl·lit. 2019. Parés Baltà. Carinyena blanca.
€ 40,00	Vinya del Noguer Brisat. 2017. Pepe Raventós. Xarel·lo. Brisat
€ 29,00	Lluna Nova. 2017. Pinord. Xarel·lo.
€ 100,00	Xarel·lo Sur Lie. 2011. Porcellànic. Xarel·lo.
€ 20,00	Marger. 2020. Sumarroca. Xarel·lo, macabeu.
€ 29,00	Mestissa. 2019. Toni Osorio & Balbina Garcia. Macabeu. Anoia.
€ 33,00	Waltraud. 2021. Torres. Riesling.
€ 39,00	Fransola. 2020. Torres. Sauvignon blanc.
€ 28,00	Pla Parcial. 2019. Viladomat Aragó. Xarel·lo.

## VINS ROSATS

€19,00	Petjades. 2021. Torelló. Merlot.
€ 19,00	Sumoll. 2021. Pardas. Sumoll.

## VINS NEGRES

€ 36,50	La Milana. 2018. Albet i Noya. Caladoc, merlot, ull de llebre.
€ 27,00	Pas Curtei. 2020. Alemany i Corrio. Merlot, cabernet sauvignon, carinyena.
€ 80,00	Sot Lefriec. 2017. Alemany i Corrio. Merlot, carinyena, cab. sauv.
€ 130,00	Irene & Laurent. 2007. Alemany i Corrio. Carinyena.
€ 27,00	Llebrec. 2019. Bergonyó i Durall. Ull de llebre.
€ 35,00	Els Escorpins. 2019. L'Enclòs de Peralba. Garnatxa.
€ 35,00	Le Havre. 2017. Jean Leon. Cabernet sauvignon.
€ 99,00	Zemis. 2000. Jean Leon. Cab. sauv., merlot, cab. franc.
€ 42,00	Maçaners. 2018. La Salada. Sumoll.
€ 42,00	Maçaners. 2019. La Salada. Sumoll.
€ 60,00	Montombra. 2019. Mas Candí. Monastrell.
€ 35,00	Serres Velles. 2021. Montrubí. Carinyena.
€ 36,00	Collita Roja. 2016. Pardas. Sumoll.
€ 28,00	Mas Irene. 2018. Parés Baltà. Merlot, cabernet franc.
€ 19,50	Filigrana. 2020. Pla de Morei. Ull de llebre, merlot. Anoià.
€ 57,00	Sons. 2015. Sicus. Monastrell. Massís del Bonastre.
€ 33,00	Bòria. 2017. Sumarroca. Syrah.
€ 24,50	Clos Ancestral. 2020. Torres. Ull de llebre, garnatxa, moneu.
€ 110,00	Mas La Plana. 2016. Torres. Cabernet sauvignon.
€ 110,00	Mas La Plana. 2011. Torres. Cabernet sauvignon.
€ 110,00	Mas La Plana. 2009. Torres. Cabernet sauvignon.

## VINS ESPUMOSOS ROSATS

€ 30,50	La Teixonera. 2020. Casa Jou. Garnatxa negra. Penedès.
€ 34,00	Sumoll Ancestral. 2021. Joan Rubió. Sumoll. Ancestral.
€ 27,50	Brut Rosé. Juvé & Camps. Pinot noir. Cava.
€ 26,50	Prohibit. Mas Candí. Sumoll. Corpinnat.
€ 35,00	Intens Rosat. 2018. Recaredo. Monastrell, garnatxa. Corpinnat.

