

origens

la llavor dels



9,70€

Torrada de formatges catalans

A la torrada de formatges hem intentat fer un recull representatiu dels formatges catalans. Hi ha dues varietats de vaca, dues de cabra i dues d'ovella amb diferents tipus de maduració i de diferents zones de Catalunya. Les grans propietats dels formatges i les seves qualitats nutricionals s'han guanyat un lloc dins la gastronomia mediterrània.

Toast of Catalan cheeses

The cheese toast consist of an assortment of Catalan cheeses. There are two cow varieties, two of goat and two of sheep with different types of ripening and from different areas of Catalonia. It is possible that the close proximity between the Pyrenees and France has influenced the diversity of cheeses in our lands.

Ros d'Eroles



És un formatge atrevit. Dels pocs de Catalunya de crosta rentada. Amb l'objectiu de seleccionar els

microorganismes de la crosta es frega periòdicament amb aigua i sal, d'aquest procés en resulta el color ataronjat i l'intens sabor. Formatgeria Mas d'Eroles (Adrall, Alt Urgell).

It is a rather daring cheese. Amongst the rare ones in Catalonia with washed crust. With the objective of selecting the microorganisms, the crust is rubbed periodically with salt and water, and from this process results the orange color and the intense flavor. Dairy But d'Eroles (Adrall, Alt Urgell).

Casa Mateu Tou



La llet, d'alta qualitat, prové d'un ramat d'ovelles del poble de Corrrucui. De crosta florida blanca

i pasta untuosa és de recent creació i sorprèn el seu equilibri de gust i textura tan ben aconseguits. Formatges de Surp (Surp, Pallars Sobirà).

The milk, of high-quality, comes from a flock of sheep of the town of Corrrucui. Of white flowery crust and soft spread, it is of recent creation and surprises due to its great balance between flavor and texture. Cheeses of Surp (Surp, Pallars Sobirà).

La Cleda Semi curat



De crosta grisa i llisa, pasta prem-sada, tancada, de color groc pàl·lid i sabor suau i net, La Cleda semi

curat respon a un clàssic formatge d'ovella elaborat acurada i correctament. Formatgeria La Cleda (Canovelles, Vallès Oriental).

Of smooth and gray crust, paste pressed, closed, of pale yellow color and clean and smooth flavor, the Cleda semi cured responds to a classical cheese of careful elaborate sheep and correctly. Dairy The Cleda (Canovelles, Vallès Oriental).

La nostra carta | Our menu

origens

9,70€

Torrada mixta

Una torrada que combina el millor de la torrada d'embotits amb el millor de la torrada de formatges. Una opció ideal per els més indecisos.

Mixed toast

A toast that combines the best of sausage toast with that of cheese toast. An ideal option for the most undecided.



Carrat Bauma



Exquisit i atractiu formatge elaborat amb llet de cabra d'un sol proveïdor. Emmotllat en quadrat i

amb un sabor intens i net, el Carrat ha estat premiat a diversos concursos. Formatges Bauma (Borreà, El Berguedà).

Exquisite and attractive cheese made with goat milk from only one supplier. Moulded in square, with a clean and intense flavor, the Carrat has been rewarded in different contests. Cheeses Bauma (Borreà, The Berguedà).

Blau de l'avi Ton



Catalunya no ha estat mai país de formatges blaus, però els germans Camps han creat aquest

blau de cabra únic. Fet amb llet crua amb crosta natural i pasta florida. En boca té una picantor elevada. Formatges Camps (Palau d'Anglesola, Pla d'Urgell).

Catalonia has never been known to be a country of blue cheeses, but the Camps brothers have created the only goat's blue cheese. Made with fresh milk with natural crust and moldy body. It has a pronounced stinging feeling in the mouth. Formatges Camps (Palau d'Anglesola, Pla d'Urgell).

Mas Garet madurat



Els formatges de Mas Garet s'elaboren amb llet del ramat de cabres murciano-granadines del

mateix mas. De pell florida grisa i pasta de color blanc, resulta un formatge làctic amb certa acidesa i post gust llarg i intens. Formatgeria Mas el Garet (Tona, Osona).

The cheeses of Mas Garet are made with milk from a flock of goats of Murcia-of Granada of this same farm. Of flowery greyish skin and white paste, a lactic cheese with some acidity and long and intense aftertaste. Dairy But the Garet (Tona, Osona).

La nostra carta | Our menu

origens
la llavor dels

9,70€



Torrada d'embotits catalans

Es divideixen en dues grans famílies: la dels embotits que es fan amb carn trinxada i amanida amb sal i pebre, i la d'aquells que s'elaboren a partir de peces de carn senceres salades i assecades. Dintre del grup dels embotits fets amb carn trinxada, podem distingir dos grans grups segons el procés de conservació: els embotits assecats o també dits curats i els embotits cuits.

Catalan cold meats toast

These are divided into two large families: stuffed ones, made with minced meat, garnished with salt and pepper, and that of those prepared from whole bits of meat you salted and dried. In the family of stuffed sausages made with minced meat, we can distinguish two large groups depending on the process of conservation: stuffed dried sausages also called cured and those stuffed and cooked.

Bull blanc



Segons la seva procedència també s'anomena bisbe blanc, bufa, botifarra blanca gruixuda, paltruc i done-

gal. Elaborat amb carn magra, cansalada, cotnes, carns de perol, ous, sal, pebre i, en alguns casos fruits secs o nous. S'emboteix en un budell gruixut o cec de porc i es cou a la caldera.

Depending on its origin, also called "bisbe blanc", "bufa", "white thick butifarra", "paltruc" and "donegal". Made with lean meat, fatty bacon, scrappings, meats of perol, eggs, salt, pepper and, in some cases, dry fruits or nuts. It is stuffed in a large intestine or pork incides and is cooked in the boiler.

Xolis



Llonganissa seca elaborada amb la millor carn del porc, trinxada, amanida i embotida en un budell

gruixut. El seu secret és l'assecat, de més de 30 dies, on adquireix l'olor i el gust peculiar. Era un dels presents que el pretendent obsequiava als pares de la núvia.

Dry sausage made with the best of the pork's meat, minced and seasoned and stuffed in a large intestine. Its secret is in the drying, of more than 30 days, where it acquires the smell and its peculiar flavor. It was one of the gifts that the groom presented the bride's parents.

Fuet



S'elabora amb carn trinxada i greix, poc o molt trinxat segons la casa, amanida amb sal i pebre, i embotit en tripa

de porc. El seu gust prové del procés de curació controlada i dels fongs que es formen a l'exterior de la tripa. També es coneix amb el nom d'espetic, secallona o llonganissa seca.

Made with carved and grease meat, very or slightly carved depending on the house, seasoned with salt and pepper, and stuffed in pork's intestine. Their flavor comes from the controlled curing process and of the mushrooms that form outside the intestine. It is also known by the name of "d'espetic", "secallona" or dry sausage.

Baiona



És una de les peces senceres salades i assecades. En algunes zones n'hi diuen així al cap de llob i en

altres a la punta del pernil, salades, amanides amb pebre negre i entaxonades en un budell gros. Després es sotmet a una curació que dura al voltant de 12 setmanes.

Is one of the entire pieces you salted and dried. In some zones they call thus to the head of back and in other to the tip of the ham, you salted, allñadas with black pepper and stuffed in a large intestine. Later it is submitted to a healing that hard near 12 weeks.

Pa de fetge



El pa de fetge és un pastís de carn propi de les comarques de muntanya i amb una certa relació amb els patés de

campanya francesos. En alguns llocs ho emboteixen, en altres ho posen en pots de vidre, però el més comú és presentar-lo en forma de pa. Bullit té un sabor suau i una textura melosa. Al forn adquireix un sabor intens.

The bread of liver is a cake made of meat from the mountain regions of mountain and related to the patés of the French countryside. In some areas they stuff it, in others they put it in glass jars, but it is more common to present it in the shape of bread. Boiled it has a smooth flavor and a sweet texture. In the oven it acquires an intense flavor.

Llonganissa de Vic



Embotit curat típic de la Plana de Vic. Gaudí d'Indicació Geogràfica Protegida. Fet amb carns magres de

porc seleccionades, sal i pebre. Gràcies a les condicions climàtiques de la zona, durant el procés de maduració i assecat va desenvolupant el seu aroma i la seva textura característiques.

Cured sausage, typical of the Plana of Vic. It enjoys Protected Geographical Indication. Made with selected lean pork meat, seasoned with salt and pepper. Thanks to the climatic conditions of the area, during the maturing and drying process it continues to develop its fragrance and its characteristic texture.

Bull negre



El bull es pot fer amb restes de botifarra negra amb afegit de carn, greix, farina, pa, matafaluga, can-

yella i sang, depèn la comarca. Es caracteritza pel seu color fosc al tall, amb petites taques blanques, la seva textura melosa i agradable i el seu sabor suau lleugerament picant.

The "bull" can be done with remainders of black butifarra with added meat, fat, flour, bread, aniseed, cinnamon and blood, depending on the region. It is characterized by its dark color when sliced, with small white spots, its pleasant and sweet texture and its slightly spicy smooth flavor.

Botifarra catalana



Elaborada amb les millors carns magres del porc amanides amb sal, espècies i tòfona, i deixades madu-

rar, per després embotir-les en tripa culana de porc i coure-les a la caldera. Hi ha qui diu que procedeix d'una llonganissa que no es va curar bé i la van coure en una caldera.

Made with the best pork lean metas, seasoned with salt, apices and truffle, and left to mature, and later stuffed in the porks intestine and cooked under pressure. There are those who say that it comes from a sausage that was not well cured and they cooked it under pressure

La Boella, vuit segles de tradició

The Boella, eight centuries of tradition



La Boella, edificada sobre bases preromàniques, és una propietat documentada des de fa més de vuit segles que tradicionalment ha mantingut el cultiu de l'oliva i la vinya. El clima mediterrani d'hiverns suaus i estius càlids és idoni pel desenvolupament de l'olivera. Les seves finques, amb un total de 250 ha, se situen en el Camp de Tarragona, junt al Mediterrani, on antigament la civilització romana ja explotava aquestes terres i on tradicionalment s'ha mantingut el

Oli la Boella Premium Oil the Boella Premium

Oli de perfil equilibrat i complex, afrutat d'oliva madur identifiable en nas i boca, amb gran diversitat d'aromes vegetals secundaris.
Sobretot poma i plàtan. Però també apareixen matisos d'altres fruits madures com ametlla, tomàquet, fonoll i escarxofa. Presenta notes retronsals a kiwi, pell de plàtan, poma verda. La sensació en boca és ametllada i lleugerament destaca la seva dolçor amb una astrinència final que no interfereix en el seu perfil.

