


Al Panino
RESTAURANT

CARTA RESTAURANT

PARA PICAR / PER PICOTEJAR / TO SNACK

 *Bravas Al Panino*
Braves Al Panino
Bravas Al Panino

5,90 € 

Provolone a la napolitana con huevo al horno de brasa
Provolone a la napolitana i ou al Forn de brasa
Neapolitan provolone with grilled egg

8,95 €  

Rueda de queso de cabra con confitura de pimientos
Roda de Formatge de cabra amb confitura de pebrots
Goat cheese wheel with bell pepper jam


5,50 €  

Plato de jamón ibérico 100% bellota
Plat de pernil ibèric 100% gla
Dish of 100% acorn-fed Iberian ham

19,00 €

Surtido de quesos
Assortiments de formatges
Assortment of cheeses


18,90 € 

 *Gambas al ajillo al horno de brasa*
Gambes a l'allet al Forn de brasa
Prawns with garlic and grilled oven

13,90 € 

Calamares frescos a la brasa
Calamars frescos a la brasa
Grilled fresh squid

13,50 € 

 *Pulpo a la brasa con espuma de patata*
Pop a la brasa amb espuma de patata
Grilled octopus with potato foam

22,50 €  

Mejillones al horno de brasa
Musclos a la brasa
Grilled baked mussels

9,50 € 

Tataki de atún rojo y salsa teriyaki
Tataki de tonyina vermell i salsa teriyaki
Bluefin tuna tataki and teriyaki sauce

14,90 €   

Gambas rojas a la sal
Gambas vermella a la sal
Red prawns with salt

17,50 € 

Croquetas de jamón ibérico 100%
Croquetes de pernil de gla 100%
100% Iberian ham croquettes

un. /1.80 €   

Croquetas de bacalao
Croquetes de bacallà
Cod croquettes

un. /1.60 €    

Calamares frescos a la andaluza
Calamars a l'andalusa
Andalusian fresh squid

12,90 €  

Palomitas de bacalao con miel
Palomites de bacallà amb mel
Cod popcorn with honey

6,50 €  

Mousse de berenjena a la brasa con romesco
Mousse d'alberginia a la brasa amb romesco
Grilled eggplant mousse with romesco

8,50 €  

Sashimi de salmón marinado con cítricos y soja
Sashimi de salmó marinat amb cítrics i soja
Salmon sashimi marinated with citrus and soy

11,90 €  

CON UN PAR... / AMB UN PARELL... / WITH A COUPLE...

Coulant de tortilla
Coulant de truita
Omelette coulant

8,50 € 

Revuelto de setas con foie
Remenat de bolets amb foie
Scrambled eggs with foie gras

10,50 € 

Huevos estrellados con jamón ibérico y pimientos del padrón
Ous estrellats amb pernil ibèric i pebrots del padro
Starred eggs with Iberian ham and padrón peppers

11,50 € 

Huevos estrellados con trufa y virutas de foie
Ous estrellats amb tòfona i encenalls de foie
Starry eggs with truffle and foie shavings

12,90 € 

NUESTRO PAN DE CRISTAL / EL NOSTRE PA DE VIDRE OUR CRYSTAL BREAD

Pan de cristal tostado
Pa de vidre torrat
Toasted glass bread

2,20 € 

Pan de cristal tostado con tomate
Pa de vidre torrat amb tomàquet
Toasted glass bread with tomato

2,50 € 

COCAS DE CRISTAL / COQUES DE VIDRE / CRYSTAL COCAS

Coca de jamón ibérico 100% bellota
Coca de pernil ibèric 100% de gla
100% acorn-fed Iberico ham

15,00 € 

Coca de salmón ahumado (rodajas de tomate, salmón ahumado y queso brie)
Coca de salmó fumat (rodanxes de tomàquet, salmó fumat i Formatge brie)
Smoked salmon coca (tomato slices, smoked salmon and brie cheese)

12,50 € 

Coca de escalivada y anchoa del cantábrico
Coca d'escalivada i anxova del cantàbric
Coca of roasted vegetables and Cantabrian anchovies

12,95 €   

NUESTRAS ENSALADAS / LES NOSTRES AMANIDES / OUR SALADS

Al panino (ensalada mézclum, frutos rojos, queso brie, cebolla caramelizada y módena)
Al panino (amanida mesclum, fruits vermells, Formatge brie, ceba caramelitzada i modena)
Al panino (mezclum salad, red berries, brie cheese, caramelized onion and modena)

10,50 €  

Caprichosa new (ensalada mézclum, beicon crujiante, pasas, vinagreta de frutos del bosque y queso de cabra)
Capritxosa new (amanida mesclum, bacó cruixent, panses, vinagreta de fruits del bosc y Formatge de cabra)
Caprichosa new (mezclum salad, crispy bacon, raisins, berries vinaigrette and goat cheese)

9,90 €  

Burrata (saquito de mozzarella relleno de stracciatella, tomate, rúcula y módena)
Burrata (saquet de mozzarella farcit de stracciatella, tomàquet, rucula i modena)
Burrata (mozzarella bag stuffed with stracciatella, tomato, rocket and modena)

11,50 € 

Il salmone (ensalada mézclum, maíz, zanahoria, manzana, salmón ahumado y vinagreta de parmesano)
De salmó (amanida mesclum, blat de moro, pastanaga, poma, salmó fumat i vinagreta de parmesa)
Il salmone (mezclum salad, corn, carrot, apple, smoked salmon and parmesan vinaigrette)

12,00 €  

Espinacas y gambas (espinacas frescas, tomate cherry, gambas a la brasa, maíz y olivas negras)
Espinacs i gambes (espinacs frescos, tomàquet cehrry, gambes a la brasa, blat de moro y olives negres)
Spinach and shrimp (fresh spinach, cherry tomato, grilled shrimp, corn and black olives)

