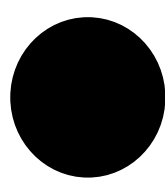
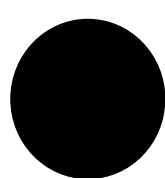
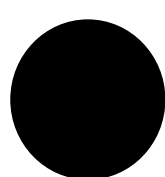
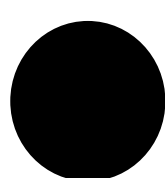
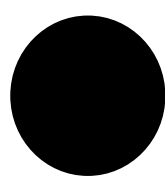
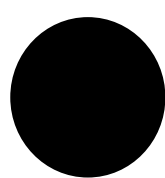
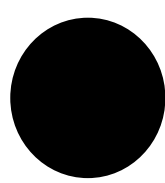




Cas Cònsol

Restaurant



IVA INCLUIDO/ IVA INCLÒS / TVA INCLUS / MWST INKLUSIVE / IVA INCLUSA / TVA INCLUSE

*Por normativa los carpaccios están congelados mínimo 48 h

*Di norma Carpaccio sono congelati almeno 48 ore

*Par Carpaccio sontgelés au moins 48 heures

*Nach Vorschrift sind die Carpaccios mindestens 48 Std tiefgefroren

PARA PICAR - PER PICAR - APPETIZERS
APPERITIVE - ANTIPASTI - HORS D'OEUVRE

Escupiñas al natural..... 18,50€

Copinyes al natural

Fresh cockles (raw dish)

Venusmuscheln roh

Tartufi di mare al naturale

Escopiñas (palourdes de minorque) au naturel

Zamburiñas a la plancha o con "all-i-oli"

de ajo negro (6 p.) 18,50€

Vieires a la planxa o amb "all-oli" d'all negre

Grilled scallops, also served with black garlic "all i oli"

Jakobsmuscheln gegrillt oder mit allioli von schwarzem
Knoblauch

Capesante alla piastra o con salsa "all-oli" di aglio nero

"zamburiñas" (palourdes de la galice) grillées ou avec de l'allioli
d'ail noir

Almejas al ajillo o marinera 19,50€

Cloisses amb alls o a la marinera

Mariniere or garlic clams

Herzmuscheln mit Knoblauch oder marinera

Vongole all'aglio o alla marinara

Clovisses à l'ail ou à la marinière

Mejillones de roca al vapor o marinera..... 9,50€

Musclos de roca al vapor o a la marinera

Steamed mussels or marinera

Felsenmiessmuscheln gedünstet oder marinera

Cozze al vapore o alla marinara

Moules de roche à la vapeur ou à la marinière

***Carpaccio de ternera con queso de la isla**..... 10,50€

*Carpaccio de vedella amb formatge de Menorca

*Veal carpaccio with menorcan cheese

*Rindercarpaccio mit menorquinischem Käse

*Carpaccio di vitello con formaggio dell'isola

*Carpaccio de veau avec du fromage de l'île

***Carpaccio de emperador** 10,50€

*Carpaccio d'emperador

*Swordfish carpaccio

*Schwertfischcarpaccio

*Carpaccio di pesce imperatore

*Empereur Carpaccio

*** Carpaccio de rape y gambas**

con vinagreta de Fresas 14,50€

*Carpaccio de rape i gambes amb vinagreta de maduixes

*Monkfish and prawn carpaccio with strawberry
vinigarette

*Seeteufel-und Garnelencarpaccio mit Erbeervinagrette

*Carpaccio di coda di rospo e gamberetti con salsa alle fragole

*Carpaccio de lotte et crevettes avec de la vinaigrette de fraise

Boquerones en vinagre 9,50€

Boquerons amb vinagre

White anchovies in vinegar

Heringe in Essig

Alici marinat

"Boquerones" (anchois au vinaigre)

