



**BLANCS**

**ROSATS**

**NEGRES**

Després, els iniciats entren en la dimensió del vermell porpra, els tons cirera, els grocs palla, els daurats...

Tanmateix, per copsar el caràcter dels vins de la comarca del Priorat, cal haver viscut l'experiència dels verds tendres de la primavera, de les garnatxes tintades amb els morats del sol post, de les muntanyes d'aram de què parlava el poeta, de les oliveres de plata que fan tertúlia amb els ceps...

Diuen que els vins són vius, que dins de cada ampolla hi ha l'hivern, la primavera, l'estiu i la tardor de cada anyada. Hi són les pluges anhelades, les calors rigoroses, els freds afilats... També hi és l'explosió dels ferments i els dies de repòs dins les bótes, dins la calma ombrívola dels cellers.

En degustar-los, els vins parlen de dies de sol, de llum, de pluja, de colors...

# ROSATS

## D.O. Montsant

### CELLER CAPAFONS - OSSÓ / Falset

**Roigenc** **18,00**

---

Syrah 100%

Nas elegant, seriós i vinós. En boca es fresc, lleuger i agradable, amb l'acidesa una mica continguda, i amb una bona persistència. Sense amargors i amb caràcter.

### CELLER CAPÇANES / Capçanes

**Mas Donis** **14,00**

---

Garnatxa 100%, Syrah 10%, Merlot 10%

Color rosa intens; aromes de fruita vermella, cirera, maduixa... molt fresc i alhora amb cos, diferent de la resta de rosats... llarg en boca.

## D.O.Q Priorat

### CELLER DE L'ABADIA / Gratallops

**Sant Jeroni - Flor de samsó** **18,00**

---

90% Samsó, 10% garnatxa negra

Color rosat pàlid, clar i brillant. Aroma floral i perfumat, de violeta i fruita fresca, amb notes de espècies, i un toc molt mineral. En boca es profund i amb caràcter i molt fresc.

## D.O. Conca de Barberà

### LECTORES VINI

**Pomagrana** **14,00**

---

Tempranillo i trepat

Afruitat i leuger, al nas aromes de fruita vermella amb tocs florals. En boca, agil, molt fresc i amb un final llarg.

# CAVAS

**Família Juve & Camps 1/2 Brut Nature** **14,00**

**Agustí Torrelló Gran Reserva** **24,00**

**Imperial Gramona Gran Reserva** **26,00**

**Colet Extra Brut Gran Cuvée - CLÀSSIC PENEDEÈS** **22,00**

**Colet - Navazos Extra Brut** **35,00**

# BLANCS

## D.O. Terra Alta

CELLER BÀRBARA FORÉS / Gandeda

### **Bàrbara Forés Jove**

**16,00**

Garnatxa Blanca (95 %) i Viognier (5 %)

Amb cos, untuós, tanicitat marcada, compensada per una acidesa molt correcta.

Vi seriós i amb entitat, bona estructura.

## D.O. Montsant

ALFREDO ARRIBAS / Falset

### **Trossos Sants**

**20,00**

90% Garnatxa Blanca i 10% Garnatxa Gris

Aspecte nítid, color groc amb reflexos pàl·lids, en nas complex i fresc amb aromes

cítriques i florals de fruites blanques. Fresc, untuós i sedós en boca, destaquen les notes de fonoll i herbes fresques.

JOSEP GRAU VITICULTOR / Marçà

### **Vespres Blanc**

**20,00**

100% Garnatxa Blanca

Color d'or. Aroma subtil que ens recorda fruites i flors blanques. Mineralitat present i molt personal. Ampli en boca i acidesa molt fresca.

## D.O.Q. Priorat

CELLER MAS D'EN GIL / Bellmunt del Priorat

### **Mas d'en Gil, Bellmunt blanc - Vi de vila**

**20,00**

80% garnatxa blanca 20% viognier

"Lo petit blanc", el vi de garnatxa blanca jove que expressa el paisatge del poble de Bellmunt, el sud del Priorat. Presenta aromes de pell de taronja i de sotabosc, i una boca lleugerament mineral i amb final balsàmic. Color cirera fosc amb ribet violaci. Aroma mineral intens, amb notes de fruits secs confitats i cacao, matissos torrefacts i toc floral. Entrada en boca suau amb tanins dolços per un post-gust elegant i persistent.