Oil of complex and stable profile, bears fruit of identifiable mature olive in nose and mouth, with great diversity of secondary vegetable fragrances. Mostly apple and banana. But also shades of other fruits appear reminding us of almonds, tomato, artichoke. It presents afternotes of kiwi, banana skin and green apple. The sensation in mouth is macaroon and slightly emphasizes its sweetness with a final touch that does not interfere in its profile.

**Oli servit a les taules
Oil served at the tables**

conreu de l'oliverar. A les finques de "Molí de Boella" conreen tres varietats d'oliva amb diferències ben marcades: Arbequina, Arbosana i Koroneiki.

El Ministeri de Medi Ambient i Medi Rural i Marí (MARM) els ha concedit el guardó al "Millor Oli d'Oliva Verge Extra de la Campanya 2008-2009" a la categoria d'olis afuitats madurs.

The Boella, built on pre-romanesque bases, is a property documented for more than eight centuries that traditionally has maintained the cultivation of the olive and the vineyard. The Mediterranean climate of soft winters and hot summers is suitable for the development of the olive. Its farms, with a total of 250 hectares, are situated in the countryside of Tarragona, next to the Mediterranean, where the old Roman civilization already worked these lands and where traditionally the cultivation of the olive grove has been maintained. In the farms of "Molí la Boella" they cultivate three clearly different varieties of olive: "Arbequina", "Arbosana" and "Koroneiki".

The Department of Environment and Marine and Rural Middle (MARM) has granted the award of "Best Extra Virgin Olive Oil of the Campaign 2008-2009" in the mature category of mature fruity oils.



origens

4,96€



Coca de tomàquet i olives

Amb tomàquets cuits al forn, amb sal, pebre, sucre, orenga. La planta del tomàquet fou portada a Espanya per Hernán Cortés, des don s'estengué per tota Europa. Originària de Mèxic. Abans era considerada afrodisíaca i es relacionava amb els fruits tòxics, com la mandràgora i la belladona.

"Coca" with tomato and olives

With tomatoes stews to the oven, with salt, pepper, sugar, oregano. The plant of the tomato was imported in Spain by Hernán Cortez, since where extended for every Europe. Native of Mexico. Before was respected afrodisiaca and related to the toxic fruits, like the mandrake and the nightshade.

origens

4,96€



Coca d'escalivada amb romesco

Escalivar és cuore verdures damunt el caliu d'una brasa, al forn o directament sobre la flama. El romesco és una preparació típica del barri mariner del Serrallo de Tarragona, té moltes receptes: per d'amanir, sucar, cuinar..., amb diferents processos d'elaboració i la mateixa base.

"Coca" of "escalivada" with "romesco"

"Escalivar" is to cook vegetables over the heat of an ember, in the oven or directly on the flame. The "romesco" is a typical preparation of the marine neighborhood of Serrallo of Tarragona, it has plenty of recipes: seasoned, dipped and the, with different preparation methods and the same base.

origens

4,96€



Coca de ceba confitada amb anxoves de l'Escala

La ceba confitada es fa cuïta amb poc oli a foc molt suau, fins que adquireix tons marrons i textura de melmelada. Les anxoves són un dels salaons més valorats a Catalunya. No només s'elaboren a l'Escala, també a Cadaqués, a Roses o Palamós.

"Coca" of preserved onion with anchovies from the Escala

The preserved onion is cooked with little oil on a very low fire, until it has slightly brown tones and a texture of marmalade. The anchovies are one of the most valued saltings in Catalonia. They are not only made in the Escala, but also in Cadaqués, Roses or Palamós.

origens

4,96€



Coca de verduretes

Coca amb verduretes saltades a la paella amb una mica de sal i oli, hi ha ceba, pebrots, pastanaga, carbassó i albergínia. Depenen de la temporada poden variar les verdures d'aquesta coca.

"Coca" of little vegetables

"Coca" (a round shaped bread bun) with fried vegetables prepared in the frying-pan with salt and oil. The vegetables consist of onions, peppers, carrots, courgettes and aubergine. We can vary the vegetables depending on the season.

La nostra carta | Our menu

-15%
en plats per emportar
in dishes to take away

origens

4,96€



Coca enramada

Coca amb espinares, mongetes, ceba, pebrot vermell i un tros de llonganissa. És típica de les comarques del sud de Catalunya, Baix Penedès i Baix Ebre. Era un plat de festa que es preparava a les cases i es portava a cuore al forn del poble quan el forner havia acabat de cuore el pa.

Branched "coca" (round bread roll)

Spinach Coca, beans, onion, red pepper and a piece of sausage. Is typical of the southern regions of Catalonia, Baix Penedès and Baix Ebre. It was a dish for festivities that was prepared at home and was cooked in the towns' oven when the baker had finished cooking the bread.

origens

5,20€



Coca de donja amb formatge

El bull de donja és un embotit característic de la zona del Pirineu, l'Alt Urgell, però és originari d'Andorra. Està fet amb tall de paxxeta, cap de llom i de vegades també amb cotnes, després s'emboteix dins una tripa arrissada i es deixa assecar.

"Donja" "coca" with cheese

The "bull" of "donja" is a stuffed characteristic of the zone of the Pyrenees, Alt Urgell, but is native of Andorra. It is done of fatty bacon, head of back and at times also with bark, later is filled inside a curly intestine and is left to dry.

origens

5,20€



Coca d'ànec amb figues

Coca amb puntes de confit d'ànec, ceba confitada i figues en almívar. Els millors trossos de l'ànec per confitar són les cuixes, els alions i el pedrer. Per fer el confit es fregeixen amb sal, s'eixuguen i després es fa una cocción molt lenta, coberts de greix d'ànec.

"Coca" of duck with tips

Coke figs to sweeten of duck, onion sweetened and figs in syrup. The better pieces of the duck to sweeten are the thighs, the bracitos and the molleja. To do the sweeten itself frien with salt, they dry it later a very slow cooking is done, covered with grease of duck.

origens

4,96€



Coca d'almadroc i tupí amb figues

La salsa almadroc és una recepta medieval, del llibre de Sent Soví. Feta amb formatge ratllat, una mica d'all, o dur o oli d'oliva. El Tupí, de la zona dels Pirineus, s'elabora amb formatges d'ovella i vaca barrejats amb aiguardent, fermentats dins una tupina.

"Coca" of "almadroc" and Tupí with figs

The "almadroc" sauce is a medieval recipe, of the book of Sent Soví. Made with grated cheese, a little garlic, hard-boiled egg and olive oil. The Tupí, from the area of the Pyrenees, made with sheep and cow cheese mixed with alcohol, fermented inside a "tupina".

origens

4,98€



Amanida amb fruites de temporada, panxes i mel

A Lleida hi ha una gran producció de fruites i a la seva cuina sovint les fan servir per cuinar plats amb carn, amanides, per farcir-les... La campanya "5 al dia", cofinanciada per la Unió Europea té la finalitat d'afavorir el consum de fruites i hortalisses fresques entre els nens.

Salad with fruits of the season with raisins and honey

In Lleida there is a great production of fruits and in its cuisine they are often used to cook dishes with meat, salads, filled... The campaign "5 to the day", financed jointly by the European Union has the purpose to favor the consumption of fruits and fresh vegetables among children.

origens

5,84€



Amanida de seitons i peix blau

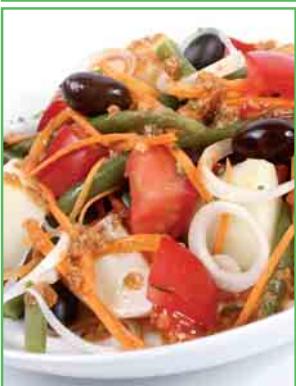
Barrejat d'enciams amb seitons en vinagre i vinagreta d'olives verdes. La maceració en vinagre és un mètode tradicional de conservació. Els peix blaus, sardines, seitons, sorells, verats... capturats als nostres litorals gaudeixen de marca Q (certificació de qualitat).

Salad of anchovies and blue fish

A mix of lettuce with anchovies in vinegar and a vinaigrette of green olives. The marinade in vinegar is a traditional method of conservation. The blue fish, sardines, anchovies, jureles, mackerel... captured in our seabards enjoy mark Q (certification of quality).

origens

4,98€



Amanida de refugi

Amanida d'estiu amb vegetals crus i cuinats. Amb base de patata, mongeta verda, all tendre i pastanaga. Les amanides fredes de patata són un bon recurs en temps de calor. La patata aporta hidratis de carboni, i la mongeta verda és molt rica en nutrients i conté molt poques calories.

Summer Salad

Summer salad with raw and cooked vegetables. With a base of potatoes, green bean, tender garlic and carrot. The cold potato salads are great during hot periods. The potato provides carbohydrates and the green beans is very rich in nutrients and contains very few calories.

origens

6,86€



Albergínia farcida

Les albergínies provenen de l'Índia, van ser introduïdes a l'època medieval a través dels àrabs. A Catalunya es farceixen amb un sofregit de ceba i tomàquet, la mateixa albergínia i també hi han receptes amb carn picada, peixos i altres verdures, com és el nostre cas.

Stuffed aubergine

The worthless they stem from the India, they were introduced in the medieval epoch through the Arabs. In Catalonia they are filled with a browned of onion and tomato, the same worthless one and also there are prescriptions with ground meat, fish and other vegetables, as in our case.

La nostra carta | Our menu

origens

6,86€



Ceba farcida

Aquest plat el trobem a Catalunya a la comarca de l'Anoia. Farcida de carn picada de porc i vedella, pances, pinyons, farina i llet. La ceba, originària d'Àsia, de consum molt antic, es va estendre per tota la mediterrània. Es conrea i es consumeix gairebé a tot el planeta.

Stuffed Onion

This dish we find it in Catalonia in the region of the Anoia. It fills of ground meat of hog and veal, you pass, pinions, flour and milk. The onion, native of Asia, of very old consumption, extended for all the mediterranean. It is cultivated and is consumed almost in all the planet.

origens

6,86€



Poma farcida de l'Empordà

Plat que barreja fruita i carn, dolç i salat. Típic de l'Alt Empordà i també del Maresme, on és present a diferents festes i concursos. La nostra recepta porta carn picada de porc i vedella, pell de llimona, sal, pebre, sucre, un toc de canyella, una mica d'ou i pols de carquinyoli.