Anchoas del cantábrico 12,00€

Anxoves del cantàbric

Anchovies in olive oil

Sardellen aus Cantabrien

Acciughe del cantabrico

Anchois du cantabrique

Salmón marinado con limón, albahaca,

queso y jengibre 10,50€

Salmó marinat amb llimona, alfàbrega, formatge i gingebre

Lemon, ginger, Basil and cheese, marinated salmon

Marinierter Lachs mit Zitrone, Basilikum, Ingwer und käse
und Ingwer

Salmone marinato con limone, basilico, zenzero e
formaggio

Saumon mariné avec du citron, du basilic , gingembre et
fromage

Jamón ibérico 21,50€

Pernil ibèric

Iberic cured ham

Iberischer Serranoschinken

Prosciutto crudo iberico

Jambon ibérique

Calamar frito a la andaluza 14,50€

Calamars frits a l'andalusa

Fried squid

fritierter Calamar andalusischer art

Calamaro fritto all'andalusa

Calmar frit à l'andalouse

Pulpo a la gallega..... 16,50€

Pop a la gallega

Galician style octopus

Octopus auf galizische art

Polipo "alla gallega"

Poulpe à la galicienne

Pulpo a la brasa con pisto y patata..... 17,50€

Pop a la brasa amb sanfaina i patata

Grilled octopus with pisto and roasted potatoes

Gegrillter Octopus mit Pisto und Kartoffeln

Polipo alla brace con soffritto e patate

Poulpe sur la braise avec de la ratatouille et pommes
de terre rôties

Ortigas de mar..... 19,50€

Ortigues de mar

Sea nettles

Meeresnesseln

Ortiche di mare

Orties de mer

Croquetas de merluza y gamba 10,50€

Croquetes de lluç i gambes

Hake and prawns croquettes

Seehecht-und Garnelenkroketten

Crocchette di merluzzo e gamberetti

Croquettes de merlu et de crevettes

Croquetas de jamón ibérico 9,50€

Croquetes de pernil ibèric
Iberic cured ham croquettes
Serranoschinkenkroketten
Crocchette di prosciutto iberico
Croquettes de jambon ibérique

Bombas de queso de la isla 8,50€

Bombes de formatge de la illa
Menorcan cheese bombs
Bomben von menorquinischem Käse
Bombe di formaggio dell'isola
Bombes de fromage de l'île

Pan de cristal con tomate 3,50€

Pa de vidre amb tomàtiga
Crispy tomato bread
Galsbrot mit Tomate
Pane di cristallo al pomodoro
Pain à la tomate

Bacalao confitado o con crema de puerros 19,50€

Bacallà confitat o amb crema de porros
Cod slow cooked in olive oil or with a leek sauce
Kabeljau Confit mit Lauchcreme
Baccalà caramellato o con crema ai porri
Morue confite ou avec de la crème de poireaux

Merluza Donostiarra o a la plancha 19,50€

Lluç a la donostiarra o a la planxa
Grilled hake or "donostiarra" style
Seehecht gegrillt o Donostiarrastil
Merluzzo donostiarra o alla piastra
Merlu à la façon basque de San Sebastián ou grillé

Rape a la plancha o con cebolla confitada 23,50€

Rap a la planxa o amb ceba confitada
Grilled monkfish or with caramelized onion
Seeteufel gegrillt oder mit karamelisierten Zwiebeln
Coda di rospo alla piastra o con cipolla caramellata
Lotte grillée ou avec des oignons confites

PESCADOS - PEIXOS - FISH - FISCH PESCE - POISSONS

Rape a la marinera..... 25,50€

Rap amb salsa marinera
Seaman's style monkfish
Seeteufel "marinera"
Coda di rospo alla marinara
Lotte à la marinière

Lenguado a la plancha o meuniere 23,50€

Llenguat a la planxa o a la "meuniere"
Grilled or meuniere solefish
Seezunge gegrillt oder a la meuniere
Sogliola alla piastra o alla mugnaia
Sole grillée ou meunièr

Calamar a la plancha 17,50€

Calamar a la planxa
Grilled squid
Calamar gegrillt
Calamari alla piastra
Calmar grillé

Caldereta de langosta (por encargo)S.P.P.

