

## VINS BLANCS



<b>Vin de la maison</b> <i>2023 Verdejo D.O.Catalunya</i>	<b>3,50</b>	<b>15,00</b>
<b>La Cisqueta</b> <i>2023 Garnacha blanca D.O.Terra Alta</i>	<b>4,00</b>	<b>18,00</b>
<b>Prohom Conceptia</b> <i>2021 Garnacha D.O.Terra alta</i>		<b>18,50</b>
<b>Petit Siós</b> <i>2023 Chardonay, Moscatell, Viognier D.O.Costers del Segre</i>		<b>22,50</b>
<b>Vol d'anima</b> <i>2023 Chardonay, Xarel.lo, Albariño D.O.Costers del Segre</i>		<b>17,00</b>
<b>M'acabeu la paciència</b> <i>2018 Macabeo Emporda</i>		<b>18,50</b>
<b>Honeymoon</b> <i>2022 Parellada D.O.Penedes</i>		<b>23,50</b>

## VINS ROSÉS



<b>Vin de la maison</b> <i>2023 Macabeu, Xarel.lo, Parellada Catalunya</i>	<b>3,50</b>	<b>15,00</b>
<b>Secrets</b> <i>2023 Trepat D.O.Conca de Barbera</i>		<b>18,50</b>

## VINS ROUGES



<b>Vin de la maison</b> <i>2023 Tempranillo D.O.Catalunya</i>	<b>3,50</b>	<b>15,00</b>
<b>Petit Siós</b> <i>2022 Syrah D.O.Costers del Segre</i>		<b>22,50</b>
<b>Prohom Conceptia</b> <i>2021 Garnacha, Cabernet sauvignon, Syrah D.O.Terra alta</i>		<b>20,00</b>
<b>L'anec mut</b> <i>2021 Cariñena, Garnacha Negra, Syrah, Tempranillo D,O.Penedes</i>		<b>23,00</b>
<b>Vol d'anima</b> <i>2021 Syrah, Cabernet sauvignon, tempranillo D.O.Costers del Segre</i>		<b>17,00</b>
<b>Solluna</b> <i>2019 Garnacha, Cariñena, Merlot D.O.Priorat</i>		<b>19,00</b>
<b>Celeste</b> <i>2022 Tempranillo D.O.Ribera del Duero</i>		<b>21,00</b>
<b>Finca Zorzal</b> <i>2022 Garnacha D.O.Navarra</i>		<b>21,70</b>
<b>Finca san Martin</b> <i>2020 Tempranillo D.O.Rioja</i>	<b>4,00</b>	<b>18,50</b>
<b>Finca Cucó</b> <i>2023 Garnacha, Samsó, Syrah D.O.Montsant</i>		<b>21,00</b>
<b>Antistiana</b> <i>2019 Cabernet franc D.O.Penedes</i>		<b>35,00</b>

## CAVAS



<b>Familia Oliveda brut</b> <i>Macabeu, Xarel.lo, Parellada D.O.Cava</i>	<b>3,50</b>	<b>18,60</b>
<b>Canals Nadal brut</b> <i>Macabeu, Xarel.lo, Parellada D.O.Cava</i>		<b>20,00</b>