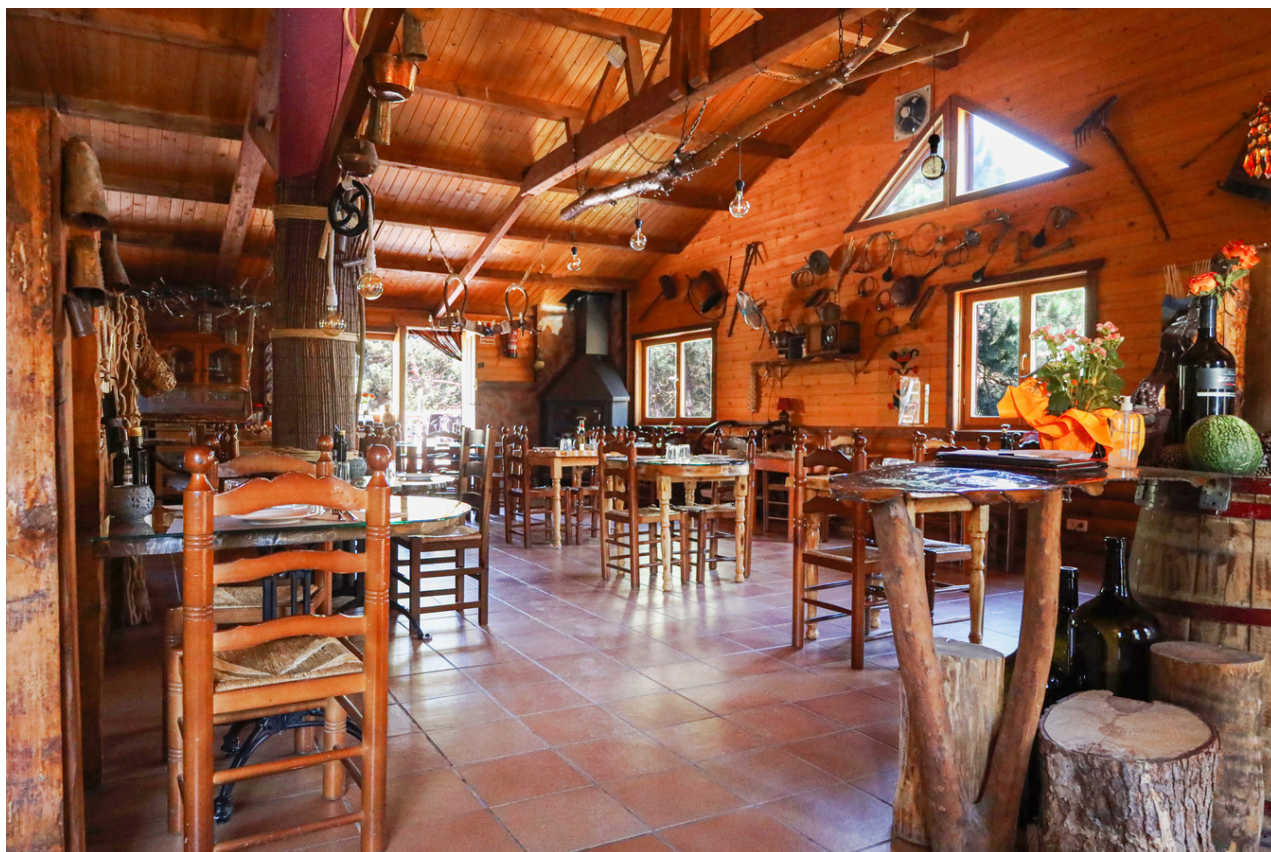
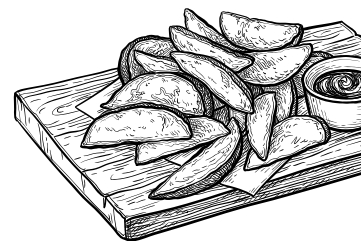




