

## Vermouths, a Taste of Tradition

### **PRIORAT**

PRIORAT B&D LAB Dos Deus - Traditional recipe, aged for 5 years in Sherry cask – 4 €

PRIORAT B&D LAB DOS Deus Caliente Mediterráneo - Smooth and citrusy, perfect warm as mulled wine style – 4 €

LES COUSINS Donzell - From rosé wine with no alcohol nor sweets added – 4 €

CLOS FIGUERAS Forget Me Not - Vermut seco, complejo y final amargo – 5 €

### **MONTSANT**

RONADELLES El Raval de Barcelona Blanc: Fresh, floral and fruity, very soft – 4 €

RONADELLES El Raval de Barcelona Negre: Sweet and warm, good acidity-bitter balance – 4 €

### **TARRAGONA**

PADRÓ & CO Myrrha Blanco: Traditional white, sweet, fresh and citrusy – 4 €

PADRÓ & CO Myrrha Rojo: Warm entrance with fresh finish – 4 €

PADRÓ & CO Myrrha Reserva: Aged in Sherry cask to more complexity – 4 €

PADRÓ & CO Blanco Reserva: Expressive aromas with Mediterranean essence – 4 €

PADRÓ & CO Dorado Amargo Suave: Soft bitterness with no caramel addition – 4 €

PADRÓ & CO Reserva Especial: Solera wine sweetened with sweet vin de liquor – 4 €

PADRÓ & CO Rojo Clásico: Traditional vermouth from XIX century – 4 €

PADRÓ & CO Rojo Amargo: More intensity, with a double infusion – 5 €

FOT-LI Rojo: Sweet, warm, balanced, prevalence of thyme – 4 €

FOT-LI Formula Antica: Traditional, aged through criaderas and soleras – 5 €

MIRÓ Gran Reserva: Made from Muscat grapes and a long ageing – 5 €

### **PENEDÈS**

EL BANDARRA Rosé: Light and fresh, lollypop aromas – 4 €

EL BANDARRA Rojo: Smooth aperitivo with good, sweet-bitter balance – 4 €

MASCARÓ Siset: Made with the grandfather Siset's traditional recipe – 4 €

### **CONCA DE BARBERÀ**

BELLOD Vermut de Luna Reserva: Maceration in anfora for 7 moons – 4 €

## **TERRA ALTA**

LA MADRE Rosé: Intens and mouthful, with strawberry taste – 4 €

LA MADRE Premium: Red vermouth, exuberant and complex – 5 €

## **COSTERS DEL SEGRE**

CASTELL DEL REMEI Clàssic: A classic aromatized wine from a historic recipe – 4 €

SEDA LIQUIDA Berumotto Blanco: Made based on Sake and herbs from the Pyrenees – 6 €

SEDA LIQUIDA Berumotto Negro: Made based on Sake and herbs from the Pyrenees – 6 €

## **EMPORDÀ**

MARTIN FAIXÓ Perafita vermouth: Aged for 14 months with herbs from Cap de Creus – 5 €

OLLER DEL MAS Vermut: Picapoll aged in barrels before maceration – 6 €

## **Beers**

Estrella Damm – 5 €

Free Damm – 5 €

Damm Inèdit (0,33 cl) – 6 €

Damm Inèdit (0,75 cl) – 11€

Voll Damm – 7 €

Coronita – 7 €

Peroni – 8 €

BdeBeer – 9 €

BdeGust – 10 €

BdeBestial – 10 €

L'altreBida – 11€

## Vermuts, el Sabor de la Tradición

### CATALANS

PRIORAT B&D LAB Dos Deus - Receta tradicional, criado 5 años en bota de Jerez – 4€

PRIORAT B&D LAB DOS Deus Caliente Mediterráneo - Suave y cítrico, ideal caliente estilo mulled wine – 4 €

LES COUSINS Donzell - Base de vino rosado sin alcohol ni dulces añadidos – 4 €

CLOS FIGUERAS Forget Me Not - Vermut seco, complejo y final amargo – 5 €

### MONTSANT

RONADELLES El Raval de Barcelona Blanc: Fresco, floral y afrutado, muy suave – 4 €

RONADELLES El Raval de Barcelona Negre: Dulce y cálido, con buen balance acidez-amargo – 4 €

### TARRAGONA

PADRÓ & CO Myrrha Blanco: Blanco tradicional, dulce, fresco y cítrico – 4 €

PADRÓ & CO Myrrha Rojo: Entrada cálida y frescor al final – 4 €

PADRÓ & CO Myrrha Reserva: Envejecido en bota de Jerez para ganar complejidad – 4 €

PADRÓ & CO Blanco Reserva: Expresivo en aromas con esencia Mediterránea – 4 €

PADRÓ & CO Dorado Amargo Suave: Amargo suave sin adición de caramelo – 4 €

PADRÓ & CO Reserva Especial: Vino de solera endulzado con vino de licor dulce – 4 €