# BLANCS

## D.O.Q. Priorat

### CLOS MOGADOR / Gratallops

**Nelin** **14,00**

Garnatxa Blanca, Pinot Blanc, Roussanne, Viognier

Un nas molt elegant i amb gran personalitat mineral, pissarra i grafit, notes de criaça, cuir, fusta torrada. En boca és potent i untuós amb una punteta cítrica refrescant.

### CELLER BURGOS PORTA / Poboleda

**Mas Sinén Ecològic** **22,00**

100% Garnatxa Blanca

En boca és sec, untuós, fruita blanca, retro lleugerament càlid, post gust mig llarg, reflex de les aromes a nas, mineralitat, fruita, flors.

### CONRERIA D'SCALA DEI / Scala Dei

**Les Brugueres** **25,00**

100 % Garnatxa Blanca

Color groc palla, aromes intensos de fruites tropicals, plàtan i albercoc, lleugeres notes de menta i fonoll. En boca es gras i glicèric amb un equilibri excel·lent d'acidesa. Llarg postgust.

### VINÍCOLA DEL PRIORAT / Gratallops

**Onix Clàssic** **16,00**

Garnatxa Blanca i Macabeu

Les varietats juntament amb el sòl de la "Llicorella" ens ofereix tots els trets característics del Priorat.

### CELLER CECILIO / Gratallops

**L'Udol** **16,00**

50% Garnatxa, 30% Carinyena i 20% Cabernet Sauvignon

En boca es potent, amb tanins marcats. Amb una excel·lent estructura i una gran expressió mineral i de vi jove.

### CELLER RIPOLL SANS / Gratallops

**Escanyavella** **28,00**

La singularitat de la tradicional varietat "escanyavella" confereix a aquest vi unes característiques úniques d'estructura, maduresa i frescor.

Pas en boca integrat, rodó, saborós.

### CELLER DE L'ABADIA / Gratallops

**SANT JERONI -AUBADA** **20,00**

10% Pedro Jiménez, 70% Garnacha blanca, 10% Roussanne, 10% Vionier

4 mesos en bótes de roures francès. Bonic color groc pàl·lid. D'alta intensitat, presenta aromes herbacis i notes de fruita. Matisos cítrics i minerals, i els suaus tanins de la carinyena. Bona acidesa, és fresc i afruitat. Amb bon cos i recorregut.

### BODEGAS MAS ALTA / La Vilella Alta

**Artigas Blanc** **26,00**

Cupatge de Garnatxa Blanca, Macabeu i Pedro Ximènez

La màxima és l'absolut respecte per la terra, els seus fruits i les persones que la treballen. Després de la verema, el most fermentar en bótes noves de roure francès on fa una criaça sobre les seves mares durant 3 mesos. Ampli, bellutat, cremós, una bona acidesa i un final llarg, persistent i molt agradable.

# NEGRES

## D.O.Q. Priorat

### **FREDI TORRES VITICULTOR/Gratallops**

**Clàssic Priorat** **16,00**

Cupatge garnatxa, carinyena i syrah  
Molt fresc, acidessa marcada, suau en boca amb matissos minerals i herbes aromàtiques del Priorat.

### **CELLER CECILIO / Gratallops**

**Celler Cecilio** **16,00**

50% Garnatxa, 30% Carinyena i 20% Cabernet Sauvignon  
En boca es potent, amb tanins marcats. Amb una excel·lent estructura i una gran expressió mineral i de vi jove.

**Espill** **30,00**

60% Garnatxa, 30% Carinyena i 10% Cabernet Sauvignon  
Aroma intens, especiat —destaca el pebre— amb fins tocs de torrats del roure i amb rics matisos balsàmics. Saborós amb tanins be estructurats i amb un clar fons minerals.