## VINS ESPUMOSOS BLANCS

€ 60,00	Rascarà. 2014. Bufadors. Xarel·lo. Corpinnat.
€ 60,00	Rascarà. 2015. Bufadors. Xarel·lo. Corpinnat.
€ 60,00	Rascarà. 2016. Bufadors. Xarel·lo. Corpinnat.
€ 21,00	Xarel·lo Ancestral. 2021. Celler Cairons. Xarel·lo. Ancestral.
€ 24,50	Blanc de Blancs. 2017. Clos Lentiscus. Malvasia de Sitges. Massís del Garraf.
€ 33,00	Brut Imperial Gran Reserva. 2017. Gramona. Xar, mac., chard., par. Corpinnat.
€ 33,00	Ancestral. 2019. Joan Rubió. Xarel·lo. Ancestral.
€ 27,50	Essential Brut Reserva. Juvé & Camps. Xarel·lo. Cava.
€ 50,00	Gran Juvé Camps Brut Gran Rva. Juvé i Camps. Xar., mac., char., par. Cava.
€ 29,00	Refugi Brut Nature. Loxarel. Xarel·lo, chardonnay. Clàssic Penedès.
€ 24,50	Brut Nature Reserva. Llopart. Macabeu, parellada, xarel·lo.
€ 31,00	Indomable. 2016. Mas Candí. Xarel·lo, sumoll. Corpinnat.
€ 24,50	Pure Brut Nature. Mascaró. Parellada, macabeu. Cava.
€ 27,50	Coquet Brut Nature. 2017. Mestres. Macabeu, xarel·lo, parellada. Cava.
€ 29,00	Brut Salvatge. Nadal. Macabeu, parellada, xarel·lo. Corpinnat.
€ 23,10	Brut Nature. Parés Baltà. Xarel·lo, macabeu, parellada. Cava.
€ 44,00	Textures de Pedra. 2017. Raventós i Blanc. X. vermell, xar., sum., par., bast.,
€ 70,00	Manuel Raventós. 2008. Raventós i Blanc. Parellada, xar. C. del riu Anoia.
€ 180,00	Mas del Serral. 2007. Raventós i Blanc. Xarel·lo. C. del riu Anoia.
€ 180,00	Mas del Serral. 2010. Raventós i Blanc. Xarel·lo. C. del riu Anoia.
€ 280,00	Mas del Serral. 2007. Raventós i Blanc. Xarel·lo. MAGNUM C. del riu Anoia.
€ 280,00	Mas del Serral. 2009. Raventós i Blanc. Xarel·lo. MAGNUM C. del riu Anoia.
€ 280,00	Mas del Serral. 2010. Raventós i Blanc. Xarel·lo. MAGNUM C. del riu Anoia.
€ 31,00	Terrers. 2018. Recaredo. Xarel·lo, macabeu, parellada. Corpinnat.
€ 135,00	Turó d'en Mota. 2007. Recaredo. Xarel·lo. Corpinnat.
€ 165,00	Turó d'en Mota. 2002. Recaredo. Xarel·lo. Cava.
€ 36,00	Cru Blanc. 2010. Sicus. Xarel·lo. Massís del Bonastre, Penedès.
€ 50,00	Spvma Noctvis. 2012. Sicus. Xarel·lo. Massís del Bonastre, Penedès.
€ 41,00	Núria Claverol Allier Brut Gran Reserva. 2015. Sumarroca. Chard. Cava.
€ 19,00	Terra de Marca Reserva. Terra de Marca. Parellada, macabeu, xarel·lo. Cava.
€ 29,90	225 Brut Nature. 2017. Torelló. Xarel·lo, parellada. Corpinnat.
€ 55,00	Vardon Kenneth. 2015. Torres. P. noir, chardonnay, xarel·lo. Penedès.
€ 20,00	Vilarnau Brut Nature Reserva. Vilarnau. Chard., macabeu, par., Cava.

# VINS BLANCS

## **Conca de Barberà**

€ 45,00 Mas del Gaio. 2018. E. Sanahuja. Par., macabeu, garn. Bl.

## **Terra Alta**

€ 25,00 Vi de Vila. 2020. La Furtiva. Garnatxa blanca, macabeu, parellada.  
€ 33,00 Brisat dels Arcs. 2020. La Furtiva. Garnatxa blanca.  
€ 29,00 Lo Terme de Guiu "La Plana XX". 2021. Mendall. Garnatxa blanca. Orange.

## **Rueda**

€ 45,00 Santyuste Las Miñañas. 2020. Esmeralda García. Verdejo.

## **Illes Canàries**

€ 46,00 Chaxiraxi. 2018. Amós Bañeres. Listán blanco. Tenerife  
€ 40,00 Palo Blanco. 2019. Envínate. Listán blanco. Tenerife  
€ 40,00 Palo Blanco. 2020. Envínate. Listán blanco. Tenerife  
€ 44,00 Bimbache Blanco. 2018. Bimbache. Verijadiego, listán, gual, bab.. El Hierro  
€ 44,00 Bimbache Blanco. 2019. Bimbache. Verijadiego, listán, gual, bab.. El Hierro  
€ 44,00 Bimbache Blanco. 2020. Bimbache. Verijadiego, listán, gual, bab.. El Hierro

## **Dolomites, Itàlia**

€ 44,00 In der Eben. 2017. Weingut In der Eben. Sauvignon blanc.

## **Piemonte, Itàlia**

€ 58,00 Montemarino. 2012. Cascina degli Ulivi. Cortese.  
€ 60,00 Filagnotti. 2012. Cascina degli Ulivi. Cortese.  
€ 70,00 Filagnotti. 2010. Cascina degli Ulivi. Cortese.  
€ 120,00 Montemanzino Derthona. 2018. Roagna. Timorasso.

