 

|  |  |
| --- | --- |
| *Vins Blancs del territori* |  |
| *Vi de la casa (Cellers Domenys)*  *Parellada/ Macabeu* | ***9 €*** |
| *Mula terca (Can Marlés)*  *Sauvignon blanc* | ***17 €*** |
| *Barbuts d’en Selma*  *Parellada montonèga* | ***14 €*** |
| *Vividors del vi (Apical)*  *Xarel·lo / Malvasia de sitges* | ***14€*** |
| *Josep Ventosa*  *Xarel·lo/ Macabeu* | ***17€*** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Vins Rosats del territori* |  |
| *Vi de la casa (Cellers Domenys)*  *Ull de llebre/ Cabernet* | ***9 €*** |
| *Pirona (Celler Sanromà)*  *Trepat* | ***14€*** |
| *Vinyes roses (Jané ventura)*  *Sumoll / Ull de llebre/ Garnatxa* | ***14€*** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Vins Negres del territori* |  |
| *Vi de la casa (Cellers Domenys)*  *Ull de llebre/ Cabernet* | ***9 €*** |
| *Endogen (Mas Perdut)*  *Samsó* | ***16 €*** |
| *125 (Celler Sanromà)*  *Ull de llebre* | ***15 €*** |
| *Primer negre (Celler Avgvstvs Forvm)*  *Merlot / Sirah* | ***16€*** |
| *Acústic (Acústic Celler Montsant)*  *Carinyena/ Garnatxa negra* | ***19€*** |
| *El mixó (Un sol cel)*  *Merlot* | ***16€*** |
| *Torrollosa (Can Marlès)*  *Ull de llebre* | ***18€*** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Caves del territori* |  |
| *D.o ( Jané ventura) Brut nature* | ***19 €*** |
| *Llopard (Caves Llopard) Brut nature* | ***19€*** |
| *El de la casa (Brut nature)* | ***13€*** |
| *Font xica (Can Marlès, Clàssic Penedès)* | ***20€*** |