Stuffed apple of l'Empordà

Dish that mixes fruit and meat, sweet and salty. Typical of the Alt Empordà and also of the Maresme, where been present in different festivals and contests. Our prescription carries ground meat of hog and veal, cinnamon, skin of lemon, salt, pepper, sugar, a sound of cinnamon, a little egg and dust of "carquiñoli".

origens

6,86€



Carbassó amb bacallà

Plat recuperat de la cuina més humil de la Conca de Barberà. El carbassó es cou amb all i julivert i després s'afegeix el bacallà esqueixat i un toc de nata. Se serveix amb una mica de formatge ratllat.

Courgette with Codfish

A dish recipe recovered from the most humble kitchen of Conca de Barberà cuisine. The courgette is cooked with garlic and parsley, and then the cod fish is added in small pieces together with some cream. It is served with grated cheese.

origens

5,84€



Fesolets saltats amb botifarra del perol i negra

Menjar fesols amb botifarra és tradició a tota Catalunya. Podem destacar els fesols de Santa Pau i els de l'ull Ros, varietat típica de l'Alt Empordà. La botifarra del perol la trobem a les comarques del Gironès, la Garrotxa, l'Empordà i La Selva.

Sautéed bean with butifarra of the "perol" and black

Eating beans with butifarra is a tradition in all of Catalonia. We can emphasize the beans of Santa Pau and those of "l' ull Ros", typical variety of the Alt Empordà. The butifarra of the perol is found in the regions of Gerona, the Garrotxa, the Empordà and the Forest.

origens

5,84€



Faves i pèsols amb alls tendres

Les faves anuncien la primavera, al igual que els pèsols. Tots dos són característics del Maresme. Aquest és un plat català. Es couen ofegades amb un sofregit de ceba, all, tendre i cansalada i més tard se'ls hi afegeix menta, anís, moscatell i la botifarra negra.

Beans and peas with tender garlic

The beans announce the spring, just like the peas. Both are characteristic of the Maresme. This is a Catalan dish. They are cooked with a fry up of browned onion, tender garlic and fatty bacon and later mint, anis, muscatel and the black butifarra are added.

origens

6,86€



Panadons d'espinacs

Són unes pastes típiques de les comarques de Lleida que han perdurat al llarg dels anys. S'elaboraven per Quaresma i Setmana Santa. Es fan amb massa de pa i es farceixen d'espinacs, pances i pinyons. També se'n fan de carbassa.

Spinach pie

Are some typical pastes of the regions of Lleida that have lasted along the years. They devised by Lent and Holy Week. They are done with mass of bread and they are filled of espinacas, you pass and pinions. Also they are done of pumpkin.

origens

6,86€



Canelons

El segle XIX, amb l'entrada dels restauradors italians, els canelons passen a formar part del receptari de la cuina tradicional catalana. A Catalunya els canelons són un plat de festa, es fan el dia de Sant Esteve. Antigament es feien amb les restes del pollastre rostit o la carn d'olla del dia de Nadal.

Cannelloni

The 19th century, with the entrance of the Italian restaurateurs, the cannelloni they become a part of the recipe book of the Catalan traditional kitchen. In Catalonia the cannelloni they are a dish of festival, they are done the day of San Esteve. Old they were done with the remainders of the roasted chicken or the "carn d' pot" of Christmas Day.

origens

5,84€



Macarrons de l'àvia

L'origen de la pasta és incert, es creu que prové d'Orient. A Catalunya ja es consumien al segle XIV. Els macarrons han pres part del receptari català popular, ja que tenen la peculiaritat de poder-se guisar a la cassola, i apareixen en forma d'escudella, guisats o gratinats al forn.

Macaroni of the grandmother

The origin of pasta is uncertain, it is believed that it comes from the East. In Catalonia it was already consumed in the 14th century. The macaroni have been part of the popular Catalan recipe books, since they have the peculiarity that they can be stew in the saucepan, and they appear in the shape of "escudella", baked or au gratin in the oven.

La nostra carta | Our menu

-15%
en plats per emportar
in dishes to take away

origens
la llavor dels

6,97€



Mandonguilles amb albergínies

Tipic de la Ribera d'Ebre. Els antic romans també feien mandonguilles i ens han deixat receptes. El sofregit es fa molt confit, quasi com una melmelada i després s'afegeixen les albergínies i les mandonguilles. El plat s'acaba amb una picada amb fruits secs i galetes o carquiñolis.

Meatballs with Aubergines

Typical of the Ribera d'Ebre. The ancient Romans also prepared meatballs and have left us recipes. The fry up is made very sweetened, almost as a marmalade and later the aubergines and meatballs are added. The dish is finished with choppend dry fruits and cracker or "carquiñolis".

origens
la llavor dels

6,97€



Ànec amb préssec

L'ànec és un animal molt valorat a la gastronomia catalana. Són típiques les receptes d'ànec a l'Empordà, al Delta de l'Ebre, al Penedès i a la Cerdanya, on s'anomena "tiró". Són diverses les fruites que s'adiuen a l'ànec: peres, pomes, prunes, cireres o préssecs. Una altra recepta de la cuina catalana amb fruites.

Duck with peach

The duck is a very valued animal in the Catalan gastronomy. Duck Recipes are typical in the Empordà, the Delta of the Ebre, the Penedès and the Cerdanya, where it is called "tiró". There are several fruits that combine with the duck: pears, apples, plums or peaches. Another recipe in of the Catalan kitchen with fruits.

origens
la llavor dels

6,97€



Lloc rostit amb avellanes

Plat de la cuina de festa de les comarques productores d'avellanes. Basada amb la recepta del lloc amb llet, al final se li afegeix una picada d'avellanes. L'avellana de Reus, de les comarques tarragonines, gaudí de DOP denominació d'origen protegida.

Roasted back with you countersink

Dish of the kitchen of festival of the regions production companies of countersink. It based on the prescription of the back with milk, in the end him is added a stung of you countersink. It countersinks it of Reus, of the regions of Tarragona enjoys DOP protected denomination of origin.

origens
la llavor dels

7,96€



Calamars farcits

També trobem calamars farcits en els receptaris de l'antiga Roma i als de l'època medieval. En aquest plat estan farcits de carn picada i de les aletes i potes, tot barrejat amb ou dur, all i julivert. Els calamars farcits són una de les receptes de mar i muntanya comunes a Catalunya, Balears i al País Valencià.

Stuffed Squids

We also find stuffed squids in the recipe books of the old one Rome and in those of the medieval epoch. In this dish they are backfill of ground meat and of the alitas and legs, all mixed with hard-boiled egg, garlic and parsley. The squids backfill are one of the prescriptions of sea and common mountain in Catalonia, Balearic islands and the Valencian Country.

origens
la llavor dels

7,40€



Suquet de peix

El suquet de peix a tota la Costa Brava era l'antic plat d'urgència dels pescadors, sovint l'elaboraven a bord utilitzant els peixos malmesos o més difícils de vendre. A les barques es coia el peix dins un suc, la cuina de restaurant ha evolucionat els suquets amb altres tècniques.

“Suquet” of fish

The “suquet” of fish in all the Costa Brava was the old dish of urgency of the fishermen, often they prepared it on board using the fish damaged or more difficult to sell. In the boats the fish was cooked inside a “suquet” (juice), the restaurant kitchen has evolved the “suquets” with other techniques.

origens
la llavor dels

7,40€



Popets amb ceba

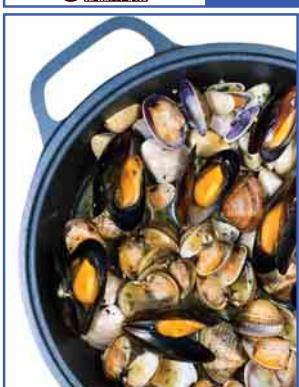
El popet és el pop blanc jove, fa entre 2 i 6 cm. La recepta més comuna és aquest guisat amb ceba, amb dues versions, la ceba molt desfeta amb textura de confitura o deixant-la més tendre, havent fet una mica de xux-xup.

Baby octopus with onion

The “pulpito” is the young white octopus, does between 2 and 6 cm. The most common prescription is this casserole with onion, with two versions, the onion very waste with texture of confitura or leaving it more tender, having done “xup-xup” previously.

origens
la llavor dels

10,80€



Petxinada

El bivalves són una classe de mol·luscs de dues valves que tenen un o dos músculs adductors per obrir i tancar la closca. Viuen enterrats als sorrals de la costa, i algunes espècies a les aigües mig dolces. Molt estimats al nostre litoral. Muscos, cloïsses, tellerines i escopinyes, nosaltres els cuinem amb all i julivert i un rajolí de vermut a la cassola.

Petxinada

The bivalves are a kind of mollusks of two valves that have one or two ductile muscles to open and to close their seashell. They live buried in the muddy sands of the coast, and some species in fresh water environments. Very appreciated in our coasts. This dish is called “Petxinada” (shells and seafoods). Mussels, clams and cockles, we cooked it in oil, garlic and parsley, with a dash of vermouth thrown in for good measure.

Només disponible
als nostres restaurants
d'Enric Granados i Gràcia
Only available in our restaurants in
Enric Granados and Gracia

Els nostres postres | Our desserts

orígens
la llavor dels

2,99€



Orelletes

En algunes zones també se'n diuen bunyols. Són crujents, primes i ensucrades. A la cuina de l'Al-Àndalus hi havia moltes pastes fregides i això perdura en moltes zones de Tarragona i Lleida.

"Orelletes"

In some areas they are referred to as "bunyols". They are crunchy, thin and sugared. One can find many of these fried pastries in the Al-Andalus cuisine which are still present in the areas of Tarragona and Lleida.

orígens
la llavor dels

3,96€



Sorbet de llimona i cava

Sorbet de llimona amb cava i xarrup de "Marc de cava" acompañat de cubanitos i marilyn. Els cubanitos són unes galetes enrotllades com les neules, però més dures i les marilyn són unes galetes plegades en forma de vano.

Sherbet of lemon and cava

Sherbet of lemon and cava and a shot glass of "Marc de cava", accompanied by Catalan biscuits, "cubanitos" and "marilyns". The "cubanitos" are rolled crunchy biscuits and "marilyns" are biscuits bent in the shape of a fan.

orígens
la llavor dels

3,96€



Tarta d'ametelles

Pastís d'ametelles fet amb sucre, ous, ametelles i oli d'oliva. L'ametlla és originària de l'oest asiàtic, des d'on s'estengué a les regions càlides de la mediterrània. A l'Edat Mitjana, va estar molt present a la cuina dels reis; per tal d'afavorir les digestions i així la seva indulgència.

