

LA SELECCIÓ DEL DAPS

		
Xic Blanc d'Agustí Torelló Mata, Penedès	2,95	13,95
Blanc. Delicat perfum afruitat i floral per aquest vi amb marcada personalitat varietal.		
Vaya Pasada, Rueda	3,60	15,90
Verdejo. És fresc i aromàtic.		
Martín Códax, Rías Baixas	4,00	22,95
Albariño. Reconegut celler que aposta per la sostenibilitat i noves tècniques d'elaboració.		
Xic Rosat d'Agustí Torelló Mata, Penedès	2,90	13,95
Rosat. Com els grans rosats provençals, aquest Xic Trepat Rosé elaborat exclusivament per a nosaltres, ens aporta elegància, finor i frescor.		
Arienzo Criança de Marqués Riscal, Rioja	3,50	15,95
Negre. Vi fresc, afruitat amb agradable entrada en boca.		
Atrium, Penedès *(85)	4,00	19,90
Negre. Potent amb bona expressió varietal i saborós.		
Miros de Ribera Criança, Ribera del Duero	4,00	20,35
Negre. És una obra d'art per dins i per fora.		
Gotes, Priorat *(91)	4,50	20,90
Floral, aromàtic i mineral.		
Agustí Torelló Mata Brut Reserva *(90)	3,95	22,50
Cava. Macabeu, Xarel·lo i Parellada, amb 36 mesos de criança.		

NEGRES

Arienzo Criança de Marqués Riscal, Rioja. Fresc, afruitat amb agradable entrada en boca.	15,95	
L'Efecte Volador, Montsant. És un vi que reflecteix la joventut i la fruita de la zona.	16,95	
Albet i Noya, Penedès. Viticultura ecològica.	17,20	
Sierra Cantabria, Rioja. Fresc i sedós, amb notes a regalèssia i fruita madura.	17,20	
Cuatro Pasos, Bierzo *(88). Quatre petjades d'ós van inspirar el nom d'aquest vi.	17,30	
Enate Cabernet-Merlot, Somontano. Vi de caràcter cosmopolita.	18,15	
Castell del Remei Gotim Bru Criança, Costers del Segre *(90). Un vi que et convida a una segona copa.	19,35	
Atrium, Penedès *(85). Potent amb bona expressió varietal i saborós.	19,90	
Miros de Ribera Criança, Ribera del Duero. És una obra d'art per dins i per fora.	20,35	
Protos, Ribera del Duero. Jove varietal de negre fi. Equilibrat i de mitja estructura.	20,80	
Luis Alegre Reserva, Rioja *(89). Vanguardista, Medalla de bronze “Decanter World Wine Awards 2008”.	20,90	
Gotes, Priorat*(91). Floral, aromàtic i mineral.	20,90	
Cérvoles Colors, Costers del Segre *(88). Saborós, exuberant i potent.	21,25	
Vespres, Montsant. Deu el seu nom als monjos que resaven vespres abans de prendre l'últim got de vi del dia.	21,95	
Maquinón, Priorat. El capritx de la llicorella. Medalla de plata a la International Wine Guide 2014.	21,95	
Coto de Imaz Reserva, Rioja *(89). Varietal de tempranillo, carnós i ampli.	22,95	
Pago de los Capellanes Roble, Ribera del Duero. Ampli, elegant i persistent sense perdre la vivesa dels grans vins joves de la Ribera.	23,40	
Marqués de Riscal Reserva, Rioja. Perquè el clàssic, mai passa de moda.	23,95	
Pétalos del Bierzo, Bierzo *(93). Fresc i intens.	23,95	
Mas d'en Gil Bellmunt Vi de Vila, Priorat. Sedós i equilibrat.	23,95	
Ànima Negra, Balears *(92). Molt saborós.	24,45	
Marqués de Vargas Reserva, Rioja. Un celler únic i ben cuidat.	25,05	
Briego Reserva, Ribera del Duero. Afruitat i persistent.	26,00	
Emilio Moro, Ribera del Duero *(88). Saborós i carnós.	27,15	
Pago de los Capellanes Criança, Ribera del Duero. De complexitat lleugera, és saborós, golós i molt equilibrat.	30,10	
Predicador, Rioja. Potent i àcid.	34,70	
Les Terrasses, Priorat (Álvaro Palacios). Equilibrat i potent (92)*.	35,70	
Mauro, Castilla y León. Saborós, complex i elegant.	36,20	
PSI (Dominio de Pingus) *(92). Meravella de la Ribera del Duero, elaborada per Peter Sisseck.	37,25	
Gratallops, Priorat (Álvaro Palacios). Aroma fruital amb notes mentolades i de vainilla. Vi profund, carnós i persistent (94)*.	45,45	

