

## A COPE

VI BLANC FRESC	5€
Màgia Vins Jubany - Xarello i Garnatxa Blanca	5€
VI BLANC AROMÀTIC	5€
Vibrant Vins Jubany - Chardonnay i Macabeu	7€
VI ROSAT	5€
Whispering Angel Côtes de Provence - Garnatxa	5€
VI NEGRE DE MIG COS	6€
Rouge Vins Jubany - Garnatxa, Syrah i Garrut	8€
VI NEGRE DE MIG COS	15€
Equilibri Vins Jubany - Tempranillo, altres	18€
CAVA	
Encisador Vins Jubany - Macabeu i Xarello	
CHAMPAGNE	
Moët Chandon Brut Impérial Pinot Noir	
CHAMPAGNE ROSÈ	
Moët Chandon Rosé Impérial - Pinot Noir	

## 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 Ruinat	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 Sumoll	27€
Whispering Angel Garnache, Rolle, Syrah, Cinsault	41,5€

## ESPUMOSOS

Espumosos	
Coquet Cava - Xarello, Macabeu i Parellada	26€
Milesimé Cava - Chardonnay	40,5€
Terrers Corpinnat - Macabeu, Xarello, Parellada i Monastrell	44,5€
Espumosos Rosats	
Martínez Rosé Cava - Pinot Noir i Garnatxa	26€
Aire de l'Origan Rose Corpinnat - Pinot Noir	29,5€
De nit Cava - Macabeu, Xarello, Parellada i Monastrell	36€

# Aire

FORMENTERA

## ELS VINS JUBANY

BLANCS	
Hi Canten els Àngels Blanc afruitat - Verdejo	20€
Vibrant Blanc afruitat - Chardonnay i Macabeu	22€
Màgia Blanc fresc - Xarello 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 Xarello	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 - Xarello 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 Pauillac - Cabernet Sauvignon, Merlot i Cabernet Franc	1100€
La Faraona 2015 Bierzo - Mencía	1600€

## ELS COCKTAILS

### APERITIU

Aire Vermut blanc, St Germain, Almívar de pomelo salat, llima, Soda de pomelo	12€
Negroni del Pescador Ginebra infusionada amb romaní, vermut blanc, Bitter blanc, oliva amb anxova	12€
Tropical Vodka, aranyons, maracuyà, taronja, llima, Lemon soda	12€

### ALL DAY

Mojito d'herbes Ron blanc, licor d'herbes, almívar de sucre de canya-mate-taronja, menta, soda de pomelo	12€
Panacea Mule Ginebra, amívar de gengibre, poma, llima, soda	12€
Figues de fruita Ron blanc, Ron dark, Falernum, mermelada de figues, llima, taronja, pinya, Ancho Reyes, Angostura	12€

### AFTER DINNER

Maquia Ginebra infusionada amb olives, llimona, alfàbrega, Jalmívar de romaní	12€
Picant Tequila Jalapeño, Agave, Lima, Pimiento Drum, Crusta de Sal Negra	12€
Aigua Tini Gin loe, sherry fino infusionat amb algues, fulles d'ostra	12€

### BLOODY MARY

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

### MOCKTAIL

Quita Sed Seedlips infusionada amb olives, llimona, alfàbrega, almívar de farigola de lilla	9€
Elixir Seedlips spice, almívar de gengibre, suc de poma i llima	9€

## COCKTAILS DE LA CASA

Pink Cloud Aperol, St Germain, suc de pinya, llima	12€
Gran Pecat Tequila, pinya, mel d'agave, Yuzu, Angostura	12€
Mandra Ron, Overproof Ron, vainilla, llimona, maracuyà	12€
Co-cooler Poma, pepino, llima, menta	9€
Verge Pinya, gerds, canyella, maracuyà, aigua de mar	9€

## CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial Champagne - Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier	80,50€
Moët Chandon Ice Imperial Champagne - Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier	98,50€
R de Ruinat Brut Champagne - Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier	92€
Dom Pérignon Vintage 2010 Champagne - Pinot Noir i Chardonnay	235€

## CHAMPAGNE ROSÈ

Moët & Chandon Rosé Impérial Champagne - Pinot Noir i Chardonnay	94,5€
Ruinart Rosé Champagne - Pinot Noir	116,50€