



ESCUMOSOS

CAVES BRUT NATURE

Cava Mas Candí

Xarel·lo, Macabeu, Sumoll i Parellada
€15,20

Privat (Ecològic)

Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Chardonnay
€19,00

Castelloig

Xarel·lo i Macabeu
€22,00

CAVES BRUT

Mistinguet

Macabeu, Xarel·lo i Parellada
€13,00

Mistinguet rosat

Garnatxa i Monastrell
€13,50

Gramona Imperial Gran Reserva

Xarel·lo, Macabeu i Chardonnay
€30,00

Celler Batlle de Gramona

Xarel·lo i Macabeu
€63,00

De Nit de Raventós i Blanc (rosat)

Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Monastrell
€26,00

CHAMPAGNE

Billercart Salmon Brut Rosé

Pinot Noir, Chardonnay i Pinot Meunier
€68,00

Bollinger

Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Gris
€68,00

VINS NATURALS I D'AGRICULTURA

BIODINÀMICA

ESCUMOSOS

Recaredo Brut Nature (Agr.Biodinàmica)

Macabeu, Xarel·lo i Parellada
€32,00

Vinel·lo vermell espumós Ancestral de Partida Creus (Natural)

Garnatxa, Ull de Perdiu, Queixal de Llop, Samsó, Garrut i Trepal
€28,00

Vinel·lo blanc espumós Ancestral de Partida Creus (Natural)

Garnatxa blanca, Macabeu, Moscatell, Vinyater, Xarel·lo, Pansé i Parellada
€28,00

BS espumós Ancestral de Partida Creus (Natural)

Sumoll
€28,00

Anònim Ancestral de Partida Creus (Natural)

Macabeu
€28,00

Tinc Set Ancestral de Mas Candí (Natural)

Macabeu i Xarel·lo
€18,00

Belloti Blanc de Stefano Belloti (Natural)

Cortese (Piemonte, Itàlia)
€24,00

Belloti Rosat de Stefano Belloti (Natural)

Merlot (Piemonte, Itàlia)
€28,00

Kion de Bodegas Cueva (Natural)

Tardana amb gengibre de Utiel-Requena (València)
€26,00

C DRE de Michael Teschke (Natural)

(Weingut, Alemanya)
€16,00

VINS NATURALS I D'AGRICULTURA BIODINÀMICA

VI BLANC

Ovella Negra de Mas Candí (Natural)

Garnatxa blanca D.O.Penedès
€19,00

Terroir al Límit (Agr.Biodinàmica)

Muscat D.O.Q.Priorat
€43,00

Mas del Gaio de Escoda-Sanahuja (Natural)

Parellada, Garnatxa blanca i Macabeu D.O.Conca de Barberà
€38,00

Els Bassots de Escoda-Sanahuja (Natural)

Chenin Blanc D.O.Conca de Barberà
€26,00

Clar i Net de Bodegas Cueva (Natural)

Tardana i Bobal de Utiel-Requena (València)
€15,00

Orange de Bodegas Cueva (Natural)

Tardana i Macabeu de Utiel-Requena (València)
€15,00

De Sol a Sol de Esencia Rural (Natural)

Airén (Toledo)
€15,00

Naranjuez Baco Pérez (Natural)

Vigiriega i S.Blanc (Granada)
€22,00

Le Peur du rouge de Temps des Cerises (Natural)

(Languedoc, França)
€21,00

MicroBio Issé "Tinaja" (Natural)

Verdejo V.T.Castilla y León
€27,00

La Banda del Argilico (Natural)

Verdejo V.T.Castilla y León
€22,00

VINS NATURALS I D'AGRICULTURA

BIODINÀMICA

VI BLANC

MicroBio Kilómetro 0 "El Origen" ((Natural)

Verdejo V.T.Castilla y León

€27,00

Rack de Microbiowines(Natural)

Verdejo V.T.Castilla y León

€27,00

Sin Rumbo de Microbiowines(Natural)

Verdejo V.T.Castilla y León

€27,00

Correcaminos de Microbiowines(Natural)

Verdejo V.T.Castilla y León

€20,00

Le Petit Gimios, Anne Marie Lavaysse (Natural)

Muscat (Languedoc-Rousillon, França)

€38,00

Le Temps Fait Tout, Rémi Pujol (Natural)

Ugni Blanc i Clairette (Languedoc, França)

€25,00

Sextan Bourgogne (Natural)

Aligoté (Borgonya, França)

€28,00

Le Peur du rouge de Temps des Cerises (Natural)

Chardonnay (Languedoc, França)

€21,00

VI ROSAT

Corre caminos de Microbiowines(Natural)

Tempranillo i Verdejo, V.T.Castilla y León

€18,00

Le bouc a trois pattes Miss Piggy blues (Natural)