10,90 € 

Del huerto (ensalda mezclum, espàrragos blancos, jamon crujiante y cebolla crujiante)
De l'hort (amanida mesclum, espàrrecs blancs, pernil cruixent i ceba cruixent)
From the garden (mezclum salad, white asparagus, crispy ham and crispy onion)

9,50 €

PIADIPIZZA

Pizza prosciutto (jamón de Praga ahumado con queso provolone y orégano)
Pizza prosciutto (pernil de Praga fumat amb formatge provolone y orenga)
Prosciutto pizza (smoked Prague ham with provolone cheese and orégano)

9,00 €  

4 quesos (mozzarella, parmesano, scamorza y gorgonzola)
4 formatge (mozzarella, paresà, scaorza i gorgonzola)
4 cheeses (mozzarella, parmesan, scamorza and gorgonzola)

9,50 €  

Montagna (jamón de Praga ahumado con champiñones, mozzarella y orégano)
Montagna (pernil de Praga fumat amb xampinyons, mozzarella i orenga)
Montagna (smoked prague ham with mushrooms, mozzarella and oregano)

9,50 €  

Di mare (salmón ahumado, mozzarella, gambas y rucula)
Del mar (salmó fumat, mozzarella, gambes i rucula)
From the sea (smoked salmon, mozzarella, prawns and arugula)



12,00 €    

Dolce maiale (bacon, cebolla caramelizada, champiñones y orégano)
Dolce maiale (bacon, ceba caramelitzada, xampinyons i orenga)
Dolce maiale (bacon, caramelized onion, mushrooms and oregano)

9,25 €  

PASTA FRESCA DE LA CASA / FRESH HOUSE PASTA

Trofie 
Ravioli di carne 

Tagliolini al nero di sepia 
Fetuccini all'uovo 

Raviolacci riccota i espinaci 

NUESTRAS SALSAS / LES NOSTRES SALSSES / OUR SAUCES

Pesto
10,50 €  

Napolitana
8,50 €

Crema de gorgonzolla
Gorgonzolla cream
11,50 € 

Carbonara italiana
Italian carbonara
9,50 €  

Crema funghi porcini
Porcini mushroom cream
10,50 € 

 Aaglio olio peperoncino i gamberetti
Aaglio olio Peppercino and Gamberetti
11,50 € 

Nuestra boloñesa
La nostra bolonyesa
Our Bolognese
10,50 €

NUESTRAS PASTAS ESPECIALES / LES NOSTRES PASTES ESPECIALS OUR SPECIAL PASTA

Spaguettini freschi al vongole
Spaguettini fresc amb cloïsses
Fresh spaghetti with clams
12,50 €  

Ravioli al tartufo con uovo fritto e formaggio al tartufo
Ravioli de tòfona amb ou fregit i formatge trufat
Ravioli with tartufo with fried egg and formaggio with tartufo
14,50 €   

NUESTROS PESCADOS A LA BRASA / ELS NOSTRES PEIXOS A LA BRASA OUR GRILLED FISH

Lomo de bacalao a la marinera
Llom de bacalla a la marinera
Cod fillet "a la marinera"

20,50 €   

Lomo de bacalao gratinado con all-i-oli
Llom de bacalla gratinat amb all-i-oli
Cod fillet au gratin with all-i-oli

18,50 €  

Lomo de bacalao a la llauna
Llom de bacalla a la llauna
Cod fillet "a la llauna"

19,50 € 

Salmón ecológico a la brasa con lágrimas de romesco
Salmó ecològic a la brasa amb llàgrimes de romesco
Grilled organic salmon with romesco tears

14,50 €   

Lubina con patata confitada al romero
Llobarro amb patata confitada al romaní
Sea bass with potato confit with rosemary

16,50 € 

HAMBURGUESAS / HAMBURGUESES / BURGERS

Steak tartar Burger (picada de lomo bajo con cebolla caramelizada y provolone)

Steak tartar Burger (picada de llom baix amb ceba caramelitzada i provolone)

Steak tartar Burger (minced low loin with caramelized onion and provolone)

12,90 €  

Jardinera (lechuga, tomate, cebolla crujiente, provolone y salsa tártara)

Jardinera (enciam, tomàquet, ceba cruixent, provolone i salsa tártara)

"Jardinera" (lettuce, tomato, crispy onion, provolone and tartar sauce)

11,00 €  

Pio-pio (pechuga de pollo, lechuga, queso brie y salsa de mostaza al curry)

Pio-pio (pit de pollastre, enciam, Formatge brie y salsa de mostassa al curry)

Pio-pio (chicken breast, lettuce, brie cheese and mustard curry sauce)

12,00 €   

Gorgonzola (queso gorgonzola, cebolla caramelizada y rúcula)

Gorgonzola (Formatge gorgonzola, ceba caramelitzada i rucula)

Gorgonzola (gorgonzola cheese, caramelized onion and arugula)

12,00 €  

Foie (foie, sal maldon y cebolla caramelizada)

Foie (foie gras, maldon salt and caramelized onion)

Foie (bacon, caramelized onion, mushrooms and oregano)

14,50 € 

Bacon (bacón, cebolla caramelizada, queso scamorza y huevo frito)

Bacon (bacó, ceba caramelitzada, Formatge scamorza i ou fregit)

Bacon (bacon, caramelized onion, scamorza cheese and fried egg)

12,95 €   

Fiordos (salmón a la brasa, salsa tártara, lechuga y crujiente de parmesano)

Fiordos (grilled salmon, tartar sauce, lettuce and crispy parmesan)

Fjords (bacon, caramelized onion, scamorza cheese and fried egg)

