

PICOS RÚSTICOS *Obando (Utrera)* 1 €

ALMENDRAS *Tousec (Sant Martí de Tous)* 2 €

CHIPS DE BOLSA *Piqué (Vilanova i la Geltrú)* A escoger: clásicas, a la pimienta o "malahierba" 2 €

ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA *La Masrojana (Móra d'Ebre)* 2.5 €

DIDALETS DE FUET DE LA LLACUNA *Mallart (La Llacuna)* 4 €

QUESO DE OVEJA 100g. *Montbrú (Moià)* El queso es curado de leche cruda. 4 €

PATÉ DE LA LLACUNA *Mallart (La Llacuna)* y *tostadas de Cal Rius (Vilafranca)* 5 €

NEW

PICA TAST: PATÉ DE GALLO DEL PENEDÈS *Mallart (La Llacuna)* y *tostadas de Cal Rius (Vilafranca)* 8.5 €

BERBERECHOS *Patrón (Galicia)* y *salsa de aperitivo Piqué (Vilanova i la Geltrú)* 7.5 €

TABLA CON 2 MELMELADAS DE UVA, QUESO Y PICOS RÚSTICOS 9€

Vinyet (Ca l'Avi), Montbrú (Moià). El queso es curado de leche cruda) y Obando (Utrera)

🕒 **SERVICIO DE WINE BAR** 🕒

DE ABRIL A DICIEMBRE

LUNES-VIERNES: 9:00-13:30 Y DE 15:00-18:30

SÁBADO: 9:00-17:30 **DOMINGO:** 10:00-13:30

DE ENERO A MARZO

LUNES-VIERNES: 9:00-13:30 Y DE 15:00-18:30

SÁBADO: 9:00-13:30 **DOMINGO:** 10:00-13:30

CAVAS

RESERVA BRUT NATURE (BLANCO) Extremadament seco. <i>Macabeo, xarel·lo y parellada.</i>	1.6 €	7.5 €
RESERVA BRUT NATURE (DORADO) Suave y seco. <i>Macabeo, xarel·lo y parellada.</i>	1.6 €	7.5 €
RESERVA BRUT Afrutado y suave. <i>Macabeo, xarel·lo y parellada.</i>	1.6 €	7.5 €
RESERVA BRUT ROSADO Suave y equilibrado. <i>Trepat, Pinot Noir y Garnacha.</i>	1.8 €	8.5 €
GRAN RESERVA BRUT NATURE Seco, amb cuerpo y noble. <i>Macabeo, xarel·lo y parellada.</i>	2.0 €	9.6 €

VINOS

VINO BLANCO DE BALDÚS Vino joven seco, fresco y afrutado. <i>100% Xarel·lo</i>	1.5 €	6.4 €
VINO TINTO DE BALDÚS Vino joven seco, con cuerpo y potente en boca. <i>100% Merlot</i>	1.6 €	7.5 €

SIN ALCOHOL

AIGUA PEQUEÑA	1.0€
AGUA GRANDE	1.6€
ZUMO (PIÑA, MELOCOTÓN, NARANJA)	1.6 €



INVITACIÓN POR LA COMPRA



1-2 CAJAS



+3 CAJAS