

A COPES

VI BLANC FRESC

Màgia Vins Jubany - Xarel·lo i Garnatxa Blanca 5€

VI BLANC AROMÀTIC

Vibrant Vins Jubany - Chardonnay i Macabeu 5€

VI ROSAT

Whispering Angel Côtes de Provence - Garnatxa 7€

VI NEGRE DE MIG COS

Rouge Vins Jubany - Garnatxa, Syrah i Garrut 5€

VI NEGRE DE MIG COS

Equilibri Vins Jubany - Tempranillo, altres 6€

CAVA

Encisador Vins Jubany - Macabeu i Xarel·lo 8€

CHAMPAGNE

Möet Chandon Brut Imperial Pinot Noir 15€

CHAMPAGNE ROSÉ

Möet Chandon Rosé Impérial - Pinot Noir 18€

SANGRIA

Blanca Vibrant - Vins Jubany 36€

Tinta J de Jubany - Vins Jubany 36€

Rosada Rosat de Barbrà Forés 36€

Cava Encisador 38€

Cava rosat Aire de l'Origan Rosé 40€

Champagne R de Ruinart 105€

Champagne Rosé Rosé Impérial 140€

VINS BLANCS

AROMÀTICS

El Jardín de Lucía Albariño 32€

Savina Viognier, Malvasia i altres 44€

FRESCOS

Markus Molitor Mosel - Riesling 26,50€

Cloudy Bay Sauvignon Blanc 58€

AMB TACTE

El Paraguas Treixadura, Godello i Albariño 33€

Termes White Malvasia i Verdejo 37€

VINS ROSATS

Rosat de Bàrbara Forés Garnatxa, Syrah i Carinyena 24€

La Rosa Sumol 27€

Whispering Angel Garnache, Rolle, Syrah, Cinsault 41,5€

ESPUMOSOS

Espumosos 26€

Coquet Cava - Xarel·lo, Macabeu i Parellada 40,5€

Milesimé Cava - Chardonnay 44,5€

Terrers Corpinnat - Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Monastrell

Espumosos Rosats

Martínez Rosé Cava - Pinot Noir i Garnatxa 26€

Aire de l'Origan Rose Corpinnat - Pinot Noir 29,5€

De nit Cava - Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Monastrell 36€

AIGUA

ELS VINS JUBANY

BLANCS

Hi Canten els Àngels Blanc afruitat - Verdejo 20€

Vibrant Blanc afruitat - Chardonnay i Macabeu 22€

Màgia Blanc fresc - Xarel·lo i Garnatxa Blanca 25€

NEGRES

Rouge de mig cos - Garnatxa, Syrah i Garrut 22€

Obsessió de mig cos - Carinyena i Garnatxa 25€

Equilibri de mig cos - Tempranillo, Graciano, Altres 25€

Alteri de mig cos - Garnatxa, Carinyena, Altres 33€

ESCUMOSOS

Encisador, Rva Brut - Macabeu i Xarel·lo 30€

VINS NEGRES

LLEUGERS

La Montesa Rioja - Garnatxa i Tempranillo 30€

La Coma Conca de Barberà - Trepal 33,50€

El Hombre Bala Vinos de Madrid - Garnatxa 37€

DE MIG COS

Agrícola de Cadalso Vinos de Madrid - Syrah 25€

Viña Sastre Crianza Ribera del Duero - Tempranillo 35€

Les Terrasses Priorat - Garnatxa, Carinyena, altres 68€

AMB COS

El Sequé Alicante - Monastrell 40€

Finca Malaveina Empordà - Merlot, Cabernet Sauvignon, Altres 45€

Termes Toro - Tinta de Toro 48€

MÀGNUM

VI BLANC FRESC

Màgia Vins Jubany - Xarel·lo i Garnatxa Blanca 50€

VI BLANC AFRUITAT

Cloudy Bay Marlborough - Sauvignon Blanc 112€

VI ROSAT

Whispering Angel Château d'Esclans - Garnache, Altres 92€

VI NEGRE DE MIG COS

Rouge Vins Jubany - Garnatxa, Syrah i Garrut 55€

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial Magnum 163,5€

CHAMPAGNE ROSAT

Moët & Chandon Rosé Impérial 197,5€

GRANS VINS

Gaia & Rey 2019 Langhe - Chardonnay 420€

J. Drouhin, Montrachet G. Cru Montrachet-Chardonnay 980€

L. Latour Echezeaux G. Cru 2016 Echezeaux - Pinot Noir 600€

Quiñon de Valmira 2015 Rioja - Garnatxa 950€

Mouton Rothschild 2011 1100€

Pauillac - Cabernet Sauvignon, Merlot i Cabernet Franc

La Faraona 2015 Bierzo - Mencía 1600€

ELS COCKTAILS

APERITIU

Aire 12€
Vermut blanc, St Germain, Almívar de pomelo salat, llima, Soda de pomelo

Negroni del Pescador 12€
Ginebra infusionada amb romani, vermut blanc, Bitter blanc, oliva amb anxova

Tropical 12€
Vodka, aranyons, maracuyà, taronja, llima, Lemon soda

ALL DAY

Mojito d'herbes 12€
Ron blanc, licor d'herbes, almívar de sucre de canya-mate-taronja, menta, soda de pomelo

Panacea Mule 12€
Ginebra, amívar de gengibre, poma, llima, soda

Figues de fruita 12€
Ron blanc, Ron dark, Falernum, mermelada de figues, llima, taronja, pinya, Ancho Reyes, Angostura

AFTER DINNER

Maquia 12€
Ginebra infusionada amb olives, llimona, alfàbrega, Jalmívar de romani

Picant 12€
Tequila Jalapeño, Agave, Llima, Pimiento Drum, Crusta de Sal Negra

Aigua Tini 12€
Gin loe, sherry fino infusionat amb algues, fulles d'ostra

BLOODY MARY

Bloody Gourmet 12€
Belvedere, tomàquet, vermut vermell, vinagre balsàmic, romani, Crusta Sal, api i paprika

MOCKTAIL

Quita Sed 9€
Seedlips infusionada amb olives, llimona, alfàbrega, almívar de farigola de l'illa

Elixir 9€
Seedlips spice, almívar de gengibre, suc de poma i llima

COCKTAILS DE LA CASA

Pink Cloud 12€
Aperol, St Germain, suc de pinya, llima

Gran Pecat 12€
Tequila, pinya, mel d'agave, Yuzu, Angostura

Mandra 12€
Ron, Overproof Ron, vainilla, llimona, maracuyà

Co-cooler 9€
Poma, pepino, llima, menta

Verge 9€
Pinya, gerd, canyella, maracuyà, aigua de mar

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial 80,50€
Champagne - Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier

Moët Chandon Ice Imperial 98,50€
Champagne - Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier

R de Ruinart Brut 92€
Champagne - Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier

Dom Pérignon Vintage 2010 235€
Champagne - Pinot Noir i Chardonnay

CHAMPAGNE ROSÉ

Moët & Chandon Rosé Impérial 94,5€
Champagne - Pinot Noir i Chardonnay

Ruinart Rosé 116,50€
Champagne - Pinot Noir