14,00 €   

**elaboración propia 230gr. De vaca vieja*

CARNES IBERICAS 100% BELLOTA CARNES IBÈRIQUES 100% GLA IBERIAN MEATS 100% ACORN

Secreto

14,50 €

Pluma / Ploma / Feather

16,50 €

Avanico / Ventall / "Avanico"

10,95 €

LAS GUARNICIONES LES GUARNICIONS THE TRIMMINGS

Patatas fritas / Patates fregides / French fries

2,95 €

Pimientos del padrón / Pebrots del padro / Padrón peppers

3,50 €

Escalivada

4,90 €

Patata al caliu / Hot potatoes

3,00 €

Judía blanca / Mongeta blanca / White bean

3,90 €

NUESTRAS CARNES AL HORNO DE BRASA / LES NOSTRES CARNES AL FORN DE BRASA / OUR GRILLED MEATS

Chuletón de vaca madurada
Mitjana de vaca madurada
Ripened cow cock

59,00 €/kg

Solomillo de vaca vieja
Filet de vaca vella
SOLOMILLO: Old cow sirloin

19,90 €

Butifarra de pages
Botifarra de pages
Farmer's "Butifarra"

7,50 €

Churrasco de ternera
Churrasco de vedella
Veal "Churrasco"

13,90 €

Manitas de cerdo al cava
Manetes de porc al cava
Cava pork trotters

9,50 €

Roasbeef de la casa
Roasbeef de la casa
Roasbeef of the house

11,90 €

Carpaccio de ternera con pamesano regiano DO y rucula
Carpaccio de vedella amb pamesà regiano DO i rucula
Beef carpaccio with parmesan reggiano DO and arugula

12,50 € 

 Steak tartar de la casa
Steak tartar of the house

19,90 €  

Entraña de ternera
Entranya de vedella
Beef entrails

13,50 €

Costillas de cerdo duro cocinadas a baja temperatura (12h a 75°C)
Costelles de porc duro cuinats a baixa temperatura (12h a 75°C)
Hard pork ribs cooked at low temperature (12h at 75°C)

14,90 €

POSTRES / DESSERTS

Flan de queso de la casa
Flam de Formatge de la casa
House cheese flan

4,75 €  

Tiramisú casero
Tiramisú casolà
Tiramisú of the house

5,50 €   

Nuestra pannacotta de nutella
La nostre pannacotta de nutella
Our nutella pannacotta

4,75 €   

Mel i mató
Honey and mató

4,50 € 

Cardenal
Cardinal

6,00 €   

Helados de la casa
Gelats de la casa
Ice cream of the house

4,50 €  

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Coulant de xocolata amb geat de vainilla
Chocolate coulant with vanilla ice cream

5,25 €   

Chesse cake de la casa
House chesse cake

5,50 €   

Souffle de chocolate blanco
Souffle de xocolata blanca
White chocolate souffle

5,25 €     

Trufas de chocolate al moët con nata
Trufes de xocolata al moët amb nata
Chocolate truffles with moët and cream

6,50 € 

Profiteroles de chocolate blanco
Profiterols de xocolata blanca
White chocolate "profiteroles"

5,50 €    

ALÈRGENOS / AL·LÈRGENS / ALLERGENS

* Por favor, si tiene alguna alergia comunícanoslo.

* Si us plau, si té alguna al·lèrgia comunica'ns.

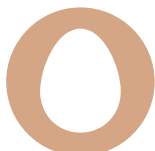
* Please, if you have any allergies let us know.



Cereales con gluten
Cereals amb gluten
cereals with gluten



Crustáceos
Crustacis
Crustaceans



Huevos
Ous
Eggs



Pescado
Peix
Fish



Cacahuets
Cacauets
Peanuts



Soja
Soia
Soy



Lácteos
Lactis
Dairy



Frutos secos
Fruits secs
Nuts



Apio
Api
Celery



Mostaza
Mostassa
Mustard



Sésamo
Sèsam
Sesame



Sulfatos
Sulfats
Sulfates



Altramuz
Tramús
Lupine



Moluscos
Mol·luscs
Mollusks

VINOS TINTOS / VINS NEGRES / RED WINES

CAL Y CANTO Tinto / CAL Y CANTO Negre / "CAL Y CANTO" Red **8,90 €**

BRUNUS (D.O. MONTSANT): 13,5% vol., garnatxa, cariñena, shyra. **22,90 €**

Con paso por roble francés de 12 meses; se nos presenta con viva capa intensa; flores de primavera y minerales de su terruño; fruta roja en compota; gusto intenso y madera bien ensamblada con los justos ahumados de la misma. Fino y elegante de principio a fin.

BRUNUS (D.O. MONTSANT): 13,5% vol., garnatxa, carinyena, shyra.

Amb pas per roure francès de 12 mesos; se'ns presenta amb viva capa intensa; flors de primavera i minerals del seu terrer; fruita vermella en compota; gust intens i fusta ben ensamblada amb els justos fumats de la mateixa. Fi i elegant de principi a fi.

BRUNUS (D.O. MONTSANT): 13,5% vol., grenache, carignan, shyra.

Passing through 12-month French oak; we are presented with a vivid intense cape; spring flowers and minerals from its terroir; red fruit compote; intense taste and well assembled wood with the just smoked of it. Fine and elegant from start to finish.

VINO EXIBIS (D.O. PLA DE BAGES): **16,90 €**

Vinicultura ecológica, por biodinámica. Racimo cabernet, merlot y sumoll.

VI EXIBIS (D.O. PLA DE BAGES):

Vinicultura ecològica, per biodinàmica. Raïm cabernet, merlot i sumoll.

EXIBIS WINE (D.O. PLA DE BAGES):

Organic viniculture, by biodynamics. Cabernet, merlot and sumoll cluster.

