

# Can Pineda

CARTA DE VINS



# Can Pineda

## MAGNUMS

### BLANCS / WHITE

---

#### *Massís del Garraf*

<b>FORESTA</b> (Celler Foresta) Xarel.lo	1,5l	2016	62,00
---	------	------	-------

### NEGRES / RED

---

#### *Empordà*

<b>SIURÀ</b> (Vins de taller) Sirà	1,5l	2012	60,00
---------------------------------------	------	------	-------

#### *Somontano*

<b>ENATE Merlot-Merlot</b> (Enate) Merlot	1,5l	2008	65,00
--	------	------	-------

#### *Rioja*

<b>BIGA CRIANZA</b> (Luberri) Tempranillo	1,5l	2016	40,00
--	------	------	-------

#### *Ribera del Duero*

<b>DOMINIO DEL SOTO</b> (dominio del soto) Tinta fina	1,5l	2016	55,00
--	------	------	-------

<b>PESUS</b> (Viña Sastre) Tinta Fina, Cabernet Sauvignon	1,5l	2003	830,00
--	------	------	--------

#### *Priorat*

<b>MISERERE</b> (Costers del Siurana) Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Merlot...	6l	1998	800,00
--	----	------	--------

### CATALUNYA

<b>LA VOLTA BRUT NATURE</b> (Màs Goma) Xarel.lo, macabeu i Parellada	<i>Penedès</i>	2017	26,00
<b>RECAREDO TERRERS BRUT NATURE</b> (Recaredo) Xarel.lo, Macabeu i Perellada	<i>Penedès</i>	2017	37,50
<b>RECAREDO RESERVA PARTICULAR</b> (Recaredo) Xarel.lo, Macabeu	<i>Penedès</i>	2007	89,00
<b>SABATE I COCA MOSSET BRUT NATURE</b> (Castellroig) Xarel.lo, Parellada i Macabeu	<i>Penedès</i>	2015	27,00
<b>GRAMONA 3 LUSTROS</b> (Gramona) Xarel.lo i Macabeu	<i>Penedès</i>	2013	48,00
<b>MIRGIN LAYETA</b> (Alta Alella) Xarel.lo i Chardonnay	<i>Alella</i>	2016	34,00
<b>ROSAT BARRICA BRUT</b> (Carles Andreu) Trepat	<i>C. de Barberà</i>	NV	32,00
<b>SUMOLL RESERVA FAMILIA</b> (Clos lentiscus) Sumoll	<i>Massis Garraf</i>	2016	27,00
<b>PACIÈNCIA</b> (Cosmic) Carinyena Blanca	ANCESTRAL <i>Empordà</i>	2016	40,00
<b>TURO D'EN MOTA</b> (Recaredo) Xarel.lo.	<i>Penedès</i>	2001	220,00
<b>L'ALBA DEL TURÓ</b> (Màs Goma) Garnatxa.	ANCESTRAL <i>Penedès</i>	2019	24,00

## VI ESCUMÒS – SPARKLING WINE

### FRANÇA

<b>L'APOTRE 1<sup>o</sup> CRU</b> (David l'eclapart) Chardonnay	MONTAGNE DE REIMS	2014	260,00
<b>BOURGEOIS-DIAZ BRUT NATURE</b> (Bourgeois-Diaz) Pinot Meunier	VALLÉ DEL MARNE	NV	82,00
<b>CREMANT DU JURA BRUT NATURE</b> (Domaine Pignier) Chardonnay	JURA	NV	39,00
<b>TERROIRS EXTRA BRUT</b> (Agrapart et fils) Chardonnay	COTE DE BLANCS	NV	84,00
<b>BILLECART SALMON BRUT RESERVE</b> (Billecart Salmon) Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier	VALLÉ DEL MARNE	NV	76,00
<b>BILLECART SALMON BRUT ROSÉ</b> (Billecart Salmon) Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier	VALLÉ DEL MARNE	NV	110,00
<b>BILLECART GRAND CUVÉE</b> (Billecart Salmon) Pinot Noir i Chardonnay	VALLÉ DEL MARNE	1996	510,00
<b>SUBSTANCE GRAND CRU BRUT</b> (Jaques Selosse) chardonnay	COTE DES BLANC	NV	360,00
<b>DOM PÉRIGNON VINTAGE BRUT</b> (Môet Chandon) Chardonnay i Pinot Noir	VALLÉ DEL MARNE	2008	241,00
<b>DOM PÉRIGNON VINTAGE BRUT</b> (Môet Chandon) Chardonnay i Pinot Noir	VALLÉ DEL MARNE	2000	500,00
<b>AMOUR DE DEUTS BRUT</b> (Deutz) Chardonnay	VALLÉ DEL MARNE	2006	220,00
<b>BOLLINGER R.D</b> (Bollinger) Pinot Noir i Chardonnay	VALLÉ DEL MARNE	2002	270,00