### **VINICOLA DEL PRIORAT / Gratallops**

**Onix Clàssic** **16,00**

50% Carinyena i 50% Garnatxa Negra  
Vi sec, d'acidesa fresca i tanins mitjans. Recorda a pruna negra.  
Aromes molt intenses de fruita madura, balsàmica, fresca i mineral. De paladar saborós i carnós.

**Clos Gebrat "Criança"** **20,00**

35% Garnatxa, 35% Mazuela, 30% Cabernet Sauvignon  
"Clos Gebrat" ens mostra el perfil bàsic dels negres del Priorat, aromes de fruita negra envoltadesde notes terroses, amb tocs de sotabosc que li confereixen els apunts balsàmics tan característics. En aquesta ocasió força fluid en boca, amb un resultat saborós, amb tanins polits i molt agradables.

### **MERITXELL PALLEJÀ / Gratallops**

**Nita** **20,00**

45% Garnatxa, 35% Carinyena, 15% Cabernet Sauvignon i 5% Syrah  
És amable i fresc, des del primer xarrup inunda la boca de fruita vermella i manté una bona acidessa. Entrada lleugera, pas agradable, recorregut mig i post gust dolç de xocolates.

**Magran - Vi de vila de Gratallops - Producció limitada** **55,00**

Criança 13 messos en barrica de roure francès.  
Garnatxa 100% procedent de una mateixa finca de Gratallops situada a les Manyetes. Garnatxa amb bona capa, roig intens, brillant i net, aromes de cirera fresca, fons mineral i de tocs de sotabosc. En boca es fi, rodó, fresc, amb bona criança i ben integrada, equilibrat i llarg.

**La Costa del Riu - Vi de vila de Gratallops - Producció limitada** **55,00**

100% Garnatxa  
Criança 13 mesos en barrica de roure francès.  
Garnatxa plantada en vas i en coster, color roig de capa fina i en nas tons d'herbes aromàtiques, anisats mesclats amb fruita vermella. Boca llarga i creixent, paladar rodó i elegant.

## **ALVARO PALACIOS / Gratallops**

### **Camins del Priorat** **24,00**

50% Carinyena, 40% Garnatxa, 10% Cabernet i Syrah

Fruitós, lleugerament mineral, un toc d'amargor, elegant pas de boca. Notes de fruita vermella i negra, amb un record floral. Toffee, caramel, vainilla... molt llaminer i agradable en boca.

### **Les Terrasses** **38,00**

30% Garnatxa, 60% Carinyena, 10% Cabernet Sauvignon i Syrah

Té un nas molt intens amb fruita en saó. En boca entra molt bé i l'acidesa és molt correcta donant-li profunditat. És equilibrat i està ben definit. Es nota la fruita vermella novament.

### **Gratallops Vi de Vila** **71,50**

50% Garnatxa, 30% Carinyena, 15% Cabernet Sauvignon i 5% Syrah

Nas fruiter, notes mentolades, torrats, minerals, complex i equilibrat.

En boca és ampli, carnós, tanins sedosos, xocolates, notes herbàcies. Post gust llarg.

### **Finca Dofí** **135,00**

50% Garnatxa, 5% carinyena, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.

Intens i complex en aromes, amb fruits negres madurs i notes d'espècies. Entrada a boca potent i ampli, de bona estructura i correcta acidesa, amb un extraordinari final en longitud i persistència.

## **CLOS MOGADOR / Gratallops**

### **Manyetes** **85,00**

70% Carinyena, complementada amb Garnatxa, Syrah i Cabernet Sauvignon

Boca potent, equilibrada i rodona amb pas sedós i final molt llarg, deliciós.

En boca és de cos mitjà amb bona acidesa, saborós, amb bona fruita i un final notable.

### **Clos Mogador** **95,00**

40% garnatxa, 28% cabernet sauvignon, 17% Syrah i 15% Carinyena

Pas a boca magníficament integrat, potent, de rica amplitud i acidesa.

No abusa de cos davant altres de negres de la zona. Ple, carnós i de final amarg.

