




## CERVESES ARTESANES

<b>LATITUD 41 Guineu (Lager – 5% Vol – 5 IBU)</b> .....	3,3
<i>Lager suau i amb poc llúpol, te notes de briox i costra de pa</i>	
<b>SÈQUIA Hoppit (Brut IPA – 7,5% Vol – 25 IBU)</b> .....	4,5
<i>*GLUTEN FREE - Cervesa molt seca, d'amargor suau amb aromes cítrics i tropicals</i>	
<b>BEN PLANTADA Hoppit (American Pale Ale – 6,0% Vol – 32 IBU)</b> .....	4,5
<i>*GLUTEN FREE - Cervesa cremosa, afruitada i especiada en boca</i>	
<b>DR.CALYPSO Guineu (Half IPA – 5,2% Vol – 40 IBU)</b> .....	4
<i>*GLUTEN FREE - Cervesa de cos lleuger amb sabor cítric i floral</i>	
<b>IPA AMARILLO Guineu (IPA – 6,5% Vol – 100 IBU)</b> .....	4
<i>Cervesa potent i equilibrada amb amargor llarga i seca</i>	
<b>JACK THE RIPA Guineu (Red IPA – 6,5% Vol – 126 IBU)</b> .....	4
<i>Cervesa amb gust llarg e intens amb notes de caramel i fruita exòtica</i>	
<b>DEEP INSIDE La Pirata (Porter – 6% Vol – 50 IBU)</b> .....	3,8
<i>Cervesa negra, refrescant i lleugera</i>	
<b>FRAPUFINO La Pirata (Session Pastry Stout – 3,7% Vol – 12 IBU)</b> .....	3,8
<i>Cervesa negra amb cos i notes de cacau, vainilla i cafè</i>	

## VINS BLANCS

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

## VINS ROSATS

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






Vins sense sulfits afegits

Tots els preus inclouen IVA

**Per emportar -10%**

## VINS NEGRES

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

## ESCUMOSOS I CAVES

<b>MIQUEL PONS BRUT NATURE RSVA. '17</b> <i>Miquel Pons (D.O.Cava)</i> .....	15
<i>[xarel·lo, macabeu i parellada] – agricultura ecològica –</i>	
<b>NÚRIA BRUT RESERVA '17</b> <i>Miquel Pons (D.O.Cava)</i> .....	15
<i>[xarel·lo i macabeu]</i>	
<b>MONTARGULL BRUT N. GRAN RSVA. '12</b> <i>Miquel Pons (D.O.Cava)</i> .....	18
<i>[xarel·lo, macabeu i parellada]</i>	
<b>TINC SET</b> <i>Mas Candí (Àvinyonet del Penedès)</i> .....	16
<i>[xarel·lo i parellada] – ancestral – ☒</i>	
<b>A PÈL</b> <i>Loxarel (Vilobí del Penedès)</i> .....	18
<i>[xarel·lo] – ancestral d'agricultura ecològica – ☒</i>	
<b>RECAREDO BRUT N. GRAN RSVA. '16</b> <i>Recaredo (Corpinnat)</i> .....	26
<i>[xarel·lo, macabeu i parellada] – biodinàmica i d'agricultura ecològica –</i>	
<b>AT ROCA ROSAT EXTRA RSVA. '17</b> <i>Agustí Torelló (Clàssic Penedès)</i> .....	18,5
<i>[macabeu i monastrell] – agricultura ecològica –</i>	

## VINS DOLÇOS I LICORS (copa)

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