## VI BLANC - WHITE WINE

<b>EL BADIU</b> (Vins de la memoria) Pansa Blanca	<i>Badalona</i>	2019	38,00
<b>EL PICAPEDRER</b> (Esteve Gibert) Macabeu	<i>Penedès</i>	2017	25,00
<b>LES VISTES</b> (Esteve Gibert) Xarel.lo	<i>Penedès</i>	2018	25,00
<b>FORESTA</b> (Vins de Foresta) Xarel.lo	<i>Penedès</i>	2017	30,00
<b>TERROJA</b> (Sabaté i Coca) Xarel.lo	<i>Penedès</i>	2015	45,00
<b>MIRANIUS</b> (Celler Credo) Xarel.lo	<i>Penedès</i>	2019	21,50
<b>IMPROVISACIÓ</b> (Enric Soler) Xarel.lo	<i>Penedès</i>	2019	44,00
<b>TARDATIO BLANC DE NOIR</b> (Clos dels Guarans) Malvasia roja	<i>Penedès</i>	2017	57,50
<b>SICUS CARTOIXÀ</b> (Sicus) Cartoixà	<i>Penedès</i>	2018	30,00
<b>ESSENCIAL</b> (Joan Rubió) Xarel.lo	<i>Penedès</i>	2017	30,50
<b>DEIX</b> (Joan Rubió) Xarel.lo	<i>Penedès</i>	2019	41,50
<b>OBSTINAT</b> (Joan Rubió) Xarel.lo	<i>Penedès</i>	2017	53,00
<b>NVDE</b> (Antonio Lopo & Sergi Figueres) Macabeu	<i>Penedès</i>	2019	33,00
<b>MISSATGE EN UNA AMPOLLA</b> (Amós Bañeres) Macabeu	<i>Penedès</i>	2018	30,00
<b>HEY</b> (Amós Bañeress) Macabeu i xarel.lo	<i>Penedès</i>	2019	24,50
<b>TALLAROL</b> (Celler de les aus) Pansa blanca	<i>Alella</i>	2019	21,00
<b>MAS DE LA PANSA</b> (Mas de la Pansa) Parellada	<i>Conca.de Barberà</i>	2017	38,50
<b>CÒSMIC CONFIANÇA</b> (Celler Còsmic) Garnatxa Roja	<i>Empordà</i>	2018	32,00
<b>DNEU</b> (Pioner de la cerdanya) Sauvignon blanc	<i>Ilivia, cerdanya</i>	2020	39,00
<b>TANCA ELS ULLS ORANGE</b> (Celler den Cesc) Cartoixà	<i>Alt Camp</i>	2017	32,00