## **CLOS I TERRASSES / Gratallops**

### **Laurel** **40,00**

Cupatge de Garnatxa Negra, Carinyena i Syrah

Entrada i recorregut potent amb una acidesa un tant elevada, agradable mineralitat amb bona cremositat de torrats de la seva criança, final llarg i persistent.

### **Clos Erasmus** **250,00**

Cupatge de Garnatxa i Syrah

Brillant, molt lluminós, vivaç. Color roig granat. Complex, amb aromes que comencen amb fruits vermells molt madurs que, un cop agitada la copa, es transformen en aromes de licor i de melmelades. Herbaci, flaires de violetes i minerals. La fusta, tot i que nova, molt ben integrada en el conjunt.

Concentrat, voluminós, amb una acidesa ben marcada i tanins madurs. És un vi suau i llarg. En el retrogust apareixen balsàmics i fruits en licor. Un vi que és exemple del millor del Priorat. Expressiu, suau, elegant.

## **CELLER DE L'ABADIA / Gratallops**

### **ALICE** **35,00**

Cabernet, carinyena, Garnatxa, Monastrell, Syrah

Criança de 18 mesos en botes de roure - Color intens cirera, vora violàcia fosca. Aroma potent, especiat, torrat, terrós, fruita madura. Boca saborós, fresc, amargós, afruitat, bona acidesa.

## **MAS MARTINET / Gratallops**

**Martinet Brut** **30,00**

Cupatge de Garnatxa, Merlot i Cabernet Sauvignon

De cos mig, amb acidesa correcta, fresc, amb bona frutosidad i un final correcte, bastant tànnic.

**Clos Martinet** **60,00**

Cupatge de Garnatxa, Carinyena, Syrah, Cabernet Sauvignon i Merlot

Saborós, contundent. De bona acidesa, un punt llaminer i amb un final llarg i envoltant al paladar.

**Els escurçons** **85,00**

100 % Garnatxa Negra

Parcel·la situada a 600 metres d'altitud, sobre sòls de llicorella (pissarra meteoritzada amb ferro i feldspat). Fermenta amb llevats autòctons en tines de fusta, de ciment i bótes obertes durant aproximadament un mes.

La criança la realitza en àmfores i bótes de roure usades.

Destaquen les aromes a fruita vermella i negra madura i les notes florals i especiades. En boca té una entrada potent, evoluciona amb agilitat i frescor, amb un final amable i llarg.

## **CELLER RIPOLL SANS / Gratallops**

**D'Iatra - Vi de vila de Gratallops** **18,00**

64% Garnatxa, 29% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah i 2% Merlot

D'IATRA és el reflex dels vins de Gratallops, rodó, equilibrat, madur però amb frescor, fruita fresca, mineral; desenfadat de prendre i gaudir.

**Llum d'Alena - Vi de vila de Gratallops** **18,00**

92 % Garnatxa, 8 % Carinyena

Llum d'ALENA és un vi de Garnatxa amb aromes de flors, fruita i herbes. Dolç en boca, intens, rodó, de pas agradable i fàcil de prendre. Vi que integra fruita, estructura i acidesa, en perfecte equilibri per a ser begut amb facilitat fins l'última copa.

**5 partides de Cal Batlet - Vi de vila de Gratallops** **50,00**

100% Carinyena

Procedent de vinyes familiars de fins a 100 anys en costers de 5 Partides diferents de Gratallops.

Transmet tota la personalitat del terroir de Gratallops, mineral, complex, madur, elegant, suau i llarg.

## **CLOS FIGUERES / Gratallops**

**Font de la Figuera** **30,00**

70% Garnatxa i Carinyena, 30% Syrah i Cabernet Sauvignon

Aroma intens de fruites madures, dolces notes florals, fonoll, i un final a fumat.

Vi que destaca per la seva elegància i finura.

**Clos Figueras** **56,00**

70% Garnatxa i Carinyena de ceps vells, 20% Syrah i Cabernet Sauvignon

Aroma intens de gerds madurats mesclats amb sabors rics en mineralitat de un gran Priorat, espècies i balsàmics. Clos Figueres és un vi que es troba entre els millors restaurants per estar valorat entre un dels 100 millors vins del món.

