A COPA Y BOTELLA

Selección de vinos disponibles por copa o por botella.

Gotas de Vida D.O.CA. RIOJA / VERDEJO

Tinto (Rioja) COPA 2,50 BOT. 11,90

Frutal, ágil y goloso, con frutos rojos frescos y un toque especiado muy fácil de beber.

Blanco (Verdejo) COPA 2,50 BOT. 11,90

Muy aromático y refrescante, con notas cítricas, hierba fresca y fondo tropical.

Marida con tapas variadas, embutidos, aperitivos y pescados.

Faustino Rivero Ulecia

Rosado COPA 2,50 BOT. 14,90

Fresco, sutil y frutal (frambuesa y frutos silvestres), con acidez equilibrada y elegante.

Verdejo (Blanco) COPA 2,50 BOT. 14,90

Ligero, sedoso y expresivo, con aromas cítricos, tropicales y un suave final mineral.

Marida con raciones, calamares, aperitivos de queso, ensaladas y guisos ligeros.

Coto Mayor Crianza 2022 D.O.CA. RIOJA

Tinto clásico con 12 meses de crianza en barrica. Aromas de fruta negra madura, mora y un toque tostado de vainilla; en boca, sabroso, carnoso y muy redondo.

COPA 3,50 BOT. 15,90

Marida con embutidos ibéricos, carnes a la plancha o brasa y quesos curados.

Josep Foraster Les Gallinetes 2025 D.O. CONCA DE BARBERÀ · ECO

Tinto joven mediterráneo, delicado y solidario. Aromas intensos a fruta roja fresca (frambuesa, cereza) y ligeras especias; fluido, redondo y fácil de beber.

COPA 4,00 BOT. 19,00

Marida con tablas de jamón y embutidos, arroces, cocas y carnes a la plancha.

Josep Foraster Blanc Selecció 2025 D.O. CONCA DE BARBERÀ · ECO

Blanco gastronómico y elegante con crianza. Untuoso en boca, con fruta madura (melocotón, cítricos) y finas notas de frutos secos y tostados por su paso por madera.

COPA 4,00 BOT. 25,00

EXCLUSIVOS EN BOTELLA

Vinos ecológicos Josep Foraster, servidos únicamente en botella.

★ JOSEP FORASTER

Trepat 2025

D.O. CONCA DE BARBERÀ · ECOLÓGICO

La máxima expresión de la variedad autóctona Trepat. Un tinto ligero, fino y de capa baja, con notas de pimienta blanca, frutos del bosque y un perfil muy fresco y fluido.

Marida con jamón ibérico de bellota, carpaccios, tataki de atún, setas y carnes blancas.

BOTELLA 25,00 €

28,00 € según reserva.

★ JOSEP FORASTER

Cava Rosat Trepat 2023

D.O. CAVA · ECOLÓGICO

Cava rosado de burbuja fina y color piel de cebolla. Muy frutal y elegante, cargado de aromas a fresa silvestre, fondo floral y una acidez crujiente que limpia el paladar.

Marida con aperitivos, embutidos ibéricos, salmón, fideuá y mariscos.

BOTELLA 27,00 €

★ JOSEP FORASTER

Brisat del Coster 2025

D.O. CONCA DE BARBERÀ · ECOLÓGICO / NATURAL

Vino blanco anaranjado (orange wine) macerado con la piel de la uva Macabeo. Sin filtración, muy estructurado y complejo, con fruta blanca madura, piel de cítrico y hierbas aromáticas.

Marida con quesos curados, platos especiados, guisos tradicionales y cocina de autor.

BOTELLA 28,00 €