LLAGRIMES DE TARDOR (D.O. TERRA ALTA): Garnacha, cariñena. **15,90 €**

Combina notas de fruta roja con la crianza de 12 meses en madera, fresco y persistente. Buen aliado para carnes, setas, guisos, sepia; etc...

LLAGRIMES DE TARDOR (D.O. TERRA ALTA): Garnatxa, carinyena.

Combina notes de fruita vermella amb la criaça de 12 mesos en fusta, fresc i persistent. Bon aliat per a carns, bolets, guisats, sèpia; etc...

"LLAGRIMES DE TARDOR" (D.O. TERRA ALTA): Grenache, Carignan.

It combines notes of red fruit with the aging of 12 months in wood, fresh and persistent. Good ally for meats, mushrooms, stews, cuttlefish; etc...

MESIES CRIANZA (D.O. TERRA ALTA): Garnacha, cariñena y cabernet sauvignon. **17,90 €**

Color rojo cereza; intenso y elegante aroma a fruta roja y tostados de los 12 meses de crianza en madera. Ideal para carnes rojas y blancas, cordero, aves, arroces y quesos.

MESIES CRIANÇA (D.O. TERRA ALTA): Garnatxa, carinyena i cabernet sauvignon.

Color vermell cirera; intens i elegant aroma a fruita vermella i torrats dels 12 mesos de criaça en fusta. Ideal per a carns vermelles i blanques, xai, aus, arrossos i formatges.

"MESIES CRIANZA" (D.O. TERRA ALTA): Grenache, Carignan and Cabernet Sauvignon.

Cherry red color; intense and elegant aroma of red fruit and toasts from the 12 months of aging in wood. Ideal for red and white meats, lamb, poultry, rice and cheese.

VINOS TINTOS / VINS NEGRES / RED WINES

SIOS CAU DEL GAT (D.O. COSTERS SEGRE):

20,90 €

Edición limitada y creación de la enóloga riojana Balba. Impresionante adaptación de la shyra al terruño de la subzona del Segre; como resultado un vino sutil, elegante, expresivo, violetas, frutas rojas y negras bien maduras y un final "demasiado" agradable...

SIOS CAU DEL GAT (D.O. COSTERS SEGRE):

Edició limitada i creació de l'enòloga riojana Balba. Impressionant adaptació de la Shyra a el terrer de la subzona de el Segre; com a resultat un vi subtil, elegant, expressiu, violetes, fruites vermelles i negres ben madures i un final "massa" agradable...

SIOS CAU DEL GAT (D.O. COSTERS SEGRE):

Limited edition and creation of Rioja enologist Balba. Impressive adaptation of the shyra to the terroir of the Segre subzone; as a result a subtle, elegant, expressive wine, violets, well-ripened red and black fruits and a "too" pleasant finish...

ANTONA GARCIA (D.O. TORO): 100% Tinta de Toro. 11 meses maderá francesa.

20,90 €

Complejo aroma, notas especiadas, balsámicas y minerales que se ensamblan con la fruta negra. Marida carnes rojas, de caza, cuchara, quesos curados. Excelente elección.

ANTONA GARCIA (D.O. TORO): 100% Tinta de Toro. 11 mesos fusta francesa.

Complex aroma, notes especiades, balsàmiques i minerals que s'acoblen amb la fruita negra. Marida carns vermelles, de caça, cullera, formatges curats. Excel·lent elecció.

ANTONA GARCIA (D.O. TORO): 100% "Tinta de Toro". 11 months French wood.

Complex aroma, spicy, balsamic and mineral notes that blend with black fruit. It pairs red meats, hunting meats, spoon, aged cheeses. Excellent choice.

LEGÓN ROBLE (D.O. RIB. DUERO): 100% Tinta fina.

14,90 €

Vino armonioso donde la fruta brilla en nariz y encaramela la boca; agradable, fácil de beber tanto solo como acompañado de carnes rojas, aperitivos, arroces, pasta, embutidos, súper polivalente.

LEGÓN ROBLE (D.O. RIB. DUERO): 100% Tinta fina.

Vi harmoniós on la fruita brilla en nas i encaramela la boca; agradable, fàcil de beure tant sol com acompanyat de carns vermelles, aperitius, arrossos, pasta, embotits, súper polivalent.

"LEGÓN ROBLE" (D.O. RIB. DUERO): 100% "Tinta fina".

Harmonious wine where the fruit shines on the nose and inlays the mouth; pleasant, easy to drink both alone and accompanied by red meats, appetizers, rice, pasta, sausages, super versatile.

LEGÓN CRIANZA (RIB. DUERO): 13,5% vol., 100% Tinta fina.

16,90 €

Desde la Milla de Oro nos llega este vino de raza, mono varietal. Fruta roja madura compota, bien estructurado y afinado, dócil en ataque y delicioso final, quedándonos la sensación de volver a degustarlo. Ideal carnes rojas, civet de liebre, pollo de corral, steack tartar y embutidos ibéricos.

LEGÓN CRIANZA (RIB. DUERO): 13,5% vol., 100% Tinta fina.

Des de la Milla d'Or ens arriba aquest vi de raça, mico varietal. Fruita vermella madura compota, ben estructurat i afinat, dòcil en atac i deliciós final, quedant-nos la sensació de tornar a degustar-lo. Ideal carns vermelles, civet de llebre, pollastre de corral, steack tàrtar i embotits ibèrics.

"LEGÓN CRIANZA" (RIB. DUERO): 13,5% vol., 100% "Tinta fina".

From the Golden Mile comes this race wine, mono varietal. Ripe red fruit compote, well structured and in tune, docile in attack and delicious finish, leaving us with the sensation of tasting it again. Ideal red meats, hare civet, free-range chicken, steak tartar and Iberian sausages.