## **CELLER MAS D'EN GIL**

**COMA VELLA** **30,00**

70% Garnatxa, 20 % Carinyena, 10% Syrah

El sotabosc, la fruita i la mineralitat ens donen la benvinguda al sud del Priorat. Sensacions que fan reviure una passejada primaveral pel bosc mediterrani. Un equilibri intens i fresc, amb la

Sedositat que caracteritza els vins de Mas d'en Gil

## **CASA GRAN DEL SIURANA / Bellmunt del Priorat**

**GR - 174** **17,00**

Cupatge de Garnatxa, Carinyena i Cabernet Sauvignon Ampli, amb cert pes i bastant envoltant al

paladar; recorregut mig a boca i amb una certa amargor final, que no desmereix l'afinat conjunt en general.

## **PORTAL DEL PRIORAT / El Molar**

**Gotes** **21,00**

50% Garnatxa i 50% Carinyena

Intens i bonic color cirera picota amb rivets violacis. Sobresurt La intensa fruita vermella acompanyada d'aromes herbacis i espècies de la fusta (vainilla) sobre un fons mineral. Entrada molt agradable alhora que potent, voluminosa. Molt bon final que deixa sensacions afruitades i minerals.

**Negre de Negres** **30,00**

Cupatge de Garnatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon i Syrah

Bon cos, potència controlada, però contundent, llarg en el paladar.

Molt fruiter, omple la boca, vellutat, lleugeres amargors finals, bona acidesa i persistent final.

**Somni** **45,00**

60% Carinyena i 40% Syrah

És un vi de gran profunditat i intensitat, de color opac i textura sedosa, que mostra una gran elegància i riquesa de matisos. Un Priorat de gran finor, frescor i subtileza, amb notes de violetes, pebre i flors de plantes mediterrànies. En boca és complex, potent, amb un pas de boca dominat per una càrrega de fruites elevada. Bona acidesa que el refresca, i una sensació tànnica poderosa que es va suavitzant amb el temps. Final llarg i persistent.

## **FAMILIA NIN ORTIZ / Porrera**

**PLANETES de Nin - Vi de Vila** **30,00**

60 % garnatxa/40%carinyena

Intens color cirera picota amb reflexes morats. Té un nas d'elevada intensitat. Una explosió de fruites vermelles i negres que predominen sobre un fons marcadament mineral amb certes notes làctiques, especiades i balsàmiques. bona entrada, elegant, fina i sedosa descriu un recorregut suau ple de fruita negra equilibrada per una magnífica acidesa i uns tanins vellutats, molt agradables.

## **MERUM PRIORATI / Porrera**

**Inici** **20,00**

60% Garnatxa negra, 15% Carinyena, 15% Sirà i 10% Cabernet Sauvignon

Criança entre 8 i 12 mesos en bótes de roure . Una entrada en nas fresca, afruitada i equilibrada. En el pas en boca, en canvi, es mostra carnós gràcies a la bona estructura de taní madur i sempre amable per a la seva òptima acidesa.

**Destí** **38,00**

65% Garnatxa negra, 15% Carinyena, 10% Sirà i 10% Cabernet Sauvignon

Criança d'entre 12 a 14 mesos a les botes de roure. Al nas, persistència d'accents minerals, fruits madurs de tardor i un lleu perfum al tomaní. En boca, sedós, ample, golós i amb un postgust allargat de subtiletes.

## **BURGOS PORTA / Poboleda**

**Petit Mas Sinén Ecològic** **17,00**

Garnatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon, Syrah i Merlot

Cirera fosc, fruita vermella. Vi amb força i estructura, saborós i persistent.

Final llarg, postgust de fruita madura i retronasal fumat i especiat.

## **L'INFERNAL, COMBIER - FISCHER - GERIN / Torroja del Priorat**

**RIU** **18,00**

33% Garnatxa negra, 33% Carinyena, 33% Syrah

Atractiu color picota intens i amb un toc violaci. La mineralitat, del terroir, domina al nas amb la fruita vermella madura. En boca potent, amb pas suau, ple de fruita perfectament equilibrat amb la mineralitat. Carnós i fresc. Tanins integrats. Final llarg i persistent, golós.