## VI BLANC - WHITE WINE

<b>EKAM</b> (Castell d'Encus) Riesling	<i>Costers del Segre</i>	2018	42,50
<b>TALEIA</b> (Castell d'Encus) Sauvignon Blanc i Sémillon	<i>Costers del Segre</i>	2014	42,50
<b>LA PELL ORANGE</b> (La gravera) Moltes varietats	<i>Costers del Segre</i>	2018	83,00
<b>EIXADERS</b> (L'olivera) chardonnay	<i>Costers del Segre</i>	2019	28,50
<b>MAS DE SOTORRES</b> (Les Vinyes del Convent) Garnatxa	<i>Terra Alta</i>	2016	25,00
<b>LA BRUIXA</b> (Vins de la Memòria) Garnatxa i Macabeu	<i>Terra Alta</i>	2018	29,00
<b>VERNACHA</b> (Frisach) Garnatxa	<i>Terra Alta</i>	2019	30,00
<b>MASSIPA</b> (Celler Scala Dei) Garnatxa i Xenin Blanc	<i>Priorat</i>	2017	46,50
<b>COMA ALTA</b> (Mas d'en Gil) Garnatxa	<i>Priorat</i>	2016	37,50
<b>PLANETES DE NIN</b> (Família Nin-Ortíz) Carinyena Blanca	<i>Priorat</i>	2017	52,50
<b>PESSEROLÉS BRISAT</b> (Mas Martinet) Picapoll, Garnatxa i Pedro Ximénez	<i>Priorat</i>	2018	58,00
<b>PEDRA DE GUIX</b> (Terroir al Límit) Pedro Ximénez, Garnatxa i Macabeu	<i>Priorat</i>	2015	85,00
<b>DIDO</b> (Venus La Universal) Macabeu, Garnatxa i Xarel·lo	<i>Montsant</i>	2018	32,50
<b>4 MONOS</b> (4 monos viticultores) Albillo	<i>Madrid</i>	2017	34,50
<b>SANTYUSTE</b> (Esmeralda García) Verdejo	<i>Castilla y León</i>	2018	28,50
<b>OSSIAN CAPITEL</b> (Ossian) Verdejo	<i>Castilla y León</i>	2012	90,50
<b>CAMINO DE LA FRONTERA</b> (Daterra Viticultores) Malvasia, Verdejo i Rabigato	<i>Zamora</i>	2019	29,00
<b>CAL</b> (Veronica Ortega) Godello	<i>Bierzo</i>	2018	43,00
<b>RAMON DU CASAR</b> (Ramon du casar) Godello, Albariño y Treixadura	<i>Ribeiro</i>	2019	21,00
<b>GUIMARO</b> (Guimaro) Godello, treixadura, albariño, loureiro	<i>Ribeira Sacra</i>	2019	25,00
<b>PORTELA DE VENTO</b> (Daterra Viticultores) Palomino + otras	<i>Ribera Sacra</i>	2019	27,00

## VI BLANC - WHITE WINE

<b>XION</b> (Bodegas y viñedos Attis) Albariño	<i>Rías Baixas</i>	2018	22,00
<b>DO FERREIRO CEPAS VIEJAS</b> (Doferreiro) Albariño	<i>Rías Baixas</i>	2019	41,50
<b>A PITA CEGA</b> (Lagar de Sabariz) Albariño y Treixadura	<i>Rías Baixas</i>	2014	69,00
<b>EMBAIXADOR</b> (Attis) Albariño	<i>Rías Baixas</i>	2017	39,00
<b>VIDONIA</b> (Bodegas Suertes del Marques) Listán Blanco	<i>Valle de la Orotava</i>	2017	43,00
<b>LAS CEPAS DE CURRO</b> (Raul Moreno) Muscat I Pedro Ximenez	<i>Jerez</i>	2018	26,00
<b>UBE</b> (Cota 45) Palomino fino	<i>Sanlúcar de Barrameda</i>	2019	30,50
FRANÇA			
<b>LA SOIF DU MAL BLANC</b> (Foulard Rouge) Macabeu, Garnatxa i Muscat	<i>Rosselló</i>	2017	34,00
<b>FLEUR DE CAILLOUX</b> (Philippe Padié) Garnatxa Blanca, Garnatxa Gris i Macabeu	<i>Rosselló</i>	2017	35,00
<b>LA PLAGÉ</b> (Chateau Lafitte) Garnatxa roja i negre	<i>Rosselló</i>	2019	46,50
<b>CHATEAU LAFITTE SEC</b> (Chateau Lafitte) Petit Manseng I Gros Manseng	<i>Jurançon</i>	2019	40,50
<b>HERMITAGE</b> (Tardieu-Laurent) Marsanne i Roussanne	<i>Hermitage</i>	2006	110,00
<b>SAINT PIERRE</b> (Maison Régnard) Chardonnay	<i>Chablis</i>	2018	42,80
<b>1º CRU HOMMAGE A MARGUERITE</b> (Pierre-Yves Colin-morey) Chardonnay	<i>Saint Aubin</i>	2019	72,00
<b>1º CRU CLOS DE LA MOUCHERE</b> (Domaine Herni Boillot) Chardonnay	<i>Puligny-Montrachet</i>	2019	217,00
<b>1º CRU MORGEOT</b> (Blain Gragnard) Chardonnay	<i>Chassagne-Montrachet</i>	2009	95,00
<b>1º CRU PERNARD VERGELESSES</b> (Deux Montille) Chardonnay	<i>Pernand-Vergelesses</i>	2005	120,00

