

AMARENA

RESTAURANT

· APERITIVOS Y BEBIDAS ·

· VINOS BLANCOS ·

· VINOS TINTOS ·

· VINOS ROSADOS ·

· ESPUMOSOS ·

AMARENA

RESTAURANT

· APERITIVOS Y BEBIDAS ·

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

AMARENA

RESTAURANT

· VINOS BLANCOS ·

D.O. Penedès

NO T'ENAMORIS DE MI - Gewürztraminer, Sauvignon Blanco, Moscatel 22,00€
Carácter muy frutal y floral, delicado, suave con textura untuosa y refrescante
Bodega Ca N'Estella, Sant Esteve Sesrovires (Barcelona)

PETIT CAUS 2021 ECO – Macabeo, Xarello, Chenin Blanco, Chardonnay 19,50€
Seco, equilibrado con aromas minerales y fruta blanca
Bodega Can Ràfols dels Caus, Avinyonet del Penedès (Barcelona)

CAN SUMOI XAREL·LO ECO – 100% Xarello (Vino biodinámico de altura) 24,00€
Olor a manzana, hinojo, hierbas y toques florales. Untuoso, seco y equilibrado.
Bodega Can Sumoi de Reventós i Blanc, zona Costers del Montmell

D.O. PLA DE BAGES

ABADAL 2020 – 100% Picapoll 25,00€
Singular, elegante y seductor con notas cítricas y florales
Bodega Abadal, Santa Maria d'Horta d'Avinyó (Barcelona)

D.O. COSTERS DEL SEGRE

VIVA LA VITA BLANCO – Chardonnay, Viognier 22,00€
Fresco, aromático con una buena acidez y persistencia
Viñas de Terra la Vita, Artesa de Segre (Lérida)

D.O.Q. PRIORATO

MAS PLANTADETA ROURE – Viñas viejas de Garnacha blanca y Moscatel 21,50€
Aromas florales y frutas tropicales, toque de madera, fresco, con cuerpo y elegante
Bodega Sabaté, La Vilella Baixa (Tarragona)

D.O. RÍAS BAIXAS

VILLANUEVA – Albariño 22,00€
Fresco con aromas a manzana, notas de limón y hierba fresca
Bodega Villanueva Senra, Castrelo de Miño (Galicia)

D.O. RUEDA

TAMARAL 2021 – 100% Verdejo 19,50€
Intenso, expresivo, estructurado con aromas florales y de hierba de bosque
Bodega Tamaral – Padilla de Duero (Valladolid)

AMARENA

RESTAURANT

· VINOS NEGROS ·

D.O. Penedès

FINCA MAS SALLENT (15M crianza) – 100% Cabernet Sauvignon **20,50€**
Estructurado, sedoso y con volumen. Notas de café y fruta roja confitada
Bodega Alsina & Sardà, El Pla del Penedès (Barcelona)

D.O.Q. Priorat

LES MINES (12M crianza) – Garnacha, Cariñena, Syrah, C. Sauvignon, Merlot **24,00€**
Roble francés, notas de fruta negra madura, especies, regaliz, intenso y persistente
Bodega Gran Clos del Priorat, Bellmunt del Priorat (Tarragona)

FINCA EL PUIG (14M crianza) – Garnacha negra, Mazuelo, Syrah, C.Sauvignon **29,50€**
Intenso, aromático y complejo con notas de fruta fresca madura, hierba y balsámicos
Bodega Gran Clos del Priorat, Bellmunt del Priorat (Tarragona)

D.O. Montsant

PETITES ESTONES (7M crianza) – Garnacha Negra, Mazuelo **21,00€**
Suave y complejo, afrutado, fresco con acidez donde predomina fresa y frambuesa
Bodega Estones – Vins de Mas Sersal, La Selva del Camp (Tarragona)

OMBRA BARRICA (14M crianza) – Garnacha Negra, Mazuelo, Syrah **22,00€**
Equilibrado con mucha fruta concentrada, seductor, aromas exóticos y tostados
Bodega La Cova dels Vins, Falset (Tarragona)

D.O. Conca de Barberà

JOSEP FORASTER TREPAT (7M crianza) – 100% Trepat **24,50€**
Fresco, expresivo y seductor al tacto, taninos delicados, acidez equilibrada, aromático
Bodega Josep Foraster, Montblanc (Tarragona)

D.O. Costers del Segre

SIÓS CAU DEL GAT (9M crianza) – Garnacha, Tempranillo, Syrah **25,00€**
Aroma fresco, a frutos rojos y notas florales, complejo, sedoso, intenso y afrutado
Bodega Josep Foraster, Montblanc (Tarragona)

D.O. Pla de Bages

EXIBIS LA RASA (12M crianza) – Cabernet Sauvignon, Sumoll, Mandó **30,00€**
Tostado, mineral, balsámico, aromas vivos a fruta roja, buena estructura y acidez
Bodega Masia Can Serra dels Exibis, Navàs (Bages, Barcelona)

D.O. Terra Alta

DESTRALER (12M crianza) – Mazuelo, Garnacha tinta, Syrah, C. Sauvignon **19,50€**
Sedoso, potente, estructurado, con aromas balsámicos, cereza, vainilla, cacao
Bodega Germans Balart, Gandesa (Tarragona)

AMARENA

RESTAURANT

· VINOS NEGROS ·

D.O. Ca RIOJA

AMAREN SELECCIÓN DE VIÑEDOS (12M crianza) – Tempranillo, Garnacha 27,00 €
Sedoso, sutil y muy afrutado pero bien estructurado, buena acidez y muy aromático
Bodega Amaren, Samaniego (Álava, La Rioja)

D.O. RIBERA DEL DUERO

ALTREJO (12M crianza) – 100% Tempranillo 21,00€
Intenso, goloso, equilibrado, evolvente, aromas a frutas maduras, madera, especias
Bodega Cid Bermúdez, Aranda de Duero (Burgos)

D.O. BULLAS

ROSMARINUS ROBLE (6M crianza) – 60% Monastrell, 40% Syrah 19,00€
Madera bien integrada, taninos madurados y equilibrados, color cereza intenso,
sensaciones balsámicas con toques de vainilla, muy aromático, fresco, afrutado...
Bodega Carrascalejo, Bullas (Murcia)

· VINS ROSATS ·

D.O. Penedès

CLOT DELS OMS ROSADO – Merlot 19,00€
Afrutado con aromas a frambuesa, arándanos con un final largo y muy harmónico
Bodega Ca N'estella, Sant Esteve Sesrovires (Barcelona)

VIVA LA VITA BLANCO 22,00€
Fresco, aromático con una buena acidez y persistencia
Viñas de Terra la Vita, Artesa de Segre (Lérida)

AMARENA

RESTAURANT

· ESPUMOSOS ·

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