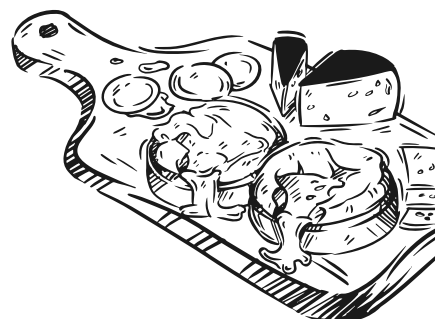
RESTAURANTE *La Llosa*



Primers / Primeros

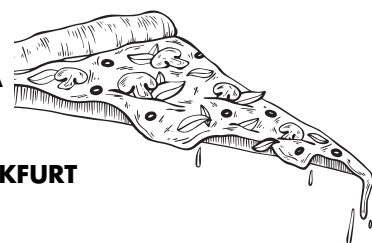


- 3€ PA TORRAT AMB TOMÀQUET**
PAN TOSTADO CON TOMATE
- 11€ ASSORTIMENT DE PATATES DE PRADES (SEGONS TEMPORADA) FARCIDES AL FORN - 1U. ALLIOLI, 1U. FORMATGE I 1U. BOLETS**
SURTIDO DE PATATAS DE PRADES (SEGÚN TEMPORADA) RELLENAS AL HORNO - 1U. ALIOLI, 1U. QUESO Y 1U. SETAS
- 9€ PATATES BRAVES DE PRADES (SEGONS TEMPORADA) A L'ESTIL XALET**
PATATAS BRAVAS DE PRADES (SEGÚN TEMPORADA) AL ESTILO XALET
- 11€ ASSORTIMENT DE CROQUETES SOBRE LLIT DE PATATA - 2U. FORMATGE DE CABRA I ESCALIVADA, 2U. BACALLÀ I 2U. PERNIL**
SURTIDO DE CROQUETAS SOBRE CAMA DE PATATA - 2U. QUESO DE CABRA Y ESCALIVADA, 2U. BACALAO Y 2U. JAMÓN
- 12€ SALMOREJO O ESCUDELLA DE PAGÈS (SEGONS TEMPORADA)**
SALMOREJO O COCIDO CATALÁN DEL CAMPESINO (SEGÚN TEMPORADA)
- 13€ AMANIDA XALET: FRUITS SECS, PERNIL D'ÀNEC, LLAVORS, FORMATGE DE CABRA I VINAGRETA**
ENSALADA XALET: FRUTOS SECOS, JAMÓN DE PATO, SEMILLAS, QUESO DE CABRA Y VINAGRETA
- 10,5€ CINTES D'ALBERGÍNIA AMB MEL DE PRADES**
CINTAS DE BERENJENA CON MIEL DE PRADES
- 17€ SAFATA DE PA DE VIDRE AMB PERNIL IBÈRIC**
BANDEJA DE PAN DE CRISTAL CON JAMÓN IBÉRICO
- 17€ TAULA DE FORMATGES ARTESANS DEL PASTOR DE LA ZONA**
TABLA DE QUESOS ARTESANOS DEL PASTOR DE LA ZONA
- 16€ ESPECIALITAT: CARGOLS A LA LLAUNA**
ESPECIALIDAD: CARACOLAS "A LA LLAUNA"



Pizzas / Pizzas

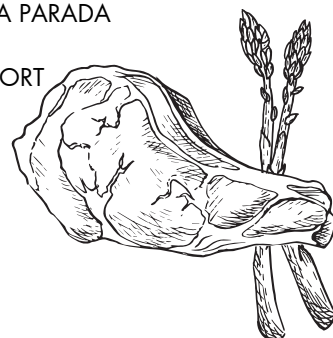
- 12€ MARGHERITA: SALSA DE TOMÀQUET, MOZZARELLA I OLIVES**
SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA Y OLIVAS
- 13€ 4 FORMAGGI: MOZZARELLA, GORGONZOLA, SCAMORZA I MANXEGO**
MOZZARELLA, GORGONZOLA, SCAMORZA Y MANCHEGO
- 13€ MALLORQUINA: MOZZARELLA, SOBRASSADA I RUL-LO DE CABRA**
MOZZARELLA, SOBRASADA Y RULO DE CABRA
- 13€ CARNÍVORA: SALSA DE TOMÀQUET, MOZZARELLA, BACÓ I FRANKFURT**
SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, BACON Y FRANKFURT
- 13€ VEGETARIANA: SALSA DE TOMÀQUET, MOZZARELLA I VERDURES DEL TEMPS**
SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA Y VERDURAS DEL TIEMPO
- 13€ XALET: MOZZARELLA, RUL-LO DE CABRA, NOUS I MEL**
MOZZARELLA, RULO DE CABRA, NUECES Y MIEL





Segons / Segundos

- 15€ TIMBAL DE GALTÀ DE PORC AL VI D.O. MONTSANT AMB PATATA FORNERA DE PRADES**
TIMBAL DE CARRILLERA AL VINO D.O. MONTSANT CON PATATA PANADERA DE PRADES
- 14€ VEDELLA CUINADA AMB BOLETS DEL BOSC A L'ESTIL DE PRADES**
TERNERA GUISADA CON SETAS DEL BOSQUE AL ESTILO DE PRADES
- 15€ BACALLÀ A LA LLAUNA / BACALAO "A LA LLAUNA"**
- 14€ OUS ESTRELLATS AMB PATATES DE PRADES (SEGONS TEMPORADA) AMB PERNIL IBÈRIC**
HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATAS DE PRADES (SEGÚN TEMPORADA) CON JAMÓN IBÉRICO
- 14€ TAGLIOLINI A LA TRUFA NEGRA DE PRADES I AVELLANES TORRADES DE LA PARADA**
TAGLIOLINI A LA TRUFA NEGRA DE PRADES Y AVELLANAS TOSTADAS DE LA PARADA
- 19€ ENTRECOT AMB SALSA ROCAFORT / ENTRECOT CON SALSA ROQUEFORT**
- 19€ ENTRECOT AMB RUL-LO DE CABRA I MELMELADA DE PEBROT**
ENTRECOT CON RULO DE CABRA Y MERMELADA DE PIMIENTO