## VI BLANC - WHITE WINE

<b>LES TESSONS</b> (Domaine Roulot) Chardonnay	<i>Mersalut</i>	2006	200,00
<b>LES MONTS DAMMÉS</b> (Pascal Cotat) Sauvignon Blanc	<i>Sancerre</i>	2019	70,00
<b>LE GRANDE COTE</b> (Pascal Cotat) Sauvignon Blanc	<i>Sancerre</i>	2019	71,00
<b>CHÂTEAU DE TRACY</b> (Château de Tracy) Sauvignon Blanc	<i>Pouilly Fume</i>	2018	41,50

## REGIONS VINÍCOLES DEL MÓN

---

### *Alemania*

<b>KALLSTADTER KABINETT TROKEN</b> (Koehler-Ruprecht) Riesling	<i>Pfalz</i>	2019	25,00
<b>SAUMAGEN SPÄTLESSE TROKEN</b> (Koehler-Ruprecht) Riesling	<i>Pfalz</i>	2016	47,00
<b>GG BERNKASTELERGRABEN</b> (Dr.H Thanisich) Riesling	<i>Mosela</i>	2014	72,00

## VI ROSAT – ROSE WINE

---

<b>FRAGÀNCIA</b> (Ramón Canals) Xarel.lo, Sauvignon Blanc i Pinot Noir	<i>Penedès</i>	2020	23,00
<b>PLA DELS ÀNGELS</b> (Celler Scala Dei) Garnatxa	<i>Priorat</i>	2019	36,50
<b>CLARETE ORIENTAL</b> (Bardissots) Ull de llebre	<i>Cardedeu</i>	2019	25,00
<b>CLARETE KINKI</b> (Veronica ortega) Mencia, Palomino, Doña blanca, Godello i otras	<i>Bierzo</i>	2020	43,00
<b>ROSE DE CIMES</b> (Maison ALbera) Garnatxa gris I sirà	<i>Rosselló</i>	2020	25,00



## VI NEGRE - RED WINE

<b>MERLA</b> (Celler de les Aus) Mataro	<i>Alella</i>	2019	32,00
<b>CARLES ANDREU TREPAT</b> (Celler Carles Andreu) Trepat	<i>Cocna de Barberà</i>	2018	25,50
<b>JULIETA</b> (Josep Foraster) Trepat	<i>Cocna de Barberà</i>	2020	31,50
<b>QUEST</b> (Castell d'Encús) Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot i Merlot	<i>Costers Segre</i>	2016	60,00
<b>ACUSP</b> (Castell d'Encús) Pinot Noir	<i>Costers Segre</i>	2017	60,00
<b>LA PELL NEGRE</b> (La gravera) Moltes varietats	<i>Costers Segre</i>	2018	85,00
<b>CERVOLES ESTRATS</b> (cervoles) Cabernet, Merlot, Garnatxa i ull de llebre	<i>Costers Segre</i>	2008	82,00
<b>GRESA</b> (Vinyes d'Olivardots) Garnatxa, Syrah i Cabernet Sauvignon	<i>Empordà</i>	2012	38,50
<b>CAMINO</b> (Terra Remota) Syrah, Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Tempranillo	<i>Empordà</i>	2017	30,50
<b>FINCA GARBET</b> (Castell de Perelada) Syrah i Cabernet Sauvignon	<i>Empordà</i>	2003 2001	145,00 160,00
<b>MICROVINS</b> (Celler la Vinyeta) Samsó	<i>Empordà</i>	2017	32,50
<b>FORESTA MARSELAN</b> (Celler Foresta) Maselan	<i>Penedès</i>	2017	39,00
<b>TURO DE LES ABELLES</b> (Finca Viladellops) Garnatxa i Srià	<i>Penedès</i>	2017	41,00
<b>LES FORQUES</b> (Celler Mas Candí) Cabernet Sauvignon, Sumoll i Mandó	<i>Penedès</i>	2017	21,00
<b>SIRÀ 0% SO2</b> (Castell d'Age) Sirà	<i>Penedès</i>	2019	26,50
<b>CLÒNIC</b> (Cedó Anguera) Garnatxa, Carinyena i Syrah	<i>Montsant</i>	2017	28,00
<b>FINCA L'ARGATÀ</b> (Celler Joan d'Anguera) Garnatxa i Syrah	<i>Montsant</i>	2017	44,00
<b>VENUS</b> (Venus la Universal) Carinyena, Garnatxa i Syrah	<i>Montsant</i>	2015	57,00
<b>TEIXAR</b> (Vinyes Domènech) Garnatxa Peluda	<i>Montsant</i>	2015	74,00
<b>LA PEDRISSA</b> (Edetària) Samsó	<i>Terra Alta</i>	2015	55,00
<b>ELS COSTUMS</b> (Les Vinyes del Convent) Garnatxa Alta	<i>Terra Alta</i>	2018	28,00