Almond Tart

Almond cake made with sugar, eggs, almonds and olive oil. The almond is native of the Asian west, from where it extended to the hot regions of the Mediterranean. In the Middle Ages, it was very present in the kings' kitchen; with the objective of favoring the digestion and thus its indulgence.

orígens
la llavor dels

3,96€



Préssec amb moscatell

A tota Catalunya és típic menjar fruits remullades amb algun licor o vi, canyella i pells de cítrics. Un postre sabros i molt fresc.

Peach with "moscatell"

Typical across Catalonia fruits are steeped in liquor or wine with cinnamon and citrus skins. A very fresh and tasty dessert.

orígens
la llavor dels

4,96€



Pastís de dues xocolates

Pastís amb base de pasta brisa, amb una ganache de xocolata negra, xocolata blanca per sobre i cacau espolvorejat. La xocolata conté endorfines que són estimulants per al cervell que produeixen sensacions de plaer, i per això, alguns creuen que és un afrodisiac.

Two chocolate Cake

A cake of pastry base, with a ganache of dark chocolate, white chocolate over and cocoa dusted. The chocolate contains endorphins that are stimulants for the brain that produce sensations of pleasure and, therefore, some believe it is an aphrodisiac.

orígens
la llavor dels

3,96€



Codonyat amb formatge de cabra

El codonyat és la conserva feta amb codony i sucre que havia estat popular i un dels berenars de cada dia. El codony és una fruita poc adequada per menjar fresca, degut a la seva duresa, per això es feien conserves. El formatge de cabra és al vi negre.

Quince with goat's cheese

Quince pudding is made from preserve of quinces and sugar that had been popular and an afternoon snack every day. The quince is an inappropriate fruit to eat fresh, due to its hardness and therefore preserves were made from it. The cheese of goat is to the red wine.

orígens
la llavor dels

3,96€



Postres de músic o Nyoca

És un plaer picar fruits secs: ametelles, avellanes, pinyons acompanyats de panxes, figues i sobretot d'un vi dolç. La tradició diu que els músics que tocaven a les festes majors rebien un grapat de fruits secs per anar passant l'estona.

Musician desserts or "Nyoca"

It is a pleasure to nibble dried fruits: almonds, hazelnuts, kernel pines, raisins, figs and, overcoat, accompanied with sweet wine. The tradition says that the musicians that performed in feasts, received a bunch of dried fruits to spend their time.

orígens
la llavor dels

4,92€



Arròs amb llet

Postre típic, no només a la gastronomia catalana. Es fa amb llet, arròs, sucre, canyella i pells de taronja i llimona. L'arròs cou amb la llet, es deixa refredar i s'espolvoreja canyella per sobre a l'hora de menjar-lo.

Rice with milk

A typical dessert, not only in Catalan gastronomy. It is made with milk, sugar, cinnamon, orange and lemon skin. The rice is cooked with the milk, it is then left to cool and cinnamon is later sprinkled on top when it is to be eaten.

Els nostres postres | Our desserts

-15%
en plats per emportar
in dishes to take away

origens

4,92€



Crema Catalana

És una de les postres més característiques de la cuina catalana. És típic menjar-la pel dia de Sant Josep. Té el seu origen en un convent de monxes, que volien oferir al bisbe un flam que no va quedar gaire qualitat, així que el van coure amb midó, el van estirar en una cassola i van cremar amb sucre la part superior.

"Crema Catalana"

Catalan cream brûlée is one of the most characteristic desserts of the Catalan kitchen. It is typical to eat it in Catalonia the day of San José. It has its origin in a convent of nuns, that wanted to offer the bishop a custard that did not jelled very well, so they cooked it with starch, they poured it in a saucenpan and they burnt it with sugar on top.

origens

3,96€



Mató amb mel o sucre i nous

Molt popular al territori català, és el formatge artesanal més consumit a casa nostra. Elaborat amb llet de cabra com tradicionalment, encara que també se'n fan de vaca, de coagulació enzimàtica i pasta tova escorreguda. De color blanc i lletós i lluent i de textura gelatinosa i tova.

Goats "mató" with honey or sugar and walnuts

Very popular across Catalan territory, this dessert is the most consumed artisanal white cheese in Catalonia. Traditionally made with goats' milk, although it can also be made from cow' milk, of enzymatic coagulation and drained into a soft paste.

origens

4,92€



Poma amb mató

Vaset amb mousse de mató, taten de poma amb vainilla i crumble de sucre moscovat. La taten és un pastís de poma típic francès, que s'ha convertit en un clàssic de les postres, la història d'aquest pastís té el seu origen en un accident, el pastís havia d'anar al revés.

Apple with "mato"

A cup with "mató mousse", "taten" of apple with vanilla and crumble of moscovado sugar. The "taten" is a cake of a typical french apple, that has become a dessert classic, the story of this cake has its origin in an accident, the cake had to go upside down.

origens

4,92€



Maduixes amb iogurt

Sopeta de maduixes, esponjat de iogurt i maduixots macerats amb viuengre balsàmic, amb un toc de pebre. El maduixot del Maresme és reconegut a tota la Península i fins i tot s'exporten. Tenen un sabor molt dolç, amb punt d'acidesa, textura carnosa i un agradable aroma, sobretot acabades de collir.

Strawberries with yoghurt

Strawberry Soup, fluffed with yoghurt and strawberries marinated with balsamic vinegar, with a touch of pepper. The strawberry of the Maresme is recognized in all the Peninsula and are even exported. They have a very sweet flavor, with point of acidity, fleshy texture and a pleasant fragrance, specially when just picked.

origens

3,96€



Menjar blanc

Aquesta crema es pot fer amb midó d'ametlles, amb farina o meitat i meitat. Es fa des de Reus fins a Tortosa. És un plat que ja apareix en els receptaris medievals de tota Europa.

"Menjar blanc"

This cream dessert can be prepared with almond starch, wheat flour or with both using equal amounts from each. We can find it in Reus even Tortosa. It is a desert that appears in medieval recipes around Europe.

origens

3,96€



Flam de coco

Fet amb coco ratllat i llet de coco. Al llarg del segle XIX hi va haver una gran immigració d'espanyols i catalans a les Antilles. Alguns d'ells van fer fortuna i van tornar a la seva terra no només amb fortuna, també amb hàbits i costums. Així es van introduir l'ús d'algunes espècies, l'hàbit de fumar puros, el coco i la pinya, el rom i també les havaneres.

Coconut Flan

With grated coconut and coconut milk. During the XIX century, many Catalan emigrated to Cuba and Puerto Rico. Many of them made a fortunes and returned with habits and customs from these countries. Spices were introduced, as was coconut and pineapple rum, also cigars and "havaneres".

origens

4,92€



Llimona i avellana

Mousse de llimona amb interior de praliné d'avellana i un biscuit d'avellana. L'avellana de Reus gaudeix de D.O. i la seva producció es concentra a Tarragona a les comarques de l'Alt Camp, el Tarragonès, el Priorat, la Conca de Barberà i la Terra Alta.

Lemon and hazelnuts

Lemon mouse filled with hazelnut praline and a hazelnut biscuit. The hazelnut of Reus enjoys D.O. and its production is concentrated in Tarragona in regions of Alt Camp, Tarragonès, Priorat, Conca de Barberà and Terra Alta.

origens

4,92€



Xocolata blanca amb cítrics

Cremós de xocolata blanca amb daus de taronja, esponjós de llimona verda i galeta crujent d'ametlla.

White chocolate with citrus

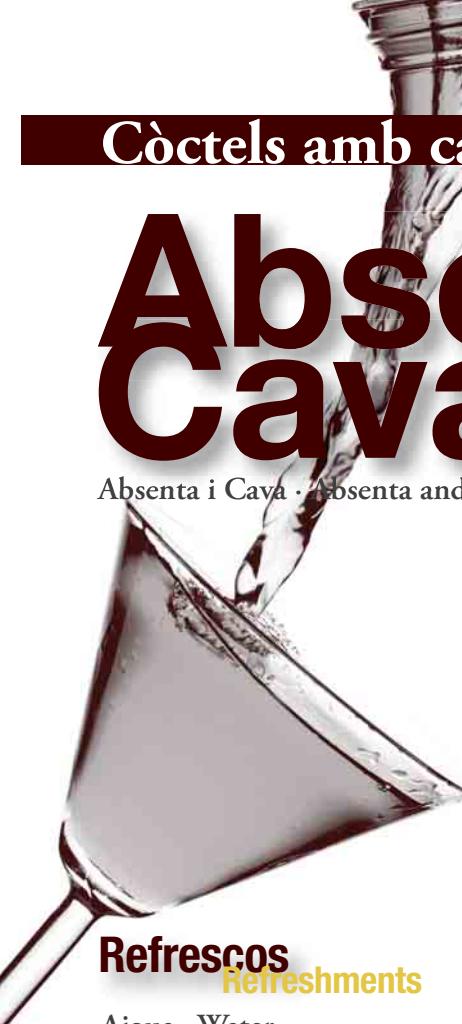
Creamy white chocolate with bits of orange, spongy of green lemon and crunchy almond cracker.

Absenta amb Cava

Absenta
with Cava

1 l = 19€
1/2 l = 12€
copa | glass = 4,20€

Absenta i Cava · Absenta and Cava



Refrescos Refreshments

Aigua · Water	1,90 €
Coca cola Coca cola light Fanta	2,20 €
Altres refrescs · Other refreshments	2,40 €

Cafès Coffees

Café amb llet · Coffee with milk	1,50 €
Café amb llet descafeïnat · Coffee with milk decaffeinated	1,50 €
Café sol · Coffee	1,30 €
Café descafeïnat · Decaffeinated coffee	1,30 €
Tallat · Short coffee with milk	1,40 €
Tallat descafeïnat · Short coffee with milk decaffeinated	1,40 €
Cigaló · Coffee with a dash of brandy or anís	2,00 €
Trifàsic · Trifasic coffee + milk + spirit	2,50 €
Infusió · Tea	1,50 €
Infusió saboritzada · Flavored tea	1,90 €

Licors Liquors

Xarrup català · Catalan shots	2,20 €
Xarrup whisky · Shot of whisky	3,00 €
Xarrup de Marc de cava · Shot of "Marc de cava"	2,90 €
Altres xarrups · Other shots	2,90 €
Copa vermouth · Glass of vermouth	2,90 €
Copa whisky · Glass of whisky	4,92 €
Copa altres licors · Glass of other liquors	4,28 €
Copa Mistela · Glass of "Mistela" (sweet wine)	3,21 €
Copa Moscatell · Glass of "Moscatell" (sweet wine)	3,21 €
Copa Ratafia · Glass of "Ratafia" (green walnut licour)	3,21 €
Combinat whisky · Cuba-libre of whisky	5,35 €
Altres combinats · Other cuba-libres	4,92 €
Pa, tomàquet i olives · Bread, tomatoe and olives	1,85 €

Selecció Damm • Damm Selection



Estrella Damm

Cervesa de sabor i caràcter universal ideal per prendre a qualsevol moment del dia. Cuidada elaboració i gran qualitat fruit de la selecció de les seves matèries primes. Destaca la seva cremosa escuma aromatitzada pel llúpol i el seu refrescant sabor. Es recomana consumir-la entre 5 ° i 7 ° C. Grau alcohol: 5,4 % volum.