Sirà (Languedoc,França)

€18,00

VINS NATURALS I D'AGRICULTURA

BIODINÀMICA

VI NEGRE

Nas de Gegant de Escoda-Sanahuja (Natural)

Tempranillo D.O.Conca de Barberà
€19,50

Joan d'Anguera (Agr.Biodinàmica)

Sirà i Garnatxa D.O. Montsant
€17,00

Altaroses de Joan d'Anguera (Agr.Biodinàmica)

Granatxa D.O.Montsant
€20,50

Finca l'Argatà de Joan d'Anguera (Agr.Biodinàmica)

Granatxa i Sirà D.O.Montsant
€28,00

Sumoll de Partida Creus (Natural) Penedès

Sumoll
€21,00

La Llopetera (Natural)

Pinot Noir de Escoda Sanahuja Conca de Barberà
€30,00

Vinel·lo de Partida Creus (Natural) Penedès

Garnatxa,Ull de Perdiu, Queixal de Llop,Samsó,Garrut i Trepat
€16,00

Maçaners Celler la Salada (Natural)

Sumoll Castelladral (Bages)
€28,00

Roig Boig Celler La Salada(Natural)

Xarel·lo, Turbat, Monica, Mandó,Sumoll, Canonau
€18,00

Cabories Celler Mas Candí (Natural)

Sumoll, Mandó i Xarel·lo
€22,00



VINS NATURALS I D'AGRICULTURA

BIODINÀMICA

VI NEGRE

Jove Ni Ni de Gaitano Pellisa (Natural)
Garnatxa i Sirà de Rasquera (Catalunya)
€14,50

La del Terreno (Natural)
Monastrell (Jumilla)
€22,00

Clau de Nell (Agr.Biodinàmica)
Cabernet Franc (Anjou, França)
€30,00

Le Petit Gimios (Natural)
Carinyena i Garnatxa Negra (Languedoc-Rosselló, França)
€35,00

Clos Du Rouge Gorge, Cyril Fahl (Natural)
Carinyena (Rosselló, França)
€32,00

Pur Côte (Natural)
Cote de Simon Busser Sud-Oest de França
€18,00

Le Temps de Fait Tout (Natural)
Carinyena, Garnatxa i Sirà de Rémi Poujol (Languedoc-Rosselló, França)
€25,00

Bruno n'Cot (Natural)
Cot de Bruno Allion Loira (França)
€23,00

Rouge Aux Lèvres (Natural)
Grolleau Noir de Bainbridge (Loira, França)
€22,00

VINS NATURALS I D'AGRICULTURA

BIODINÀMICA

VI NEGRE

Un pas de côté (Natural)

Garnatxa de Temps des Cerises (Languedoc, França)
€20,00

Matassa Cuvée Romanissa , Tom Lubbe (Natural)

Llardoner Pelut (Rosselló, França)
€30,00

Pur Breton de Olivier Cousin (Natural)

Cabernet Franc (Loira, França)
€28,00

Le Petit Domaine de Gimios (Natural)

Carinyena i Terret (Languedoc-Rosselló, França)
€35,00

La Luna, Bruno Duchêne

Garnatxa negra i Garnatxa Gris (Rosselló, França)
€24,00

Rémi Pujol Vieilles Vignes (Natural)

Carinyena, Garnatxa Negra i Sirà (Languedoc, França)
€38,00

Le Boit Sans Soif, La Cloulée d'Ambrosia (Natural)

Grolleau (Loira, França)
€19,00

Potron Minet, Paris Trouillas (Natural)

Carinyena i Garnatxa (Rosselló França)
€21,00

Bul-e de Michael Teschke (Natural)

Spätburgunder i Portugieser (Weingut, Alemanya)
€16,00

Simon Busser "Tannat"

Tannat (Sud-ouest, França)
€20,00

VINS NATURALS I D'AGRICULTURA

BIODINÀMICA

VI NEGRE

Spätburgunder de Michael Teschke (Natural)

Pinot Noir (Weingut, Alemanya)

€32,00

Le Temps des Cerises Fou du Roi(Natural)

Garnatxa negra, Cinsault i Carinyena (Languedoc, França)

€18,00

Vamos Vamos magnum (Natural)

Joan Ramon Escoda i Laureano Serres Terra Alta

€70,00

EL RACÓ DELS BRUTALS

Brutal Partida Creus Blanc (Natural)

€20,00

Brutal Temps des Cerises Blanc (Natural)

€18,00

Brutal Axel Prüfer Blanc (Natural)

€21,00

Brutal Naranjuez Rosat (Natural)

€19,00

Brutal Mendall Negre (Natural)

€22,00

Brutal Escoda-Sanahuja Negre (Natural)