## VI NEGRE - RED WINE

<b>CÀNDIA</b> (Oller del mas) Garnatxa, sumoll, Carinyena i Syrah	<i>Pla del Bages</i>	2018	36,00
<b>TERROTXA</b> (Celler Castellet) Garnatxa, Carinyena i Syrah	<i>Priorat</i>	2017	28,00
<b>FERRER BOBET</b> (Ferrer Bobet) Garnatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon i Syrah	<i>Priorat</i>	2016	46,00
<b>FERRER BOBET VINYES VELLES</b> (Ferrer Bobet) Garnatxa, Carinyena,	<i>Priorat</i>	2013	60,00
<b>EMPIT SELECCIÓ</b> (Celler Castellet) Carinyena	<i>Priorat</i>	2017	41,00
<b>TORROJA 'VI DE LA VILA'</b> (Terroir al Límit) Garnatxa i Carinyena	<i>Priorat</i>	2017	44,00
<b>CAMI PESSEROLES</b> (Mas Martinet Viticultors) Garnatxa i Carinyena	<i>Priorat</i>	2018	117,00
<b>PLOM</b> (vins de la memòria) Garnatxa	<i>Priorat</i>	2018	66,00
<b>L'ERMITA</b> (Alvaro Palacios) Garnatxa	<i>Priorat</i>	2010 2007	1380,00 1225,00
<b>FINCA DOFÍ</b> (Alvaro Palacios) Garnatxa i Carinyena	<i>Priorat</i>	2006 2007 2014	119,00 130,00 138,00
<b>SANT ANTONI</b> (Scala dei) Garnatxa	<i>Priorat</i>	2013	111,00
<b>CHATEAU PAQUITA</b> (Eloi Cedó) Callet, Montonegre i Monastrell	<i>Illes Balears</i>	2018	30,00
<b>AN/2</b> (Ànima Negra) Callet, Montonegre i Fogoneu	<i>Illes Balears</i>	2018	30,00
<b>TIANNA BOCCHORIS</b> (Celler Tianna) Callet, Cabernet Sauvignon i Merlot	<i>Illes Balears</i>	2016	31,00
<b>CORTIJO LOS AGUILARES</b> (Cortijo los Aguilares) Pinot Noir	<i>Sierra de Malaga</i>	2016	55,00
<b>BOBASTRELL</b> (Pedro Olivares) Bobal i Monastrell	<i>Jumilla</i>	2016	30,00
<b>CLIO</b> (Bodegas Nido) Monastrell	<i>Jumilla</i>	2018	55,00
<b>LAS ALAS DE FRONTONIO</b> (Bodegas Frontonio) Garnatxa i Macabeu	<i>Valdejalón</i>	2017	68,00
<b>MALAYETO</b> (Viña zolrzal) Garnatxa	<i>Navarra</i>	2016	28,00
<b>FINCA TERRERAZO</b> (Bodegas Mustiguillo) Bobal	<i>terrerazo</i>	2018	45,00