## **Sicília, Itàlia**

€ 30,00 Zibibbo. 2020. Nino Barraco. Zibibbo.

## **Rosselló, França**

€ 50,00 Tir a Blanc. 2019. Les Vins du Cabanon. Garnatxa blanca, macabeu.  
€ 50,00 A la Fleur de l'âge. 2019. Les Vins du Cabanon. Garn bl., mac., bourb, verm.  
€ 50,00 A la Fleur de l'âge. 2021. Les Vins du Cabanon. Garn bl., mac., bourb, verm.  
€ 58,00 Inès. 2016. Bruno Duchêne. Garnatxa gris, garnatxa blanca.

## **Loire, França**

€ 56,00 Coeur Vaillant. 2021. Caroline Bain. Sauvignon blanc.  
€ 30,00 Aphrodite. 2019. La Grapperie. Chenin.  
€ 80,00 Clos Fremine. 2020. Thibaud Boudignon. Chenin.  
€ 80,00 La Vigne Cendrée. 2020. Thibaud Boudignon. Chenin.  
€ 90,00 Les Rouliers. 2018. Richard Leroy. Chenin.  
€ 95,00 Les Nòels de Montbenault. 2019. Richard Leroy. Chenin.

## **Jura, França**

€ 70,00 Arces. 2018. Anne et J.F. Ganevat. Chardonnay.  
€ 80,00 La Barraque. 2018. J. F. Ganevat. Savagnin.  
€ 75,00 Tourillons - Croix Rouge. 2017. Bruyère & Houillon. Chard., savagnin.  
€ 80,00 Lias. 2018. Domaine Labet. Chardonnay.  
€ 68,00 Côtes du Jura. 2016. Domaine Macle. Chardonnay.  
€ 68,00 Côtes du Jura. 2016. Domaine Macle. Savagnin, chardonnay.  
€ 68,00 Côtes du Jura. 2017. Domaine Macle. Chardonnay.  
€ 60,00 P'tit Poussot. 2018. Domaine de l'Octavin. Chardonnay.  
€ 68,00 Pamina. 2018. Domaine de l'Octavin. Chardonnay.

**Borgonya, França**

€ 78,00	St. – Aubin 1er Cru “Sur le Sentier du Clou”. 2014. D. et C. Derain. Chard.
€ 78,00	St. – Aubin 1er Cru “En Remilly”. 2014. D. et C. Derain. Chardonnay.
€ 82,00	Meursault. 2018. Domaine Michel Lafarge. Chardonnay.
€ 82,00	Meursault. 2019. Domaine Michel Lafarge. Chardonnay.
€ 100,00	Beaune “Les Bressandes”. Frédéric Cossard. Chardonnay.
€ 155,00	DH. 2016. Yann Durieux. Chardonnay.
€ 155,00	Les Grands Ponts Blancs. 2017. Yann Durieux. Aligoté. Orange.
€ 185,00	Les Beurots. 2017. Yann Durieux. Pinot gris

**VINS ROSATS**

€ 36,00	Canta Mañana. 2021. Les Vins du Cabanon. <i>Gar, syrah, car., mourv.</i> Rosselló, Fr.
€ 46,00	Le Petit Rosé. 2020. Le Petit Domaine de Gimios. <i>Garnatxa, etc.</i> Languedoc, Fr.
€ 46,00	6 Varieties of Grapes. 2019. Kortavebis Marani. Sap., rk., mts., mtsvi., kisi, kindz. Geòrgia.

**VINS ESPUMOSOS. Champagne, França**

€ 66,00	L'Échappée Belle Extra Brut. E. Calsac. Chardonnay.
€ 70,00	Bulles de Comptoir #10 “Tchin - Tchin”. Pinot noir, chardonnay, pinot blanc.
€ 88,00	Bistrotage B.14+1. Charles Dufour. Charles Dufour. Pinot noir.
€ 80,00	Les Semblables Brut Nature. 2019. Champagne Clandestin. Pinot noir.
€ 67,00	La Clé des Sept Arpents. Laurent Bénard. P. meunier, p. noir, chard.
€ 118,00	Les Jardins de la Porte de Troyes B. Nature. Amaury Beaufort. P. n., chard.
€ 135,00	La Colline Inspirée Extra Brut Blanc de Blancs. J. Lassaigue. Chardonnay.
€ 100,00	Blanc d'Argile Brut Nature. Vouette & Sorbée. Chardonnay.
€ 100,00	Fidèle Brut Nature. Vouette & Sorbée. Pinot noir.
€ 155,00	Saignée de Sorbée Brut Nature. Vouette & Sorbée. Pinot noir.