PADRÓ & CO Rojo Clásico: Vermut tradicional del siglo XIX – 4 €

PADRÓ & CO Rojo Amargo: Más intenso, con una doble infusión – 5 €

FOT-LI Rojo: Dulce, cálido, equilibrado, con prevalencia del tomillo – 4 €

FOT-LI Formula Antica: Tradicional, envejecido por criaderas y soleras – 5 €

MIRÓ Gran Reserva: Elaborado con Moscatel y una larga crianza – 5 €

### PENEDÈS

EL BANDARRA Rosé: Fresco y ligero, con aromas de piruleta – 4 €

EL BANDARRA Rojo: Suave aperitivo con buen balance dulce-amargo – 4 €

MASCARÓ Siset: Elaborado con la receta del abuelo Siset – 4 €

### CONCA DE BARBERÀ

BELLOD Vermut de Luna Reserva: Maceración en ánforas de barro durante 7 lunas – 4 €

## **TERRA ALTA**

LA MADRE Rosé: Intenso y envolvente, con gusto a fresa – 4 €

LA MADRE Premium: Vermut rojo, exuberante y complejo – 5 €

## **COSTERS DEL SEGRE**

CASTELL DEL REMEI Clàssic: Un vino clásico aromatizado de una receta histórica – 4 €

SEDA LIQUIDA Berumotto Blanco: Elaborado a base de Sake y hierbas de los Pirineos – 6 €

SEDA LIQUIDA Berumotto Negro: Elaborado a base de Sake y hierbas de los Pirineos – 6 €

## **EMPORDÀ**

MARTIN FAIXÓ Perafita vermouth: Envejecido 14 meses con hierbas del Cap de Creus – 5 €

OLLER DEL MAS Vermut: Picapoll envejecido en barrica antes de la maceración – 6 €

## **Cervezas**

Estrella Damm – 5 €

Free Damm – 5 €

Damm Inèdit (0,33 cl) – 6 €

Damm Inèdit (0,75 cl) – 11€

Voll Damm – 7 €

Coronita – 7 €

Peroni – 8 €

BdeBeer – 9 €

BdeGust – 10 €

BdeBestial – 10 €

L'altreBida – 11€

## Vermuts, el Gust de la Tradició

### **PRIORAT**

PRIORAT B&D LAB Dos Deus - Recepta tradicional, envellit 5 anys en bota de Xerès – 4€

PRIORAT B&D LAB DOS Deus Caliente Mediterráneo - Suau i cítric, ideal calent estil mulled wine – 4 €

LES COUSINS Donzell - Base de vi rosat sense alcohol ni dolços afegits – 4 €

CLOS FIGUERAS Forget Me Not - Vermut sec, complexe i final amarg – 5 €

### **MONTSANT**

RONADELLES El Raval de Barcelona Blanc: Fresc, floral i afruitat, molt suau – 4 €

RONADELLES El Raval de Barcelona Negre: Dolç i càlid, amb bon equilibri acidesa – amargor – 4 €

### **TARRAGONA**

PADRÓ & CO Myrrha Blanco: Blanc tradicional, dolç, fresc i cítric – 4 €

PADRÓ & CO Myrrha Rojo: Entrada càlida i frescor al final – 4 €

PADRÓ & CO Myrrha Reserva: Envellit en bota de Xerès per guanyar complexitat – 4 €

PADRÓ & CO Blanco Reserva: Expressiu en aromes amb essència Mediterrania – 4 €

PADRÓ & CO Dorado Amargo Suave: Amarg suau sense addició de caramel – 4 €

PADRÓ & CO Reserva Especial: Vi de solera endolçat amb vi de licor dolç – 4 €

PADRÓ & CO Rojo Clásico: Vermut tradicional del segle XIX – 4 €

PADRÓ & CO Rojo Amargo: Més intens, amb una doble infusió – 5 €

FOT-LI Rojo: Dolç, càlid, equilibrat, amb prevalència de la farigola – 4 €

FOT-LI Formula Antica: Tradicional, envellit per criaderes i soleras – 5 €

MIRÓ Gran Reserva: El·laborat amb Moscatell i una llarga criança – 5 €

### **PENEDÈS**

EL BANDARRA Rosé: Fresc i lleuger, amb aromes de piruleta – 4 €

EL BANDARRA Rojo: Suau aperitiu amb un bon equilibri dolç - amarg – 4 €

MASCARÓ Siset: El·laborat amb la recepta de l'avi Siset – 4 €

### **CONCA DE BARBERÀ**

BELLOD Vermut de Luna Reserva: Maceració en ànfores de fang durant 7 llunes – 4 €

## **TERRA ALTA**

LA MADRE Rosé: Intens i envoltant, amb gust de maduixa – 4 €

LA MADRE Premium: Vermut vermell, exuberant i complexe – 5 €

## **COSTERS DEL SEGRE**

CASTELL DEL REMEI Clàssic: Un vi clàssic aromatitzat d'una recepta històrica – 4 €

SEDA LIQUIDA Berumotto Blanco: El·laborat a base de Sake i herbes dels Pirineus – 6 €

SEDA LIQUIDA Berumotto Negro: El·laborat a base de Sake i herbes dels Pirineus – 6 €

## **EMPORDÀ**

MARTIN FAIXÓ Perafita vermouth: Envellit 14 mesos amb herbes del Cap de Creus – 5 €

OLLER DEL MAS Vermut: Picapoll envellit en barrica abans de la maceració – 6 €

## **Cerveeses**

Estrella Damm – 5 €

Free Damm – 5 €

Damm Inèdit (0,33 cl) – 6 €

Damm Inèdit (0,75 cl) – 11€

Voll Damm – 7 €

Coronita – 7 €

Peroni – 8 €

BdeBeer – 9 €

BdeGust – 10 €

BdeBestial – 10 €

L'altreBida – 11€