ESPECIALITATS / ESPECIALIDADES:

- 14€ GRAELLADA DE VERDURES DE TEMPORADA I HAMBURGUESA VEGANA SOBRE PISSARRA VOLCÀNICA**
PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA Y HAMBURGUESA VEGANA SOBRE PIZARRA VOLCÁNICA
- 16€ SECRET IBÈRIC AMB VERDURES SOBRE PISSARRA VOLCÀNICA**
SECRETO IBÉRICO CON VERDURAS SOBRE PIZARRA VOLCÁNICA
- 14€ PEUS DE PORC IBÈRIC SOBRE PISSARRA VOLCÀNICA**
PIES DE CERDO IBÉRICO SOBRE PIZARRA VOLCÁNICA
- 19€ ENTRECOT A LA BRASA SOBRE PISSARRA VOLCÀNICA**
ENTRECOT A LA BRASA SOBRE PIZARRA VOLCÁNICA

Postres casolans / Postres caseros

- 6€ MATÓ DE CORNUDELLA I MEL DE L'ABELLERA**
REQUESÓN DE CORNUDELLA Y MIEL DE LA ABELLERA
- 6€ PASTÍS DE FORMATGE AMB MELMELADA DE FRUITA**
TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE FRUTA
- 6€ COULANT DE XOCOLATA I GELAT DE VAINILLA**
COULANT DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA
- 6€ CREMA CATALANA / CREMA CATALANA**
- 6€ GELAT D'AVELLANES DE PRADES**
HELADO DE AVELLANAS DE PRADES
- 6€ SORBET DE LLIMONA O MANGO (NO ÉS CASOLÀ)**
SORBETE DE LIMÓN O MANGO (NO ES CASERO)





MENÚ ESCAPADA ROMÀNTICA

INCLÒS EN EL PACK "ESCAPADA ROMÀNTICA"
INCLUIDO EN EL PACK "ESCAPADA ROMÁNTICA"

PRIMERS / PRIMEROS

ASSORTIMENT DE PATATES DE PRADES (SEGONS TEMPORADA) AL FORN FARCIDES
(1U. ALLIOLI, 1U. FORMATGE I 1U. BOLETS)

/ SURTIDO DE PATATAS DE PRADES (SEGÚN TEMPORADA) AL HORNO RELLENAS - (1U. ALLIOLI, 1U. QUESO Y 1U. SETAS)

ASSORTIMENT DE CROQUETES SOBRE LLIT DE PATATA
(2U. FORMATGE DE CABRA I ESCALIVADA, 2U. BACALLÀ, 2U. PERNIL)

/ SURTIDO DE CROQUETAS SOBRE CAMA DE PATATA (2U. QUESO DE CABRA Y ESCALIVADA, 2U. BACALAO Y 2U. JAMÓN)

SALMOREJO O ESCUDELLA DE PAGÈS (SEGONS TEMPORADA)
/ SALMOREJO O COCIDO CATALÁN DEL CAMPESINO (SEGÚN TEMPORADA)

AMANIDA XALET: FRUITS SECS, PERNIL D'ÀNEC, LLAVORS, FORMATGE DE CABRA I VINAGRETA
/ ENSALADA XALET: FRUTOS SECOS, JAMÓN DE PATO, SEMILLAS, QUESO DE CABRA Y VINAGRETA

SAFATA DE PA DE VIDRE AMB PERNIL IBÈRIC (SUPLEMENT DE 4€)
/ BANDEJA DE PAN DE CRISTAL CON JAMÓN IBÉRICO

TAULA DE FORMATGES ARTESANS DEL PASTOR DE LA ZONA (SUPLEMENT DE 4€)
/ TABLA DE QUESOS ARTESANOS DEL PASTOR DE LA ZONA

SEGONS / SEGUNDOS

PIZZA A TRIAR
/ PIZZA A ELEGIR

TIMBAL DE GALTA DE PORC AL VI D.O. MONTSANT AMB PATATA FORNERA DE PRADES
/ TIMBAL DE CARRILLERA AL VINO D.O. MONTSANT CON PATATA PANADERA DE PRADES

BACALLÀ A LA LLAUNA
/ BACALAO "A LA LLAUNA"

OUS ESTRELLATS AMB PATATES DE PRADES AMB PERNIL IBÈRIC
/ HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATAS DE PRADES CON JAMÓN IBÉRICO