**VINS ORANGE**

€ 39,00	La Bella. 2019. Oriol Artigas. Pansa blanca. Alella
€ 65,00	Reine de la Nuit. 2018. Domaine de l'Octavin. Savagnin. Jura, Fr.
€ 65,00	Reine de la Nuit. 2017. Domaine de l'Octavin. Savagnin. Jura, Fr.
€ 70,00	La Tour Sarrazine. 2018. Jean – Yves Péron. Muscat. Savoia, Fr.
€ 70,00	La Tour Sarrazine. 2019. Jean – Yves Péron. Muscat. Savoia, Fr.
€ 55,00	Bianco Trebez. 2014. D. Princic. Chard., p. g, sauv. bl. Venezia – Giulia, It.
€ 55,00	Pinot Grigio. 2015. D. Princic. Pinot grigio. Venezia – Giulia, Itàlia
€ 55,00	Jakot. 2016. D. Princic. Tokaj friuliano. Venezia – Giulia, Itàlia
€ 100,00	Ribolla. 2010. Josko Gravner. Ribolla gialla. Venezia – Giulia, Itàlia
€ 33,00	Chlori. 2021. Siflogo. Chlori. Lefkada, Grècia.
€ 44,00	Malagouzia Orange. 2019. Tatsis. Malagouzia. Goumenissas, Grècia.

**Geòrgia**

€ 45,00	Rkatsiteli. 2016. Niki Antadze. Rkatsiteli. Kakheti, Geòrgia.
€ 45,00	Mon Caucasièn. 2016. Niki Antadze. Rkatsiteli, mtsvane. Kakheti, Geòrgia.
€ 45,00	Golden Blend. 2019. Iberieli. Rkatsiteli, khkikhvi, mtsvane, kisi. Kakheti.
€ 45,00	Kakhuri Mtsvane. 2019. Kortavebis Marani. Kakhuri mtsvane. Kakheti.

# VINS NEGRES

€ 32,00	<b>Replans del Bages</b> Curull. 2018. Vinyes d'Empremta. Sumoll, monastrell, bartrol, garsenc.
€ 48,00	<b>Alella</b> Al Fons. 2019. Oriol Artigas. Sumoll, pansa blanca, garnatxa gris.
€ 27,50	<b>Terra Alta</b> En Moviment "3". 2021. Bàrbara Forés. Garnatxa negra.
€ 29,00	Lo Terme de Guiu. 2020. Mendall. Carinyena.
€ 29,00	Terme de Laureano. 2020. Mendall. Carinyena.
€ 29,00	José María. 2017. Mendall. Ull de llebre.
€ 33,00	Txanaver. 2017. Mendall. Garnatxa.
€ 40,00	<b>Montsant</b> Finca l'Argatà. 2017. Joan d'Anguera. Garnatxa.
€ 148,00	Espectacle. 2009. Spectacle Vins. Garnatxa.
€ 29,00	<b>Priorat</b> Les Crestes. 2021. Mas Doix. Garnatxa, carinyena, syrah.
€ 55,00	Salanques. 2019. Mas Doix. Garnatxa, carinyena.
€ 37,00	Constel·lats. 2019. Alba i Albert. Garnatxa, carinyena.
€ 92,00	Dofi. 2013. Álvaro Palacios. Garnatxa.
€ 990,00	L'Ermita. 1996. Álvaro Palacios. Garnatxa, cab. Sauv.
€ 803,00	L'Ermita. 2002. Álvaro Palacios. Garnatxa, cab. Sauv.
€ 990,00	L'Ermita. 2006. Álvaro Palacios. Garnatxa.
€ 99,00	La Creu Alta. 2010. Mas Alta. Carinyena, garnatxa, cab. sauv.
€ 120,00	Nit de Nin "Mas d'en Caçador". 2004. Nin - Ortiz. Car., garn., garn.
€ 120,00	Nit de Nin "Mas d'en Caçador". 2015. Nin - Ortiz. Car., garn., garn.
€ 135,00	Nit de Nin "Coma d'en Romeu". 2016. Nin - Ortiz. Garnatxa.
€ 44,00	<b>Múrcia</b> Las Gravas. 2019. Casa Castillo. Monastrell, syrah, garnatxa.
€ 80,00	Cuvée N Viñas Viejas. 2015. Casa Castillo. Monastrell.
€ 70,00	Escombros. 2015. Laboratorio Rupestre. G. Tintorera.
€ 27,50	<b>La Alpujarra, Granada</b> El Pino Granate. 2009. Barranco Oscuro. Pinot Noir.
€ 34,00	<b>Mallorca</b> Novetat Total. 2019. Sistema Vinari. Callet, mantonegro. 11.
€ 36,00	Lo Vilero. 2019. Sistema Vinari. Escursac.
€ 58,00	<b>La Rioja</b> Viña Tondonia Reserva. 2010. R. López de Heredia. Temp., garn., fr., maz.
€ 290,00	Viña El Pisón. 2014. Artadi. Tempranillo.
€ 350,00	<b>Ribera del Duero</b> Único. 2007. Vega Sicília. Tinta fina.
€ 550,00	Único. 1995. Vega Sicília. Tinta fina.