VINOS TINTOS / VINS NEGRES / RED WINES

24 MOZAS (D.O. TORO):

Racimo tinta de toro, con cuerpo y redondo.

19,95 €

24 MOZAS (D.O. TORO):

Raïm tinta de toro, amb cos i rodó.

"24 MOZAS" (D.O. TORO):

Bull ink cluster, full-bodied and round.

PAGO DE CAPELLANES CRIANZA (D.O.RI. DUERO): 100% Tinta Fina.

Capa alta y brillante, ribetes cardenalicios.

Nariz franca y equilibrada sobresaliendo notas de cuero y regaliz de la buena madera que lo acompaña en su crianza, sin tapar los aromas varietales. Compacto en boca tanino afinado para darle una larga vida a este caldo que nos dejara un excelente paladar.

26,90 €

PAGO DE CAPELLANES CRIANZA (D.O.RI. DUERO): 100% Tinta Fina.

Capa alta i brillant, rivets cardenalicis.

Nas franca i equilibrada sobresortint notes de cuir i regalèssia de la bona fusta que l'acompanya en la seva criança, sense tapar les aromes varietals. Compacte en Bocay taní afinat per donar-li una llarga vida a aquest brou que ens deixés un excel·lent paladar.

"PAGO DE CAPELLANES CRIANZA" (D.O.RI. DUERO): 100% "Tinta Fina".

High and shiny cape, cardinal trim.

Frank and balanced nose with notes of leather and licorice standing out from the good wood that accompanies it in its upbringing, without covering the varietal aromas. Compact in mouth and fine tannin to give a long life to this broth that will leave us an excellent palate.

RIOJA 8 M (D.O.C. RIOJA): Viñas afincadas en Navarrete (Rioja Alta), 100% tempranillo.

Viticultura riojana moderna en este roble largo, atractivo color violeta cardenalicio con capa media con intenso aroma a frutillos del bosque ensamblados con los toque de buena barrica de cacao, café y especias. Excelente boca entre tanino de dulcedumbre y acidez justa para darle vida. Redondo.

16,90 €

RIOJA 8 M (D.O.C. RIOJA): Vinyes establertes a Navarrete (Rioja Alta), 100% ull de llebre.

Viticultura Rioja moderna en aquest roure llarg, atractiu color violeta cardenalici amb capa mitja amb intensa aroma a fruitetes de bosc acoblats amb els toc de bona bóta de cacau, cafè i espècies. Excel·lent boca entre taní de dolcesa i acidesa justa per donar-li vida. Rodó.

"RIOJA 8 M" (D.O.C. RIOJA): Vineyards settled in Navarrete (Rioja Alta), 100% "tempranillo".

Modern Rioja viticulture in this long oak, attractive cardinal violet color with a middle layer with an intense aroma of forest berries assembled with the hints of good cocoa, coffee and spice barrels. Excellent mouth between sweet tannins and just acidity to give it life. Round.

RAMÓN BILABO ED LIMITADA (D.O.C. RIOJA): 100 % Tempranillo.

Un vino de cabecera; excelente relación calidad-precio en esta añada, que nos ofrece un caldo donde la fruta negra se funde con notas de tocador noble dando como resultado un vino redondo, graso, equilibrado y con tanino dulce.

17,90 €

RAMÓN BILABO ED LIMITADA (D.O.C. RIOJA): 100 % ull de llebre.

Un vi de capçalera; excel·lent relació qualitat-preu en aquesta anyada, que nos ofereix un brou on la fruita negra es fon amb notes de tocador noble donant com a resultat un vi rodó, gras, equilibrat i amb taní dolç.

"RAMÓN BILABO" LIMITED EDITION (D.O.C. RIOJA): 100 % "Tempranillo".

A head wine; excellent value for money in this vintage, which offers us a broth where black fruit blends with notes of noble dressing resulting in a round, fatty, balanced wine with sweet tannin.

VINOS TINTOS / VINS NEGRES / RED WINES

LOPEZ DE HARO RESERVA SELECCIÓN SOMELIER (D.O.C. RIOJA) 15,25 €
LOPEZ DE HARO RESERVA SELECCIÓN SOMELIER (D.O.C. RIOJA)
LOPEZ DE HARO RESERVA SELECCIÓN SOMELIER (D.O.C. RIOJA)

PERELADAS FINCAS RESERVA: (D.O. EMPORDA): 20,90 €
*Merlot; Garnatxa, Cabernet, Shyra, Tempranillo;
Cab Franc. Potente y estructurado aunque bien "domado" por sus 19 meses de roble francés y americano... asegura tertulia con los amigos.*

PERELADES FINQUES RESERVA: (D.O. EMPORDA):
*Merlot; Garnatxa, Cabernet, Shyra, Ull de llebre;
Cab Franc. Potent i estructurat tot i que bé "domat" pels seus 19 mesos de roure francès i americà... assegura tertúlia amb els amics.*

"PERELADAS FINCAS RESERVA": (D.O. EMPORDA):
*Merlot; Grenache, Cabernet, Shyra, Tempranillo;
Cab Franc. Powerful and structured although well "tamed" for its 19 months of French and American oak... it ensures a gathering with friends.*

SENTIMENTS (D.O.O. PRIORAT): *Garnacha; Samsó. 6 meses de barrica; terruño de Pobo leda.* 21,90 €
Agradable aroma fruta negra madura bien combinada con torrefactos y vainilla. Medio cuerpo en boca pero largo y con un agradable final quete pedirá volverlo a degustar

SENTIMENTS (D.O.O. PRIORAT): *Garnatxa; Samsó. 6 mesos de bóta; terrer de Pobo leda.*
Agradable aroma fruita negra madura ben combinada amb torrefactes i vainilla. medi cos en boca però llarg i amb un agradable final quiet demanarà tornar-lo a tastar

"SENTIMENTS" (D.O.O. PRIORAT): *Grenache; Samsó. 6 months in barrel; terroir of Pobo leda.*
Pleasant aroma of ripe black fruit well combined with roasted and vanilla. Half body in the mouth but long and with a pleasant finish that will ask you to taste it again

CUATRO PASOS (D.O. BIERZO): 15,90 €
Color rojo ginda con reflejos violáceos intensidad media alta, predominan aromas varietales de frutas con sutil aporte de los tostados de la madera elegante y equilibrado en boca.

