

AMARENA

RESTAURANT

· APERITIUS I BEGUDES ·

· VINS BLANCS ·

· VINS NEGRES ·

· VINS ROSATS ·

· ESCUMOSOS ·

AMARENA

RESTAURANT

· APERITIUS I BEGUDES ·

Copa de vermut vermell - <i>Rojo Clásico, Padró&Co, Tarragona</i>	4,50€
Copa de vermut blanc - <i>Blanco Reserva, Padró&Co, Tarragona</i>	4,50€
Copa de vi – <i>ONOM ECO, Alsina&Sardà, D.O. Penedès</i>	4,00€
Copa de cava – <i>Alsina&Sardà Reserva Brut Nature ECO</i>	5,00€
Refrescs 35cl (<i>coca-cola normal, zero, fanta llimona, taronja, nestea</i>)	3,00€
Vichy Catalan	3,00€
Cervesa Estrella Damm 33cl	3,50€
Cervesa Moritz 7 33cl	3,00€
Cervesa A.K. Damm 33cl	3,80€
Cervesa Daura Damm 33cl (<i>sense gluten</i>)	3,00€
Cervesa Free Damm 0,0° 33cl	3,50€
Cervesa Damm Lemon 33cl	3,50€
Sangria de vi 1 L	18,00€
Aigua filtrada 1 L	2,00€

AMARENA

RESTAURANT

· VINS BLANCS ·

D.O. Penedès

NO T'ENAMORIS DE MI - Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Muscat 22,00€
Caràcter molt fruital i floral, delicat, suau amb textura untuosa i refrescant
Celler Ca N'Estella, Sant Esteve Sesrovires (Barcelona)

PETIT CAUS 2021 ECO – Macabeu, Xarel·lo, Chenin Blanc, Chardonnay 19,50€
Sec, equilibrat amb aromes minerals i fruita blanca
Celler Can Ràfols dels Caus, Avinyonet del Penedès (Barcelona)

CAN SUMOI XAREL·LO ECO – 100% Xarel·lo (Vi biodinàmic d'altura) 24,00€
Olor a poma, fonoll, herbes i tocs florals. Untuós, sec i equilibrat, notes minerals.
Celler Can Sumoi de Reventós i Blanc, zona Costers del Montmell

D.O. PLA DE BAGES

ABADAL 2020 – 100% Picapoll 25,00€
Singular, elegant i seductor amb notes cítriques i florals
Celler Abadal, Santa Maria d'Horta d'Avinyó (Barcelona)

D.O. COSTERS DEL SEGRE

VIVA LA VITA BLANC – Chardonnay, Viognier 22,00€
Fresc, aromàtic amb una bona acidesa i persistència
Vinyes de Terra la Vita, Artesa de Segre (Lérida)

D.O.Q. PRIORAT

MAS PLANTADETA ROURE – Vinyes velles de Garnatxa blanca i Moscatell 21,50€
Aromes florals i fruites tropicals amb toc especiat de fusta, bon cos, elegant i fresc
Celler Sabaté, La Vilella Baixa (Tarragona)

D.O. RÍAS BAIXAS

VILLANUEVA – Albariño 22,00€
Fresc amb aromes a poma, notes de llimona i herba fresca
Celler Villanueva Senra, Castrelo de Miño (Galícia)

D.O. RUEDA

TAMARAL 2021 – 100% Verdejo 19,50€
Intens, expressiu, estructurat amb aromes florals i d'herba de bosc
Celler Tamaral – Padilla de Duero (Valladolid)

AMARENA

RESTAURANT

· VINS NEGRES ·

D.O. Penedès

FINCA MAS SALLEN (15M criança) – 100% Cabernet Sauvignon 20,50€
Estructurat, sedós i amb volum. Notes de cafè i fruita vermella confitada
Celler Alsina & Sardà, El Pla del Penedès (Barcelona)

D.O.Q. Priorat

LES MINES (12M criança) – Garnatxa, Carinyena, Syrah, C. Sauvignon, Merlot 24,00€
Roure francès, notes de fruita negra madura, espècies, regalèssia, intens i persistent
Celler Gran Clos del Priorat, Bellmunt del Priorat (Tarragona)

FINCA EL PUIG (14M criança) – Garnatxa negra, Samsó, Syrah, C. Sauvignon 29,50€
Intens, aromàtic i complex amb notes de fruita fresca madura, herba i balsàmics
Celler Gran Clos del Priorat, Bellmunt del Priorat (Tarragona)