Caldereta de llagosta (per encàrrec)
Lobster stew (on request)
Hummereintopf (auf bestellung)
Aragonsta caldereta (fatto su misura)
Langouste caldereta (sur commande)

*Consultar pescado del día

*Consultar peix del dia

*Ask your waiter for today's freshly caught fish

*Fragen Sie bitte nach dem Fisch des Tages

*Consultare il pesce del giorno

*Vous pouvez aussi demander pour les poissons du jour

CARNES - CARNS - MEAT FLEISCH - CARNE - VIADE

Presa ibérica con mojo picón 18,50€

Presa ibérica amb “mojo picón”

Iberic pork loin fillet with “mojo picón” sauce

Iberische Schweinelende mit “mojo picón”

Maiale iberico con “mojo picón”

“Presa” (pièce du porc) ibérique avec “mojo picón” (sauce piquante)

Magret de pato con salsa agridulce 18,50€

Magret d’ànec amb salsa agredolç

Sweet and sour duck breast

Süß-saures Entenmagret

Magret d’anatra con salsa agrodolce

Magret de canard avec de la sauce aigre-douce

Paletilla de cordero lechalal horno a baja

al horno a baja temperatura 24,50€

Espatlla de xai al forn a baixa temperatura

Roasted lamb shoulder cooked at low temperature

Lammschulter niedrig gegart aus dem Backofen

Spalla d’agnellino al forno a Bassa temperatura

Palette d’agneau au four à baisse température

Cochinillo deshuesado al horno 19,50€

Garrí al forn desossat

Off the bone roasted piglet

Ferkel aus dem Backofen, ohne Knochen

Maialino disossato al forno

Cochon de lait désossé au four

Presa ibérica con mojo picón 18,50€

Presa ibérica amb “mojo picón”

Iberic pork loin fillet with “mojo picón” sauce

Iberische Schweinelende mit “mojo picón”

Maiale iberico con “mojo picón”

“Presa” (pièce du porc) ibérique avec “mojo picón”
(sauce piquante)

