TINTOS/NEGRES

⇒ LLàgrimes de Tardor
22,30/4,80
Garnatxa. DO Terra Alta
*Agricultura Ecológica
y Vegana

⇒ Bancal del Bosc 26,50/5,50
Garnatxa tinta, Cariñena,
DO Montsant
*Vino ecológico

⇒ Valtravieso
Finca Santa Maria 27,80/5,90
Tinta Fina
DO Ribera del Duero

⇒ Marqués de Murrieta
39,80/6,90
Tempranillo, Graciano,
Mazuelo, Garnacha.
DOCa Rioja

⇒ Sileo Vino 27,80
Vino Poca Intervención
(Biodynamic Wine)
Samsó, Garnatxa. DO Montsant

⇒ Superbloom 37,50
Vino Poca Intervención
(Biodynamic Wine)
Picapoll Tinto,
Picapoll Blanco, Garnatxa.
DO Catalunya

⇒ Artadi Selección
de Parcelas 37,50
Tempranillo.
La Guardia (Rioja)

ROSATS/ROSADOS

⇒ Izadi Larrosa 27,80/5,60
Garnacha. DOCa Rioja

⇒ Rosa d'Abril 31,80
Macabeu, Malvasia, Syrah.
DO Penedès
*Agricultura Ecológica

⇒ By Ott 37,50
Garnacha, Cinsault,
Syrah, Mourvèdre
A.O.C. Côtes de Provence

BLANCS/BLANCOS

⇒ Armonía 22/4.50
Chardonnay
D.O Costers del Segre

⇒ La Duda 23/4.90
Godello. D.O Monterrei

⇒ Perplejo 25/5
Verdejo.DO Rueda

⇒ Bancal del Bosc 27,80/5,70
Garnatxa. DO Montsant

⇒ Karma de Drag Vino Brisado
(Orange Wine) 30,80/6,10
Garnatxa. D.O Montsant

⇒ Grillio in Purezza
Baglio di Pianetto (Biodynamic
Wine) 31/6.20
Grillio. D.O.C Sicilia

⇒ Pedradura 27,80
Macabeu, Xarel·lo.
DO Penedès
*Agricultura Ecológica

⇒ Anima Mundi Gres 32,80
Vino Poca Intervención
(Biodynamic Wine)
Xarel·lo. DO Catalunya

⇒ Louis Latour Ardèche 32,80
Chardonnay
Couteaux de l' Ardèche

⇒ Pazito de Pazo Barrantes 34,50
Albariño. DO Rías Baixas

CAVES I XAMPANY/ CAVAS Y CHAMPAGNE

⇒ Ars Collecta
Blanc de Blancs 6.45/31
Chardonnay, Parellada,
Xarel.lo. DO Cava

⇒ Torelló Brut Nature 38,50
Xarel·lo, Macabeu,
Parellada Corpinnat
*Agricultura Ecológica

⇒ Louis Roederer
Collection 246 67
Chardonnay, Pinot
Noir, Pinot Meunier
AOC Champagne

⇒APERITIVOS

⇒ APEROL SPRITZ 8,50€
Aperol, cava, soda

⇒ NEGRONI 9€
Gin, vermut, Campari

⇒ HUGO 8,50€
St germain, cava, menta, soda

⇒SIN ALCOHOL

⇒ TROPICALIA 8€
Piña, coco, maracuya
Pineapple, coconut, passion fruit

⇒ CHAUSIE 8€
Frambuesa, manzana, ginger beer
Raspberry, Apple, ginger beer

⇒ LIMONADA CASERA 5,50€
Fresh Lemonade

⇒SANGRÍA

⇒ SANGRIA DE VINO TINTO O BLANCO
Red / White Wine
🍷 6,80€
🍾 jarra 19,80€

⇒ SANGRIA DE CAVA
Sparkling Wine
🍷 7,80€ / 🍾 jarra 22€

⇒COCKTAILS

⇒ CHILI MANGO MOJITO 11€
Ron Blanco, menta, lima, mango, chili
White rum, mint, lime, mango, chilli

⇒ MULE TIME 11€
Vodka, citronela, frambuesa, lima, ginger beer
Vodka, lemongrass, raspberry, lime, ginger beer

⇒ ZOMBIELAND 12€
Ron especiado, almendra, piña, maracuyá
Spiced rum, almonds, pineapple, passion fruit

⇒ FELINA 12€
Gin, licor de sauco, manzana, soda
Gin, elderflower liquor, apple, soda

⇒ OAXACA OLDFASHIONED 13€
Tequila Reposado, mezcal, agave, bitters

⇒ JACKIE CHAN 11€
Bourbon, albaricoque, canela, piña, limón
Bourbon, apricot, cinnamon, pineapple, lemon

⇒ SMOKY & BLOODY 11€
Vodka, salsa ahumada secreta, zumo de tomate
Vodka, secret smoked sauce, tomato juice

SPIRITS

⇒GIN &TONIC

⇒ BOMBAY SAPPHIRE **11€**

⇒ BULLDOG **12€**

⇒ G-VINE **12€**

⇒ GIN MARE **12€**

⇒ HENDRICK'S **12€**

⇒ MONKEY 47 **13€**

⇒WHISKY

⇒ JACK DANIEL'S **11€**

⇒ DEWAR´S **10€**

⇒ DEWAR´S 12 **12€**

⇒ JOHNIE WALKER BLACK **12€**

⇒ TALISKER 10 AÑOS **13€**

⇒ CHIVAS MIZUNARA **13€**

⇒ MACALLAN **15€**

⇒VODKA

⇒ SKYY **10€**

⇒ GREY GOOSE **13€**

⇒RON

⇒ BACARDI BLANCO **10€**

⇒ SANTA TERESA RESERVA **10€**

⇒ ZACAPA **14€**

⇒TEQUILA & MEZCAL

⇒ EL JIMADOR BLANCO **5€/4cl**

⇒ ESPOLÓN REPOSADO **6€/4cl**

⇒ HERRADURA REPOSADO **6,50€/4cl**

⇒ PATRÓN SILVER **7€/4cl**

⇒ PATRON REPOSADO **7€/4cl**

⇒ MEZCAL 400 CONEJOS **7€/4cl**

⇒DIGESTIVOS

⇒ ORUJO BLANCO/HIERBAS **4€/4cl**

⇒ LIMONCELLO VILLA MASSA **4€/4cl**

⇒ AMARO AVERNA **4€/4cl**

⇒ JAGGERMEISTER **4€/4cl**

⇒ GRAPPA NONINO **4€/4cl**