

# CASTELL D'EMPORDA

HOTEL RESTAURANT



**D.O. CAVA-SPARKLING WINE** **Botella**

**DRAC Joan Raventós Rosell** Brut 17,00€  
Macabeu, Chardonnay, Parellada

**A.T. Roca Esparter** Brut Nature Reserva barrica 36,00€  
Macabeo

**Llopart Microcosmos** Brut nature Rosat 37,00€  
Pinot noir

**Mirgin Opus Evolutium** Brut nature 41,00€  
Chardonnay, Pinot noir

**A.O.C. CHAMPAGNE** **Botella**

**P. Goerg** Brut Rosé 59,00€  
Chardonnay, Pinot Noir

**Veuve Clicquot** 68,00€  
Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

**Bollinger** Special Cuvée 72,00€  
Chardonnay, Pinot Noir, Meunier



<b>ROSADOS</b>	<b>Botella</b>
<b>Maragda rosa</b> Garnatxa D.O. empordà	<b>15,00€</b>
<b>Vinya Del Metge</b> Garnatxa D.O. Empordà	<b>16,00€</b>
<b>Mas Geli</b> Tempranillo D.O. Empordà	<b>16,00€</b>
<b>La Rosa</b> Carinyena D.O. Rioja	<b>17,00€</b>
<b>La Vie en Rose</b> Merlot D.O. Provence	<b>24,00€</b>



<b>VINO BLANCO/WHITE WINE</b>	<b>Botella</b>
<b>Sàtirs</b> Macabeu D.O. Empordà	<b>15,00€</b>
<b>Auria</b> Muscat D.O. Penedès	<b>18,00€</b>
<b>Tayaimgut</b> Sauvignon blanc D.O. Penedès	<b>20,00€</b>
<b>Clot Dels Oms</b> Chardonnay D.O. Penedès	<b>21,00€</b>
<b>Parvus</b> Chardonnay D.O. Alella	<b>22,00€</b>
<b>Anier</b> Verdejo D.O. Rueda	<b>23,00€</b>
<b>Fillaboa</b> Albariño D.O. Rias Baixas	<b>26,00€</b>
<b>José Pariente</b> Verdejo barrica D.O. Rueda	<b>30,00€</b>
<b>Godelia</b> Godello D.O. Bierzo	<b>32,00€</b>
<b>Carisma</b> Gewurztraminer, Riesling D.O. Catalunya	<b>32,00€</b>



<b>Vinyes Dels Aspres</b> Garnacha Barrica D.O. Empordà	<b>33,00€</b>
<b>Dehesa Del Carrizal</b> Chardonnay Barrica D.O. Dehesa Del Carrizal	<b>33,00€</b>
<b>Lanius</b> Chardonnay, Pansa blanca, viogner D.O. Alella	<b>34,00€</b>
<b>Placet Valltomelloso</b> Viura D.O. Rioja	<b>35,00€</b>
<b>Ull De Serp</b> Macabeo barrica D.O. Empordà	<b>35,00€</b>
<b>Trevejos</b> Listan blanco, malvasia D.O. Tenerife	<b>37,00€</b>
<b>Font De La Figuera</b> Viogner, Garnacha D.O. Priorat	<b>38,00€</b>
<b>Frey Sohler</b> Pinot gris A.O.C. Alsace	<b>41,00€</b>
<b>Solutré Pouilly Fuisse</b> Chardonnay Grand Cru Bourgogne	<b>41,00€</b>
<b>L'Homme Mort</b> Chablis 1er.Cru Côtes de provence	<b>45,00€</b>



<b>VINO TINTO/RED WINE</b>	<b>Botella</b>
<b>Oriol dels aspres</b> Garnatxa D.O.empordà	<b>15,00€</b>
<b>Cims</b> Garnacha, Cariñena D.O. Montsant	<b>19,00€</b>
<b>Pinna Fidelis Roble</b> Tempranillo D.O. Ribera del Duero	<b>21,00€</b>
<b>Triton</b> Mencía D.O. Bierzo	<b>22,00€</b>
<b>V.T.Marieta</b> Marselan D.O. Empordà	<b>22,00€</b>
<b>Aubic</b> Pinot Noir Bourgogne	<b>24,00€</b>
<b>Aluca</b> Merlot, Cariñena, Garnacha D.O. Empordà	<b>24,00€</b>
<b>Cartesius</b> Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon D.O. Penedès	<b>26,00€</b>
<b>Cairats</b> Garnacha, Cariñena D.O. Montsant	<b>26,00€</b>
<b>Pardas</b> Cabernet Franc D.O. Penedés	<b>27,00€</b>



<b>Cis Platino</b> Merlot Uruguay	<b>28,00€</b>
<b>Sicus (BIO)</b> Monastrell D.O. Penedès	<b>28,00€</b>
<b>Elías Mora</b> Tempranillo D.O. Toro	<b>28,00€</b>
<b>Dominio De Tares</b> Mencía D.O. Bierzo	<b>28,00€</b>
<b>Humberto Canale</b> Malbec Chile	<b>32,00€</b>
<b>Fera Ferotge</b> Sumoll D.O. Penedés	<b>33,00€</b>
<b>Gran Lurton</b> Cabernet Franc Argentina	<b>34,00€</b>
<b>Dehesa Del Carrizal</b> Petit Verdot D.O. Dehesa De Carrizal	<b>34,00€</b>
<b>Malpuesto</b> Tempranillo D.O. Rioja	<b>48,00€</b>
<b>Apoika</b> Syrah D.O. Empordà	<b>49,00€</b>
<b>s'Alou</b> Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha, Cariñena D.O. Empordà	<b>49,00€</b>



<b>Clos Oratoire Des Papes</b>	<b>64,00€</b>
Cinsaut, Mourviedre A.O.C. Châteauneuf du Pape	
<b>Alto Moncayo</b>	<b>68,00€</b>
Garnacha D.O. Campo De Borja	
<b>Numanthia</b>	<b>73,00€</b>
Tempranillo D.O. Toro	
<b>Alion Reserva</b>	<b>112,00€</b>
Tempranillo D.O. Ribera del Duero	
<b>Vega Sicilia Valbuena</b>	<b>186,00€</b>
Tempranillo D.O. Ribera del Duero	





<b>Dolços/Dulces</b>	<b>Copa</b>	<b>Botella</b>
<b>Torre Capmany</b> Moscatel D.O. Empordà	<b>3,80€</b>	<b>19,00€</b>
<b>Guilla</b> Garnacha D.O. Costers Del Segre	<b>4,80€</b>	<b>24,00€</b>
<b>Blanc de Neu</b> Xarel.lo D.O. Alella	<b>5,50€</b>	<b>32,00€</b>
<b>Dolç Mataró</b> Monastrell D.O. Alella	<b>6,50€</b>	<b>36,00€</b>