GRAELLADA DE VERDURES DE TEMPORADA I HAMBURGUESA VEGANA SOBRE PISSARRA VOLCÀNICA
/ PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA Y HAMBURGUESA VEGANA SOBRE PIZARRA VOLCÁNICA

SECRET IBÈRIC AMB VERDURES SOBRE PISSARRA VOLCÀNICA
/ SECRETO IBÉRICO CON VERDURAS SOBRE PIZARRA VOLCÁNICA

ENTRECOT A LA BRASA SOBRE PISSARRA VOLCÀNICA (SUPLEMENT DE 5€)
/ ENTRECOT A LA BRASA SOBRE PIZARRA VOLCÁNICA

POSTRES CASOLANS / POSTRES CASEROS

MATÓ DE CORNUDELLA I MEL DE L'ABELLERA / REQUESÓN DE CORNUDELLA Y MIEL DE LA ABELLERA
PASTÍS DE FORMATGE AMB MELMELADA DE FRUITA / TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE FRUTA
COULANT DE XOCOLATA Y GELAT DE VAINILLA / COULANT DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA
CREMA CATALANA / CREMA CATALANA

GELAT D'AVELLANES DE PRADES / HELADO DE AVELLANAS DE PRADES
SORBET DE LLIMONA O MANGO (NO ÉS CASOLÀ) / SORBETE DE LIMÓN O MANGO (NO ES CASERO)

PA, POSTRES I BEGUDA (AIGUA, VI O REFRESC)

29€

INCLÒS EN "ESCAPADA ROMÀNTICA"
INCLUIDO EN "ESCAPADA ROMÁNTICA"



MENÚ

MIGDIA DE CAPS DE SETMANA, I FESTIUS
MEDIODÍA DE FINES DE SEMANA, Y FESTIVOS

PRIMERS / PRIMEROS

ASSORTIMENT DE PATATES DE PRADES (SEGONS TEMPORADA) AL FORN FARCIDES
(1U. ALLIOLI, 1U. FORMATGE I 1U. BOLETS)

/ SURTIDO DE PATATAS DE PRADES (SEGÚN TEMPORADA) AL HORNO RELLENAS - (1U. ALLIOLI, 1U. QUESO Y 1U. SETAS)

ASSORTIMENT DE CROQUETES SOBRE LLIT DE PATATA

(2U. FORMATGE DE CABRA I ESCALIVADA, 2U. BACALLÀ, 2U. PERNIL)

/ SURTIDO DE CROQUETAS SOBRE CAMA DE PATATA (2U. QUESO DE CABRA Y ESCALIVADA, 2U. BACALAO Y 2U. JAMÓN)

SALMOREJO O ESCUDELLA DE PAGÈS (SEGONS TEMPORADA)

/ SALMOREJO O COCIDO CATALÁN DEL CAMPESINO (SEGÚN TEMPORADA)

AMANIDA XALET: FRUITS SECS, PERNIL D'ÀNEC, LLAVORS, FORMATGE DE CABRA I VINAGRETA

/ ENSALADA XALET: FRUTOS SECOS, JAMÓN DE PATO, SEMILLAS, QUESO DE CABRA Y VINAGRETA

SAFATA DE PA DE VIDRE AMB PERNIL IBÈRIC (SUPLEMENT DE 4€)

/ BANDEJA DE PAN DE CRISTAL CON JAMÓN IBÉRICO

ESPECIALITAT: CARGOLS A LA LLAUNA (SUPLEMENT DE 4€)

/ ESPECIALIDAD: CARACOLAS "A LA LLAUNA"

SEGONS / SEGUNDOS

PAELLA DE MUNTANYA AMB COSTELLES, CONILL I CARXOFA (MÍNIM 2 PERSONES)

/ PAELLA DE MONTAÑA CON COSTILLAS, CONEJO Y ALCACHOFA

TIMBAL DE GALTÀ DE PORC AL VI D.O. MONTSANT AMB PATATA FORNERA DE PRADES

/ TIMBAL DE CARRILLERA AL VINO D.O. MONTSANT CON PATATA PANADERA DE PRADES

BACALLÀ A LA LLAUNA

/ BACALAO "A LA LLAUNA"

OUS ESTRELLATS AMB PATATES DE PRADES AMB PERNIL IBÈRIC

/ HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATAS DE PRADES CON JAMÓN IBÉRICO

ENTRECOT AMB SALSÀ ROQUEFORT (SUPLEMENT DE 5€)

/ ENTRECOT CON SALSÀ ROQUEFORT

ENTRECOT AMB RUL·LO DE CABRA I MELMELADA DE PEBROT (SUPLEMENT DE 6€)