Magret de pato con salsa agridulce 18,50€

Magret d'ànec amb salsa agredolç

Sweet and sour duck breast

Süß-saures Entenmagret

Magret d'anatra con salsa agrodolce

Magret de canard avec de la sauce aigre-douce

Paletilla de cordero lechalal horno a baja

al horno a baja temperatura..... 24,50€

Espatlla de xai al forn a baixa temperatura

Roasted lamb shoulder cooked at low temperature

Lammschulter niedrig gegart aus dem Backofen

Spalla d'agnellino al forno a Bassa temperatura

Palette d'agneau au four à baisse température

Cochinillo deshuesado al horno 19,50€

Garrí al forn desossat

Off the bone roasted piglet

Ferkel aus dem Backofen, ohne Knochen

Maialino disossato al forno

Cochon de lait désossé au four

Costillitas de cordero lechal a la brasa 19,50€

Costelles de xai a la brasa

Grilled lamb chops

Lammkottlets vom Holzgrill

Costolette d'agnellino alla brace

Côtelettes d'agneau sur la braise

Solomillo de ternera a la brasa o con

salsa de queso de la isla 23,50€

Filet de vedella a la brasa o amb salsa de formatge de la illa

Veal fillet steak, grilled or with menorcan cheese sauce

Rinderfilet vom Holzgrill oder mit menorquinische Käsesauce

Filetto di vitello alla brace o amb salsa al formaggio dell'isola

Filet de veau sur la braise ou avec de la sauce de

fromage de l'île

Solomillo de ternera al foie..... 25,50€

Filet de vedella al foie

Veal fillet steak with foie

Rinderfilet mit Foie

Filetto di vitello al foie gras

Filet de veau au foie

Entrecot de ternera a la brasa..... 19,50€

Entrecot de vedella a la brasa

Grilled veal sirloin steak

Entrecot vom Holzgrill

Entrecot di vitello alla brace

Entrecôte de veau sur la braise

Rabo de toro..... 16,50€

Cua de bou

Ox tail

Ocksenschwanz

Code di toro

Queue de taureau

ENSALADAS - AMANIDES
SALADS - SALATE
INSALATE - SALADES

Ensalada de la casa..... 9,50€

Amanida de la casa

House salad

Haussalat

Insalata di casa

Salade Maison

**Ensalada de queso de cabra, pera, nueces y
vinagreta de fresón..... 9,50€**

Amanida de formatge de cabra, pera, anous i
vinagreta de maduixes

Goat's cheese, pear and walnut salad with a
strawberry vinigarette

Salat mit Ziegenkäse, Birne, Walnüssen und Erdbeervinagrette

Insalata di formaggio di capra, pere, noci e salsa di fragole

Salade de chèvre, poires, noix et vinaigrette de fraise

**Ensalada de tomate, cebolla morada, ventresca
de atún y aceitunas negras..... 9,50€**

Amanida de tomaquet, ceba morada,
ventresca de tonyina y olives negres

Red onion, tomato, tuna and black olive salad

Tomatensalat mit roten Zwiebeln,

Thunfisch und schwarzen Oliven

Insalata di pomodoro, cipolla di tropea,

ventresca di tonno e olive nere

Salade de tomate, oignon rouge,

ventre de thon et olives noires

**NIÑOS - PLATS PER FILLETS -
CHILDREN'S MENU
KINDERMENÜ
PIATTI PER BAMBINI
PLATS POUR LES ENFANTS**

Pechuga rebozada con patatas fritas.....6,50€

Pit de pollastre arrebossat amb patates fregides

Chicken breast with french fries

panierte Hühnerbrust mit Pommes

Petto di pollo impanato con patatine

Poitrine de poulet danée avec des frite