# VINS NEGRES

## **Galícia**

- € 34,00 La Carallada. 2019. La Carallada. Mencía, garnacha tintorera. Ribeira Sacra  
€ 34,00 La Carallada. 2020. La Carallada. Mencía, garnacha tintorera. Ribeira Sacra  
€ 75,00 Bastardo. 2016. Quinta da Muradella. Bastardo. Monterrei

## **Illes Canàries**

- € 40,00 Migán. 2019. Envínate. Listán negro. Tenerife

## **Rosselló - Languedoc, França**

- € 32,00 Silvano. 2020. Vinyer de la Ruca. Garnatxa.  
€ 26,00 Faugères. 2019. Clos Fantine. Carinyena, garnatxa, monastrell.  
€ 28,00 Cuvée Courtiol. 2019. Clos Fantine. Monastrell.  
€ 36,00 Cuvée du Patron. 2018. Clos du Rouge Gorge. Garnatxa, carinyena.  
€ 40,00 Jeunes Vignes. 2018. Clos du Rouge Gorge. Garnatxa.  
€ 36,00 Poudre d'Escampette. 2021. Les Vins du Cabanon. Garn, syrah, monastrell, etc.  
€ 38,00 Poudre d'Escampette. 2018. Les Vins du Cabanon. Garn, syrah, monastrell, etc.  
€ 54,00 La Fleur au Fusil. 2020. Les Vins du Cabanon. Carinyena, monastrell, gar gr.  
€ 54,00 La Fleur au Fusil. 2021. Les Vins du Cabanon. Carinyena, monastrell, gar gr.  
€ 64,00 El Niño. 2014. Le Casot des Mailloles. Garn. gris, mon., car., s.  
€ 105,00 La Jasse. 2011. Domaine Gauby. Monastrell.  
€ 105,00 Coume Gineste. 2010. Domaine Gauby. Garnatxa.

## **Provença, França**

- € 70,00 Palette Rouge. 2015. Château Simone. Garnatxa, monastrell, cinsault.

## **Coteaux Champenois, França**

- € 89,00 Vertus Rouge 1er Cru. 2012. Larmandier – Bernier. Pinot noir.

## **Côtes du Rhône, França**

- € 28,00 Côtes du Rhône. 2020. Domaine Charvin. Garnatxa, syrah, monastr. car.  
€ 67,00 Châteauneuf – du – Pape. 2019. Domaine Charvin. Gar., monastr., syrah, car.  
€ 72,00 Châteauneuf – du – Pape. 2018. Domaine Charvin. Gar., monastr., syrah, car.  
€ 76,00 Châteauneuf – du – Pape. 2017. Domaine Charvin. Gar., monastr., syrah, car.  
€ 78,00 Châteauneuf – du – Pape. 2016. Domaine Charvin. Gar., monastr., syrah, car.  
€ 80,00 Châteauneuf – du – Pape. 2015. Domaine Charvin. Gar., monastr., syrah, car.  
€ 70,00 Châteauneuf – du – Pape 2019. Le Vieux Donjon. Gar., monastr., syr., cin.  
€ 70,00 Châteauneuf – du – Pape 2018. Le Vieux Donjon. Gar., monastr., syr., cin.  
€ 70,00 Châteauneuf – du – Pape 2017. Le Vieux Donjon. Gar., monastr., syr., cin.  
€ 135,00 Côte Rotie. 2018. Domaine Jamet. Syrah.

## **Savoia, França**

- € 42,00 I Vicini Pinot Nero. 2019. Jean – Yves Péron. Pinot noir.  
€ 42,00 I Vicini Barbera. 2018. Jean – Yves Péron. Barbera.  
€ 42,00 I Vicini Barbera. 2019. Jean – Yves Péron. Barbera.  
€ 42,00 I Vicini Barbera Réserve. 2017. Jean – Yves Péron. Barbera.

