

VINS

D.O. Jerez-Xérès-Sherry;
Lustau manzanilla papirusa,
Palomino fino. B. Lustau
5.50€

Osborne Coquinero fino,
Palomino fino. B. Osborne
4.10€

Oporto;
Niepoort LBV,
Touriga franca, touriga nacional, tinta roriz. B. Niepoort
5.50€

D.O. Cava;
Roger de Flor brut,
Macabeo, parellada, xarel.lo, B. Roura
18.90€

Fontallada brut,
Macabeo, xarel.lo, parellada. B. Alsina i Sardá
21.40€

Gramona imperial brut gran reserva,
Xarel.lo, macabeo, chardonnay. B. Gramona
38.00€

Huguet gran reserva brut nature,
Parellada, macabeo, pinot noir. B. Can Feixes
26.00€

**Recaredo gran reserva brut nature,
Xarel.lo, macabeo. B. Recaredo
45.50€**

**Aire rosé brut nature,
Macabeo, xarel.lo, parellada, chardonnay. B. Uvas Felices
28.20€**

**AOC Champagne;
Delamotte brut,
Chardonnay, pinot noir, pinot meunier. Salon-Delamotte
65.00€**

**D.O. Catalunya;
Idoia,
Xarel.lo, garnacha blanca, chardonnay, macabeo. B.Ca N´Estruc
21.25€**

**Ca N´Estruc,
Xarel-lo, muscat, macabeo, garnacha blanca. B. Ca N´Estruc
18.90€**

**Tramp,
Syrah, garnacha, monastrell. B.Can Grau Vell
22.00€**

**Drac Magic,
Ull de llebre, garnacha, samsó. B. Tomàs Cusinè
21.10€**

**D.O. Penedès;
Gessamí,
Moscatel de Alejandría, moscatel de Frontignan, sauvignon blanc. B.
Gramona**

22.90€

**Augustus look,
Garnacha blanca, malvasía, sauvignon blanc. B. Augustus
20.00€**

**Can Feixes Tradiccio,
Ull de llebre, merlot, cabernet sauvignon, petit verdot. B. Can Feixes
24.20€**

**Augustus rosé,
Cabernet sauvignon
21.00€**

**D.O. Alella;
Raventós de Alella,
Pansa blanca. B. Raventòs de Alella
20.00€**

**Roura tres ceps,
Cabernet sauvignon, merlot, syrah
18.80€**

**D.O. Pla de Bages;
Abadal,
Chardonnay, sauvignon blanc, picapoll
24.80€**

**Més que Paraules,
Syrah, cabernet sauvignon, sumoll, merlot. B. Ritme Celler
21.00€**

**D.O. Empordà;
Amic,
Garnacha blanca, viognier, marsanne, roussane. B. Clos d'Agon**

29.60€

**Finca Espolla,
Monastrell, cabernet sauvignon, syrah, garnacha. B. Perelada
28.30€**

**La Vinyeta rosé,
Samsó, garnacha, merlot, syrah. B. La Vinyeta
19.50€**

**D.O. Conca de Barbera;
Cara Nord,
Macabeo, chardonnay, albariño. B. Cara Nord celler
24.80€**

**Cara Nord,
Garnacha, syrah y otras. B. Cara Nord celler
26.00€**

**D.O. Terra Alta;
L´Indià,
Garnacha, cariñena. B. Pagos de Híbera
19.50€**

**D.O. Costers del Segre;
Blanc de Seré,
Macabeo, parellada, chardonnay. B. L´Olivera
19.10€**

**Raimat Clamor,
Merlot, cabernet sauvignon, tempranillo. B. Raimat
19.80€**

**D.O. Montsant;
Laurona,**

Garnacha blanca. B. Laurona

29.00€

Mas Collet,

Garnacha, syrah, cabernet sauvignon. B. Capaçanes

20.00€

Mas Donis rosé,

Garnacha, syrah, merlot

18.80€

D.O.Ca Priorat;

Les Cousins L'Antagonique,

Cariñena, garnacha. B. Les Cousins Marc & Adriá

26.20€

Camins del Priorat,

Cariñena, garnacha, cabernet sauvignon, syrah. B. Alvaro Palacios

28.00€

L´Infernal face nord,

Syrah. B. Trio Infernal

55.00€

Laurel Clos Erasmus,

Garnacha, syrah, cabernet sauvignon, B. Clos Erasmus

58.00€

D.O.Ca Rioja;

Predicador,

Tempranillo, garnacha, viura.B. Benjamin Romeo

32.00€

D.O. Ribera del Duero;

Pruno,

Tinta fina, cabernet sauvignon. B. Finca Villacreces

25.00€

D.O. Rueda;

Casa de luz,

Verdejo. B. Cuatro Rayas

18.90€

Basa,

Verdejo, viura, sauvignon blanc. Compañía de vinos Telmo Rodriguez

21.20€

D.O. Valdeorras;

Louro,

Godello, treixadura. B. Rafael Palacios

27.70€

D.O. Bierzo;

Villa Corullón,

Mencía. B. Descendientes de J. Palacios

70.00€

D.O. Somontano;

Viñas del Vero joven,

Merlot. B. Viñas del Vero

18.00€

Dulces;

Ossian Verdling verdejo blanco d.o. Rueda,

5.50€

Pansal de Calàs garnacha tinto d.o. Montsant,

5.50€

Espelt moscatel blanco d.o. Empordà,

5.50€

Olivares tinto D.O. Jumilla,

6.00€

Castaño tinto D.O. Yecla,

5.50€

Fariña Val de Reyes blanco VT Castilla León,

5.50€

Toro Albalá tinto D.O. Montilla Moriles Px,

6.00€

24_09_2017

VILAPLANA CATERING - RESTAURANT LES COLS
