






## CERVESES ARTESANES

|   |     |
|---|-----|
| <b>LATITUD 41</b> Guineu [ <i>Lager – 5% Vol – 5 IBU</i> ]<br><i>Lager suau i amb poc llúpol, te notes de briox i costra de pa</i>                  | 3,3 |
| <b>SÚRIA</b> La Pirata [ <i>American Pale Ale – 5% Vol – 30 IBU</i> ]<br><i>*GLUTEN FREE - Cervesa suau, aromàtica, lleugera i fresca</i>           | 3,5 |
| <b>DR.CALYPSO</b> Guineu [ <i>Half IPA – 5,2% Vol – 40 IBU</i> ]<br><i>*GLUTEN FREE - Cervesa de cos lleuger amb sabor cítric i floral</i>          | 4   |
| <b>SANSA</b> La Pirata [ <i>Amber Ale – 6,0% Vol – 40 IBU</i> ]<br><i>Cervesa torrada, amb una entrada dolça i final àcid, amarg i sec</i>          | 3,7 |
| <b>IPA AMARILLO</b> Guineu [ <i>IPA – 6,5% Vol – 100 IBU</i> ]<br><i>Cervesa potent i equilibrada amb amargor llarga i seca</i>                     | 4   |
| <b>FRAPUFINO</b> La Pirata [ <i>Session Pastry Stout – 3,7% Vol – 12 IBU</i> ]<br><i>Cervesa negra amb cos i notes de cacau, vainilla i cafè</i>    | 3,8 |
| <b>MONTSERRAT</b> Guineu [ <i>Stout – 6,5% Vol – 55 IBU</i> ]<br><i>Cervesa negra amb sabors a toffee, cacau amarg i notes de fruita</i>            | 4   |
| <b>THE LAST ARTIC</b> La Pirata [ <i>Mega Imp. Stout – 15% Vol – 60 IBU</i> ]<br><i>Cervesa negra densa i potent, amb notes de malta torrefacta</i> | 4   |


## VINS BLANCS

|  |      |   |
|--|------|---|
| <b>EL SAGAL'20</b> Celler el Molí de Collbaix (D.O.Pla de Bages)<br>[picapoll i macabel] – agricultura ecològica – | 16   |   |
| <b>INSTANT DE FLOR'20</b> Les Acàcies (D.O.Pla de Bages)<br>[chardonnay]   | 21,5 |   |
| <b>ORIGEN'20</b> Esteve i Gibert (D.O.Penedès)<br>[xarel·lo] – agricultura ecològica –                             | 16   |   |
| <b>NÚRIA'20</b> Miquel Pons (D.O.Penedès)<br>[muscat d'Alexandria i chardonnay]                                    | 15   |  3,5   |
| <b>BLAU CRU'19</b> Celler Pardas (D.O.Penedès)<br>[malvasia] – agricultura ecològica –                             | 22   |   |
| <b>ENDOGEN'19</b> Finca Mas Perdut (Santa Oliva - Baix Penedès)<br>[xarel·lo vermell]                              | 16,5 |   |
| <b>TERRER SINGULAR'19</b> Finca Mas Perdut (Santa Oliva - Baix Penedès)<br>[malvasia de Sitges]                    | 21   |   |
| <b>3 DE TESTUAN'19</b> Celler Testuan (D.O.Alella)<br>[pansa blanca i garnatxa blanca]                             | 16   |   |
| <b>SISQUELLA'17</b> Clos Pons (D.O.Costers del Segre)<br>[garnatxa blanca i albariño] – agricultura ecològica –    | 18   |   |
| <b>TANCA ELS ULLS'20</b> Celler Tanca els Ulls (Nulles – Alt Camp)<br>[malvasia] – ecològic no certificat – ⊗      | 18   |   |
| <b>L'ABRUNET BLANC'20</b> Celler Frisach (D.O.Terra Alta)<br>[garnatxa blanca] – agricultura ecològica –           | 14,5 |  3,4 |
| <b>LA FORADADA'19</b> Celler Frisach (D.O.Terra Alta)<br>[garnatxa blanca] – agricultura ecològica –               | 21,5 |   |
| <b>GERMINAL'19</b> Celler Comunica (D.O.Montsant)<br>[garnatxa gris] – ecològic no certificat –                    | 25,5 |   |
| <b>CARTESIUS BLANC'20</b> Celler Arché Pagès (D.O.Empordà)<br>[garnatxa blanca]                                    | 19   |   |
| <b>SARAU'20</b> Celler Rim (Rabós – Alt Empordà)<br>[garnatxa roja i macabeu] – ecològic no certificat – ⊗         | 20   |   |

