

VINOS BLANCOS

	3/4	3/8
Castellflorit (D.O.Penedés) <i>De la casa</i>	7,90 €	
Duc de Foix (D.O Penedés)	9,50 €	
<i>Xarel.lo. Blanco joven de color amarillo pálido con reflejos verdosos, tiene aromas que recuerdan a las flores blancas. Ideal para acompañar con quesos suaves, pescados y carnes blancas.</i>		
Ermita D'Espiells (D.O. Penedés)	13,90 €	
<i>Macabeo 40%, Xarel-lo 20% y Parellada 40%. Crianza de 9 meses en botella. Vino fino y elegante con una estructura ácida fresco y afrutado con un final en boca suave, rico y fino.</i>		
Viña Sol (D.O. Catalunya)	13,10 €	7,50 €
<i>Parellada. Se aprecian exquisitas notas frutales, con finos matices especiados. De paladar suave y estructura ácido y equilibrado. Notas afrutadas (manzana verde y piña madura), que se prolongan en un fondo de hinojo muy agradable.</i>		
Blanc Pescador (D.O. Empordà)	9,50 €	
<i>Macabeo 50%, Xarel-lo 25% y Parellada 25%. De aspecto brillante y color amarillo pálido con destacados aromas a frutas, un punto floral, agradable y ligero en boca.</i>		
Príncipe de Viana (D.O. Navarra)	9,50 €	
<i>Chardonnay. Blanco de color amarillo pajizo brillante con aromas a frutas escarchadas e intensidad media, con notas florales y a roble cremoso. En boca es frutoso, algo graso y muy fresco.</i>		
Martín Codax (D.O. Rias Baixas)	16,20 €	
<i>100% albariño. Color amarillo pajizo con tonos verdosos. Aroma poco potente pero fino y fresco a frutales (manzana), hierbas frescas y aromas florales. En boca tiene un magnífico paso equilibrado muy fresco, seco y suave, ligero, sabroso y largo.</i>		
Viñas del Vero (D.O. Somontano)	11,70 €	
<i>Macabeo, Chardonnay. Color amarillo pajizo. Aroma floral y frutal.</i>		
Monopole (D.O.Q. Rioja)	12,20 €	