(Només disponible a Enric Granados).

Beer with a universal flavor and carácter making it ideal to have at any time of the day. Carefully elaborated and of great quality due to the selection of its main ingredients. Its creamy aromatized foam by the hop and its refreshing flavor characterize this beer. Recommended for consumption between 5° and 7° C. Alcohol Content: 5.4% volume.

(Only available in Enric Granados restaurant).

2,20€



Free-Damm

Free Damm (abans Damm Bier) és pura cervesa d'origen. L'eliminació de l'alcohol és degut a un procés físic-natural d'extracció, es retira en l'última fase del procés de manera que partim de cervesa acabada. Free Damm queda així en estat pur. A més tansols conté 33 Kcal, de manera que és una novetat dins del segment de les cerveses sense alcohol. Grau alcohol: 0,0 %. Es recomana consumir-la entre 4 ° i 6 ° C.

Free Damm (before Damm Bier) is a pure origin beer. The elimination of alcohol is due to a physical-natural process of extraction, which is withdrawn at the last stage of the process. Free Damm remains thus in its Pure state. It also only has 33 Kcal, so it is a novelty in the non-alcoholic beers. Alcohol content: 0.0%. Recommended consumption between 4° and 6° C.

2,90€



Estrella Damm Inèdit

Estrella Damm Inedit és un maridatge únic de maltes de civada i blat, amb llúpol, coriandre, pell de taronja, regalèssia, llevat i aigua. Després d'omplir i taponar es produeix una segona fermentació en ampolla que li dóna complexitat al maridatge i que fa que pugui presentar sediments naturals. Es recomana mantenir-la en una glaçona durant el seu servei en copes de vi blanc.

Star Damm Inedit is an unique combination of Malts of barley and wheat, with hop, coriander, orange peel, licorice, yeast and water. After the filling and closing a second fermentation in bottle is produced that gives complexity to the combination and that allows it to have natural sediments. It is recommended to be kept in an ice-tray while serving in white wine glasses.

**4,85€
(500 ml)**

**7,20€
(750 ml)**



Voll-Damm

Cervesa Marzen bier inconfusible pel seu sabor, cos i color gràcies al seu contingut de doble Malta. Cervesa extra, la més genuïna i amb personalitat pròpia. Extracte sec primitiu: 17%. Grau alcohol: 7,2% volum. Es recomana consumir-la entre 6 ° i 8 ° C.

Beer Marzen bier unmistakable by its flavor body and color. Thanks to its content of double Malta. Extra Beer, the most genuine and with its own personality. Primitive dry extract: 17%. Alcohol content: 7.2%. Volume. Recommended for consumption between 6° and 8° C.

2,90€



AK Damm

Cervesa de pura malta de varietats de civada seleccionades i llúpols de l'Alsàcia, confereixen a aquesta cervesa el seu caràcter i personalitat seguint el seu mètode tradicional, segons recepta del fundador de Damm August Kuentzmann Damm. Una cervesa estil Alsacià, bressol del seu fundador. Grau alcohol: 4,8% volum. Es recomana consumir-la entre 5 ° i 7 ° C.

Beer of pure malt of varieties of selected barley and hops of the Alsace, giving this beer its character and personality following original methods, according to the recipe of our founder August Kuentzmann Damm. An Alsatian beer cradled by our founder. Alcohol content: 4.8% volume. Recommended consumption between 5° and 7° C.

2,90€



Custo

Ampolla d'edició especial dissenyada per Custo Barcelona. Cervesa de sabor i caràcter universal ideal per prendre a qualsevol moment del dia. Cuidada elaboració i gran qualitat fruit de la selecció de les seves matèries primes. Destaca la seva cremosa escuma aromatitzada pel llúpol i el seu refrescant sabor. Grau alcohol: 5,4 % volum. Es recomana consumir-la entre 5 ° i 7 ° C.

(Només disponible a Born i Vidrieria).

Beer with a universal flavor and carácter making it ideal to have at any time of the day. Carefully elaborated and of great quality due to the selection of its main ingredients. Its creamy aromatized foam by the hop and its refreshing flavor characterize this beer. Alcohol Content: 5.4% volume. Recommended for consumption between 5° and 7° C.

(Only available in Born and Vidrieria restaurants).

2,90€



Vins i caves especials | Specials wines and cavas



Fargas-Fargas 2006

Ull de llebre

D. O. Pla de Bages

Vi de color vermell viu amb ribets violetes, que presenta un aroma intens on es fonen les olors afrodisàtiques amb les especiades de la criança de 10 mesos en barriques de roure americà. En boca és fresc i viu, de textura sedosa, elegant i de final net.

Wine of intense red color with violet edges, that presents an intense fragrance where the fruity aromas melt with the spicy as a result of 10 months maturing in casks of American oak tree. In the mouth it is fresh and alive, of silky texture, elegant with a clean finish.

12,90€

Botiga · Shop

Fargas-Fargas

La finca de Cal Quico va ser fundada pel besavi de Quim Fargas fa més de 150 anys. Des d'aleshores, la família sempre s'ha dedicat a la vinya. Els anys vint del segle XX, els Fargas van participar en la fundació de la Cooperativa de Salelles, on van vendre el raïm fins a la dècada de 1980. Actualment disposen de 10 ha de vinya i tenen la filosofia de no vendre ni comprar raïm ni vi, i així elaboren unes 35.000 ampollas anuals.

The Cal Quico farm was founded by the great-grandfather of Quim Fargas over a hundred 150 years ago. Since then, the family has always been dedicated to the vineyard. The twenties of the 20th century, the Fargas participated in the foundation of the Cooperative of Salelles, where they sold the grape up to the decade of the 1980's. At present they have 10 ha of vineyard and they have the philosophy of neither selling nor buying grape nor wine, and thus they produce some 35,000 bottles a year.



XYZ 2007

Garnatxa Negra, Syrah, Merlot

D. O. Montsant

Després de fer les barreges amb les diferents proporcions escollides a consciència, es fa una petita criança de tres mesos en bótes de roure francès. Posterior criança en ampolla de mínim 4 mesos.

After making the mixtures with the different proportions chosen conscientiously, it goes through a short maturing period of three months in boots of French oak trees. Subsequently it matures in bottles for a minimum of 4 months.

14,90€

Botiga · Shop

AiBar 1895

AiBar 1895 SL és una empresa familiar fundada l'any 2005, que comença la seva activitat d'elaboració de vi i oli el 2006. El matrimoni Jaume Piñol i M^a Antonia Freixes són al capdavant d'aquest negoci i el nom de l'empresa té per a ells un significat molt especial: "AiBar" és dedicat a les seves filles Aitana i Bàrbara i el nombre 1895 als seus avantpassats que, aquell fatídic any i posteriors, van veure com la plaga de la filloxera arrasava les seves vinyes.

AiBar 1895 SL is a family owned Business founded in 2005, which started its production of wine and oil in 2006. The couple Jaume Piñol and M^a Antonia Freixes run the business on the name of the company has a very special meaning for them: "AiBar" is dedicated to their daughters Aitana and Barbara and the number 1895 to their ancestors whom, in that fatal year and those to come, saw the filoxera plague devastate their vineyards.



Vins i caves especials | Specials wines and cavas



Perlat Garnatxa

Garnatxa

D. O. Montsant

Intens color cirera i persistent capa. Elegant aroma de fruits vermellos molt concentrats, madur, amb fins matisos de roure i notes minerals. En boca és carnós, concentrat, golós i potent, amb un bon equilibri i una excel·lent expressió varietal.

Intense cherry colour and persistent layer. Elegant aroma to us of red fruits very concentrated, mature, with fine shades of oak and mineral notes. In mouth fleshy, it is concentrated and powerful, with a good balance and an excellent varietal expression.

16,10€

Botiga · Shop

Cellers Unió

Fa més de quaranta anys que Cellers Unió elabora i comercialitza vins i cava de diferents D.O. de Catalunya: Priorat (amb sòl pedregós), Terra Alta (amb terrenys calcaris), Montsant (amb sòl del granit primari), Tarragona (amb terrenys del miocè i calcaris al Camp de Tarragona i amb terrenys terciaris i més pedregosos a la Ribera d'Ebre) i Cava (amb un clima mediterrani).

For over forty years Cellers Unió produces and commercialises wines and cavas of different Catalan PDO: Priorat (with a stony ground), Terra Alta (with a calcaceous earth), Montsant (with ground originating in the primary granite), Tarragona (with lands of miocene and calcaceous in the Camp of Tarragona and with stonier and tertiary lands in the Ribera d'Ebre) and Cava (with a climate Mediterranean).



Mireia 2008

Gewürztraminer, Muscat, Sauvignon Blanc

D. O. Penedès

Brillant color groc pàlid, amb tons verdosos. Explosió de sensacions, intens, notes florals de gessamí i rosa. De paladar sedós, melós i amb cos.

Brilliant pale yellow colour. Intens and penetrating perfume, the primary aromas totally dominate and fill the bouquet. Young and fresh in the mouth, the very persistent primary aromas return through the back of the nose.

16,10€

Botiga · Shop

Pinord

Bodegues Pinord es remonta a més de cent cinquanta anys, quan a Sant Cugat Sesgarrigues, la família Tetas va començar a elaborar vins procedents de raim de cultiu propi. El 1942, Josep Maria Tetas va crear l'actual bodega, instal·lant-la a Vilafranca del Penedès i essent aquesta l'heretera dels mètodes tradicionals familiars.