## VI NEGRE - RED WINE

<b>EL ESQUILÓN</b> (Suertes del Marqués) Listán Negro	<i>Valle de Orotava</i>	2015	35,00
<b>LOUSAS</b> (Envinata) Mencía	<i>Ribera Sacra</i>	2019	32,00
<b>CASAS DE ENRIBA</b> (Daterra Viticultores) Mencía	<i>Ribera Sacra</i>	2019	30,50
<b>ROC</b> (verónica ortega) Mencía	<i>Bierzo</i>	2019	46,50
<b>CLARETE KINKI</b> (Veronica ortega) Mencia, Palomino, Doña blanca, Godello i otras	<i>Bierzo</i>	2020	43,00
<b>MASSURIA</b> (Mas Asturias) Mencía	<i>Bierzo</i>	2010	36,00
<b>MONCERBAL</b> (Descendientes de J. Palacios) Mencía	<i>Bierzo</i>	2015	154,00
<b>EN EL CAMINO</b> (Michelini & Muffato) Mencía	<i>Bierzo</i>	2018	26,00
<b>CAMINO DE LA FRONTERA</b> (Daterra Viticultors) Juan García, Tempranillo y Rufete	<i>Zamora</i>	2019	27,00
<b>LAS SABIAS</b> (Dominio del Bendito) Tinta de Toro	<i>Toro</i>	2017	38,50
<b>VICTORINO</b> (Teso la Monja) Tinta de Toro	<i>Toro</i>	2018	70,00
<b>LOS ARROTOS DEL PENDÓN</b> (Raúl Pérez) Prieto Picudo	<i>V.T. castilla León</i>	2015	31,50
<b>MAURO V.S</b> (Bodegas Mauro) Tinta Fina	<i>V.T. castilla León</i>	2017	93,50
<b>VIADERO</b> (Goyo García) Tinta Fina	<i>Ribera del Duero</i>	2018	40,50
<b>DOMINIO DE ATAUTA</b> (Dominio de Atauta) Tinta Fina	<i>Ribera del Duero</i>	2017	45,00
<b>ALION</b> (Vega Sicilia) Tinta Fina	<i>Ribera del Duero</i>	2016	95,00
<b>DOMINIO DEL SOTO ROBLE</b> (Dominio del Soto) Tinta Fina	<i>Ribera del Duero</i>	2018	26,00
<b>PSI</b> (Dominio de Pingus) Tinta Fina	<i>Ribera del Duero</i>	2018	52,00
<b>CARMELO RODERO CRIANZA</b> (Bodega Rodero) Tinta Fina i Cabernet Sauvignon	<i>Ribera del Duero</i>	2018	36,50
<b>PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA</b> Tinta Fina	<i>Ribera del Duero</i>	2016	55,00
<b>PESUS</b> (Bodega Viña Sastre) Tinta Fina	<i>Ribera del Duero</i>	2009	420,00
<b>MARIA</b> (Alonso del yerro) Tinta Fina	<i>Ribera del Duero</i>	2011	85,00

## VI NEGRE - RED WINE

<b>PAGO DE CARRAOVEJAS</b> (Bodegas Carraovejas) Tinta Fina	<i>Ribera del Duero</i>	2018	51,50
<b>FLOR DE PINGUS</b> (Dominio de Pingus) Tinta Fina	<i>Ribera del Duero</i>	2013 2012	190,00 190,00
<b>PINGUS</b> (Dominio de Pingus) Tinta Fina	<i>Ribera del Duero</i>	2014 2003 2010	2.310,00 1.380,00 1,540,00
<b>BIGA CRIANZA</b> (Luberri) Tempranillo	<i>Rioja</i>	2018	21,00
<b>CONTINO RESERVA</b> (Viñedos del Contino) Tempranillo, Graciano, Garnatxa i Mazuelo	<i>Rioja</i>	2016	44,50
<b>CISMA</b> (Bodegas Pujanza) Tempranillo	<i>Rioja</i>	2004	220,00
<b>VIÑA EL PISÓN</b> (Artadi) Tempranillo	<i>Rioja</i>	2007 2005	300,00 350,00
<b>MUGA SELECCIÓN ESPECIAL</b> (Bodegas Muga) Tempranillo	<i>Rioja</i>	2014	44,00
<b>LA NIETA</b> (Viñedos de paganos) Tempranillo	<i>Rioja</i>	2017	155,00
<b>GRACIANO</b> (Contino) Graciano	<i>Rioja</i>	2007	115,00
<b>SAN VICENTE</b> (Sierra Cantabria) Tempranillo	<i>Rioja</i>	2017	73,00
FRANÇA			
<b>PASSE TEMPS</b> (Domaine Singla) Garnatxa i Syrah	<i>Rosselló</i>	2016	36,00
<b>CLOS DE FEES VV</b> (Clos de Fees) Garnatxa i carinyena	<i>Rosselló</i>	2019	48,00
<b>MUNTADA</b> (Domaine Gauby) Garnatxa, Lladoner Pelut, Carinyena i Syrah	<i>Rosselló</i>	2003	134,00
<b>MORGON COTE DU PY</b> (Jean Foillard) Gamay	<i>Morgon</i>	2019	52,00
<b>1º CRU AUX COMBOTTES</b> (Domaine Arlaud) Pinot Noir	<i>Gevrey-Chamberten</i>	2019	146,00
<b>1º CRU LES CAILLERETS</b> (Henri Boillot) Pinot Noir	<i>volnay</i>	2019	159,00
<b>1º CRU SERVOISINE</b> (Domaine Joblot) Pinot Noir	<i>Givry</i>	2019	47,00
<b>CUVEE JULIEN</b> (Jean François Ganevat) Pinot Noir	<i>Jura</i>	2018	76,00

