

# VINOS

## RESTAURANTE BERGANTÍN

### BLANCOS

#### PRIORAT

Rar Paisatge

14,5%vol. Garnatxa blanca 85%, Xenin 15%.

Cellers Vins Singulares Escala Dei

**39,00 €**

Rar Essència

85% Garnatxa Negra, 5% Carinyena, 5% Cabernet

Sauvignon i 5% Syrah

Cellers Vins Singulares Escala Dei

**19,50 €**

#### CATALUNYA

Blanc Pescador (aguja)

11,5%vol. Macabeu, Xarel•lo, Parellada Bodega Santa Cecilia

**17,50 €**

#### RUEDA

Marqués de Riscal

14% vol. 100% Verdejo Bodegas Marqués de Riscal

**18,00 €**

Marques de Riscal 3/8

14% vol. 100% Verdejo Bodegas Marqués de Riscal

**10,50 €**

Martivillí

12,5% vol. 100% Verdejo Bodegas Ángel Lorenzo Cachazo

**19,00 €**

Austum

13% vol. 100% Verdejo Bodegas Tionio

**17,50 €**

#### PENEDES

Viña Esmeralda

11,5% vol. Moscatel de Alejandría 85%, Gewurztraminer 15%

Bodegas Miguel Torres

**20,00 €**

Viña Esmeralda 3/8

11,5% vol. Moscatel de Alejandría 85%, Gewurztraminer 15%

Bodegas Miguel Torres

**11,50 €**

Viña Sol

11,5 % vol. 100% Parellada Bodegas Miguel Torres

**17,50 €**

Waltraud

13% vol. 100% Riesling Bodegas Miguel Torres

**26,00 €**

Blanc de Palangre (aguja)

Bodegas J. Sardà

**15,00 €**

Moustillant (aguja seco)

10,5% vol. 100% Parellada Bodegas Gramona

**19,00 €**

Gessamí

11,5% vol. Muscat de Alejandría y Sauvignon blanc

Bodegas Gramona

**21,00 €**

Costers d'AT Roca

12% vol. 60% Macabeo, 30% Malvasía, 10% Xarel•lo

Bodegas Agustí Torelló Roca (AT Roca)

**18,00 €**

Can Feixes Selecció

12% vol. Macabeu, Xarel•lo, Parellada, Malvasía

Bodegas Huguet can Feixes

**19,50 €**

Ermita d'Espiells

11,5% vol. Macabeu, Xarel•lo, Parellada

Bodegas Juvé i Camps S.A.

**19,00 €**

Can Sumoi Perfum

11,5% vol. Macabeu, Moscatel de grano menudo y Perellada

**19,00 €**

Cantallops Xarel•lo d'AT Roca

Fermentat en barrica 13% vol.

**27,00 €**

Gisele

13,5% vol. 100% Xarel•lo (Viñas de más de 80 años)

**18,50 €**

#### RIAS BAIXAS

Mar de Frades

12,5% vol. 100% Albariño · Bodegas Mar de Frades

**21,00 €**

Santiago Ruiz

13% vol. 70% Albariño, 20% Loureiro, 10% Treixadura.

Bodegas Santiago Ruiz S.A.

**20,50 €**

Eidosela

13% vol. 100% Albariño · Bodegas Eidosela

**15,00 €**

Envidia Cochina

13% vol. 100% Albariño · Bodega Eladio Piñeiro

**24,00 €**

#### VALDEORRAS

O luar do Sil

13% vol. Godello 100% · Bodega Pago de los Capellanes

**19,50 €**

O luar do Sil sobre lias

Godello 100% · Bodega Pago de los Capellanes

**27,00 €**

#### UTIEL REQUENA

Pago de Tharsys Vendimia Nocturna

13,5% vol. Albariño 100%

**18,50 €**

#### SOMONTANO

Marina Bestué Gewürztraminer

13% vol. Gewurztraminer 100% · Bodegas Otto Bestué

**17,50 €**

Enate Uno

15,5% vol. Chardonnay 100% · Bodegas Enate

**350,00 €**

Enate 234

13,5% vol. Chardonnay 100% · Bodegas Enate

**18,00 €**

#### CONCA DEL BARBERÀ

Milmanda

14% vol. Chardonnay 100%

Bodegas Miguel Torres S.A.