Merluza a la romana con patatas fritas 10,50€

Lluç arrebossat amb patates fregides

Battered hake with french fries

Panierter Seehecht mit Pommes

Merluzzo impanato con patatine

Merlu pane ou a la grille avec pannes frites

Espaguetis a la boloñesa.....6,50€

Espaguetis a la bolonyesa

Spaghetti bolognese

Spaghuetti Blognese

Spaghetti bolognese

Spaghetti al ragú

PASTAS - PASTES - PASTA - PÂSTE

Espaguettis con gambas, ajos y salsa marinera 13,50€

Espaguetis amb gambes, alls i salsa marinera

Garlic and prawn spaghetti with a marinere sauce

Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch und Marinerasauce

Spaghetti con gamberetti, aglio e salsa marinara

Spaghetti avec crevettes, de l'ail et de la sauce marinère

Pasta fresca a la plancha rellena de fumicata,

tomate y rúcula 10,50€

Pasta fresca a la planxa farcida de "fumicata",

tomàquet i rúcula

Grilled fresh pasta stuffed with "fumicata",

tomato and rocket leaves

Frische gegrillte Pasta gefüllt mit Fumicata, Tomate

und Ruccula

Pasta fresca alla griglia ripiena di fumicata, pomodoro e rucula

Pâte fraiche grillé et farcie de fumicata, tomate et rucula

Saquitos de queso y pera con salsa de

queso gorgonzola y nueces 10,50€

Saquets farcits de formatge i pera

amb salsa de formatge gorgonzola i anous

Stuffed cheese and pear sacks with gorgonzola sauce and walnuts

mSäckchen mit Käse/Birnenfüllung

mit Gorgonzolasauce und Walnüssen

Sacchettini di pasta ripieni di formaggio e pera

con salsa di gorgonzola e noci

Sachets de fromage et de poire avec sauce

gorgonzola et noix

Raviolis de trufa negra con salsa de setas 10,50€

Raviolis de tòfona negra amb salsa de bolets

Black truffle ravioli with mushroom sauce

Shawarze trüffelravioli mit pilzsauce

Ravioli al tartufo nero con salsa ai funghi

Raviolis à la trufa noire avec sauce aux champignons

**POSTRE - POSTRES - DESSERT
NACHTISCH - DOLCI - DESSERTS**

Tarta de almendra con helado de vainilla..... 6,50€

Tortada d'ametlla amb gelat de vainilla

Almond cake with vanilla ice cream

Mandelkuchen mit Vanilleeis

Torta di mandorle con gelato alla vaniglia

Amande avec gâteau de glace vanille

Brownie..... 5,50€

Coulant invertido 6,50€

Coulant invertit

Coulant

Coulant invertito

Couland inversé

Crème brûlée..... 5,10€

Arroz con leche y merengue 5,10€

Arròs amb llet i merenga

Rice with milk and merengue

Milchreis mit Meringe

Risolatte e crema di meringa

Riz au lait et meringue

Tiramisu 5,50€

Pudding de requesón..... 5,50€

Puding de brussat

Puding de brousat

Quarkpudding

Pudding alla ricotta

Pudding de fromage cottage

Tarta de queso 5,50€

Tarta de formatge

Cheesecake

Käsekuchen

Torta di formaggio

Gateau au fromage

Carpaccio de piña con helado 6,90€

Carpaccio de pinya amb gelat

Pineapple carpaccio with ice cream

Annanascarpaccio mit Eis

Carpaccio di ananas con gelato

Carpaccio d'ananas avec glace

Sorbete de limón 5,50€

Xarrupet de llimona

Lemon sorbet

Zitronensorbet

Sorbetto al limone

Sorbet au citron

Helados 4,50€

Gelats

Ice cream

Verschiedene Eissorten

Gelati