## VINS NEGRES

|   |      |   |
|---|------|---|
| <b>EL SAGAL'19</b> Celler el Molí de Collbaix (D.O.Pla de Bages)<br>[cabernet franc, merlot i ull de llebre] – agricultura ecològica –  | 16   |  3,7 |
| <b>EXIBIS'20</b> Can Serra dels Exibis (D.O.Pla de Bages)<br>[cabernet sauvignon i mandó]   | 16   |  3,7 |
| <b>MANDÓ'18</b> Abadal (D.O.Pla de Bages)<br>[mandó]  | 23   |   |
| <b>ELS AURONS'20</b> Oller del Mas (Manresa – Bages)<br>[picapoll blanc i picapoll negre] – vi ecològic –        | 26   |   |
| <b>TOT NEGRE'19</b> Celler Tuets (Aiguamúrcia – Alt Camp)<br>[syrah i ull de llebre] – ecològic no certificat –  | 17   |   |
| <b>LA CUCA DE LLUM'20</b> Succés Vinícola (D.O.Conca de Barberà)<br>[trepat]  | 14,5 |   |
| <b>PARDAS'17</b> Celler Pardas (D.O.Penedès)<br>[cabernet franc] – agricultura ecològica –  | 21   |   |
| <b>ALGES'14</b> Clos Pons (D.O.Costers del Segre)<br>[ull de llebre, samsó i syrah]   | 16,5 |   |
| <b>L'ABRUNET NEGRE'20</b> Celler Frisach (D.O.Terra Alta)<br>[garnatxa negra i carinyena] – agricultura ecològica –   | 14,5 |   |
| <b>SANG DE CORB'17</b> Celler Frisach (D.O.Terra Alta)<br>[garnatxa negra, garnatxa peluda i carinyena] – agricultura ecològica –   | 27   |   |
| <b>VI DEL MAS'19</b> Celler Comunica (D.O.Montsant)<br>[garnatxa negra i syrah] – ecològic no certificat –  | 15,5 |   |
| <b>NIT DE LES GARNATXES'19</b> Capçanes (D.O.Montsant)<br>[garnatxa negra]  | 1,58 |   |
| <b>LES BRUGUERES'18</b> La Conreria d'Scala Dei (D.O.Q.Priorat)<br>[garnatxa negra i syrah]   | 25,5 |   |
| <b>SÀTIRS'18</b> Celler Arché Pagès (D.O.Empordà)<br>[garnatxa negra i carinyena]   | 14,5 |   |
| <b>BONFILL'18</b> Celler Arché Pagès (D.O.Empordà)<br>[garnatxa negra, carinyena i cabernet sauvignon]  | 28   |   |

## VINS ROSATS

|   |      |   |
|---|------|---|
| <b>MERLOT'20</b> Rovellats ( <i>D.O.Penedès</i> )<br>[merlot]                                     | 12,5 |  3 |
| <b>FOXY LADY'20</b> Celler Comunica ( <i>D.O.Montsant</i> )<br>[syrah] – ecològic no certificat – | 16   |   |
| <b>CARTESIUS ROSAT'20</b> Celler Arché Pagès ( <i>D.O.Empordà</i> )<br>[garnatxa roja]            | 19   |   |

## ESCUMOSOS

|   |      |  |
|---|------|--|
| <b>MIQUEL PONS ECO BRUT N. RSVA.'17</b> Miquel Pons ( <i>D.O.Cava</i> )<br>[xarel·lo, macabeu i parellada] – agricultura ecològica –            | 15   |  |
| <b>MONTARGULL BRUT N. GRAN RSVA.'12</b> Miquel Pons ( <i>D.O.Cava</i> )<br>[xarel·lo, macabeu i parellada]                                      | 18   |  |
| <b>RECAREDO BRUT N. GRAN RSVA.'16</b> Recaredo ( <i>Corpinnat</i> )<br>[xarel·lo, macabeu i parellada] – biodinàmic i d'agricultura ecològica – | 27   |  |
| <b>AT ROCA ROSAT B. N. RSVA.'18</b> Agustí Torelló ( <i>Clàssic Penedès</i> )<br>[macabeu i garnatxa negra] – agricultura ecològica –           | 18,5 |  |
| <b>TINC SET</b> Mas Candí ( <i>Vilobí del Penedès</i> )<br>[xarel·lo i parellada] – agricultura ecològica – ⊗                                   | 18   |  |
| <b>L'ALBA AL TURÓ</b> Mas Gomà ( <i>Ancestral de Font-Rubí</i> )<br>[macabeu] – agricultura ecològica – ⊗                                       | 18,5 |  |
| <b>SANROMÀ'20</b> Celler Sanromà ( <i>Ancestral de Vila-Rodona</i> )<br>[macabeu] – agricultura ecològica – ⊗                                   | 19   |  |
| <b>DUMENGE'20</b> Celler Dumenge ( <i>Ancestral de St. Jaume Sesoliveres</i> )<br>[xarel·lo] ⊗  | 21,5 |  |
| <b>FORESTA SUMOLL'20</b> Vins de Foresta ( <i>Ancestral de l'Arboçar</i> )<br>[sumoll]  | 21   |  |