





CERVESES ARTESANES

LATITUD 41 Guineu (Lager – 5% Vol – 5 IBU)	3,3
<i>Lager suau i amb poc llúpol, te notes de briox i costra de pa</i>	
SÈQUIA Hoppit (Brut IPA – 7,5% Vol – 25 IBU)	4,5
<i>*GLUTEN FREE - Cervesa molt seca, d'amargor suau amb aromes cítrics i tropicals</i>	
BEN PLANTADA Hoppit (American Pale Ale – 6,0% Vol – 32 IBU)	4,5
<i>*GLUTEN FREE - Cervesa cremosa, afruitada i especiada en boca</i>	
DR.CALYPSO Guineu (Half IPA – 5,2% Vol – 40 IBU)	4
<i>*GLUTEN FREE - Cervesa de cos lleuger amb sabor cítric i floral</i>	
SANSA La Pirata (Amber Ale – 6,0% Vol – 40 IBU)	3,7
<i>Cervesa torrada, amb una entrada dolça i final àcid, amarg i sec</i>	
IPA AMARILLO Guineu (IPA – 6,5% Vol – 100 IBU)	4
<i>Cervesa potent i equilibrada amb amargor llarga i seca</i>	
DEEP INSIDE La Pirata (Porter – 6% Vol – 50 IBU)	3,8
<i>Cervesa negra, refrescant i lleugera</i>	
FRAPUFINO La Pirata (Session Pastry Stout – 3,7% Vol – 12 IBU)	3,8
<i>Cervesa amb cos i notes de cacau, vainilla i cafè</i>	
BLACK BLOCK La Pirata (Russian Imp. Stout – 11,2% Vol – 72 IBU)	4
<i>Cervesa densa amb notes de malta torrefacta, sabor dolç, a cafè i licor</i>	

VINS BLANCS




ORIGEN '18 Esteve i Gibert (D.O. Penedès)	16 / 3,7	
<i>[xarel·lo] – agricultura ecològica –</i>		
CORA '19 Loxarel (D.O. Penedès)	15 / 3,5	
<i>[muscat d'Alexandria i xarel·lo]</i>		
SARAU '18 RIM (D.O. Empordà)	19,5	
<i>[garnatxa roja i macabeu]</i>		
BLAU CRU '18 Celler Pardas (D.O.Penedès)	21	
<i>[malvasia] – agricultura ecològica –</i>		
CAMINANTE '18 Terra Remota (D.O. Empordà)	29	
<i>[garnatxa blanca, chardonnay i chenin] – agricultura ecològica –</i>		
SISQUELLA '16 Clos Pons (D.O.Costers del Segre)	18	
<i>[garnatxa blanca i albariño] – agricultura ecològica –</i>		
L'ABRUNET BLANC '19 Celler Frisach (D.O.Terra Alta)	14,5 / 3,4	
<i>[garnatxa blanca] – agricultura ecològica –</i>		
LA PUA '18 Celler Comunica (D.O.Montsant)	19,5	
<i>[garnatxa blanca, garnatxa gris i garnatxa peluda] - ecològic no certificat-</i>		
EL SAGAL DE COLLBAIX '19 Celler El Molí (D.O.Pla de Bages)	16	
<i>[picapoll i macabeu] – agricultura ecològica –</i>		

VINS ROSATS

VI VERMELL '19 Dasca Vives (Valls)	14,5
<i>[cabernet sauvignon i ull de llebre] – ecològic i biodinàmic – </i>	
CARTESIUS '19 Celler Arché Pagès (D.O.Empordà)	18
<i>[garnatxa roja]</i>	



VINS NEGRES

NEGRE FRANC '14 <i>Celler Pardas (D.O.Penedès)</i>	20
<i>[cabernet sauvignon, cabernet franc i sumoll] – agricultura ecològica –</i>	
COLLITA ROJA '15 <i>Celler Pardas (D.O.Penedès)</i>	30
<i>[sumoll] – agricultura ecològica –</i>	
CAMINO '16 <i>Terra Remota (D.O.Empordà)</i>	27
<i>[syrah, garnatxa i cabernet sauvignon]</i>	
VI DEL MAS '19 <i>Celler Comunica (D.O.Montsant)</i>	15,5
<i>[garnatxa negra i syrah] - ecològic no certificat-</i>	
LA PELUDA '17 <i>Celler Comunica (D.O.Montsant)</i>	25
<i>[garnatxa peluda] - ecològic no certificat-</i>	
LASENDAL '17 <i>Capçanes (D.O.Montsant)</i>	15,5
<i>[garnatxa negra i syrah]</i>	
L'ABRUNET NEGRE '18 <i>Celler Frisach (D.O.Terra Alta)</i>	14,5 / 3,4 
<i>[garnatxa negra i carinyena] – agricultura ecològica –</i>	
ALGES '13 <i>Clos Pons (D.O.Costers del Segre)</i>	16,5
<i>[ull de llebre, samsó i syrah]</i>	
EL SAGAL '19 <i>Celler El Molí (D.O.Pla de Bages)</i>	16 / 3,7 
<i>[cabernet franc, merlot i ull de llebre] – agricultura ecològica –</i>	
EXIBIS '19 <i>Can Serra dels Exibis (D.O.Pla de Bages)</i>	16 / 3,7 
<i>[cabernet sauvignon i mandó]</i>	
MANDÓ '17 <i>Abadal (D.O.Pla de Bages)</i>	22
<i>[mandó]</i>	

ESCUMOSOS I CAVES

A PÈL <i>Loxarel (Vilobí del Penedès)</i>	18
<i>[xarel·lo] – ancestral d'agricultura ecològica – ☒</i>	
ANCESTRAL '18 <i>Dasca Vives (Valls)</i>	17
<i>[cartoixà] – ancestral d'agricultura ecològica – ☒</i>	
MONTSANT BRUT N. RSVA. <i>Monastell (Sant Sadurní d'Anoia)</i>	15
<i>[xarel·lo, macabeu i parellada]</i>	
RUBINAT BRUT <i>Mas Olivé (Cava de Sant Sadurní d'Anoia)</i>	14 / 3 
<i>[xarel·lo, macabeu i parellada]</i>	
RECAREDO BRUT N. GRAN RSVA. '15 <i>Recaredo (Corpinnat)</i>	25
<i>[xarel·lo, macabeu i parellada] – biodinàmic i d'agricultura ecològica –</i>	
AT ROCA ROSAT EXTRA RSVA. '17 <i>Agustí Torelló (Clàssic Penedès)</i>	18,5
<i>[macabeu i monastrell] – agricultura ecològica –</i>	

VINS DOLÇOS I LICORS (copa)

VI RANCI <i>del Celler Cooperatiu de Salelles</i>	3
MOSCATELL <i>del Celler Cooperatiu de Salelles</i>	3
RATAFIA <i>de l'Àvia</i>	4
VI DE PANSES <i>garnatxa roja de la D.O. Empordà</i>	5,5
LUSTAU PX <i>Pedro Ximénez D.O.Jerez</i>	4,5