/ ENTRECOT CON RULO DE CABRA Y MERMELADA DE PIMIENTO

GRAELLADA DE VERDURES DE TEMPORADA I HAMBURGUESA VEGANA SOBRE PISSARRA VOLCÀNICA

/ PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA Y HAMBURGUESA VEGANA SOBRE PIZARRA VOLCÁNICA

SECRET IBÈRIC AMB VERDURES SOBRE PISSARRA VOLCÀNICA

/ SECRETO IBÉRICO CON VERDURAS SOBRE PIZARRA VOLCÁNICA

PEUS DE PORC IBÈRIC SOBRE PISSARRA VOLCÀNICA

/ PIES DE CERDO IBÉRICO SOBRE PIZARRA VOLCÁNICA

ENTRECOT A LA BRASA SOBRE PISSARRA VOLCÀNICA (SUPLEMENT DE 5€)

/ ENTRECOT A LA BRASA SOBRE PIZARRA VOLCÁNICA

POSTRES CASOLANS / POSTRES CASEROS

MATÓ DE CORNUDELLA I MEL DE L'ABELLERA / REQUESÓN DE CORNUDELLA Y MIEL DE LA ABELLERA

PASTÍS DE FORMATGE AMB MELMELADA DE FRUITA / TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE FRUTA

COULANT DE XOCOLATA Y GELAT DE VAINILLA / COULANT DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA

CREMA CATALANA / CREMA CATALANA

GELAT D'AVELLANES DE PRADES / HELADO DE AVELLANAS DE PRADES

SORBET DE LLIMONA O MANGO (NO ÉS CASOLÀ) / SORBETE DE LIMÓN O MANGO (NO ES CASERO)

PA, POSTRES I BEGUDA (AIGUA, VI O REFRESC)

29€

IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL

PER ALS MÉS PETITS! (Menors de 12 anys)
¡PARA LOS MÁS PEQUEÑOS! (Menores de 12 años)

BEGUDA / BEBIDA

AIGUA O REFRESC
/ AGUA O REFRESCO

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO

MACARRONS AMB Salsa BOLONYESA
/ MACARRONES CON Salsa BOLOÑESA

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO

POLLASTRE ARREBOSSAT AMB PATATES FREGIDES
/ POLLO REBOZADO CON PATATAS FRITAS

POSTRES / POSTRE

IOGURT, GELAT O FRUITA
/ YOGUR, HELADO O FRUTA

MIG MENÚ / MEDIO MENÚ

9€ IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO

MENÚ COMPLET / MENÚ COMPLETO

14€ IVA INCLÒS
IVA INCLUIDO





CARTA DE VINS

VINS NEGRES / VINOS TINTOS



11€

CASTRELL NOVELL NEGRE - ROSA MARIA TORRES
D.O. CONCA DE BARBERÀ

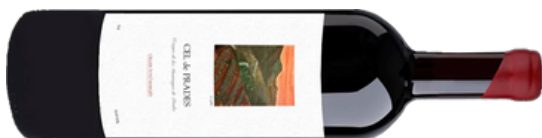
Varietats: Predomini de Cabernet Sauvignon, acompanyat amb Syrah i Cabernet Franc.

Nota de tast: Vi de color cirera. En nas destaquen les aromes de fruits vermells madurs, com la maduixa i la pruna fresca. En boca és un vi molt arrodonit, llaminer i equilibrat, que destaca per la seva suavitat. **VI DE LA CASA**

Variedades: Predominio de Cabernet Sauvignon, acompañado con Syrah y Cabernet Franc.

Nota de cata: Vino de color cereza. En nariz destacan los aromas de frutos rojos maduros, como la fresa y la ciruela fresca. En boca es un vino muy redondeado, goloso y equilibrado, que destaca por su suavidad. **VINO DE LA CASA**

VI DE LES VINYES DE PRADES / VINO DE LAS VIÑAS DE PRADES



18€

CEL DE PRADES - TOTÓ MARQUÉS
D.O. PRADES

Varietats: Garnatxa i Syrah

Nota de tast: Vi complex amb notes florals i balsàmiques, combinades amb tocs minerals i de fruits silvestres. **RECOMANAT**

Variedades: Garnacha y Syrah

Nota de cata: Vino complejo con notas florales y balsámicas, combinadas con toques minerales y de frutos silvestres. **RECOMENDADO**



21€

PRADES 950 - TOTÓ MARQUÉS
D.O. PRADES

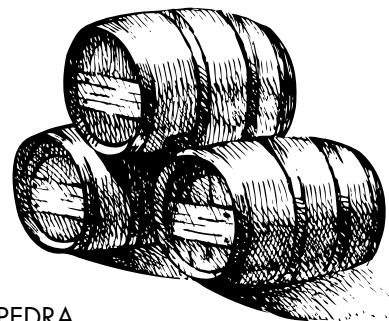
Varietats: Garnatxa, Syrah, Merlot i Pinot noir.

