

## VINS BLANCS

Blancos / White Wine / Vin Blanc

<b>d.o. Empordà</b> Copa segons la nostra selecció		3,90
<b>Collection</b> Castell de Perelada Chardonnay, Sauvignon blanc		17,00
<b>Malesa</b> Celler Mas Romeu Chardonnay, Garnatxa blanca		21,00
<b>Mar</b> Picapoll, Malvasia	Mas Oller	21,00
<b>30.70</b> Moscat, Garnatxa Blanca	Hugas de Batlle	21,00
<b>Quinze roures</b> Lledoner roig i blanc (garnacha gris i blanca) Criança	Celler Espelt	22,00
<b>Finca La Garriga</b> Chardonnay i Samsó Criança 8 mesos en barrica	Castell de Perelada	24,00
<b>Blanc dels Aspres</b> Garnatxa blanca Criança 5 mesos en barrica	Vinyes dels Aspres	27,00
<b>Perafita</b> Picapoll	Martin Faixó	21,00
<b>Groc d'Àmfora</b> Garnatxa rosada/gris, Garnatxa Blanca, Macabeu	Vinyes d'Olivardots	21,00
<b>Verd Albera</b> Garnatxa blanca, Moscatell, Chardonnay	Martí Fabra	18,50
<b>d.o. Catalunya</b>		
<b>Clos d'Agon</b> Marsanne, Roussanne, Viognier	Celler Clos d'Agon	44,00
<b>Caminante</b> (Orgànic) Garnatxa Blanca, Chardonnay, Chenin Blanca	Terra Remota	28,50
<b>d.o. Rioja</b>		
<b>Allende</b> Viura, Malvasia	Finca Allende	25,00
<b>d.o. Costers del Segre</b>		
<b>Auzells</b> Macabeu, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling, Albariño	Tomàs Cusiné	19,50
<b>d.o. Terra Alta</b>		
<b>Bàrbara Forés</b> Garnatxa Blanca i Viognier	Celler Bàrbara Forés	18,50
<b>d.o. Penedès</b>		
<b>Miranius</b> (Orgànic) Xarel·lo, Macabeu	Celler Credo	20,00
<b>d.o. Rueda</b>		
<b>Hermanos Lurton</b> Sauvignon Blanc	El Albar Lurton	18,50
<b>Mantel Blanco</b> Verdejo	B. Álvarez y Díaz	19,00
<b>d.o. Rías Baixes</b>		
<b>Pedralonga</b> (Orgànic) Albariño	Adega Pedralonga	25,00
<b>Pazo de Señorans</b> Albariño	B. Pazo de Señorans	23,00
<b>d.o. Valdeorras</b>		
<b>Guitian</b> Godello	B. Guitián y Blanco	20,00
<b>d.o. Priorat</b>		
<b>Les Brugueres</b> Garnatxa Blanca	Conreria de Scala Dei	25,00
<b>Vino de la tierra de Castilla y León</b>		
<b>Prieto Pariente</b> Viognier	B. Prieto Pariente	25,00
<b>Alsace</b>		
<b>Pinot Blanc Reserve</b> Pinot Blanc	Domaine Weinbach	30,00
<b>Trimbach</b> Riesling	Maison Trimbach	28,00
<b>Bourgogne</b>		
<b>La Sereine</b> Chardonnay	La Chablisienne	25,00

## VINS ROSATS

Rosats / Rosados / Rosé / Rosé

<b>d.o. Empordà</b> Copa segons la nostra selecció		3,90
<b>Caminito</b> (Orgànic) Garnatxa Negra	Terra Remota	24,00
<b>Camí d'en Poca Sang</b> Garnatxa Negra	Hugas de Batlle	21,00
<b>Vino de la tierra tres Riberas</b>		
<b>Las Fincas</b> Garnacha, Tempranillo	Bodega Chivite	18,50



