

# A COPE

VI BLANC FRESC	<b>Màgia</b> Vins Jubany – Xarel·lo i Garnatxa Blanca	5€
VI BLANC AROMÀTIC	<b>Vibrant</b> Vins Jubany – Chardonnay i Macabeu	5€
	<b>Hi canten els Àngels</b> Vins Jubany	5€
VI ROSAT	<b>Whispering Angel</b> Côtes de Provence – Garnatxa	7€
VI NEGRE DE MIG COS	<b>Rouge</b> Vins Jubany – Garnatxa, Syrah i Garrut	5€
	<b>Equilibri</b> Vins Jubany – Tempranillo, altres	6€
CAVA	<b>Encisador</b> Vins Jubany – Macabeu i Xarel·lo	8€
CHAMPAGNE	<b>Möet Chandon Brut Imperial</b> Pinot Noir	15€
CHAMPAGNE ROSÉ	<b>Möet Chandon Rosé Impérial</b> – Pinot Noir	18€

# SANGRIA

<b>Blanca</b> La Capilla - Verdejo, Rueda	36€
<b>Tinta</b> Larrosa Izadi - Rioja	36€
<b>Rosada</b> Rosat de Barbrà Forés	36€
<b>Cava</b> Encisador - Vins Jubany	38€
<b>Cava rosat</b> Martínez Rimarts	40€
<b>Champagne</b> R de Ruinart	105€
<b>Champagne Rosé</b> Rosé Impérial	140€

# VINS BLANCS

AROMÀTICS	<b>El Jardín de Lucía</b> Albariño	30,50€
	<b>Malcorta</b> Verdejo	34,50€
	<b>Livio Felluga Pinot Griggio</b> Pinot Griggio	42€
FRESCOS	<b>Equilibrista Blanc</b> Xarel·lo	32€
	<b>Godeval, Cepas Vellas</b> Godello	40,50€
	<b>Cloudy Bay Sauvignon Blanc</b> Sauvignon Blanc	57€

# AMB TACTE

<b>Formiga de Seda</b> Garnatxa i Viognier	36,50€
<b>El Paraguas Atlantico</b> Treixadura, Godello i Albariño	43,50€
<b>Chablis les Deux Rives</b> Chardonnay	65€

# VINS ROSATS

<b>Rosat de Barbrà Forés</b> Garnatxa, Syrah i Carinyena	29€
<b>La Rosa</b> Sumoll	27€
<b>Whispering Angel</b> Garnatxa, Rolle, Syrah, Cinsault	45€

# ESPUMOSOS

Espumosos	
<b>Mestres Coquet</b> Cava – Xarel·lo, Macabeu i Parellada	36€
<b>Aire de l'Origan</b> Cava – Chardonnay, Macabeu i Xarel·lo	35,5€
<b>X</b> Chardonnay	42€
Espumosos Rosats	
<b>Martínez Rosé</b> Cava – Pinot Noir i Garnatxa	26€
<b>Mestres Rosat</b> Monastrell, Trepát i Garnatxa	35,50€
<b>De Nit</b> Cava - Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Monastrell	37€

# AIGUA

## ELS VINS JUBANY

BLANCS	
<b>Hi Canten els Àngels</b> Blanc afruitat – Verdejo	25€
<b>Vibrant</b> Blanc afruitat – Chardonnay i Macabeu	25€
<b>Màgia</b> Blanc fresc – Xarel·lo i Garnatxa Blanca	25€
NEGRES	
<b>Rouge</b> de mig cos – Garnatxa, Syrah i Garrut	25€
<b>Obsessió</b> de mig cos – Carinyena i Garnatxa	25€
<b>Equilibri</b> de mig cos – Tempranillo, Graciano, Altres	25€
<b>Alteri</b> de mig cos – Garnatxa, Carinyena, Altres	33€
ESCUMOSOS	
<b>Encisador, Rva Brut</b> – Macabeu i Xarel·lo	30€

## VINS NEGRES

LLEUGERS	
<b>Trepát</b> Molí dels Capella - Trepát	27,50€
<b>La Montesa</b> Rioja - Garnatxa i Tempranillo	32€
<b>El Hombre Bala</b> Vinos de Madrid – Garnatxa	44€
DE MIG COS	
<b>Via Edetana</b> D.O.Terra Alta - Syrah, Garnatxa	29€
<b>Gomez Cruzado Reserva</b> Tempranillo, Garnatxa i Graciano	36€
<b>El Rapolao</b> Mencia	41,50€
AMB COS	
<b>Costalara 2019</b> Tempranillo	36€
<b>Martinet Bru</b> Cabernet Sauv. - Garnatxa, Carinyena i Syrah	46€
<b>Finca la Cuartilleja Reserva 2016</b> Tempranillo	68€

## MÀGNUM

VI BLANC FRESC	<b>Màgia</b> Vins Jubany – Xarel·lo i Garnatxa Blanca	50€
VI BLANC AFRUITAT	<b>Cloudy Bay</b> Marlborough – Sauvignon Blanc	115€
VI ROSAT	<b>Whispering Angel</b> Château d'Esclans – Garnatxa, Altres	88,5€
VI NEGRE DE MIG COS	<b>Rouge</b> Vins Jubany – Garnatxa, Syrah i Garrut	55€
CHAMPAGNE	<b>Möet &amp; Chandon Brut Impérial Magnum</b>	173,5€
CHAMPAGNE ROSAT	<b>Möet &amp; Chandon Rosé Impérial</b>	209€

## GRANS VINS

BLANCS	
<b>Sorte Antiga</b> Godello - Bierzo	230€
<b>Gaia &amp; Rey 2019</b> Langhe - Chardonnay	350€
<b>J. Drouhin, Corton G. Cru</b> Chardonnay	420€
NEGRES	
<b>Les Aubaguetes</b> Priorat - Garnatxa, Samsó	540€
<b>L.Latour Echezeaux G.Cru</b> Echezeaux - Pinot Noir	720€
<b>Quiñon de Valmira 2018</b> Rioja - Garnatxa	998€

# ELS COCKTAILS

## APERITIU

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

## ALL DAY

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

## AFTER DINNER

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

## BLOODY MARY

<b>Bloody Gourmet</b>	12€
Belvedere, tomàquet, vermut vermell, vinagre balsàmic, romaní, Crusta Sal, api i paprika	

## MOCKTAIL

<b>Quita Sed</b>	9€
Seedlips infusionada amb olives, llimona, alfàbrega, almívar de farigola de l'illa	
<b>Elixir</b>	9€
Seedlips spice, almívar de gengibre, suc de poma i llima	

# COCKTAILS DE LA CASA

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

## CHAMPAGNE

<b>Möet &amp; Chandon Brut Impérial</b>	84,50€
Champagne – Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier	
<b>Möet Chandon Ice Imperial</b>	102,50€
Champagne – Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier	
<b>R de Ruinart Brut</b>	100€
Champagne – Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier	
<b>Dom Pérignon Vintage 2010</b>	265€
Champagne – Pinot Noir i Chardonnay	

## CHAMPAGNE ROSÉ

<b>Möet &amp; Chandon Rosé Impérial</b>	94,5€
Champagne – Pinot Noir i Chardonnay	
<b>Ruinart Rosé</b>	127€
Champagne – Pinot Noir	