The Pinord wine cellars go back over 150 years, when at Sant Cugat Sesgarrigues, the Tetas family began to produce wines from their own grown grapes. In 1942, Josep Maria Tetas created the actual wine cellar, locating it in Vilafranca del Penedès which inherited the traditional family methods.



Vins i caves especials | Specials wines and cavas



Atrium

Cabernet Sauvignon,
Ull de llebre

D. O. Penedès

Notes de confitures, fruits negres i pa torrat que formen un acord vibrant, escrivint així una màgica partitura. Perfecte en embotits, arrossos de verdures i paëlies, així com receptes de carns de caça, sense oblidar els formatges.

Notes of jams, black fruits and toasted bread that form a harmonious vibration, writing thus a magic score. Perfect with sausages, vegetable rices and paellas, as well as game meta recipes, without forgetting the cheeses.

16,70€

Botiga · Shop

Torres

La família Torres està lligada al vi des del segle XVII, quan els seus avantpassats es van assentjar al Penedès. Van passar els anys i Jaume Torres Vendrell va tornar a Cuba amb la idea d'elaborar i exportar els seus vins a Cuba, Argentina i Puerto Rico. Així, l'any 1870, la família formava la Societat Torres i Cia i construïa el seu celler. Actualment, Torres arriba a més de 130 països.

The Torres family is linked to wine since the 17th Century, when its ancestors settled in the Penedès. The years went and Jaume Torres Vendrell returned from Cuba with the idea of producing and exporting its wines to Cuba, Argentina and Puerto Rico. Thus, in 1870, the family formed the Torres Company and Cia and built its wine cellar. Currently, the Torres reach more than 130 countries.



Dèria 2007

Garnatxa, Carinyena, Syrah

D. O. Priorat

Color de cirera fosca, intens i constant. Aromes de fruita vermella en licor i matisos de terra fèrrica. Boca poderosa però educada. Equilibrat. Ideal per formatges amb caràcter, carns de suc i embotit de matança.

Cerise dark intense and constant. Aromas of red fruit liqueur and hints of earth iron. Boca powerful but polite. Balanced. Ideal for cheeses with character, meat juice of slaughter and sausage.

16,90€

Botiga · Shop

Entrevins

A la distribuidora Entrevins busquen vins que reflecteixin la terra d'on provenen. El "4 de Novembre", fet en col·laboració amb la bodega Altavins, ensenyà l'evolució de la Terra Alta cap a vins més dòctils i rodons. Els "Finca Mores" del Montsant reflecteixen tot el caràcter d'aquesta denominació emergent que en pocs anys ha arrelat als gustos del consumidor. Vins frescos, intensos i plens.

A distributor Entrevins seek wines that reflect the land where. "4 de Novembre" col-made with the winery Altavins shows the evolution of the Terra Alta wines to more ductile and round. "Finca Mores" wine of the Montsant reflect all the character of that name pop up in a few years is rooted in consumer tastes. Wine Fresh, intense and full.



Els nostres vins Our wines

Negre, Blanc, Rosat i Cava | Red, White, Rose and Cavas

Sinols criança

Garnatxa, Carinyena, Cabernet
D. O. Empordà

Color de cirera madura. Aromes de criança en bóta riques i complexes, concert harmoniós. Potent via retronal. Bon aliat de la carn treballada, els rostits, els guisats, els estofats, i bon amic dels formatges, curats i semicurats.

Ripe Cherry color. Fragrances of maturing in complex and rich cask, in a harmonious concert. Powerful behind the nose. Perfect ally of elaborate meat dishes, roasts, casseroles and stews, and good friend of cheeses, cured and semicured.

3,20€ 10,40€



Empordàlia

Fa més de 40 anys que Empordàlia elabora vins i olis de qualitat provinents de collites pròpies de la zona de l'Alt i Baix Empordà. Tant les vinyes com les oliveres estan conreades sota la influència de la tramuntana, aclimatades en aquesta castigada orografia de sòl rocallós i pissarós, transformat pel vent, la pluja, el sol i la sequera.

At Empordà they have been making quality wines and oils from our own yields in the Alt Empordà and Baix Empordà regions for over 40 years. The vineyards and the olive trees have always grown under the influence of the north wind known as the tramuntana, having become acclimatised to this punished landscape of rocky, slate-filled soil, transformed by wind, rain, sun and drought.

Botiga · Shop



Ennak

Garnatxa negre, Merlot, Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon
D. O. Terra Alta

Color roig cirera picota amb reflexes violàcids. Combinació de notes de fruita lleugerament madura amb notes de torrats. En boca té un gust ple, llarg i sabros.

Reddish color cherry pillory with violet reflections. Fruit notes combination slightly mature with notes of tostados. In mouth has a tasty, long, and full flavor.

3,20€ 12,30€



Ennak

La història d'Ennak comença, possiblement, amb els avis del propietari del celler, Jordi Miró: un d'ells elaborava el seu propi vi i l'altre era un dels més prestigiosos empeltadors del poble de Corbera de l'Ebre. Ennak gaudí de 5 hectàrees de vinya a Gandesa, amb les varietats de Garnatxa Negra, Ull de Llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon i fins a vuit varietats més per a I+D.

The history of Ennak begins, possibly, with the grandfathers of the owner of the wine cellar, Jordi Miró: one of them made his own wine and the other was one of the most prestigious "empeltadors" (person that joins the branches) of the town of Corbera del Ebro. Ennak has 5 hectares of vineyards in Gandesa, with the varieties of Black Garnacha, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon and up to eight varieties more for Research and Development.

Botiga · Shop



Els nostres vins | Our wines

Rogent

Cabernet Sauvignon, Merlot

D. O. Conca de Barberà

De color fosc i amb reflexes violacis. Al nas destaquen les aromes de baies negres madures (cassis, gerds) i un delicat toc vegetal que recorda a pebrot verd.

Of dark colour and with violet reflections. To the nose they emphasize the aromas of mature black berries (blackcurrent, raspberry) and a delicate vegetable touch that resembles green pepper.

3,50€ 12,50€



Cellers Roset

Vinyes situades al cor de la Conca de Barberà. Compta actualment amb 9 ha de vinya pròpia. La finca de Sant Feliu té plantades diferents varietats entre les quals es troben Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Monastrell, Muscat i Viognier. El sol és argilos i calcarí, situat a 400 metres sobre el nivell del mar, creant microclimes amb excel.lents qualitats.

Vineyards located in the heart of the Conca de Barberà. Nowadays it has 9 ha. of their vineyards. The Sant Feliu country field has different varieties planted, among which we can find Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Monastrell, Muscat and Viognier. The ground is clayey and calcareous, located 400 metres over sea level, creating microclimates with excellent qualities.

Botiga · Shop



Cab. Franc-Tempranillo

Cabernet Franc, Tempranillo

D. O. Pla de Bages

Color granat fosc, ben cobert. Aromes de baies madures (gerds, grosella) sobre un elegant fons de toffee i albercoc. En boca és fresc i suau amb un final llarg on s'entrelaça el seu caràcter fruitat amb clares notes minerals i del terren.

Dark maroon, well covered. Fragrances of mature berries (raspberry, currant) on an elegant base of toffee and apricot. In mouth it is fresh and smooth with a long end where its fruit-bearing character with clear mineral earthy notes are intertwined.

3,20€ 12,87€



Abadal

Envoltada de vinyes i barraques de vinya, trobem el cellers Masies d'Avinyó, una construcció del romànic civil del segle XI. Abadal va recuperar la varietat autòctona de la zona, el Picapoll, que dóna un vi blanc molt característic. El celler té obertes les portes d'un museu, on s'exposen antigues eines utilitzades a la verema i en el procés de producció del vi.

Wrapped in vineyards and cellars, we find the wine cellar Masies d'Avinyó, a XII century Romanesque construction. Abadal recovered the indigenous variety of the area, the Picapoll grape, producing a very characteristic white wine. In addition, the wine cellar opened a museum where one can find displayed old tools that are used in the harvest and in production of wine.

Botiga · Shop



Vinya Janine reserva

Cabernet Sauvignon, Merlot

D. O. Tarragona

Aromes intensos, fruites vermelles molt madures, prunes, final que recorda a espècies, amb un toc mineral. En boca és amable, untuós, amb cos, però sedós i amb volum. Elegant. Es palma la seva estructura i complexitat. Final de boca llarg i intens, embolcalla el paladar.

Intense fragrances, very mature red fruits, plums, end that reminds of spices, with a mineral touch. In mouth it is kind, smooth, with body, but silky and with volume. Elegant. Its structure is complexity can be almost touched. Long and intense end of mouth, wraps the palate.

3,50€ 13,87€



Vinya Janine

Vinya Janine és una empresa familiar de vins embotellats amb segell de "produït, elaborat i embotellat a la propietat", tot un símbol de garantia pel consumidor, ara que tant es parla de traçabilitat. I és que en primer lloc són viticultors, l'explotació agrària la configuren majoritàriament el conreu de la vinya. Són productors registrats en Producció Integrada, una garantia més per al consumidor.

Vinya Janine is a small family business of bottled fine wines with the stamp "produced, elaborated and bottled on the property", a symbol of guarantee for the consumer. They are primarily vine growers, that is to say, the main part of our business is dedicated to viniculture. They are producers registered in "Integrated Production", another guarantee for the consumer.

Botiga · Shop



Els nostres vins | Our wines

Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon

D. O. Catalunya

Aromes varietals característics del Cabernet que recorden a fruits del bosc i móres, més uns persistents aromes torrats del roure francès.

Fragrances characteristic of the Cabernet that remind us of fruits of the forest and berries, and persistent toasted fragrances from the French oak.

3,50€ 14,10€



Mas Macià

En una finca situada a la Conca de l'Anoia, Mas Macià va iniciar la seva elaboració del cava el 1933. Ara, amb un celler absolutament modernitzat, han unit tradició i última tecnologia i en els últims anys han obtingut diferents premis nacionals i internacionals.

In a farm situated in the Conca of Anoia, But Macià initiated its elaboration of cavas in 1933. Now, with a completely modernized wine cellar, they have joined tradition and last technology and in recent years they have obtained different national and international prizes.

Botiga · Shop



Roura Coupage 05

Merlot, Garnatxa, Cabernet Sauvignon

D. O. Alella

Brillant en superfície. Capa mitjana i tonalitat vermell rubí. Elegant aroma de criança, de bona intensitat, especial. Ideal amb xarcuteria a base de curats i embotits, carn, caça i formatges cremosos de criança mitja.