Alion Reserva, Ribera del Duero. Potent i ampli, dominat per les sensacions de fusta.	53,05
Clos Dofi, Priorat (Álvaro Palacios). Verema manual. Vi extremadament elegant, una joia del Priorat, carnós i persistent (94)*.	94,85
Vega Sicilia “Valbuena 5º año”, Ribera del Duero. Vi complexa amb molta presència, potència i estructura (94)*.	110,15

BLANCS

Xic Blanc d'Agustí Torelló Mata, Penedès. Delicat perfum afruitat i floral per aquest vi amb marcada personalitat varietal.	13,95	
Viña Sol, Penedès. Vi suau i afruitat.	14,95	
Viña Cimbrón, Rueda. Fresc amb notes finals a roure.	15,85	
Vaya Pasada, Rueda. Verdejo. És fresc i aromàtic.	15,90	
Moustillant Brut Gramona, Penedès. El millor vi sec d'agulla possible.	16,15	
Viladellops Xarel·lo, Penedès. Verema manual amb selecció en vinya.	16,25	
Cérvoles Colors, Costers del Segre *(89). Vi blanc amb ànima de negre. Macabeu i Chardonnay.	17,15	
K-naia, Rueda. Verdejo. Per prendre ben fresquetl.	18,30	
Alba, Rías Baixas. “Albariño”, fresc, Atlàntic.	18,55	
El Perro Verde, Rueda *(86). El verdejo més de modal.	19,70	
Fenomenal, Rueda. Verdejo i viura.	20,30	
Ermita d'Espiells, Penedès. Lleuger amb final sec.	20,35	
Viña Esmeralda, Penedès. Afruitat. Bon maridatge amb peixos, aus i foie.	20,90	
Paco y Lola, Rías Baixas. Elegant “Albariño” d'excel·lent pas en boca.	20,90	
Finca Montico, Rueda. Un verdejo de Marqués de Riscal.	20,95	
Marqués de Alella “Pansa Blanca”, Alella. Color intens, suau en boca.	21,85	
Jean Leon 3055 Chardonnay, Penedès. Intens i perfumat amb aromes de fruita fresca.	22,45	
Martín Códax, Rías Baixas. Reconegut celler que aposta per la sostenibilitat i les noves tècniques d'elaboració.	22,95	
Oliver Conti Treyu, Empordà. Fresc amb aromes frutals. En boca és melós, equilibrat i agradable.	23,40	
A Coroa, Valdeorras. Premi “Gran Oro” - Guia de Vinos de Galicia. Una meravella!	23,95	
Louis Latour «Grand Ardeche» 75 Cl, Borgonya, França. Un blanc cremós d'una elegància magnífica.	24,50	
Terras Gauda, Rías Baixas. Amb aromes a fruites blanques, és carnós, llarg i cremós.	26,00	
Domaine Vincent Girardin Bourgogne Blanc Cuvée St. Vincent, Borgoña. Chardonnay. En boca és suau, cremós i amb una bona frescor i longitud.	26,50	

ROSATS

Xic Rosat d'Agustí Torelló Mata, Penedès. Com els grans rosats provençals, aquest Xic Trepat Rosé elaborat exclusivament per a nosaltres, ens aporta elegància, finor i frescor.	13,95	
Lambrusco, Itàlia	14,80	
Homenaje, Navarra. Vi pels joves més inquietats.	15,80	
Torres de Casta, Penedès. Untuós i equilibrat.	16,85	
Augustus, Penedès. Alegre i amb caràcter, d'aromes fruitals intensos i notes florals.	20,35	

CAVES

Agustí Torelló Mata Brut Reserva *(90). Macabeu, Xarel·lo i Parellada, amb 36 mesos de criança.	22,50	
Parxet Brut. Pansa blanca de la D.O. Alella.	23,20	
Albet i Noya Brut 2l. Viticultura ecològica.	25,35	
Agustí Torelló Mata Rosat “Trepat”. Dominen les fruites silvestres, destacant especialment la maduixa sobre un fons de menta.	27,05	
Llopart Gran Reserva Imperial. Pel amants dels caves prolongadament envellits i evolucionats.	27,95	
Juvé y Camps Reserva Familia. Delicats aromes afruitats. Elegant i varietal amb final sec.	28,35	

CHAMPAGNES

Laurent-Perrier LP. De color or pàlid i delicat aroma fresc.	45,00
Pierre Paillard Brut Rosé. Un Grand Cru i un gran clàssic.	50,95
Bollinger Spécial Cuvée Brut. El nostre champagne favorit. Intens, fresc i vinificat.	56,10

*Valoració **Robert Parker**

IVA INCLÒS