## CAVA

Cava / Cava

Copa segons la nostra selecció		4,90
<b>Perelada Brut Nature Cuvee Especial</b> Xarel·lo, Parellada, Macabeu		19,00
<b>Llopart Brut Nature Reserva</b> Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay		23,00
<b>Recaredo Els Terrers Brut Nature</b> Macabeu, Xarel·lo, Parellada		29,00
<b>Agustí Torelló i Mata</b> Gran Reserva Barrica Brut Nature Macabeu 100%		32,00
<b>VINO ESPUMOSO</b>		
<b>d.o. Penedès</b>		
<b>De Nit Brut Rosat de Raventós i Blanc</b> Macabeu, Parellada, Xarel·lo, Monastrell		26,00

## CHAMPAGNE

Champagne / Champagne

<b>Bollinger Special Cuvée</b> Pinot noir, Chardonnay, Meunier		55,00
<b>Taittinger Brut Réserve</b> Pinot Noir, Chardonnay		48,00

## VINS ROIG

Tintos / Red Wine / Vin Rouge

<b>d.o. Empordà</b> Copa segons la nostra selecció		3,90
<b>Sol i Vent</b> (Orgànic) Monastrell, Garnatxa Negra i Syrah	Celler Espelt	18,50
<b>Negre de Gerisena</b> Cooperativa agrícola Gariguella Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra		21,00
<b>Vinyes Velles</b> Garnatxa, Samsó, Ull de llebre, Cabernet Sauvignon, Syrah	Martí Fabra	20,00
<b>Quindals</b> (Orgànic) Garnatxa negra, Syrah, Samsó	Mas Estela	21,50
<b>Amic</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Clos d'Agon	23,50
<b>Vall de Molinàs</b> Samsó, Garnatxa	Celler Hugas de Batlle	35,00
<b>Camino</b> (Orgànic) Cabernet Sauvignon Garnatxa, Syrah, Ull de Llebre	Terra Remota	23,00
<b>Finca Malaveïna</b> Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon Cabernet Franc, Garnatxa Negra	Castell de Perelada	29,50
<b>Gresa Expressió</b> Carinyena, Garnatxa, Syrah Cabernet Sauvignon	Vinyes d'Olivardots	31,00
<b>Aires de Garbet</b> Garnatxa	Castell de Perelada	43,00
<b>d.o. Montsant</b>		
<b>Dido</b> Garnatxa, Merlot Cabernet Sauvignon, Syrah	Venus La Universal	21,50
<b>d.o. Rioja</b>		
<b>Finca Valdepoleo</b> Tempranillo i altres	Bodegas Pujanza	29,00
<b>Marqués de Murrieta Reserva</b> Finca Ygay Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnatxa		29,00
<b>d.o. Ribera del Duero</b>		
<b>Emilio Moro</b> Tinto fino	Bodega Emilio Moro	27,00
<b>Pago de Carraovejas</b> Bodega Pago de Carraovejas Tinto fino, Merlot, Cabernet Sauvignon		38,00
<b>d.o. Bierzo</b>		
<b>Pétalos del Bierzo</b> Mencia	Álvaro Palacios	24,00
<b>d.o. Penedès</b>		
<b>Pas Curtei</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Cariñena	Alemany i Corrió	24,00
<b>d.o. Conca de Barberà</b>		
<b>Trepat Josep Foraster</b> Trepat	Mas Foraster	21,00
<b>Mallorca</b>		
<b>ÀN/2</b> Callet, Mantonegre, Fogoneu	Ànima negra	24,00
<b>d.o. Costers del Segre</b>		
<b>Cérvoles</b> Garnatxa	Tomàs Cusiné	24,00
<b>d.o. Priorat</b>		
<b>Cruor</b> Garnatxa, Syrah, Samsó	Casa gran del Siurana	27,00
<b>Ferrer Bobet Vinyes Velles</b> Carinyena i Garnatxa	C. Ferrer Bobet	36,00
<b>Bourgogne</b>		
<b>David Duband</b> Pinot Noir	Domaine David Duband	28,00



EL VAIXELL  
RESTAURANT