Nota de tast: Vi dolç i suau, vesteix un bonic color cirera. En nas, es presenten notes minerals amb petits matisos de taronja caramel·litzada i cirera. Amb un toc fumet i molt expressiu, els sabors estan acompanyats d'un bon pas de boca, ideal per a acompanyar tot tipus de carns i arrossos.

Variedades: Garnacha, Syrah, Merlot y Pinot noir.

Nota de cata: Vino dulce y suave, viste un bonito color cereza. En nariz, se presentan notas minerales con pequeños matices de naranja caramelizada y cereza. Con un toque ahumado y muy expresivo, los sabores están acompañados de un buen paso de boca, ideal para acompañar todo tipo de carnes y arroces.

VINS DE PROXIMITAT / VINOS DE PROXIMIDAD



13€

NEGRE DE FOLLS - VINS DE PEDRA
D.O. CONCA DE BARBERÀ

Varietats: Garnatxa negra/ Ull de llebre / Trepat
(El Trepat és una varietat exclusiva de la Conca de Barberà).

Nota de tast: Color cirera amb tonalitats violàcies, brillant, jove i viu. Aromes intensos en nas de gerds i altres fruites del bosc amb un punt especiat de regalèssia i pebres. D'entrada fresca, sedosa i gulosa, amb tanins madurs i molt ben integrats. Final balsàmic i fresc.

Variedades: Garnacha tinta / Tempranillo / Trepat
(El Trepat es una variedad exclusiva de la Conca de Barberà).

Nota de cata: Color cereza con tonalidades violáceas, brillante, joven y vivo. Aromas intensos en nariz de frambuesas y otras frutas del bosque con un punto especiado de regaliz y pimienta. De entrada fresca, sedosa y golosa, con taninos maduros y muy bien integrados. Final balsámico y fresco.



17€

OCTUBRE - CINGLES BLAUS
D.O. MONTSANT

Varietats: Garnatxa negra/ Carinyena / Syrah

Nota de tast: Color cirera picota. Molt brillant, lluminós i net. En nas té una aroma molt intensa i afruitat amb suaus records a regalèssia, flors i aromes a fruites vermelles, plàtan, préssec i maduixes. Té una entrada fresca i agradable. És un vi equilibrat, afruitat i amb un pas per boca carnós i de bon recorregut. Final una miqueta amarg amb personalitat de persistència mitjana. Vi amb personalitat i caràcter.

Variedades: Garnacha tinta / Cariñena / Syrah

Nota de cata: Color cereza picota. Muy brillante, luminoso y limpio. En nariz tiene una aroma muy intenso y afrutado con suaves recuerdos a regaliz, flores y aromas a frutas rojas, plátano, melocotón y fresas. Tiene una entrada fresca y agradable. Es un vino equilibrado, afrutado y con un paso por boca carnoso y de buen recorrido. Final un tanto amargo con personalidad de persistencia media. Vino con personalidad y carácter.



19€

LES PEDRENYERES - AGRÍCOLA D'ULLDEMOLINS
D.O. MONTSANT

Varietats: Varietat autòctona de garnatxa negra

Nota de tast: Color vermell robí intens. En nas la intensitat és alta, amb records balsàmics, minerals i de fruites vermelles. Al paladar és equilibrat, glicèric i untuós i, al mateix temps, s'hi poden percebre els tanins madurs i suaus que li atorguen cos i personalitat. La via retronasal és persistent.

Variedades: Variedad autóctona de garnacha tinta

Nota de cata: Color rojo rubí intenso. En nariz la intensidad es alta, con recuerdos balsámicos, minerales y de frutos rojos. En el paladar es equilibrado, glicérico y untuoso y, al mismo tiempo, se pueden percibir los taninos maduros y suaves que le otorgan cuerpo y personalidad. La vía retronasal es persistente.



19€

NONA - LA CONRERIA D'SCALA DEI
D.O.Q. PRIORAT

Varietats: Garnatxa, Syrah, Merlot

Nota de tast: Color vermell cirera picota, bouquet de fruites silvestres, lleugerament especiat, amb tocs de fumats i torrats. Fresc i golós en boca, tanins dolços i afruitats, post-gust intens i llarg amb reminiscències d'herbes mediterrànies.

Variedades: Garnacha, Syrah, Merlot

Nota de cata: Color rojo cereza picota, bouquet de frutas silvestres, ligeramente especiadadas, con toques ahumados y tostados. Fresco y goloso en boca, taninos dulces y afruitados, post-gusto intenso y largo con reminiscencias de hierbas mediterráneas.



