

BLANCOS / WHITE WINE



-----FRUTA, FLOR Y FRESCOR-----

AGORA (by El Foro)

100% Macabeu

Terra Alta

3,25€

16,00€

VIÑA CIMBRÓN

100% Verdejo

Rueda

3,90€

19,00€

RAMON DO CASAR

Treixadura, Godello y Albariño

Ribeiro

21,00€

--CARÁCTER, ESTRUCTURA Y ELEGANCIA----

ILERCAVÒNIA

100% Garnacha blanca

Terra Alta

4,00€

19,00€

TAYAIMGUT 

Sauvignon Blanc. Parcialmente criado en roble frances

Penedés

31,00€

FINCA FONTANALS

Macabeu, Garnatxa, Viogner y Vinyaté.

8 meses de crianza

Montsant

32,00€

ROSADOS / ROSÉ WINE

CORALÍ DE CELLER ESPELT

100% Garnacha

Empordà

3,50€

18,00€

CAN SUMOI-LA ROSA

100% Sumoi

Penedès

23,00€

ESPUMOSOS / SPARKLING

GASELA, BRUT NATURE

45% Macabeo, 45% Xarel·lo y 10% Parellada

Cava

3,90€

19,00€

RECAREDO TERRERS, BRUT NATURE RESERVA

Xarel·lo y Macabeo

Corpinat

24,00€

RAVENTÓS I BLANC-TEXTURES DE PEDRA

Xarel·lo vermell, bastard negre y sumoll

Conca del Riu Anoia

37,00€

DELAMOTTE BRUT

Chardonnay, pinot meunier, pinot noir



Champagne

59,00€




TINTOS / RED WINE

-----JÓVENES CON PERSONALIDAD-----

LO PETITÓ de CELLERS PASCONA 	Montsant	3,50€	16,00€
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah</i>			
OLBIETA	Catalunya	4,20€	19,00€
<i>Cariñena y Garnacha. 3 meses en barrica</i>			
ELSA MALBEC	Argentina	4,25€	19,50€
<i>100% Malbec</i>			
-LIGERAS CRIANZAS, NUESTROS MONOARIETALES-			
BRIEGO VENDIMIA SELECCIONADA	Ribera del Duero	4,25€	19,50€
<i>100% Tempranillo</i>			
FRSSSC 	Penedés	4,50€	22,00€
<i>100% Merlot</i>			
LEO MALBEC de CASA BIANCHI	Argentina		22,00€
<i>100% Malbec</i>			
JOSEP FORASTER	Conca de Barbera		24,00€
<i>100% Trepat</i>			

----- CRIANZAS MEDIAS, GRAN ELEGANCIA-----

CLAU by El Foro (vino hecho para El Foro)	Terra Alta	4,70€	22,00€
<i>Garnatxa y Syrah.</i>			
<i>Envejecido durante 6 meses en barricas de roble francés.</i>			
LUIS ALEGRE CRIANZA EDICIÓN LIMITADA	Rioja	4,70€	22,00€
<i>90% Tempranillo, 5% Graciano y 5% Garnacha.</i>			
<i>Viñedos de 40 años y con una crianza de 14 meses en barrica francesa y americana.</i>			
LOIDANA de MARCO ABELLA	Priorat	4,70€	22,00€
<i>Garnacha, cariñena y Cabernet Sauvignon.</i>			
<i>Crianza de 15 meses en barricas de roble francés.</i>			
JAROS	Ribera del Duero		24,00€
<i>100% Tempranillo. Envejecido durante 14 meses en barrica de roble francés de 300Lt.</i>			
ÉLIA 	Montsant		26,00€
<i>Garnatxa, cabernet Sauvignon y Syrah.</i>			
<i>Envejecido durante 6 meses en barricas de roble francés.</i>			
PER SI SOL NATURAL	Penedés		31,00€
<i>100% Cabernet Sauvignon. Vino natural, sin sulfitos añadidos</i>			
<i>12 meses de barrica de roble francés</i>			

TINTOS JÓVENES Y LIGERAS CRIANZAS



-INTENSIDAD Y PRESENCIA. BUENA ESTRUCTURA-

CATENA MALBEC de CATENA ZAPATA <i>100% Malbec. Envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés.</i>	Argentina	26,00€
PARCELA Nº 5 de LUIS ALEGRE <i>100% Tempranillo de un viñedo concreto. Fermentado en INOX y criado en barricas de roble americano y europeo unos 14 meses.</i>	Rioja	29,00€
NUNCI <i>Garnacha, cariñena, syrah, cabernet sauvignon y cabernet franc. 12 meses en barricas de roble i 16 en botella.</i>	Priorat	33,00€
FINCA LA REÑANA <i>95%Tempranillo, 5% Graciano y Mazuelo. Criado 16 meses en barricas de roble francés y un mínimo de 18 en botella.</i>	Rioja	33,00€

-----NUESTRO VINOS PREMIUM-----

CLOS NELIN (BLANCO) <i>Garnachaa, Viognier, Pinot Noir, Macabeo, Pedo Ximenez y Marsanne (94 pts. Parker)</i>	Priorat	52,00€
CLOS MOGADOR 2016 <i>Garnacha, Cariñena, Syrah y Cabernet Sauvignon</i>	Priorat	89,00€
ACUSP 2014 <i>100%. Pinot Noir</i> <i>Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés</i>	Costes del Segre	54,00€
PONTAC VINO DE GUARDA 2014 <i>95% Tempranillo, 5% Graciano, de viñedos de 85 años.</i> <i>Crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés.</i>	Rioja	45,00€
ALEXANDER VS THE HAM 2016 <i>Tinta Fina, Malbec, Merlot y Cabernet Sauvignon. 18 meses en barricas nuevas de roble francés</i>	Ribera del Duero	48,00€

TINTOS CON CRIANZA Y VINOS PREMIUM