Crème glacée

Fruta natural 4,50€

Fruita natural

Natural fruit

Frisches Obst

Frutta naturale

fruits naturels

VINS

BLANCS

DE MENORCA

BINITORD

Chardonnay, merlot, macabeu i malvasía25.50€

MERLUZO DE BINIFADET

Chardonnay, moscatel, malvasía20.50€

600 METROS BLANC

Chardonnay i moscatell25.50€

BINIFADET CHARDONNAY

Chardonnay24.50€

TORRALBENC

Sauvignon blanc, viognier, perelada i

Chardonnay29.90€

DE MALLORCA

NOUNAT DE BINIGRAU

Prensal Blanc i Chardonnay27.50€

COSTERS DEL SEGRE

VOL D'ÀNIMA DE RAIMAT

Chardonnay, xarel·lo i albariño19.50€

AMPURDA COSTA BRAVA

BLANC PESCADOR PREMIUM

Xarel·lo i Chardonnay20.50€

MONTSANT

CAP DE RUC

100% garnacha blanca20.50€

PENEDÉS

TEMPS DE FLORS

Xarel·lo, muscat i gewürztraminer19.50€

CAN FEIXES

Xarel·lo, chardonnay, chenin blanc19.50€

GRAN CAUS BLANC

Xarel·lo, chardonnay, chenin blanc, parellada i macabeu26.50€

GESSAMI DE GRAMONA

Muscat Alejandria, Sauvignon blanc i

gewürztraminer22.50€

JEAN LEON 3055

Chardonnay.....22.50€

PRIORAT

ONIX BLANC

Garnacha blanca, macabeu i pedro ximenez.....20.50€

EXTREMADURA

HABLA DE TI

100% Sauvignon blanc.....21.50€

RUEDA

2 AROMAS

Verdejo19.50€

AURA

Verdejo20.50€

MENADE

Sauvignon blanc Eco.....21.50€

JOSE PARIENTE

100% Verdejo de cepas viejas.....21.50€

PERRO VERDE

Verdejo22.50€

LEGARIS 100&

Verdejo sobre lias19.50€

RIOJA

MUGA

Viura, malvasía i garnacha blanca21.50€

RIAS BAIXAS

VIONTA

*Albariño*19.50€

TERRAS GAUDAS

Albariño, loureiro i caino blanco.....24.50€

MAR DE FRADES

100% Albariño26.50€

MARIETA

100% Albariño semi-seco 19.50€

PAZO BARRANTES

Albariño 24.50€

PACO Y LOLA

Albariño 22.50€

REBOLLEDO

100% Godello 21.50€

BIERZO

TILENUS

Godello..... 20.50€

SOMONTANO

ENATE 234

Chardonnay..... 21.50€

BORGONYA-FRANCIA

CHABLIS 6 COLETTE GROS

100% Chardonnay..... 29.50€

MOSEL-ALEMANIA

DR. LOOSEN *100% Riesling*..... 22.50€

ROSATS

DE MENORCA

BINITORD

Tempranillo i Syrah..... 23.50€

BINIFADET

Merlot i monastrell..... 21.50€

TORRALBENC

Monastell i perelada 29.50€

PENEDÉS

JEAN LEON 3055

Pinot noir..... 22.50€

GRAN CAUS ROSAT

Merlot 26.80€

PRIORAT

PLA DELS ÀNGELS

Garnacha34.50€

RIOJA

MUGA

Garnacha, viura i tempranillo.....20.50€

MARQUÉS DE CACERES EXCELLENCE

Garnacha tinta i tempranillo18.50€

NAVARRA

CHIVITE LAS FINCAS

Garnacha i tempranillo.....21.50€

FRANCIA

CHATEAU LA GORDONNE

Garnacha, Cinsault, Syrah,

Tbouren i Mourvedre.....29.50€

NEGRES

DE MENORCA

BINITORD

Cabernet Sauvignon, siram, tempranillo

monastrell merlot.....24.50€

BINIFADET

Syrah, Merlot25.50€

SA FORANA

Cabernet, merlot, Syrah, ull de llebre.....25.50€

TORRALBENC

Merlot i Syrah.....30.50€

MONTSANT

CAP DE RUC

Garnacha/Cariñena.....22.50€

SANTES

Tempranillo.....20.50€

TORO

ELIAS MORA CRIANZA

Tinta del país26.50€

PRIORAT

S'CALA DEI PRIOR CRIANZA

*Cariñena, garnacha tinta, Syrah,
Cabernet sauvignon*.....31.50€

CAMINS DEL PRIORAT

*Cariñena, garnacha, cabernet sauvignon,
syrah*.....29.50€

GOTES DEL PRIORAT

Garnacha, cariñena.....27.50€

GR 174

*Cabernet sauvignon, cariñena,
garnacha tinta*25.50€