€22,00

Brutal Le Temps Fait Tout Negre (Natural)

€24,00

Brutal Fatal Axel Prüfer Negre (Natural)

€23,00

Brutal Patrick Boujou Negre(Natural)

€28,00

VI BLANC

XAREL·LOS DEL Penedès

Origen Xarel·lo de Esteve i Gibert

€17,00

Desig de Mas Candi

€15,00

Viladellops Xarel·lo

€15,00

Sicus Xarel·lo Àmfora

€22,00

Sicus Xarel·lo vermell

€21,00

QX 4 Xarel·los de Mas Candi

€25,00

Xarel·lo de Castelloig

€16,00

Xarel·lo Fusta La Salada (Natural)

€24,00

La Bufarella de La Salada (Natural)

€25,00

Clot de les Soleres Xarel·lo (Natural)

€16,00

Porcellànic Xarel·lo de Ton Rimbau (Natural)

€73,50

Porcellànic Xarel·lo Sur·lie de Ton Rimbau (Natural)

€76,50

VI BLANC

Para-sol

Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Muscat D.O.Penedès
€11,85

Gessamí de Gramona

M.d'Alexandria, M. de Frontignan i S.Blanc D.O.Penedès
€20,00

Masia Freyé de Domènech Vidal

Parellada i Muscat D.O.Penedès
€13,50

Masia Freyé de Domènech Vidal

Xarel·lo i Chardonnay D.O.Penedès
€13,50

Look de Celler Avgvstvs

Xarel·lo, S.Blanc, Garnatxa blanca, Moscatell i Subirat Parent D.O.Penedès
€15,50

Moustillant Blanc vi d'agulla Gramona

Parellada D.O.Penedès
€14,00

Jané Ventura Blanc Selecció

Xarel·lo, Macabeu, Malvasía i Garnatxa blanca D.O.Penedès
€14,00

Jané Ventura

Malvasía de Sitges D.O.Penedès
€24,00

Pazo Señorans

Albariño D.O.Rías Baixas
€23,00

La Mar Salada de MicroBioWines

Verdejo V.T.Castilla y León
25,00

José Pariente

Verdejo D.O.Rueda
€18,00

Afortunado de Viñedos Singulares

Verdejo D.O.Rueda
€14,00

VI NEGRE

Viladellops

Garnatxa Negra D.O.Penedès
€15,00

Can Feixes

Ull de Llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon i Petit Verdot D.O.Penedès
€18,00

Cosmic (Ecològic i amb criteris biodinàmics)

Cabernet Franc d'Agullana
€24,00

Masia La Sala de Domènech Viidal

Ull de Llebre, Cabernet S. i Garnatxa D.O.Penedès
€13,50

Sons de Sicus

Monastrell del massís de Bonastre
€60,00

Corimbo, bodegas La Horra

Tempranillo D.O.Ribera del Duero
€31,00

Pago de los Capellanes jove

Tempranillo, Cabernet S. i Merlot D.O.Ribera del Duero
€24,00

Pago de los Capellanes criança

Tempranillo i Cabernet S. D.O.Ribera del Duero
€39,00

Sierra Cantabria Selección

Tempranillo D.O.Q.Rioja
€16,00



VI ROSAT

Moustillant Rosat, vi d'agulla de Gramona

Sirà i Merlot D.O.Penedès

€14,00

Jané Ventura Rosat selecció

Merlot, Ull de Llebre, Sirà i Sumoll D.O.Penedès

€14,00

Masia La Sala de Domènech Vidal

Merlot, Sumoll i Ull de Llebre D.O. Penedès

€12,00



A COPES...

Copa de cava
€3,50

Copa de vi blanc
€2,60

Copa de vi rosat
€2,60

Copa de vi negre
€2,60

Copa de vi natural
€4,50

Copa de sangria
€3,00

SANGRIES

Sangria de vi
€16,00

Sangria de vi mitjana
€12,00

Sangria de cava
€18,20

Sangria de cava mitjana
€14,25

COCTAILS AL XIRINGUITO DE L'ARROSSERIA

Mojito

Amb el Ron dorado Legendario i menta fresca
€6,00

Margarita

Amb Contreau i Tequila
€6,00

Caipirinya

Amb Cachaça i llima natural
€6,00

Caipiroska

Amb vodka i llima natural
€6,00

Caipigrissima

Amb vodka negra i llima natural
€6,00

Caipirissima

Amb Ron Dorado Legendario i llima natural
€6,00

Pinya colada

Amb licor de coco i ponche
€6,00

San Francisco (00)

Amb kiwi, granadina i sucs variats
€4,00

San Francisco

Amb kiwi, granadina, sucs i Ron Dorado Legendario o Vodka
€6,00