20€

LA MUSA - VINS DE PEDRA
D.O.CONCA DE BARBERÀ

Varietats: Cabernet Sauvignon i Merlot

Nota de tast: Color cirera picota, capa mitja-alta. Nas expressiu, s'aprecia fruita vermella madura, aromes balsàmiques, torrats i alguna nota especiada de pebre negre. En boca té una bona acidesa aportant frescor i subtileza. És elegant i llarg.

Variedades: Cabernet Sauvignon y Merlot

Nota de cata: Color cereza picota, capa media-alta. Nariz expresivo, se aprecia fruta roja madura, aromas balsámicos, tostados y alguna nota especiada de pimienta negra. En boca tiene buena acidez aportando frescura y sutileza. Es elegante y largo.



18€

GR-174 - CASA GRAN DEL SIURANA
D.O.Q. PRIORAT

Varietats: Garnatxa, Carinyena i Cabernet Sauvignon.

Nota de tast: Color cirera. Aromes florals, fresques i intensos, amb un toc de menta. En boca es presenta frutal, rodó i amb certa complexitat. Un vi d'estructura fina, equilibrat i elegant.

Variedades: Garnacha, Cariñena y Cabernet Sauvignon

Nota de cata: Color cereza. Aromas florales, frescos e intensos, con un toque de menta. En boca se presenta frutal, redondo y con cierta complejidad. Un vino de estructura fina, equilibrado y elegante.





19€

FINA - HIDALGO ALBERT
D.O.Q. PRIORAT

Varietats: Garnatxa, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Nota de tast: Vi de color vermell cirera intens amb tons violetes. Aroma molt elegant on predominen les fruites madures vermelles, combinat amb notes anisades fresques, espècies dolces i lleugeres notes fumades. En boca es un vi elegant, potent i rodó, amb uns tanins molt nets que recorren tota la boca deixant una sensació fresca y mineral.

Variedades: Garnacha, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Nota de cata: Vino de color rojo cereza intenso con matices violetas. Aroma muy elegante donde predominan las frutas maduras rojas, combinado con notas anisadas frescas, especias dulces y ligeras notas ahumadas. En boca es un vino elegante, potente y redondo, con unos taninos muy limpios que recorren muy bien toda la boca dejando una sensación fresca y mineral.



22€

MAS DE LES MORERES - CINGLES BLAUS
D.O. MONTSANT

Varietats: Garnatxa negra, carinyena i cabernet sauvignon

Nota de tast: Color cirera madura, intens i brillant. En nas té una aroma potent i penetrant, fruites vermelles, torrefactes, minerals i algunes notes làctiques, molt elegant. En boca és molt afruitat, carnós, fresc i persistent. Vi complex però alhora molt agradable i personal.

Variedades: Garnacha tinta, cariñena y cabernet sauvignon

Nota de cata: Color cereza madura, intenso y brillante. En nariz tiene un aroma potente y penetrante, frutas rojas, torrefactos, minerales y algunas notas lácticas, muy elegante. En boca es muy afruitado, carnoso, fresco y persistente. Vino complejo pero a la vez muy agradable y personal.



33€

SHIRUS - TOTÓ MARQUÉS
D.O. PRADES

Varietats: Syrah

Nota de tast: De color picota amb rivet granat. Nas molt balsàmic, notes de fruita madura, sensacions licoroses i tocs florals en un atractiu conjunt. En boca té bona entrada, molt bona acidesa, estructurat, potent, ampli, complex i de gran persistència.

Variedades: Syrah

Nota de cata: De color picota con ribete granate. Nariz muy balsámica, notas de fruta madura, sensaciones licorosas y toques florales en un atractivo conjunto. En boca tiene buena entrada, muy buena acidez, estructurado, potente, amplio, complejo y de gran persistencia.





40€

LA FREDAT - CASA GRAN DEL SIURANA
D.O.Q. PRIORAT

Varietats: Garnatxa negra

Notes de tast: És un vi negre concentrat amb aromes de fruits vermells, notes florals i tocs especiats i torrefactes. A la boca és llaminer, profund i rodó. Un vi amb suaus i elegants tanins i una estructura molt bona.

Variedades: Garnacha tinta

Notas de cata: Es un vino tinto concentrado con aromas de frutos rojos, notas florales y toques especiados y torrefactos. En boca es goloso, profundo y redondo. Un vino con suaves y elegantes taninos y una muy buena estructura.

VINS BLANCS / VINOS BLANCOS



11€

CASTRELL NOVELL BLANC - ROSA MARIA TORES
D.O. CONCA DE BARBERÀ

Varietats: Predomini de Macabeu, Chardonnay i Viognier.

Nota de tast: Color groc molt pàl·lid a causa de la seva joventut. En nas presenta aromes a fruita blanca i tropical, perfumat i fresc. En boca és suau, afruitat, amb un final acídul que reforça la seva frescor. **VI DE LA CASA**

Variedades: Predominio de Macabeo, Chardonnay y Viognier.