# VINS NEGRES

## **Borgonya, França**

€ 89,00	Pernand – Vergelesses 1er Cru Île des Vergelesses s/sf . 2017. Ch. de Briailles.
€ 90,00	Volnay. 2019. Domaine de Chassorney. Pinot noir.
€ 90,00	Volnay. 2020. Domaine de Chassorney. Pinot noir.
€ 135,00	Pommard 1er Cru Les Pezerolles. 2017. Domaine de Chassorney. Pinot noir.
€ 135,00	Pommard 1er Cru Les Pezerolles. 2020. Domaine de Chassorney. Pinot noir.
€ 79,00	Nuits – St. – Georges. 2017. Domaine Confuron – Cotetidot. Pinot noir.
€ 150,00	Nuits – St. – Georges 1er Cru Les Vignes Rondes. 2014. Confuron – Cotetidot. P. noir
€ 150,00	Nuits – St. – Georges 1er Cru Les Vignes Rondes. 2016. Confuron – Cotetidot. P. noir
€ 290,00	Mazis – Chambertin Grand Cru. 2014. Confuron – Cotetidot. Pinot noir.
€ 130,00	Morey – Saint – Denis Clos Solon VV 2018. Domaine Fourrier. Pinot noir.
€ 115,00	Vosne – Romanée “Aux Réas”. 2017. Jean – Marie Fourrier. Pinot noir.
€ 115,00	Vosne – Romanée “Aux Réas”. 2018. Jean – Marie Fourrier. Pinot noir.
€ 390,00	Échezeaux Grand Cru. 2011. Philippe Pacalet. Pinot noir.
€ 68,00	Volnay. 2015. Rossignol – Changarnier. Pinot noir.
€ 85,00	Beaune 1er Cru “Les Theurons”. 2009. Rossignol – Changarnier. Pinot noir.
€ 85,00	Beaune 1er Cru “Les Theurons”. 2011. Rossignol – Changarnier. Pinot noir.
€ 85,00	Beaune 1er Cru “Les Theurons”. 2014. Rossignol – Changarnier. Pinot noir.
€ 85,00	Beaune 1er Cru “Les Theurons”. 2017. Rossignol – Changarnier. Pinot noir.
€ 85,00	Beaune 1er Cru “Les Theurons”. 2018. Rossignol – Changarnier. Pinot noir.
€ 310,00	Les Grands Ponts. 2016. Yann Durieux. Pinot Noir.

## **Beaujolais, França**

€ 45,00	‘En Remont’ Fleurie. 2020. Julie Balagny. Gamay.
€ 50,00	‘Simone’ Fleurie. 2020. Julie Balagny. Gamay.
€ 99,00	Baltailles. 2011. P. Jambon. Gamay.

## **Jura, França**

€ 66,00	Potion Magique. 2018. D. de l’Octavin. Pouls., savagnin, chard.
€ 70,00	Potion Magique. 2015. D. de l’Octavin. Pouls., savagnin, chard.
€ 66,00	Commendatore. 2016. Domaine de l’Octavin. Trousseau.
€ 65,00	Zerlina. 2018. Domaine de l’Octavin. Trousseau, pinot noir.
€ 62,00	Dorabella. 2018. Domaine de l’Octavin. Poulsard.
€ 70,00	Sur La Cote. 2020. J.F. Ganevat. Pinot noir.

## **Bordeus, França**

€ 55,00	Cuvée Emilien. 2018. Château le Puy. Merlot, cab. franc., cab., sauv.
€ 55,00	Cuvée Emilien. 2019. Château le Puy. Merlot, cab. franc., cab., sauv.
€ 99,00	Roc de Cambes, Côtes de Bourg. 2012. Merlot, cab. sauv., cab. franc.
€ 99,00	Roc de Cambes, Côtes de Bourg. 2013. Merlot, cab. sauv., cab. franc.
€ 99,00	Roc de Cambes, Côtes de Bourg. 2018. Merlot, cab. sauv., cab. franc.
€ 99,00	Roc de Cambes, Côtes de Bourg. 2019. Merlot, cab. sauv., cab. franc.
€ 330,00	Tertre – Roteboeuf, Saint – Émilion. 2006. Merlot, cabernet franc.
€ 330,00	Tertre – Roteboeuf, Saint – Émilion. 2015. Merlot, cabernet franc.
€ 330,00	Tertre – Roteboeuf, Saint – Émilion. 2019. Merlot, cabernet franc.
€ 90,00	Château Canon–la–Gaffelière, Saint – Émilion. 2009. Merlot, c. s., c.fr.
€ 90,00	Château Canon–la–Gaffelière, Saint – Émilion. 2010. Merlot, c. s., c. fr.
€ 90,00	Château Canon–la–Gaffelière, Saint – Émilion. 2015. Merlot, c. s., c. fr.
€ 325,00	La Mondotte. 2015. Château Canon – la – Gaffelière. Merlot, cab. franc.
€ 300,00	Pichon Longueville Csse. de Lalande, Pauillac. 2000. Cab. sauv., cab. franc.
€ 180,00	Château Pontet Canet, Pauillac. 2015. Cab. fr., cab. s., merlot, p. v..



