

CELLER DEL CIRI

FORESTA MARSELAN 37,50
Del Massís del Garraf sense denominació però amb viticultura orgànica i 15 mesos en roure (51km) Vins de Foresta, L'Arboçar

MERLA 36,00
un negre d'Alella que destaca molt per la seva frescor, apertura i atreviment. Celler de les Aus, Alta Alella.

TERRA DE CUQUES 51,00
carinyena/garnatxa, TorRoja del Priorat de 55 a 75 anys. Vi el·laborat seguint les tradicions de Borgonya. (107 km) TerRoïr Al Límit, TorRoja del Priorat, D.O.Priorat

AMFITEATRE 24,00
Varietat sumoll i xarel·lo procedent de ceps de més de 80 ans i baix d'alcohol (6km) Can Morral del Molí, UlLlastrell

Rosats 22,50
LA ROSA
Rosat natural i vegà en el Montmell penedesenc del Pepe Raventós. (38km) Can Sumoi, Sant Sadurní d'Anoia. D.O. Penedès

DIDO*LA SOLUCIÓ ROSA* 32,00
Pàlit de tres garnatxes blanc, gris i negre. Carinyena, macabeu i syrah. Criança amb fusta no nova i damajoanes. Signat per la gran Sara Pérez.
DQ Montsant

Festa

ANCESTRAL MONTONEGA 20,00
monovarietal Parellada. Verema manual i biodinàmica. Espumós, equilibrat i fresc. Bombolla elegant i un final lleugerament salí. (38km) Can Sumoi, Sant Sadurní d'Anoia.

PRIMAVERA 25,00
Monovarietal garnatxa negra. una sola fermentació, fresc i jove. Molt carbònic, àgil i refrescant. Notes de fruita madura. (57km) Ferret Guasch, Font-Rubí

LLOPART ORIGINAL 1887 53,00
BRUT NATURE. Els raïms venen de tres vinyes velles de muntanya amb baixa producció. Si ets amant dels escumosos de llargues criances com el Marc Ribas, aquest ha de ser la teva tria! (37km) Caves Llopart, Sant Sadurní a Ordal. D.O.CorpinNat

LLOPART ROSÉ BRUT 27,00
amb un 60% de monastrell, un 20% de garnatxa i un 20% de Pinot Noir amb una boca potent i agradable. (37km) Caves Llopart, Sant Sadurní a Ordal. D.O.CorpinNat

LLOPART BRUT NATURE 27,00
Xarel·lo, Macabeu i Parellada. Criança mínima de 36 mesos | Bombolla fina i tocs torrats. (37km) Caves Llopart, Sant Sadurní a Ordal. D.O.CorpinNat

ESPUMA DE VENUS 45,00
Macabeu 100%. Vi blanc natural espumós el·laborat amb el mètode ancestral i envellit vuit mesos a 20m de profunditat en el Mar Mediterrani. (173km) Mar de vino, Rasquera

PER DESPRÉS

Vins dolços i rancis

MALVASIA DE SITGES 3,50
baluard slow food d'una de les varietats mediterrànies més extrovertides que es mantén gràcies al llegat Llopis.

CAPÇANES GARNATXA DOLÇA 3,50
gerds, mermelada de cireres, fruits secs i notes terciàries que amb xocolata són encara més orgàniques!

RAR BULLIT DE CAN MORRAL: 4,50
un vi dolç natural de macabeu de la parcel·la vinya d'en Xesc bullit a la llenya durant 8 hores, fermentació espontànea i criança amb bota de castanyer amb solera i 15%. Vallès Occidental.

Rar Sol i Serena: 4,50
Dolç | Vi de limitadíssima producció. Vallès Occidental.

RANCI CLOT D'ENCÍS 3,50
Amb 15.5% té un nas molt madur, amb notes a poma i a fruits secs fet per la cooperativa agrícola de Sant Josep en el municipi de Bot.
D.O. TerRa Alta

Licors

LA PENJADA RATAFIA: 3,50
de Santa Coloma de Farners a la Selva amb una graduació de 24% Santa Coloma de Farners.

MARÍ MAYANS HERBES 3,00
EIVISSENQUES: beguda espirituosa anisada amb extractes d'aromes de diverses plantes medicinals. Plantes aromàtiques locals de la illa d'Eivissa.

Combinats


Gin tonic 6,00
Gin ModernesSia

L'Índia 6,00
Ron Brugal Extraviejo + La Modernista

La burgesa 5,00
Cava + La Modernista

L'Obrer 5,00
Vi ranci d'Ullatrell + La Modernista

La Modernista 2,00

 Vins i caves per beure a copes. **3,50**