QUATRE PASSOS (D.O. BIERZO):
Color vermell Ginda amb reflexos violacis intensitat mitjana alta, predominen aromes varietals de fruites amb subtil aportació dels torrats de la fusta elegant i equilibrat en boca.

"CUATRO PASOS" (D.O. BIERZO):
Ginda red color with violet reflections of medium-high intensity, varietal aromas of fruits predominate with a subtle contribution of toasted notes of elegant and balanced wood in the mouth.

VINOS ROSADOS / VINS ROSATS / ROSÉ WINES

CAL Y CANTO Rosado / CAL Y CANTO Rosat / "CAL Y CANTO" Rosé

8,90 €

ULLONES (D.O. EMPORDA):

13,90 €

Mosto flor color pétalo de rosa con notas grises; súper aromático a fresa silvestre. Destaca la viveza de su juventud con goloso paladar y justo final amargo.

ULLONES (D.O. EMPORDA):

Most flor color pètal de rosa amb notes grises; súper aromàtic a maduixa silvestre. Destaca la vivesa de la seva joventut amb llaminer paladar i just final amarg.

"ULLONES" (D.O. EMPORDA):

Wort flower color rose petal with gray notes; super aromatic with wild strawberry. The liveliness of her youth stands out with a sweet palate and a bitter finish.

CHIVITE GRAN FEUDO (D.O. NAVARRA):

10,50 €

Un rosado diferente con estilo, atrevido y actual. Color rosa fresa, con destellos vivos, brillante. Aroma intenso limpio y muy afrutado. Destacan aromas a fresa y frambuesas. En boca es muy fresco con una acidez equilibrada, agradable final y larga persistencia.

CHIVITE GRAN FEUDO (D.O. NAVARRA):

Un rosat diferent amb estil, atrevit i actual. Color rosa maduixa, amb centelleigs vius, brillant. Aroma intens net i molt afruitat. Destaquen aromes de maduixa i gerds. En boca és molt fresc amb una acidesa equilibrada, agradable final i llarga persistència.

"CHIVITE GRAN FEUDO" (D.O. NAVARRA):

A different rosé with style, daring and current. Strawberry pink color with bright sparkles. Intense clean and very fruity aroma. Strawberry and raspberry aromas stand out. The palate is very fresh with a balanced acidity, pleasant finish and long persistence.

VIÑA VILANO (D.O. RIB. DUERO):

14,90 €

Mosto flor de primera prensada, calidad. Aromas a fresa, frambuesa y arándanos. En boca ágil, floral a violetas y frescura de hierba recién cortada, grato paso por boca. Galardonado como el mejor rosado en Prowine de este año entre mas de 100 rosados de los 5 continentes. Una apuesta segura.

VINYA VILANO (D.O. RIB. DUERO):

Most flor de primera prensada, qualitat. Aromes a maduixa, gerd i nabius. En boca àgil, floral a violetes i frescor d'herba acabada de tallar, grat pas per boca. Guardonat com el millor rosat en Prowine d'aquest any entre mes de 100 rosats dels 5 continents. Una aposta segura.

"VIÑA VILANO" (D.O. RIB. DUERO):

First-pressed flower must, quality. Strawberry, raspberry and blueberry aromas. Agile on the palate, floral to violets and freshness of freshly cut grass, pleasant passage through the mouth. Awarded as the best rosé in Prowine this year among more than 100 rosés from 5 continents. A safe bet.

VINOS BLANCOS / VINS BLANCS / WHITE WINES

CAL Y CANTO Verdejo / CAL Y CANTO Verdejo / CAL Y CANTO "Verdejo" **8,90 €**

RAVENTOS DE ALELLA (D.O. ALELLA): **16,90 €**

Pansa blanca 100% de la mejor finca de Alella que nos ofrece una fruta blanca y tropical en su punto de maduración y en ligera sazón licorosa que nos permite que este caldo enamore desde nariz hasta su seductor paso por boca para ensalzarnos platos de pasta, ensaladas, frituras, pescados y arroces.

RAVENTOS DE ALELLA (D.O. ALELLA):

Pansa blanca 100% de la millor finca d'Alella que ens ofereix una fruita blanca i tropical en el seu punt de maduració i en lleugera aquell temps licorosa que ens permet que aquest brou enamori des nas fins a la seva seductor pas per boca per ensalzarnos plats de pasta, amanides, fregits, peixos i arrossos.

"RAVENTOS" OF ALELLA (D.O. ALELLA):

Pansa blanca 100% of the best farm in Alella that offers us a white and tropical fruit at its ripening point and in a light liqueur flavor that allows us to fall in love from the nose to its seductive passage through the mouth to praise pasta dishes, salads, fried foods, fish and rice.

CIGONYES (D.O. EMPORDA): Sauvignon blanc. **13,90 €**
"CIGONYES" (D.O. EMPORDA): White sauvignon.

MARQUES DE IRÚN (D.O. RUEDA): 100 % Verdejo. **14,90 €**

Aroma fruta tropical, toques anisados y hierba fresca. Trabajado con sus lías que le aportan untuosidad en boca y lo hace fiel aliado para acompañar arroces, mariscos y pescados con total garantía.

MARQUES DE IRÚN (D.O. RUEDA): 100 % Verdejo.