## **BODEGAS MAS ALTA / La Vilella Alta**

### **Els Pics** **16,00**

---

60% Garnatxa, 35% Carinyena i 5% Cabernet Sauvignon

Nas fresc sobre notes de cafè, fava de cacau i pruna negra. Boca àmplia i sedosa, agradable, amb una bella rodonesa associada amb la cirera, la cirera silvestre, els fruits negres i el nabiu.

### **Artigas Negre** **24,00**

---

70% Garnatxa, 12% Carinyena i 18% Cabernet

Opulent, molt elegant, tanins madurs i polits i molta fruita madura tirant a passa.

Té un pas en boca elegant i vellutat.

### **Cirerets Producció limitada** **42,00**

---

60% Garnatxa negra i 40% Carinyena

Criança 16 messos en barriques francesas de Allier. Color cereza negra con un disco de color rubís.

Al nas, fruitas vermelles amb aromes florals i mineralitat. La carinyena molt present per els aromes balsàmics. En boca elegant amb taninos molt suaus. Gran frescura i post gust llarg. Ens quedan les notes de fruites vermelles i florals de la garnatxa.

### **La Basseta** **60,00**

---

40% Carinyena, 40% Garnatxa, 10% Cabernet Sauvignon i 10% Syrah

Un vi rodó, saborós, amb una acidesa molt ben integrada.

Amb una ànima mineral, austera i profunda.

## **TORRES / EL LLOAR**

### **SALMOS** **26,00**

---

Garnatxa, 3Carinyena i syrah

Color cirera fosc amb ribet violaci. Aroma mineral intens amb notes de fruits secs confitats i cacao, matissos torrefactes i toc floral. Entrada en boca suau amb tanins dolços per un post-gust elegant i persistent.

### **PERPETUAL** **54,00**

---

Garnatxa i Carinyena

Color caoba intens amb ribet violaci. Gran intensitat aromàtica, peredomini de torrefacció i aromes de confitures de fruites vermelles amb notes especiats de farigola i eucaliptus. Noble en boca amb tanins suaus, notes de menta i regalèssia i caramel. Postgust intens, elegant i molt llarg.

## D.O. MONTSANT

### LECTORES VINI / Falset

#### **La Selecció** **16,00**

---

Coupatge garnatxa i carinyena

Color rubí, capa mitjana. Aroma fruita roja Madura, notes especiades (pebres) i florals.

En boca fresc, estructurat. Fons mineral

### CELLER JOAN D'ANGUERA / Darmós

#### **Altaroses** **16,00**

---

100 % garnatxa

Agradable combinació de fruits vermells i notes d'especies i minerals. En boca es golós i

Profund, textura sedosa, final llarg

### CELLER EL MASROIG / Masroig

#### **Les Sorts Jove** **14,00**

---

40 % carinyena, 30 % syrah, 20 % ull de llebre i 10 % garnatxa

Vi molt afruitat, característic de la maceració carbònica. Destaquen la maduixa i els gerds sobre

Un fons làctic. En boca es rodó, fresc, molt suau i agradable.

### VENUS LA UNIVERSAL / Falset

#### **Dido** **17,00**

---

Coupatge de carinyena, syrah, merlot i cabernet sauvignon

Un negre jove amb bon caràcter i una més que interessant expressió de color, amores i

Sabors. Bona acidesa. Potent i balsàmic en retronasal. Llarg.

### ORTO VINS / El Molar

#### **Les Comes d'Orto** **30,00**

---

50% carinyena, 50 % garnatxa, 5 % ull de llebre

Vi amb una molt bona intensitat de color, lluminós i brillant. L'aroma és intensa amb una base de fruits madurs, com la pruna, que s'acompanya de regalèssia. L'entrada en boca

és presenta fresca, amb certa potencia. Vi llarg i amb molta complexitat de gustos com

les fruites vermelles, sotabosc i punts de mineralitat final.