## VI NEGRE - RED WINE

<b>POULPRIX</b> (Jean François Ganevat) Monastrell, Gamay, sirah	<i>Jura</i>	2017	46,00
<b>PLOUSSARS POINT BARRE</b> (Phillipe Bornard) Ploussard	<i>Jura</i>	2016	48,00
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE VIELLES VIGNES</b> Garnatxa, Syrah i Monastrell	<i>Chateauneuf</i>	2007 2006	125,00 130,00
<b>CLOS DE GRIVES</b> (Domaine Combier) Syrah	<i>Crozes Hermitage</i>	2006	76,50
<b>CÔTE - RÔTIE</b> (Domaine Jamet) Syrah	<i>Cote Rotie</i>	2013	144,50
<b>GEVREY-CHAMBERTIN</b> (Leroy) Pinot Noir	<i>G-Chambertin</i>	1999	350,00
<b>CLOS DU CLOCHER</b> (Jean Baptiste Audy) Merlot i Cabernet Franc	<i>Pomerol</i>	2003	152,00
<b>LA FLEUR-PÉTRUS</b> (Chateau La Fleur-Pétrus) Merlot i Cabernet Franc	<i>Pomerol</i>	2007	330,00
<b>PAVILLON ROUGE</b> (Chateau Margaux) Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc i Petit Verdot	<i>Maragaux</i>	2007	370,00

## REGIONS VINÍCOLES DEL MÓN

### Argentina

<b>PIEDRA INFINITA ALTAMIRA</b> (Zucardi) Malbec	<i>Mendoza</i>	2015	165,00
<b>ALUVIONAL LA CONSULTA</b> (Zucardi) Malbec	<i>Mendoza</i>	2013	110,00
<b>POLIGONOS ALTAMIRA</b> (Zucardi) Malbec	<i>Mendoza</i>	2017	44,00
<b>CONCRETO ALTAMIRA</b> (Zucardi) Malbec	<i>Mendoza</i>	2018	66,00

### Portugal

<b>PAPE</b> (Quinta de Pellada Álvaro Castro) Touriga Nacional i Baga	<i>Dao</i>	2003	80,00
<b>CARROCEL</b> (Quinta de Pellada Álvaro Castro) Touriga Nacional	<i>Dao</i>	2006	72,00
<b>CHARME</b> (Nierport) Tinta Roriz i Touriga Franca	<i>Dao</i>	2017	124,00

Deixa't recomanar!

# Can Pineda

## Italia

<b>GIORGIO PRIMO</b> (La massa) Sangiovese i Merlot	<i>Chianti Classico</i>	2001	79,00
<b>TASSI</b> (Tassi) Sangiovese	<i>Brunello di Montalcino</i>	2012	65,00
<b>PICONA</b> (Ivaldi Dario) Barbera	<i>Barbera</i>	2016	25,00

## Austràlia

<b>ROMAS VINEYARDOLS VINES</b> (Clarendon Hills) Garnatxa	<i>Mclaren Vale</i>	2000	80,00
<b>ASTRALIS</b> (Clarendon Hills) Syrah	<i>Mclaren Vale</i>	2000	185,00