Aroma fruita tropical, tocs anisats i herba fresca. Treballat amb les seves mares que li aporten untuositat en boca i ho fa fidel aliat per acompanyar arrossos, mariscs i peixos amb total garantia.

"MARQUES DE IRÚN" (D.O. RUEDA): 100 % Verdejo.

Aroma of tropical fruit, hints of anise and fresh grass. Worked with its lees that give it unctuous in the mouth and makes it a faithful ally to accompany rice, seafood and fish with full guarantee.

VALTRAVIESO NOGARA (D.O. RUEDA): 100% Verdejo con 5 meses de crianza con sus lías. **15,90 €**
Fresco, frutal, cítrico, toques de heno y alta complejidad en boca dado su justa crianza con sus lías que da como resultado un vino gastronómico en estado puro... ¡Hay que probarlo!

VALTRAVIESO NOGARA (D.O. RUEDA): 100% Verdejo amb 5 mesos de criança amb les seves lías.

Fresc, afruitat, cítric, tocs de fenc i alta complexitat en boca donat la seva justa criança amb les seves lías que dóna com a resultat un vi gastronòmic en estat pur... Cal provar-ho!

"VALTRAVIESO NOGARA" (D.O. RUEDA): 100% Verdejo with 5 months of aging with its lees..

Fresh, fruity, citrus, hints of hay and high complexity in the mouth given its fair aging with its lees that results in a wine gastronomic in its purest... You have to try it!

CAVAS / CAVES / CAVAS

CAVA ALLONGE BRUT NATURE:

13,90 €

Cava de 14 meses de crianza con coupage clásico cava donde la fruta blanca destaca por un toque anisado muy sutil que le hace ser un cava "desenfadado".

CAVA ALLONGE BRUT NATURE:

Cava de 14 mesos de criansa amb cupatge clàssic cava on la fruita blanca destaca per un toc anisat molt subtil que el fa ser un cava "desenfadat".

CAVA ALLONGE BRUT NATURE:

14 months aging cava with classic cava coupage where white fruit stands out for a very subtle aniseed touch that makes it a "casual" cava.

CAVA PARXET BRUT RESERVA:

17,90 €

Macabeo, Parellada y Pansa Blanca; carbónico bien integrado; justa crianza y toque licor adicional que le confieren esa polivalencia de maridaje que nos hace expresar: "ante la duda de que ponemos para beber: PARXET BRUT RESEVA. Sea cual sea el plato.

CAVA PARXET BRUT RESERVA:

Macabeu, Parellada i Pansa Blanca; carbònic ben integrat; justa criansa i toc licor adicional que li confereixen aquesta polivalència de maridatge que ens fa expressar: "davant el dubte que posem per beure: PARXET BRUT reseva. Sigui quin sigui el plat.

CAVA PARXET BRUT RESERVA:

Macabeo, Parellada and Pansa Blanca; well integrated carbonic; just aging and additional liquor touch that give it that versatility of pairing that makes us express: "when in doubt that we put to drink: PARXET BRUT RESEVA. Whatever the dish.

CAVA RECAREDO TERRERS GRAN RESERVA:

25,90 €

Cava de larga crianza donde el vino de calidad nos muestra la sabiduría de envejecerse con carbónico y ofrecernos un espumoso de máxima calidad y mayor disfrute; viticultura sostenible dentro del microclima del riu Bitlles.

CAVA RECAREDO TERRERS GRAN RESERVA:

Cava de llarga criansa on el vi de qualitat ens mostra la saviesa de envellir-amb carbònic i oferir-nos un escumós de màxima qualitat i major gaudi; viticultura sostenible dins de l'microclima de l'riu Bitlles.

CAVA RECAREDO TERRERS GRAN RESERVA:

Long aging cava where quality wine shows us the wisdom of aging with carbon dioxide and offering us a sparkling wine of the highest quality and greater enjoyment; sustainable viticulture within the microclimate of the Bitlles river.

LAMBRUSCO NEGRINI

Tinto / Negro / Rosé
10,50 €

Rosado / Rosat / Red
10,25 €

SANGRIA

Vino / Vi / Wine
14,50 €

Cava
15,00 €

VINOS A COPAS / VINS A COPES / WINE BY GLASSES

Tintos / Negres / Rosé

Cal y Canto
2,50 €
Lopez de Haro
3,50 €

Legon Roble
3,50 €

Blancos / Blancs / White

Cal y Canto
2,50 €
Cigonyes
3,50 €

Rosados / Rosats / Red

Cal y Canto
2,50 €

GRANDES VINOS / GRANS VINS / GREAT WINES

MAURO 2015:

37,90 €

Mauro es hoy en día una de las marcas más fiables del panorama vinícola español. Se trata de un vino que ha marcado un estilo por su tipicidad, personalidad y carácter. La 2015 está considerada por la propia bodega una de las más grandes y completas añadas de Mauro en la última década. Se muestra opulento, con energía, vivacidad y con una equilibrada acidez.

MAURO 2015:

Mauro és avui dia una de les marques més fiables de l'panorama vinícola espanyol. Es tracta d'un vi que ha marcat un estil per la seva tipicitat, personalitat i caràcter. La 2015 està considerada per la pròpia celler una de les més grans i completes anyades de Mauro en l'última dècada. Es mostra opulent, amb energia, vivacitat i amb una equilibrada acidesa.

MAURO 2015:

Mauro is today one of the most reliable brands in the Spanish wine scene. It is a wine that has marked a style for its typicity, personality and character. 2015 is considered by the winery itself to be one of Mauro's largest and most complete vintages in the last decade. It is opulent, with energy, liveliness and balanced acidity.