# VINS NEGRES

## **Valpolicella, Veneto, Itàlia**

- € 100,00 Classico Superiore. 2011. G. Quintarelli. Corvina, rondinella, nebbiolo, cab. sauv.
- € 100,00 Classico Superiore. 2012. G. Quintarelli. Corvina, rondinella, nebbiolo, cab. sauv.
- € 100,00 Classico Superiore. 2013. G. Quintarelli. Corvina, rondinella, nebbiolo, cab. sauv.
- € 100,00 Classico Superiore. 2014. G. Quintarelli. Corvina, rondinella, nebbiolo, cab. sauv.

## **Toscana, Itàlia**

- € 28,00 Pacina. 2013. Pacina. Sangiovese, canaiolo, cilieggiolo.
- € 28,00 Pacina. 2014. Pacina. Sangiovese, canaiolo, cilieggiolo.
- € 50,00 Rosso Saverio. 2016. Francesco Carfagna. Sangiovese, garnatxa, etc.
- € 70,00 Le Trame. 2019. Giovanna Morganti. Sangiovese, colorino, foglia tonda.
- € 56,00 Chianti Riserva. 2006. Casale. Sangiovese, canaiolo, colorino.
- € 82,00 Montevertine. 2019. Montevertine. Sangiovese, canaiolo, colorino.
- € 99,00 Brunello di Montalcino. 2011. Le Ragnaie. Sangiovese.
- € 99,00 Brunello di Montalcino. 2011. Fonterenza. Sangiovese.
- € 99,00 Brunello di Montalcino. 2012. Fonterenza. Sangiovese.
- € 99,00 Brunello di Montalcino. 2013. Fonterenza. Sangiovese.
- € 99,00 Brunello di Montalcino. 2014. Fonterenza. Sangiovese.

## **Dolcetto, Barbera & Nebbiolo d'Alba, Piemonte**

- € 27,50 Dolcetto d'Alba 'A Elizabeth'. 2021. Cascina delle Rose. Dolcetto.
- € 30,00 Dolcetto d'Alba Superiore. 2016 Flavio Roddolo. Dolcetto.
- € 55,00 Bricco Appiani. 2009. Flavio Roddolo. Cabernet Sauvignon.

## **Barbaresco, Piemonte**

- € 66,00 Barbaresco. 2017. Cascina Roccalini. Nebbiolo.
- € 72,00 Barbaresco Tre Stelle. 2015. Cascina delle Rose. Nebbiolo.
- € 72,00 Barbaresco Tre Stelle. 2018. Cascina delle Rose. Nebbiolo.
- € 72,00 Barbaresco Rio Sordo. 2017. Cascina delle Rose. Nebbiolo.
- € 72,00 Barbaresco Rio Sordo. 2018. Cascina delle Rose. Nebbiolo.
- € 145,00 Barbaresco Albesani. 2015. Roagna. Nebbiolo.
- € 145,00 Barbaresco Faset. 2016. Roagna. Nebbiolo.

## **Barolo, Piemonte**

- € 100,00 Barolo Unio. 2014. Brovia. Nebbiolo.
- € 130,00 Barolo Villero. 2015. Brovia. Nebbiolo.
- € 130,00 Barolo Rocche di Castiglione. 2015. Brovia. Nebbiolo.
- € 66,00 Barolo Bussia. 2017. Carlo Viglione. Nebbiolo.
- € 80,00 Barolo del comune di Monforte d'Alba. 2017. Diego Conterno. Nebbiolo.
- € 85,00 Barolo Ginestra. 2013. Diego Conterno. Nebbiolo.
- € 85,00 Barolo Ginestra. 2016. Diego Conterno. Nebbiolo.
- € 85,00 Barolo Ginestra. 2017. Diego Conterno. Nebbiolo.
- € 155,00 Barolo Villero. 2014. G. Mascarello. Nebbiolo.
- € 155,00 Barolo Santo Stefano di Perno. 2014. G. Mascarello. Nebbiolo.
- € 155,00 Barolo Santo Stefano di Perno. 2015. G. Mascarello. Nebbiolo.
- € 155,00 Barolo Santo Stefano di Perno. 2016. G. Mascarello. Nebbiolo.
- € 140,00 Barolo Pira. 2015. Roagna. Nebbiolo.
- € 275,00 Barolo Pira Vecchie Viti. 2015. Roagna. Nebbiolo.