D.O. Montsant

PETITES ESTONES (7M criança) – Garnatxa Negra, Samsó 21,00€
Suau i complex, afruitat, fresc amb acidesa on predomina la maduixa i els gerds
Celler Estones – Vins de Mas Sersal, La Selva del Camp (Tarragona)

OMBRA BARRICA (14M criança) – Garnatxa Negra, Samsó, Syrah 22,00€
Equilibrat amb molta fruita concentrada, seductor, aromes exòtics i torrats, barrica
Celler La Cova dels Vins, Falset (Tarragona)

D.O. Conca de Barberà

JOSEP FORASTER TREPAT (7M criança) – 100% Trepat 24,50€
Fresc, expressiu i seductor al tacte, tanins delicats, acidesa ben equilibrada, aromàtic
Celler Josep Foraster, Montblanc (Tarragona)

D.O. Costers del Segre

SIÓS CAU DEL GAT (9M criança) – Garnatxa, Ull de Llebre, Syrah 25,00€
Aroma fresc, a fruits vermells i notes florals, complex, ampli i sedós, intens i afruitat
Celler Josep Foraster, Montblanc (Tarragona)

D.O. Pla de Bages

EXIBIS LA RASA (12M criança) – Cabernet Sauvignon, Sumoll, Mandó 30,00€
Torrat, mineral, balsàmic, aromes vius a fruita vermella, bona estructura i acidesa
Celler Masia Can Serra dels Exibis, Navàs (Bages, Barcelona)

D.O. Terra Alta

DESTRALER (12M criança) – Samsó, Garnatxa tinta, Syrah, C. Sauvignon 19,50€
Sedós, potent, estructurat, rodó amb aromes balsàmics, cirera, vainilla, cacau
Celler Germans Balart, Gadesa (Tarragona)

AMARENA

RESTAURANT

· VINS NEGRES ·

D.O. Ca RIOJA

AMAREN SELECCIÓN DE VIÑEDOS (12M criança) – Ull de Llebre, Garnatxa 27,00 €
Sedós, sutil i molt afruitat però ben estructurat, bona acidesa i molt aromàtic
Celler Amaren, Samaniego (Álava, La Rioja)

D.O. RIBERA DEL DUERO

ALTREJO (12M criança) – 100% Ull de Llebre 21,00€
Intens, golós, molt equilibrat, evolvent amb aromes a fruites madures, fusta, espècies
Celler Cid Bermúdez, Aranda de Duero (Burgos)

D.O. BULLAS

ROSMARINUS ROBLE (6M criança) – 60% Monastrell, 40% Syrah 19,00€
Fusta ben integrada, tanins madurats i equilibrats, color cirera intens, sensacions
balsàmiques amb tocs de vainilla, molt aromàtic, fresc, afruitat i envolvent
Celler Carrascalejo, Bullas (Murcia)

· VINS ROSATS ·

D.O. Penedès

CLOT DELS OMS ROSADO – Merlot 19,00€
Afruitat amb aromes a gerds, nabius amb un final llarg i molt harmònic
Celler Ca N'estella, Sant Esteve Sesrovires (Barcelona)

VIVA LA VITA ROSAT 22,00€
Fresc, aromàtic amb una bona acidesa i persistència
Vinyes de Terra la Vita, Artesa de Segre (Lérida)

AMARENA

RESTAURANT

· ESCUMOSOS ·

ALSINA&SARDÀ BRUT NATURE RESERVA ECO <i>Xarel·lo, Macabeu, Parellada</i> D.O. Cava <i>Celler Alsina&Sardà, El Pla del Penedès (Barcelona)</i>	19,50€
MISTINGUETT BRUT ROSÉ (12M criança) <i>Garnatxa, Trepal</i> D.O. Cava <i>Celler Masia Vallformosa, Vilobí del Penedès (Barcelona)</i>	19,50€
GRAMONA BRUT ROSÉ ECO (25M criança) 100% Pinot Noir D.O. Corpinnat <i>Celler Gramona, Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)</i>	30,00€
GRAMONA IMPERIAL GRAN RESERVA BRUT (+50M criança) <i>Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay</i> D.O. Corpinnat <i>Celler Gramona, Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)</i>	32,00€