

# 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. Rias Baixas;**

**Fillaboa,**

**Albariño. B: Fillaboa**

**26.00€**

**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€**

**16\_07\_2018**

**VILAPLANA CATERING - RESTAURANT LES COLS**

---