INICI

*Cariñena, garnacha negra, syrah i cabernet
sauvignon*.....26.50€

RIBERA DEL DUERO

BITXARRAKO ROBLE

100% Tempranillo.....20.50€

LEGARIS ROBLE

100% Tinta fina.....19.50€

FINCA RESALSO ROBLE

100% Tinta fina.....21.50€

MALLEOLUS

100% Tinta fina.....40.50€

ZUAZO GASTON ROBLE

100% Tempranillo.....21.50€

VALDUBON CRIANZA

Tempranillo.....20.50€

VALDUBON HONORIS

Tempranillo, merlot, cabernet49.50€

MATARROMERA

100% Tempranillo.....32.50€

QUINTA DE TARSUS

Tinta del país23.50€

TEOFILO REYES

100% Tempranillo.....25.50€

PESQUERA	
<i>Tempranillo</i>	29.50€
PAGO CARROVEJAS	
<i>Tinto fina, Cabernet sauvignon</i>	42.50€
PROTOS JOVEN	
<i>100% Tinta del país</i>	21.50€
PAGO DE LOS CAPELLANES	
<i>100% Tempranillo</i>	30.50€
EXTREMADURA	
HABLA DEL SILENCIO	
<i>Syrah, Cabernet Sauvignon i Cabernet Frank</i>	22.50€
SOMONTANO	
ENATE CABERNET MERLOT	
<i>Cabernet sauvignon, merlot</i>	20.50€
RIOJA	
ORUBE CRIANZA	
<i>Tempranillo</i>	19.50€
VIÑA POMAL CRIANZA	
<i>100% Tempranillo</i>	19.50€
MARQUÉS DE VITORIA	
<i>100% Viura</i>	21.50€
LUIS CAÑAS	
<i>Tempranillo, garnacha</i>	23.50€
MARQUÉS DE CACERES EXCELLENSE	
<i>100% Tempranillo</i>	21.50€
ARTADI JOVEN	
<i>Tempranillo y 100% Viura</i>	22.50€
FINCA EMPERATRIZ	
<i>95% Tempranillo</i>	21.50€
MUGA CRIANZA	
<i>Tempranillo, graciano, mazuelo</i>	27.80€
200 MONGES RESERVA	
<i>Tempranillo, graciano, mazuelo</i>	49.50€

CAMPILLO CRIANZA	
<i>100% Tempranillo</i>	24.50€
COTO MAYOR	
<i>Tempranillo</i>	19.50€
COTO IMAZ	
<i>Tempranillo</i>	22.50€
MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA	
<i>Tempranillo, mazuelo, graciano,</i> <i>garnacha</i>	29.50€
AZPILICUETA CRIANZA	
<i>Tempranillo, graciano, mazuelo</i>	20.50€
SIETE CALLES	
<i>Tempranillo</i>	21.80€
CAMPILLO RARO	
<i>Tempranillo Peludo</i>	47.50€

CAVES

RAIMAT BRUT NATURE	
<i>Chardonnay, pinot noir</i>	19.50€
BRUT BARROCO	
<i>Macabeo, xarel·lo, parellada</i>	20.50€
FREIXENET RESERVA REAL	
<i>Macabeo, xarel·lo, parellada</i>	38.50€
LLOPART BRUT NATURE RESERVA	
<i>Macabeo, xarel·lo, parellada,</i> <i>chardonnay</i>	25.50€
PERE VENTURA BRUT NATURE TRESOR	
<i>Xarel·lo, macabeu i parellada</i>	23.50€
PERE VENTURA TRESOR ROSÉ BRUT	
<i>Trepat</i>	23.50€
RAVENTÓS I BLANC GRAN RVA DE LA FINCA	
<i>Xarel·lo, macabeu i parellada</i>	31.50€
RAVENTÓS I BLANC DE NIT	
<i>Macabeu, xarel·lo, parellada i</i> <i>monastrell</i>	27.80€

JUVE CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA	
<i>Macabeu, xarel·lo, parellada</i>	29.50€
PARXET BRUT NATURE	
<i>Pansa blanca, macabeu i parellada</i>	24.50€
AT ROCA BRUT ROSÉ RESERVA	
<i>Monastrell i macabeu</i>	25.50€
HUGUET BRUT NATURE	
<i>Parellada Macabeo i Pinot Noir</i>	25.50€

CHAMPAGNE

POMMERY BRUT ROYAL	
<i>Chardonnay, pinot noir,</i>	
<i>pinot meunier</i>	49.50€
POMMERY BRUT ROSÉ	
<i>Chardonnay, pinot noir i pinot</i>	
<i>meunier</i>	60.50€
TAITTINGER BRUT ROSÉ	
<i>Chardonnay, pinot noir</i>	60.50€
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	
<i>Chardonnay, pinot noir,</i>	
<i>pinot menier</i>	46.50€
TAITTINGER BRUT RESERVE	
<i>Chardonnay, Pinot Noir,</i>	
<i>Pinot Meunier</i>	60.50€