FLOR DE PINGUS 2014:

169,50 €

La añada 2014 de Flor de Pingus ha conseguido 94 puntos Parker y 96 puntos en la última edición de la Guía Peñín, situándose así en el podio de los mejores vinos españoles. Peter Sisseck, el afamado enólogo danés afincado en Ribera del Duero, consigue añada tras añada, sobresalientes puntuaciones para sus vinos. Un vino espectacular, que personifica la excelencia dentro de la Ribera.

FLOR DE PINGUS 2014:

L'anyada 2014 de Flor de Pingus ha aconseguit 94 punts Parker i 96 punts en la darrera edició de la Guia Peñín, situant-se així en el podi dels millors vins espanyols. Peter Sisseck, el famós enòleg danès afincat a Ribera d'el Duero, aconsegueix anyada rere anyada, excel·lents puntuacions per als seus vins. Un vi espectacular, que personifica l'excel·lència dins de la Ribera.

"FLOR DE PINGUS" 2014:

The 2014 vintage of Flor de Pingus has obtained 94 Parker points and 96 points in the last edition of the Peñín Guide, thus placing itself on the podium of the best Spanish wines. Peter Sisseck, the famous Danish winemaker based in Ribera del Duero, achieves vintage after vintage, outstanding scores for his wines. A spectacular wine that epitomizes excellence within the Ribera.

FRANCISCO BARONA 2016:

39,00 €

Capa oscura de color rojo púrpura, limpia y brillante. Se destapa con gran intensidad frutal, aromas de cereza, grosella y zarzamora, recuerdos especiado de hinojo y vainilla. Notas minerales de piedra a fusil y final balsámico. En boca es equilibrado, fresco, tanino, goloso y de gran persistencia.

FRANCISCO BARONA 2016:

Capa fosca de color vermell porpra, neta i brillant. Es destapa amb gran intensitat fruiter, aromes de cirera, grosella i esbarzer, records especiat de fonoll i vainilla. Notes minerals de pedra a fusell i final balsàmic. En boca és equilibrat, fresc, taní, llaminer i de gran persistència.

FRANCISCO BARONA 2016:

Dark purple-red coat, clean and bright. It is uncovered with great fruit intensity, aromas of cherry, currant and blackberry, hints of fennel and vanilla. Mineral notes of stone with a rifle and a balsamic finish. The palate is balanced, fresh, tannin, sweet and of great persistence.

GRANDES VINOS / GRANS VINS / GREAT WINES

SENTIMENTS 2011:

34,90 €

Vino complejo, colorrojo intenso con tonos rubí. Elefante y rica nariz a frutas negras y rojas compota das; torrados, balsámicos, ligeras notas a tabaco y cuero. Boca potente, estructurada, mineral, concentración de fruta, hierbas aromáticas. La paciencia es recomendable para disfrutar de lo que este vino nos puede ofrecer. Ideal carnes rojas, asados, guisos y quesos curados. Tiene aún larga vida en botella.

SENTIMENTS 2011:

Vi complex, colorrojo intens amb tons robí. Elefant i rica nas a fruites negres i vermelles compota dónes; torrats, balsàmics, lleugeres notes a tabac i cuir. Boca potent, estructurada, mineral, concentració de fruita, herbes aromàtiques. La paciència és recomanable per a gaudir del que aquest vi ens pot oferir. Ideal carns vermelles, rostits, guisats i formatges curats. Té encara llarga vida en ampolla.

SENTIMENTS 2011:

Complex wine, intense red color with ruby tones. Elephant and rich nose of black and red fruit compote das; roasted, balsamic, light notes of tobacco and leather. Powerful, structured, mineral palate, concentration of fruit, aromatic herbs. Patience is recommended to enjoy what this wine can offer us. Ideal red meats, roasts, stews and cured cheeses. It still has a long life in the bottle.

VEGA SICILIA VALBUENA 5% AÑO 2012:

119,90 €

El resultado es siempre excelso. Un precioso tinto de color rojo burdeos con reflejos rubí muy intenso. Nariz compleja con un perfecto equilibrio entre los aromas derivados de un uso exquisito de las maderas y la perfecta madurez de unas uvas excepcionales. Frutillos silvestres, humo, mina de lápiz, especias (pimientasy vainillas), balsámico que se acentúan con un tiempo en la copa y un halo místico que parece inherente a los vinos de Vega Sicilia. En boca, su tacto cautiva; es sedoso y expresivo, potente y equilibrado, personal y refinado. Se despide sin irse realmente, dejando un rastro de elegancia y hedonismo casi eterno.

VEGA SICILIA VALBUENA 5% AÑO 2012:

El resultat és sempre excels. Un preciós negre de color vermell bordeus amb reflexos robí molt intens. Nas complex amb un perfecte equilibri entre les aromes derivats d'un ús exquisit de les fustes i la perfecta maduresa d'un raïm excepcionals. Fruitetes silvestres, fum, mina de llapis, espècies (pimientasy vainilles), balsàmic que s'accentuen amb un temps a la copa i un halo místic que sembla inherent als vins de Vega Sicília. En boca, el seu tacte captiva; és sedós i expressiu, potent i equilibrat, personal i refinat. S'acomida sense anar-se'n realment, deixant un rastre d'elegància i hedonisme gairebé etern.

VEGA SICILIA VALBUENA 5% AÑO 2012:

The result is always excellent. A beautiful red wine burgundy red with very intense ruby reflections. Complex nose with a perfect balance between the aromas derived from an exquisite use of wood and the perfect maturity of exceptional grapes. Wild berries, smoke, pencil lead, spices (pepper and vanilla), balsamic that are accentuated with a time in the glass and a mystical halo that seems inherent in Vega Sicilia wines. In the mouth, its touch captivates; it is silky and expressive, powerful and balanced, personal and refined. She says goodbye without really leaving, leaving a trace of elegance and almost eternal hedonism.