**65,00 €**

#### ALICANTE

Marina Alta

11% vol. Moscatel de Alejandría · Bodegas Bocopa

**20,00 €**

#### TERRA ALTA

Portal

13% vol. 90% Garnatxa Blanca, 5% Viognier,

5% Sauvignon blanc

Celler Pinyol

**16,00 €**

Mas d'en Pol

13,5% vol. 65% Garnacha blanca, 15% Sauvignon blanc,

20% Chardonnay

Celler Xavier Clua

**16,00 €**

Jaspi Blanc

70% Garnacha blanca 30% Macabeo (Crianza 3 meses sobre lias)

Celler Coca i Fitó

**17,00 €**

#### MONTSANT

Flor de nit

13% vol. 80% Garnacha blanca 20% Macabeu

Cellers Terra i vins

**16,50€**

La Pua

85% Garnacha blanca, 15% Garnacha tinta

Celler Comunica

**18,00 €**

#### COSTERS DEL SEGRE

Agaliu 13,5% vol. 100% Macabeu

Celler L'olivera Cooperativa

**19,00 €**

#### D.O. VALENCIA

En la parra (Ecològic) 12,5% vol. 50% Chardonnay,

50% Moscatell

Bodegas Nodus

**15,00 €**

#### SIN D.O.

Mas de l'Anoquer Bodegas Marín L'Anoquer

11,5% vol. Cabernet, Syrah

**12,00 €**

#### D.O. LANZAROTE

El grifo seco selección

12,8% vol. Malvasía volcánica · Bodegas el grifo

**18,50€**

# VINOS

---

RESTAURANTE BERGANTÍN

## ROSADOS

### NAVARRA

Ochoa Lágrima

*40% Garnacha 40% Merlot 20% Cabernet Sauvignon*

*Bodegas Ochoa*

**15,00 €**

### MONTSANT

Coca i Fitó

*13,5% vol. 100% syrah*

**17,00**

# VINOS

## RESTAURANTE BERGANTÍN

### TINTOS

#### RIOJA

Excellens de Marqués de Cáceres (crianza)

13,5% vol. Tempranillo 85% Garnacha tinta y Graciano 15%  
Bod. M. De Cáceres

**20,00 €**

Marqués de Cáceres (crianza)

3/8 13,5% vol. Tempranillo 85% Garnacha tinta y Graciano 15%  
Bod. M. De Cáceres

**10,50 €**

La Montesa (joven)

13,5% vol. Garnacha 45% Tempranillo 45% Graciano 5%  
Mazuelo 5%

Bod. Palacios Remondo

**19,50 €**

200 Monges (reserva)

85% Tempranillo 10% Graciano 5% Garnacha  
Bodegas Vinicola Real

**50,00 €**

Roda I Reserva

14,5% vol. 100% Tempranillo Bodegas Roda S.A.

**49,00 €**

Roda Reserva

14% vol. 81% Tempranillo, 14% Graciano, 5% Garnacha

**37,50 €**

Hacienda Pradolagar Reserva

14,5% vol. Tempranillo y Mazuelo con pequeño porcentaje de  
Maturana y Graciano

Bod. Marques de Vargas

**110,00 €**

La Vendimia Joven

14% vol. Tempranillo 50% Garnacha 50%

Bodegas Palacios Remondo

**15,00 €**

El Buscador Crianza

Tempranillo 90%, Garnacha 10% • Bodegas Finca de la Rica

**17,50 €**

#### PENEDES

Zemis

14% vol. 60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot,  
20% Cabernet Franc

Bodegas Jean Leon

**160,00 €**

#### RIBERA DEL DUERO

Protos Roble

14% vol. 100% Tinta del país Bodegas Protos s.a.

**18,50 €**

Finca Resalso (barrica 4 meses)

13,7% vol. Tempranillo 100% Bodegas Emilio Moro

**20,00 €**

Austum (6 meses barrica)

13,5% vol. Tinta del País Bodegas Tionio S.A.

**17,50 €**

Pesquera crianza

13,5% vol. Tempranillo 100%

Bodegas Alejandro Fernández Tinto Pesquera

**25,00 €**

Protos crianza

14% vol. Tempranillo 100% • Bodegas Protos S.A.