Bright on the surface. Upper-middle layer and red ruby tone. Elegant fragrance of maturity, of good intensity, spiced. Ideal with cold cured meats and sausages, meats, hunts and creamy cheeses of average breeding.

3,50€ 14,12€



Roura

A la Vall de Rials, pertanyent al municipi d'Alella, es troba situada Bodegues Roura, acollida a les Denominacions d'Origen Alella, Cava i Catalunya. Aquest celler elabora vins d'alta qualitat majoritàriament amb ceps nobles europeus, els quals han tingut una perfecta aclimatació a les condicions de la zona.

In Vall of Rials, belonging to the municipality of Alella, one can find the Roura Wine Cellars, under the PDO of Alella, Cava and Catalonia. It produces high-quality wines mainly with European noble stumps, which they have perfectly acclimated to the conditions of the region.

Botiga · Shop



Clot dels Oms

Merlot

D. O. Penedès

Vi negre de capa mitja, de color vermell robí amb reflexes ataronjats. De llàgrima fina i elegant. De nas intens i elegant destacant la harmonia entre els toc de fruits del bosc i els records de vainilla. Elegant en boca amb una entrada agradable deixant pas a tanins de qualitat.

Red wine of an average layer, ruby red with orange reflections. Of elegant and fine tears. Of elegant and intense aroma emphasizing the harmony between the touch of fruits of the forest and the memories to vanilla. Elegant in mouth with a pleasant entrance leading to tannins of quality.

3,50€ 16,10€



Ca n'Estella

A ca n'Estella no fan grans produccions i tampoc tenen un gran celler. No ho pretén. Però el que sí que tenen són les seves pròpies vinyes i els hi agrada cuidar-les i mimar-les dia a dia. Per això, la seva passió és fer vins especials i singulars.

In ca n' Estella they do not produce large volumes, neither do they have a great wine cellar. They do not pretend to either. But it does have its own vineyards and they like to take care of them and spoil them daily. That is why, their passion is to make singular and special wines.

Botiga · Shop



Els nostres vins | Our wines

Pascona Tradició

Garnatxa, Samsó, Cab. Sauv.
D. O. Montsant

Color vermell picota molt cobert, amb tons púrpures, brillants amb una capa alta. Aromes de gran intensitat. Ens recorda a la fruita negra molt madura, tons de figues, vainilles, torrats. Molt complexa.

Red intense, with brilliant, purple tones with a high layer. Fragrances of great intensity. It reminds us of very mature black fruits, very, tones of figs, vanillas, toasts. Very complex.

3,50€ 16,60€



Pascona

Pascona neix a la vall dels Fontanals, a la D.O. Montsant, lloc idílic per al cultiu de la vinya, proper a la població de Falset. Comprès d'una finca de 20 hectàrees, hi trobem diferents varietats de raïm. Fruit de la tradició vitivinícola i gràcies a una selecció acurada gra a gra de cada varietat i a les noves tecnologies enològiques, fan que Pascona sigui un vi especial i divers.

Pascona is born in the valley of the Fontanals, in the PDO of Montsant, an idyllic place for the cultivation of the vine, close to the population of Falset. Part of a 20 hectares farm, we find different varieties of grape. Fruit of the wine-growing tradition and thanks to a careful selection of seeds of each variety and to the new enological technologies, make of Pascona a diverse and special wine.

Botiga · Shop



La Romiguera

Ull de Llebre, Syrah
D. O. Costers del Segre

Color roig cirera de capa lleugera. Aroma fresc de fruita vermelha madura però sense excés de notes càlides, fons mineral, cacau fi, floral. En boca es carnós amb una acidesa molt equilibrada; golós amb uns tanins fins.

Cherry red in color, with a light layer. Fresh fragrance of mature red fruits but without an excess of warm notes, mineral base, floral, fine cocoa. In mouth is fleshy with a very stable acidity; sweet with some fine tannins.

3,50€ 16,85€



Analec

Analec (nom antic del poble) és un petit celler familiar de recent creació on l'any 2006 es va realitzar la 1^a elaboració. Disposen de vinyes pròpies on una petita proporció del raïm es destina als seus vins. El celler està situat en el poble de Nalec junt a la seva casa d'agroturisme (Urgell-Lleida) dins la Denominació d'Origen Costers del Segre i subzona Valls del Riucorb.

Analec (old name of the village) is a small family wine cellar of recent creation where in the year 2006 the first elaboration took place. They have their own vineyards where a small proportion of the grape is destined to its wines. The wine cellar is situated in the town of Nalec next to its house of rural tourism (Urgell-Lleida) inside the PDO of Costers del Segre and subzona Valls of Riucorb.

Botiga · Shop



Badaceli

Carinyena, Garnatxa,
Cabernet Sauvignon
D. O. Priorat

Color rubí intens amb tènues ribets violacis, ben cobert, de capa mitjana. El nas intenció, amb aromes balsàmics que van deixant pas a les fruites vermelles madures i als fruits silvestres. La boca estructurada, glicèrica i de bons tanins al seu pas.

Intense ruby color, with tenuous violet edges, well covered, of medium - high layer. The intense aroma, with balsamic fragrances leading to that mature red and wild fruits. In mouth it is structured, gliceric and of good tannins in its journey.

3,92€ 19,80€



Cal Grau

Cal Grau està situada a la finca La Solana de Cal Grau, d'unes 40 ha d'extensió i dins del territori emparat per la D.O. Priorat. Consta d'una vinya basada en les varietats tradicionals amb altres de tall més internacional. Just en un petit cim es troba el celler. Es un edifici integrat al medi i amb una capacitat d'elaboració delimitada a la de les vinyes pròpies.

Cal Grau is situated in the farm La Solana del Cal Grau, extending on some 40 hectares of land and inside the territory protected by the PDO of Priorat. A vineyard based on the traditional varieties with other of more international frame. Right on the top of a small hill one finds the wine cellar. It is a building integrated in the middle and whose capacity for elaboration is limited by that of the own vineyards.

Botiga · Shop



Els nostres vins | Our wines

Desig

Parellada, Macabeu, Xarel.lo,
Sauvignon Blanc

D. O. Penedès

Color palla brillant. S'aprecia de primer les notes fresques i fruiteres del Sauvignon Blanc per després trobar les restants varietats amb un final timidament sec.

Bright straw color. We first appreciate the fresh notes and fruit bowls of the Sauvignon Blanc to later find the rest of varieties with a shy dry end.

3,00€ 9,25€



Hosta

Des de 1874, any que es va començar l'elaboració dels primers vins blancs i negres a la zona de l'Alt Penedès (Barcelona) a caves Hosta, no han deixat de fer el que més els agrada: vins personals, equilibrats i seductors.

The elaboration of their red and White wines began in 1874 in the Alt Penedès regions (Barcelona) and since then Hosta have continued working with pleasure on the production of balanced, intimate and seductive wines.

Botiga · Shop



Mareny 2008

Sauvignon Blanc, Muscat

D. O. Empordà

Molt floral, amb una important presència d'aromes tropicals i de raïm. Trobem notes especiades i cítriques. Lleuger, té un pas en boca agradable, una acidesa refrescant i un postgust fresc i persistent.

Very floral, with an important presence of tropical fragrances and of grape. We find spiced and citrus notes. Light, has a pleasant taste in mouth, a refreshing acidity and a fresh and persistent aftertaste.

3,00€ 10,50€



Espelt

Espelt Viticultors és una jove bodega fundada a Vilajuïga (Girona) l'any 2000 que ha aconseguit, en aquestes poques anyades, tenir el control de la major plantació de vinya de la D.O. Empordà amb més de 250 hectàrees. Espelt va crear, junt amb l'INCAVI, el primer camp experimental a la D.O. Empordà que ha ajudat a la transformació de la vinya en aquesta zona.

Espelt Vinegrowers is a young wine cellar based on Vilajuïga (Girona) founded in the year 2000, that have obtained, in these few years, to control the largests vineyard plantation of the PDO of Empordà with more than 250 hectares. Espelt created, next to the INCAVI, the first experimental field in the PDO of Empordà that has helped the transformation of the vineyard in this zone.

Botiga · Shop



Clos Barenys Muscat

Moscatell

D. O. Tarragona

Color daurat pàlid amb reflexes daurats. Aroma potent de fruita, potent i molt fresc. Records de pètals de flors i de cítrics madurs (mandarines, taronges).

Yellow straw colour with golden reflexes. Fruity aroma of the variety, clean, powerful and very fresh. Memory of petals of flowers, of ripe citrus fruits (mandarins, oranges).

3,20€ 13,75€



J. M. Bach

No és casualitat que el símbol d'aquest celler sigui una àmfora. És el símbol de la tradició vinícola de Tarragona des de l'època dels fenicis, que la família Bach ha mantingut viva fins avui. A Clos Barenys renoven any rere any l'apassionant cicle del raïm des de la terra fins al vi.

It is no coincidence that the symbol of this wine cellar be an ámfora. It is the symbol of the wine-growing tradition of Tarragona since the time of the Phoenicians, that the family Bach has always maintained alive to todays date. In Clos Barenys they renew year after year the exciting cycle of the land to the wine.

Botiga · Shop



Els nostres vins | Our wines

Agaliu 08

Macabeu

D. O. Costers del Segre

Color palla pàlid, amb irisacions verdoses. Aromes fruitals d'intensitat mitja, nets i fins. Rercors de fruits secs (avellanes), fruiters i cafè. Lleugera presència de la fusta, ben integrada.

Pale straw color, with greenish iridescences. Fine, clean, and average fruity fragrances of medium intensity, clean and fine. Memories of red fruits (hazelnuts), fruit trees and coffee. Slight woody presence, well integrated.

3,20€



16,10€



L'Olivera

Petita cooperativa de treball nascuda el 1974 amb la vocació de conrear els cultius de la zona. L'any 1989 va decidir invertir en la construcció d'un celler per així elaborar el raïm procedent de les seves vinyes, amb la filosofia de crear uns elaborats propis de qualitat, controlats en totes les fases de la seva producció.

Small cooperative born from hard work in 1974 with the vocation to harvest the cultivations of the area. In 1989 they decided to invest in the construction of a wine cellar to enable them to process the grape from its vineyards. This with the philosophy of creating their own quality produce, controlled at all stages of its production.