## VI DOLÇ - SWEET WINE

REGIONS VINÍCOLES DEL MÓN					copa	ampolla
<i>Espanya</i>						
<b>DIABLE</b> (Amós Bañeres)	<i>Penedès</i>	75cl	2018	9,00	60,00	
Macabeu						
<b>PANDORGA</b> (Cota 45)	<i>jerez</i>	37cl	2018		46,00	
Pedro Ximenex						
<b>GARRAFO</b> (Celler de les Aus)	<i>Alella</i>	37cl	2018	6,00	33,00	
Xarel.lo						
<b>PUPUT</b> (Celler de les Aus)	<i>Alella</i>	37cl	2018	6,00	33,00	
Monastrell						
<b>PEDRO XIMÉNEZ</b> (El maestro Sierra)	<i>Jerez</i>	75cl	NV	5,50c –	34,00	
Pedro Ximénez						
<i>Portugal</i>						
<b>TAWNY</b> (Nieport)	<i>Oporto</i>	75cl	NV	5,00 -	23,50	
Touriga Nacional, Tinta Roriz i Touriga francesa						
<b>TAWNY 20 YEARS OLD</b> (Nieport)	<i>Oporto</i>	75cl	NV	15,00 -	98,00	
Touriga Nacional, Tinta Roriz i Touriga francesa						
<b>RUBY LATE BOTTLED VINTAGE</b> (Dow's)	<i>Oporto</i>	75cl	2012		33,00	
Touriga Nacional, Tinta Roriz i Touriga francesa						
<b>VINTAGE</b> (Quinta do Infantado)	<i>Oporto</i>	75cl	1978		195,00	
Touriga Nacional, Tinta Roriz i Touriga francesa						
<i>França</i>						
<b>SAUTERNS</b> (Chateau Raymond Lafon)	<i>Sauternes</i>	37cl	2006		51,00	
Semillon i Sauvignon Blanc						
<b>CLOS SAINT THEOBALD</b> (Bernard & Schoffit)	<i>Alsace G:C.</i>	50cl	1998		150,00	
Gewürztraminer						
<i>Hungria</i>						
<b>TOKAJI ASZÚ EDES SZAMORONDI</b> (Disznoko)	<i>Tokaji</i>	50cl	2016	6,00 -	37,00	
Furmint, Hárslevelü i Moscatell de gra menut						

## WHISKYS DEL MÓN – WHISKY OF THE WORD

SCOTCH SINGLE MALT WHISKY		COPA/GLASS
<b>HIGHLAND</b>		
<b>MACALLAN 12 DOUBLE CASK</b>	40º	12,00€
Matured in sherry seasoned american and european oak cask		
<b>OBAN 14 (west higland)</b>	43º	19,00€
Full body Highland		
<b>BLANDOCH 15</b>	46º	35,00€
Un-chillifiltered		
<b>LOWLAND</b>		
<b>BLANDOCH 14</b>	46º	34,00€
Un-chillifiltered		
<b>SPEYSIDE</b>		
<b>THE GLENROTHES 10</b>	40º	12,00€
Matured only in sherry seasoned oak cask		
<b>THE BENRIACH 21</b>	46º	31,50€
Single peated malt		
<b>CRAGGANMORE 12</b>	40º	12,00€
<b>ISLANDS</b>		
<b>JURA 10</b>	40º	10,00€
Matured White oak bourbon barrels		
<b>TALISKER 10</b>	45º	12,00€
Matured White oak bourbon barrels		
<b>ISLAY</b>		
<b>LAGAVULIN 16</b>	43º	17,00€
Super pited!		
<b>WELSH SINGLE MALT WHISKY</b>		
<b>PENDERYN</b>		
Unique welsh single malt whisky	46º	11,00€
<b>INDIAN SINGLE MALT WHISKY</b>		
<b>AMRUT</b>		
Matured in oak barrels	46º	13,00€
<b>IRISH WHISKEY</b>		
<b>TULLAMORE DEW</b>		
Triple distilled, matured in oak cask	40º	10,00€
<b>JAPANESE SINGLE MALT</b>		
<b>SUNTORY HIBIKY</b>	43º	25,00€
<b>NIKA SUPER NIKA RARE OLD</b>	43º	15,00€