Nota de cata: Color amarillo muy pálido debido a su juventud. En nariz presenta aromas a fruta blanca y tropical, perfumado y fresco. En boca es suave, afruitado, con un final acídulo que refuerza su frescura. **VINO DE LA CASA**

VINS DE LES VINYES DE PRADES / VINOS DE LAS VIÑAS DE PRADES



29€

SONS DE PRADES - FAMÍLIA TORRES
D.O. CONCA DE BARBERÀ

Varietats: Chardonnay

Nota de tast: És un vi madur, cremós i profund. Aquesta anyada destaquen al nas les aromes de fruita blanca d'os, amb notes de mantegoses i lleugers torrats. A la boca és gras, amb una entrada intensa, un pas per boca ampli i un final llarg.

Variedades: Chardonnay

Nota de cata: Es un vino maduro, cremoso y profundo. Esta añada destacan en nariz los aromas a fruta blanca de hueso, con notas de mantecosas y ligeros tostados. En boca es graso, con una entrada intensa, un paso por boca amplio y un final largo.

VINS DE PROXIMITAT / VINOS DE PROXIMIDAD



13€

BLANC DE FOLLS - VINS DE PEDRA
D.O. CONCA DE BARBERÀ

Varietats: Macabeu i Perallada

Nota de tast: Color groc pàl·lid, brillant i lluminós. En nas predominen les notes florals on destaca la flor de taronger fusionada amb fruita blanca. En boca és delicat amb una acidesa sorprenent que ens allarga el vi deixant una sensació fresca que combina notes de fruita blanca amb pell de cítrics.

Variedades: Macabeu y Perallada

Nota de cata: Color amarillo pálido, brillante y luminoso. En nariz predominan las notas florales donde destaca la flor de naranjo fusionada con fruta blanca. En boca es delicado con una acidez sorprendente que nos alarga el vino dejando una sensación fresca que combina notas de fruta blanca con piel de cítricos.



14€

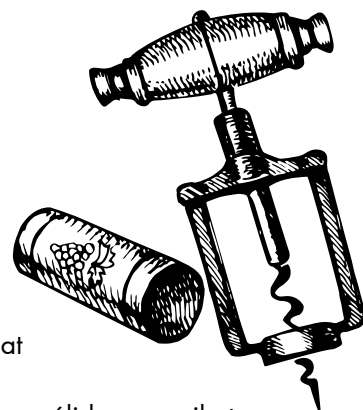
EL TERRAT - MAS VICENÇ
D.O.TARRAGONA

Varietats: Macabeu i Muscat

Nota de tast: El seu aspecte és pàl·lid amb rivets verds i brillants. Amb olor de flors i fruita blanca amb especial record al most de raïm i a les fruites exòtiques. En boca és fina amb bona untuositat. Té un gust agradable amb lleus notes de raïm, pètals de flors i herba anisada.

Variedades: Macabeu i Muscat

Nota de cata: Su aspecto es pálido con ribetes verdes y brillantes. Con olor a flores y fruta blanca con especial recuerdo al mosto de uva y a las frutas exóticas. En boca es fina con buena untuosidad. Tiene un gusto agradable con leves notas de uva, pétalos de flores y hierba anisada.



18€

MAR D'ESTELS - CONRERIA D'SCALA DEI
D.O. MONTSANT

Varietats: Garnatxa Blanca

Nota de tast: Blanc sedós i estructurat. Amb fermentació tradicional en dipòsit de inox amb la particularitat que aquest procés s'interrompeix abans de la seva finalització natural. Aquesta singularitat li proporciona una suavitat addicional en boca i notes especiades. Una autèntica delicadesa.

Variedades: Garnacha Blanca

Nota de cata: Blanco sedoso y estructurado. Con fermentación tradicional en depósito de inox con la particularidad de que este proceso se para algo antes de su finalización natural. Esta singularidad le proporciona una suavidad adicional en boca y notas especiadas. Una auténtica delicadeza.



20€

PERELADA BRUT RESERVA - PERELADA
D.O. CAVA

Varietats: Macabeu, Xarel·lo, Parellada

Nota de tast: Presenta un color groc pàl·lid. Bon despreniment de bombolla. Els mesos de criança han desenvolupat la seva fina aroma mantenint uns lleugers matisos afruitats. La seva bona estructura, elegància i amplitud sensorial li confereixen una inconfusible personalitat.

Variedades: Macabeu, Xarel·lo, Parellada

Nota de cata: Presenta un color amarillo pálido. Buen desprendimiento de burbuja. Los meses de crianza han desarrollado su fino aroma manteniendo unos ligeros matices afrutados. Su buena estructura, elegancia y amplitud sensorial le confieren una inconfundible personalidad.



15€

SANGRIA DE VINO CAVA - LA PERELADA
SANGRIA DE BARCELONA PREMIUM