**24,50 €**

Emilio Moro crianza

14,3% vol. 100% Tinto fino • Bodegas Emilio Moro

**25,50 €**

PSI crianza

14% vol. 100% Tempranillo • Bod. Dominio de Pingus

**45,00 €**

Pingus reserva 2005

14,8% vol. Tinta Fina 100% • Bodega Dominio de Pingus

**900,00 €**

Vizcarra Senda del Oro roble

14% vol. Tinta Fina 100% • Bodegas Vizcarra S.L.

**17,50 €**

Pago de Carraovejas crianza

15% vol. Tinto fino 86% Cab. Sauvig. 12% Merlot 12%

**43,00 €**

Pago de los Capellanes Crianza

13,5% vol. 100% Tempranillo

**30,00 €**

Vizcarra Crianza

13,5% vol. 100% tinto fino

**20,00 €**

#### PRIORAT

Finca Dofí Reserva

14,5% vol. 98% Garnacha, 1% Cariñena, 1% Garnacha blanca  
y macabeo

Bodegas Alvaro Palacios

**100,00 €**

Scala Dei garnatxa (Joven)

14% vol. 100% Garnacha (contiene sulfitos)

**18,00 €**

Scala Dei Prior crianza

15% vol. 55% Garnacha negra 20% Cariñena 12,5%  
Cab. Sauvig. 12,5% Syrah

**27,50€**

L'Ermita Velle Vinyes reserva 2004

14% vol. 80% Garnacha, 20% Cabernet Sauvignon  
Bodegas Alvaro Palacios

**850,00 €**

Rar Paisatge (vino de autor)

14% vol. 100% Garnacha del Priorat vinyes velles  
Bodegues Vins Singulares

**39,00 €**

Rar Essència (joven con crianza)

14% vol. 100% Garnacha del Priorat

Bodegues Vins Singulares

**19,00 €**

#### MONTSANT

Jaspinegre (3 meses crianza)

14,5% vol. Garnacha 40%, Samsó 30%, Cabernet Sauvignon  
25%, Syrah 5%.

Bodegues Coca i Fitó

**17,00 €**

Maragda (barrica y ánfora)

14,5% vol. Garnacha 30%, Samsó 20%, Syrah 50%.

Bodegues Coca i Fitó

**22,50 €**

#### TERRA ALTA

Mas d'en Pol (joven)

13,5% vol. Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot.

Celler Xavier Clua

**16,00 €**

#### IGP (VINS DE CASTELLÓ)

Flor de Clotàs (7 meses barrica)

50% Tempranillo 50% Cab. Sauvig. Bodegas Flors 13% vol.

**18,00 €**

Clotàs(13 meses barrica)

13,5% vol. 100% Tempranillo Bodegas Flors

**21,00 €**

Clotàs Monastrell (16 meses barrica)

100% Monastrell Bodegas Flors

**23,00 €**

#### EMPORDÀ

Tocat de l'Ala (4 meses barrica)

35% Garnacha, 55% Cariñena Bodegas Coca i Fitó

**20,00 €**

#### UTIEL - REQUENA

Pago de Tharsis Nuestro Bobal

14% vol. Bobal Cabernet Franc

**18,00 €**

#### TORO

Teranthia 05 Reserva

14,5% vol. Tinta de Toro Bodegas Numanthia Thermes

**220,00 €**

#### VINOS DE VALLADOLID

Mauro (15 meses crianza)

14,5% vol. Tempranillo 95% Syrah 5% • Bodegas Mauro

**39,00 €**

#### D.O. VALÈNCIA

El Chaval (Ecologico, joven y vegano)

13% vol. 100% Bobal

**13,50**

# VINOS

## RESTAURANTE BERGANTÍN

### CAVAS

#### CAVAS - ESPUMOSOS

Montesquius 1918 Gran Reserva 2014

**17,00 €**

Kripta Brut Nature Gran Reserva

*11,5% vol. Macabeu, Xarel•lo, Parellada*

*Bodegas Agustí Torelló i Mata*

**58,00 €**

Recaredo brut nature

*12% vol. Macabeu, Xarel•lo, Parellada · Bodegas Recaredo*

**24,00 €**

Agustí Torelló Magnum Gran Reserva 5 años

*11,5% vol. Macabeu xarel-lo perelada*

**53,00 €**

Juve Camps Rva. familia Brut nature

*12% vol. Macabeu, Xarel•lo, Parellada Bodegas Juve i Camps*

**23,00 €**

Gramona Imperial Brut (crianza en rima 48 meses)

