





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>	
DR.CALYPSO Guineu (Half IPA – 5,2% Vol – 40 IBU)	4
<i>*GLUTEN FREE - Cervesa de cos lleuger amb sabor cítric i floral</i>	
IPA AMARILLO Guineu (IPA – 6,5% Vol – 100 IBU)	4
<i>Cervesa potent i equilibrada amb amargor llarga i seca</i>	
JACK THE RIPA Guineu (Red IPA – 6,5% Vol – 126 IBU)	4
<i>Cervesa amb gust llarg e intens amb notes de caramel i fruita exòtica</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 negra amb cos i notes de cacau, vainilla i cafè</i>	



VINS BLANCS

ORIGEN '19 Esteve i Gibert (D.O. Penedès)	16
<i>[xarel·lo] – agricultura ecològica –</i>	
CORA '20 Loxarel (D.O. Penedès)	15 / 3,5 
<i>[muscat d'Alexandria i xarel·lo]</i>	
SISQUELLA '17 Clos Pons (D.O. Costers del Segre)	18
<i>[garnatxa blanca i albariño] – agricultura ecològica –</i>	
SARAU '18 RIM (D.O. Empordà)	19,5
<i>[garnatxa roja i macabeu]</i>	
CAMINANTE '18 Terra Remota (D.O. Empordà)	29
<i>[garnatxa blanca, chardonnay i chenin] – agricultura ecològica –</i>	
L'ABRUNET BLANC '20 Celler Frisach (D.O.Terra Alta)	14,5 / 3,4 
<i>[garnatxa blanca] – agricultura ecològica –</i>	
LA FORADADA '19 Celler Frisach (D.O.Terra Alta)	21,5
<i>[garnatxa blanca] – agricultura ecològica –</i>	
LA PUA '19 Celler Comunica (D.O.Montsant)	19,5
<i>[garnatxa blanca, garnatxa gris i garnatxa peluda] - ecològic no certificat-</i>	
GERMINAL '19 Celler Comunica (D.O.Montsant)	25,5
<i>[garnatxa gris] - 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>	
L'ABRUNET ROSAT '19 Celler Frisach (D.O.Terra Alta)	14,5 / 3,4 
<i>[garnatxa blanca i garnatxa negra] – agricultura ecològica –</i>	

VINS NEGRES

LES FORQUES '18 <i>Mas Candí (Les Gunyoles d'Avinyonet)</i>	16 / 3,7	
<i>[monestrell, cabernet sauvignon, sumoll, mandó i mónica]</i>		
NEGRE FRANC '14 <i>Celler Pardas (D.O.Penedès)</i>	20	
<i>[cabernet sauvignon, cabernet franc i sumoll] - agricultura ecològica -</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 '18 <i>Capçanes (D.O.Montsant)</i>	16	
<i>[garnatxa negra i syrah]</i>		
L'ABRUNET NEGRE '19 <i>Celler Frisach (D.O.Terra Alta)</i>	14,5	
<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	
<i>[cabernet sauvignon i mandó]</i>		
MANDÓ '17 <i>Abadal (D.O.Pla de Bages)</i>	22	
<i>[mandó]</i>		

ESCUMOSOS I CAVES

MAS CANDÍ BRUT NATURE '17 <i>Mas Candí (Corpinnat)</i>	16
<i>[xarel·lo, macabeu i parellada]</i>	
MONTARGULL BRUT N. GRAN RSVA. '12 <i>Miquel Pons (D.O.Cava)</i>	18
<i>[xarel·lo, macabeu i parellada]</i>	
INDOMABLE BRUT NATURE '14 <i>Mas Candí (Corpinnat)</i>	26
<i>[sumoll i xarel·lo]</i>	
TINC SET <i>Mas Candí (Avinyonet del Penedès)</i>	16
<i>[xarel·lo i parellada] - ancestral - ☒</i>	
A PÈL <i>Loxarel (Vilobí del Penedès)</i>	18
<i>[xarel·lo] - ancestral d'agricultura ecològica - ☒</i>	
RECAREDO BRUT N. GRAN RSVA. '16 <i>Recaredo (Corpinnat)</i>	27
<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