

D.O.'S CATALANAS

VINOS BLANCOS

PENEDÈS.

M XIC BLANC D'AGUSTÍ TORELLÓ MATA. Delicado perfume afrutado y floral para este vino con marcada personalidad varietal.	12,60		2,80
VIÑA SOL. Sabroso, de estructura mediana y aromas afrutados.	15,50	10,80	
MOUSTILLANT BRUT GRAMONA. El mejor vino seco de aguja posible.	15,65		
ERMITA D'ESPIELLS JUVÉ I CAMPS. Seco y elegante con unas finas notas amargas.	17,80		3,75
VIÑA ESMERALDA. Fresco y afrutado. Buen maridaje con bacalao y aves.	20,50	12,60	
JEAN LEON 3055 CHARDONNAY. Intenso y perfumado con aromas de fruta fresca.	22,90		

ALELLA.

MARQUÈS D'ALELLA PANSA BLANCA. De gran frescor y notas afrutadas.	17,95		
---	-------	--	--

COSTERS DEL SEGRE.

CÈRVOLES COLORS. Vino blanco con alma de negro. Macabeu y Chardonnay.	16,60		
---	-------	--	--

EMPORDÀ - COSTA BRAVA.

VAILET. Sabroso, con notas frutales dulces.	13,60		
---	-------	--	--

VINOS NEGROS

CATALUÑA.

IDOIA NEGRE. Fresc, intens i untuós.	15,95		
L'EQUILIBRISTA. Cremós i profund.	20,95		

CONCA DE BARBERÀ.

ARNAU SYRAH RENDE MASDEU. Varietal de Sirah, elegante y persistente.	21,50		
--	-------	--	--

COSTERS DEL SEGRE.

RAIMAT ABADÍA CRIANÇA. Ligerero y sabroso.	15,10		
CÈRVOLES COLORS. Con aromas muy intensos de frutos rojos, sedoso y fresco.	18,45		

EMPORDÀ - COSTA BRAVA.

PERELADA 3 FINQUES CRIANÇA. Carnoso, fluído y equilibrado.	16,80		
--	-------	--	--

MONTSANT.

L'EFFECTE VOLADOR. Es un vino que refleja la juventud y la fruta de la zona.	15,65		
VESPRES. Debe su nombre a los monjes que rezaban al atardecer antes de tomar el último vaso de vino del día.	19,60		

PENEDÈS.

ATRIUM. Potente, con buena expresión varietal y sabroso.	15,35	4,15	
AMALTEA NEGRE. Equilibrado, ligero y fresco.	16,50		

PLA DEL BAGES.

ABADAL CABERNET CRIANÇA. Potente, excelente estructura con matices balsámicos.	16,20		
--	-------	--	--

PRIORAT.

GOTES. Floral, aromático y mineral.	19,60	4,40	
MAQUINÓN. El capricho de la pizarra. Medalla de plata en la International Wine Guide 2014.	18,95		
CAMINS DEL PRIORAT. De carácter afrutado servido ligeramente fresco.	25,50		
LES TERRASSES CRIANÇA. D'Àlvaro Palacios. Equilibrado y potente.	35,50		

TARRAGONA.

IPSIIS CRIANÇA. Intenso con taninos maduros y grasos.	18,85		
---	-------	--	--

TERRA ALTA.

MAS D'EN POL BARRICA. De buena acidez, con una agradable frescura.	18,75		
--	-------	--	--

VINOS ROSADOS

PENEDÈS.

M XIC ROSAT D'AGUSTÍ TORELLÓ MATA. Elaborado exclusivamente para nosotros, nos aporta elegancia, finura y frescura.	12,60		2,80
--	-------	--	------

CATALUÑA.

TORRES DE CASTA. Untuoso y equilibrado.	14,50		
---	-------	--	--

CAVAS

CAVA MUSSOL RESERVA. Nuestro cava, redondo y afrutado.	13,50	3,95	
AGUSTÍ TORELLÓ MATA BRUT RESERVA. Afrutado y equilibrado.	19,40		
AGUSTÍ TORELLÓ MATA ROSAT "TREPAT". Dominan las frutas silvestres, destacando especialmente la fresa sobre un fondo de menta.	20,55		
JUVÉ I CAMPS RESERVA DE LA FAMÍLIA. Seco y fino, suave y sedoso.	21,80		
LLOPART IMPERIAL. Elegante, de aroma delicado y floral.	23,95		

OTRAS D.O.'S

VINOS BLANCOS

RÍAS BAIXAS.

MARTÍN CODAX. Variedad de Albariño, fresco y aromático.	19,50		
PACO Y LOLA. Elegante "Albariño" de excelente paso en boca.	20,90		

RUEDA.

MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO. Fresco y equilibrado.	19,95	3,95	
VAYA PASADA. Ligerero y suave.	15,95		
VIÑA CIMBRÓN SAUVIGNON BLANC. Exuberante y seductor.	16,50		
K-NAIA. Verdejo. ¡Para tomar bien fresquito!	16,60		

VINOS ROSADOS

RIOJA.

M RIOJA "MUSSOL". Fresco y afrutado.	8,50	5,50	2,55
---	------	------	------

VINOS NEGROS

RIBERA DUERO.

MIROS DE RIBERA. Es una obra de arte por dentro y por fuera.	18,60		
PAGO DE LOS CAPELLANES ROBLE. Sabroso, goloso y muy equilibrado.	19,90		

RIOJA.

M RIOJA "MUSSOL". Fresco, sabroso, ligero y afrutado.	8,50	5,50	2,80
M ARIENZO CRIANZA DE MARQUÉS RISCAL. Vino fresco, afrutado, con agradable entrada en boca.	14,20	10,40	3,70
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA. Con aromas balsámicos, estructurado, sabroso y denso.	24,50		

M RECOMENDACIONES DEL MUSSOL EL VINO QUE NO TE ACABES, LLÉVATELO A CASA

*Válido para todos los Mussol excepto Mussol Arenas, para más información contactar con el local.



www.mussolrestaurant.com

IVA incluido