*11,5% vol. Macabeu 40% Xarel•lo 50% chardonnay 10%*

*Bodegas Gramona*

**25,00 €**

Agustí Torelló Brut reserva de 2 años

*11,5% vol. Macabeu 40%, Xarel•lo 25%, Parellada 35%.*

*Bodegas Agustí Torelló i Mata*

**20,00 €**

ATM 375cc. Brut Gran Reserva

(Único elaborado íntegramente en su envase final)

*11,5% vol. 38% macabeo 30% Xarel•lo 32% Parellada,*

*Vinyes velles, 100% Penedés*

*Bodegas Agustí Torelló Mata*

**15,00 €**

Bayanus 3/8 Brut Nature Reserva Rosado

(Único elaborado íntegramente en su envase final)

*11,5% vol. 38% macabeo 30% Xarel•lo 32% Parellada,*

*Vinyes velles, 100% Penedés*

*Bodegas Agustí Torelló Mata*

**15,00 €**

Blanc de Blancs de Raventós i Blanc

*12% vol. Macabeu 60%, Parellada 20%, Xarel•lo 20%*

*Bodegas Raventós i Blanc*

**18,50 €**

AT Roca Reseva Extra Brut

(mínimo 20 meses en barrica)

*12% vol. 50% Macabeo, 30% Xarel•lo, 20% Parellada*

*AT Roca*

**20,00 €**

De Nit (Rosado)

*Monastrell, Macabeo, xarel•lo y perellada Conca del riu Anoia*

*Bodegas Raventós i Blanc*

**20,00 €**

AT Roca Brut Rosado

*Macabeo, Xarel•lo, Parellada AT Roca*

**22,00 €**

Cristina Mastinell Gran Reserva Extra Brut

*12,5% vol. Macabeo, Xarel•lo, Perelada*

*(20% fermentado en barrica)*

**25,00 €**

#### CAVAS - ESPUMOSOS - VALENCIANOS

Tantum Ergo

*12% vol. Chardonnay, Pinot noir*

**29,00 €**

Tantum Ergo Rosado

*12% vol. Pinot noir*

**29,00 €**

#### CHAMPAGNE

Veuve Clicquot

*12% vol. Pinot Noir, Chardonnay, Pinot meunier*

*Bodegas Veuve Clicquot Posardin*

**45,00 €**

Möet & Chandon brut Imperial

*12% vol. Pinot noir, chardonnay, Pinot meunier*

*Bodegas Möet & Chandon*

**42,00 €**

Dom Pérignon

*12,5% vol. Chardonnay, Pinot noir*

*Bodegas Möet & Chandon*

**165,00**

# VINOS

RESTAURANTE BERGANTÍN

## VINOS DE LA CASA

### NUESTROS VINO

Vino de la casa Tinto

**10,50 €**

Vino de la casa Blanco o Rosado

**10,50 €**

Sangría 1 litro

**22,00 €**

Sangría ½ litro

**13,00 €**

Sangría de cava

**26,00 €**

### - A COPAS -

#### VINO BLANCO

Viña Esmeralda

*Afrutado - Penedés*

**4,00 €**

Vino de la casa

**3,00 €**

Rueda

**3,50 €**

Albariño

**4,50 €**

Clua

*Garnacha Blanca - Terra Alta*

**3,50 €**

#### VINO TINTO

Vino de la casa

**3,00 €**

Clua

*Terra Alta*

**3,50 €**

Rioja joven

**4,00 €**

Ribera del Duero joven

**4,00 €**

Rioja crianza

**5,00€**

Ribera del Duero crianza

**5,00**

#### CAVA

Chapó reserva 36 meses

*12% vol. 100% Chardonnay*

**5,00 €**

Perelada brut reserva

*Macabeo, Xarel-lo y Perelada*

**4,00 €**