Botiga · Shop



Rosat Mont Marçal

Merlot, Cabernet Sauvignon

D. O. Penedès

Es vinifica el raïm per separat i se li fa un prensat molt suau. Vi de color rosat grosella intens i fortament afrutat, fresc i persistent.

The grape is treated separately and pressed very softly. Wine of intense pink currant color, very fruity, persistent and fresh.

2,80€



8,12€



Mont Marçal

A 220 metres d'altitud per sobre el nivell del mar es troba la finca Mas Lluet de Mont Marçal. La seva masia, en el municipi de Castellví de la Marca, era propietat de les "Carmelites Descalces" de Vilafranca del Penedès, que tenien un oratori dedicat a la Puríssima. Reconstruïda completament a finals del segle XIX, la família Sancho va fundar Mont Marçal el 1975.

At 220 meters of altitude above the sea level, is found the property Mas Lluet of Mont Marçal. Their wine-cellars, in the municipality of Castellví de la Marca, was property of the "Carmelitas Descalzas" of Vilafranca del Penedès, that had an oratory dedicated to the Virgin. It was fully reconstructed towards the end of the 19th century, the family Sancho founded Mont Marçal in 1975.

Botiga · Shop



Bàrbara Forés Rosat

Garnatxa negra, Syrah, Carinyena

D. O. Terra Alta

Rosat que pel seu color i per les seves aromes recorda a les maduixes i a les cireres, amb un fons intens de mentolats i cert punt de mineralitat. En boca és ample i gustós. Tornem a trobar les sensacions aromàtiques.

Pink only by its color and by its fragrances which remind us of strawberries and cherries, with an intense mentholated base and a point of minerals. In mouth it is wide and pleasant. We find once again, aromatic sensations.

2,80€



11,12€



Bàrbara Forés

El Celler està situat al bell mig de Gandesa a la casa pairal construïda a les acaballes del segle XIX. Una superfície de 22 ha de vinya en conreu ecològic conformen les diferents finques, dues d'elles ligades als vins: la Coma d'En Pou i El Quintà. La vitalitat s'expressa amb clau de Garnatxa blanca per al Blanc i amb clau de color per al Rosat. I el més jove en la història del celler, El Templari.

The wine cellar is situated in the middle of Gandesa in the ancestral home built towards the ends of the 19th century. A surface area of 22 ha of vineyard of ecological cultivation form the different farms, two of them linked to the wines: La Coma d'En Pou and The Quintà. The vitality is expressed in Garnacha white for the White and in color for the Rose. And the youngest one in the history of the wine cellar, The Templari.

Botiga · Shop



Els nostres vins | Our wines

Vintage Brut Nature

Xarel.lo, Macabeu, Parellada

D. O. Cava

Color groc palla amb tons daurats i bombolla petita que fa una corona perfecte. Els seus aromes nets i afrutats tenen un to d'enveliment. Molt equilibrat en boca, amb tocs de dolçor i acidesa ben integrats, suau, lleuger però gustós.

Yellow straw with Golden tones and small Hubble, it makes a perfect crown. Its fruits, clean aromas have an ageing note. Very balanced in mouth, touches of sweetness and acidity well integrated, smooth, light but tasty.

3,00€ 12,10€



Loxarel

Més de quatre generacions i la finca de Can Mayol, situada a l'Alt Penedès, són la base per la producció dels seus vins. Els raïms són de les varietats autòctones del Penedès. Gràcies a la dedicació i perseverança dels homes i a la seva unió amb la terra, aconsegueixen un vi excel·lent, la base pel millor cava.

More than four generations and the farm of Can Mayol, situated in the Alt Penedès, are the base for the production of their wines. The grapes are of the autonomous varieties of the Penedès, although recently they have introduced new autonomous varieties of the Penedès. Thanks to the dedication and perseverance of the men and to its union with the land, they obtain an excellent wine, the base for the best cavas.

Botiga · Shop



Tendències Extra Brut

Macabeu, Xarel.lo, Parellada

D. O. Cava

És el cava d'entre hores". El seu caràcter greixós i la seva lleugera dolçor, fan que aquest cava sigui el comodí ideal per a qualsevol aperitiu. Pot acompañar tot tipus de menjars lleugers. També s'aconsella com cava de postres, quan aquests no són excessivament dolços.

Is "between meals" cava . Its greasy character and its slight sweetness, make this cava an ideal trump card for any aperitif. It can accompany all kinds of light meals. It is also recommended as a cava for desserts, when these are not too sweet.

3,00€ 13,87€



Giró Ribot

Les bodegues Giró Ribot, ubicades a la preuada comarca vitivinícola del Penedès, gaudeixen d'unes condicions climàtiques i orogràfiques excel·lents pel cultiu i l'elaboració dels seus vins i caves, distingits amb les D.O. Penedès i D.O. Cava. La família Giró Ribot, d'ancestral tradició productora de vins, caves i begudes espirituoses, ofereixen uns caldos elegants, de qualitats úniques.

The wine cellars Giro Ribot, located in the prized winegrowing region of the Penedès, enjoy some excellent orographical and climatic conditions for the cultivation and the elaboration of their wines and cavas, distinguished with the PDO of Penedès and PDO Cavas. The family Giró Ribot, of an ancestral wines producing tradition, cavas and spirited beverages, offers some elegant broths, of unique qualities.

Botiga · Shop



Primerísimo Brut

Macabeu, Xarel.lo, Parellada, Chardonnay

D. O. Cava

De tons daurats i brillants. Bombolla fina i persistent formant corona, aroma molt suau que denota el llarg període de criança. En boca resulta fresc, equilibrat i molt sec.

Of bright golden tones. Persistent and fine bubbles forming a crown, very smooth fragrance that denotes the long maturing period. In mouth turns out to be fresh, balanced and very dry.

3,50€ 19,37€



Caves Lavernoya

A la dècada de 1890 la família Raventós Poch, dedicada al cultiu de la vinya i a l'elaboració de vins del Penedès, va elaborar el seu primer cava pel procediment de "mètode tradicional". El 1966 el negoci familiar va passar a transformar-se en una companyia (caves Lavernoya) i, fins al dia d'avui, ha sabut combinar la tradició amb la més elevada tecnologia.

In the decade from 1890 the family Raventós Poch, was dedicated to the cultivation of the vine and to the elaboration of wines of the Penedès, produced its first cava through the "traditional method" process. In 1966 the family business transform into a company (caves Lavernoya) and, to today, has known to combine tradition with the highest technology.

Botiga · Shop



Els nostres vins | Our wines

Integral Brut Nature

Macabeu, Parellada,
Chardonnay

D. O. Cava

Color groc-palla amb pàlliids reflexes verdosos. Bombolla fina i constant. Gran riquesa d'aromes primàries, afrutades (poma, pràsssec, pinya), i molt conjuntades.

Straw yellow colour, with pale green brightness. Fine and constant bubbles. Full of primary, fruity (apple, peach and pineapple) and tightly-knit bouquet.

3,50€ 19,62€



Llopert Cava

Segons acredita un document redactat en llatí i datat l'any 1385, un antecesor de la família Llopert, Bernardus Leopardi, rep la concessió d'unes vinyes situades en l'actual heretat can Llopert de Subirats. La secular dedicació al conreu de les viyues i a l'obtenció i criança de vins culmina, amb l'elaboració, el 1887, de les primeres ampolles de Cava Llopert, als antics cellers de la masia.

As accredited in a document edited in latin and dating to 1385, an ancestor of the Llopert family, Bernardus Leopardi, receives the concession of some vineyards situated in the current one inherited Llopert of Subirats. The secular dedication to the cultivation of the vineyards and to obtaining and breeding of wines culminates, with the elaboration, in 1887, of the first bottles of Cava Llopert, to the old wine cellars of the farm.

Botiga · Shop



Duran Gran Reserva

Xarel.lo, Macabeu, Chardonnay

D. O. Cava

Color groc pàlliid, amb bombolla fina i de desprendiment lent. En nas és fresc, destaquen les aromes a fruita confitada, notes de cítrics, pell de taronja, amb lleugeres notes de pastisseria. En boca és equilibrat i suau, amb un post gust cremós i llarg.

Of pale yellow color, with fine bubbles and of slow detachment. Fresh aromas, emphasize the fragrances of crystallised, sweetened fruits, notes of citrus, orange peel, with light notes of bakery. In mouth it is stable and smooth, with a creamy and long aftertaste.

3,50€ 19,97€



Duran

Duran elabora exclusivament caves Gran Reserva. Ramon Canals, propietari i enòleg, tercera generació d'una família dedicada a l'elaboració de vins i cavas, afirma que Duran és un concepte de cava que fusiona les varietats tradicionals amb les noves aportacions, creant cupatges moderns que donen lloc a uns cavas amb un carbònic molt ben integrat, acidesa equilibrada i marcats per la seva personalitat.

Duran produces exclusive Great Reserve Cavas Ramón Canals, owner and enologist, third generation of a family dedicated to the elaboration of wines and cavas, affirms that Duran is a concept of cavas that fuses the traditional varieties with the new contributions, creating modern combinations that give rise to cavas with a very well integrated carbonic, stable acidity and marked by their personality.

Botiga · Shop



Mestres Brut Nature 05

Macabeu, Xarel.lo, Parellada

D. O. Cava

Cava amb segona fermentació en tap de suro i sense addició de licor d'expedició. Color groc palla amb reflexes verdosos. Carbònic molt ben integrat. Aromes cremosos combinats amb delicades notes florals, de fruita blanca i cítrics. Complex, saborós i fresc en boca.

Cava with second fermentation in cork top and without liquor addition. Straw yellow color with greenish reflections. Carbonic very well integrated. Creamy fragrances combined with delicate floral notes, of citrus and white fruit. Complex, tasty and fresh in mouth.

3,80€ 21,00€



Mestres

Celler emblemàtic al bell mig de la capital del cava. Orígens datats de 1312 i des de 1928 elaboradors de cava. Continuen fidel a seu personal segell: elaboració dels cavas només a partir de les varietats autòctones, conreu de viñes velles i fermentació de most en barrica de castanyer i roure. Des de 2007 elaboren també una línia jove de vins tranquil·ls de tall més actual.

Symbolic wine Cellar in the middle of the capital of cavas. Its origins date back to 1312 and since 1928 producers of cavas. They continue to be faithful to their personal seal: the production of cavas from the indigenous varieties, cultivation of old vineyards and fermentation of grape juice in cask of brown and oak tree. Since 2007 they also produce a young line of soft wines of up-to-date cut seeking the intensity and the expression of the fruit.

Botiga · Shop