## **Grècia**

- € 26,40 Mavro Kalavrytino. Tetramythos. 2021. Mavro kalavrytino. Peloponès
- € 30,00 Negoska Red. Tatsis Stergios. 2014. Negoska. Goumenissas -Filiria.

## **Geòrgia**

- € 46,00 Otskhanuri Sapere. 2018. Makaridze. Otskhanuri sapere. Imereti.
- € 46,00 Saperavi Budeshuri. 2017. Okro's Wines. Saperavi budeshuri. Kakheti.

# MAGNUM

€ 330,00	Nit de Nin "Mas d'en Caçador". 2011. Nin - Ortiz. Garn., garn p., car., Priorat
€ 145,00	Pie Franco. 2016. Casa Castillo. Monastrell. Múrcia.
€ 75,00	Poudre d'Escampette. 2020. Les Vins du Cabanon. Garn., s, mon. Rosselló, Fr.
€ 76,00	Poudre d'Escampette. 2017. Les Vins du Cabanon. Garn, syrah, monastrell.
€ 150,00	L'Anodine. 2014. Bruno Duchêne. Gar., car., gar. gris. Rosselló, França
€ 85,00	Rouge de Causse. 2016. Le Petit Gimios. Car., al., cinsault, mourv. Languedoc, Fr.
€ 80,00	Îvre de Noir Épais. 2018. Daniel Sage. Cinsault. Ardèche, França
€ 160,00	Châteauneuf-du-Pape. 2013. Le Vieux Donjon. Gar., monastr., syr., cin
€ 170,00	Gevrey - Chambertin "En Vosne". 2012. Derain. Pinot noir. Borgonya, Fr.
€ 110,00	Commendatore. 2016. Domaine de l'Octavin. Trousseau. Jura, França
€ 110,00	ULM. 2015. Domaine de l'Octavin. Pinot noir, chardonnay. Jura, França
€ 100,00	Rosso di Montalcino "Albarelo". 2016. Fonterenza. Sangiovese. Toscana, It.
€ 400,00	Barolo Riserve Capalot e Brunate. 1996. R. Voerzio. Nebbiolo. Piemonte, It.

## VINS RANCIS I GENEROSOS

**Massís del Bonastre, Penedès**  
€ 29,00 Vel - OX. 2015. Sicus. Macabeu. 50 cl.

**Terra Alta**  
€ 39,00 Vi Ranci Barrica 1R Març 2013 (1 - 13). Mendall. 75 cl.  
€ 39,00 Vi Ranci Barrica 2R Març 2013 (2 - 13). Mendall. 75 cl.  
€ 62,00 Vi Ranci Barrica 3R Març 2013 (3 - 13). Mendall. 75 cl.  
€ 80,00 Barrica de Prat. Mendall. MAGNUM.

**Marco de Jerez**  
€ 42,00 / € 8,50 Manzanilla Pasada Maruja. J. Piñero. 50 cl. Sanlúcar de Barrameda  
€ 33,00 / € 5,00 Fino Caberrubia Saca V. Luis Perez.. 75 cl. Jerez de la Frontera.  
€ 28,00 / € 5,60 Fino en rama. Gutiérrez - Colosía. 50 cl. El Puerto de Santa María  
€ 45,00 / € 6,40 Amontillado 12 Años. El Maestro Sierra. 75 cl. Jerez de la Frontera.  
€ 60,00 / € 10,00 Amontillado VORS. Juan Piñero. 50 cl. Sanlúcar de Barrameda.  
€ 85,00 / € 9,00 Amontillado VORS. Tradición. 75 cl. Jerez de la Frontera.  
€ 95,00 / € 14,00 Amontillado S. Familiar. Gutiérrez Colosía. 50 cl. El Puerto de Sta María  
€ 95,00 / € 14,00 Palo Cortado S. Familiar. Gutiérrez Colosía. 50 cl. El Puerto de Sta María  
€ 60,00 / € 10,00 Oloroso VORS. Juan Piñero. 50 cl. Sanlúcar de Barrameda.