

## CHAMPAGNE



<b>Mini Moet &amp; Chandon 200ml</b> (Pinot Noir, Meunier, Chardonnay)	19€
<b>Pommery Brut Royal</b> (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier)	10€ 55€
<b>Bollinger</b> (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)	63€
<b>Ruinart Blanc De Blancs</b> (Chardonnay)	90€
<b>Dom Perignon Vintage</b> (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)	210€
<b>Louis Roederer Cristal</b> (Pinot Noir, Chardonnay)	260€
<b>Armand de Brignac Brut Gold</b> (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)	350€

## CHAMPAGNE ROSADO ROSEÉ CHAMPAGNE

<b>Pommery Brut Rosé</b> (Pinot Noir)	65€
--	-----

## CAVA

<b>Villarnau Brut Reserva (ECO)</b> (Macabeu, Parellada, Xarel-lo)	4€ 22€
<b>Gramona Imperial Gran Reserva (ECO)</b> (Xarel-lo, Macabeo, Chardonnay)	35€

## CAVA ROSADO ROSEÉ CAVA

<b>Vilarnau Brut Reserva Rosé (ECO)</b> (Garnacha, Pinot Noir)	26€
---	-----

SUPLEMENTO TERRAZA 10% IVA INCLUIDO  
SUPLEMENT TERRASSA 10% IVA INCLÒS  
TERRACE SUPPLEMENT 10% VAT INCLUDED

VIVO<sup>®</sup>  
TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

CARTA VINOS  
CHAMPAGNES  
Y CAVAS

VIVO<sup>®</sup>  
TAPAS RESTAURANT COCKTAIL

**VINOS INTERNACIONALES**  
**INTERNATIONAL WINES**  
**BLANCO - WHITE**

<b>Vincent Grall Tradition, France</b> (AOC Sancerre, Sauvignon Blanc)	34€
<b>Dog Point, New Zealand</b> (Marlborough, Sauvignon Blanc)	35€
<b>Louis Moreau 1er Cru Vaulignot, France</b> (AOC Chablis, Chardonnay)	45€

**ROSADO - ROSEÉ**

<b>Chateau Saint Maur L'Excellence, France</b> (AOC Cotes de Provence, Grenache, Syrah, Cinsault , Rolle)	37€
--	-----

**TINTO - RED**

<b>Famille Perrin Côtes du Rhône Réserve, France</b> (AOC Côtes du Rhône, Grenache, Mourvedre, Syrah)	26€
<b>Maison Les Alexandrins Hermitage, France</b> (AOC Hermitage Valle du Rhone,Syrah)	39€
<b>Alpha Crusis, Australia</b> (Mclaren Vale, Syrah)	59€
<b>Bouchard Père &amp; Fils, France</b> (AOC Vosne Romanee Bourgogne, Pinot Noir)	75€
<b>Errazuriz Las Pizarras, Chile</b> (Aconcagua Costa, Pinot Noir)	140€

**VINOS NACIONALES**  
**NATIONAL WINES**  
**BLANCO - WHITE**

<b>Castillo de Monjardin, D.O. Navarra</b> (Chardonnay)	3,5€ 18€
<b>Fenomenal, D.O. Rueda</b> (Verdejo, Viura)	4,5€ 23€
<b>Margarita's, D.O. Conca de Barbera</b> (Muscat)	25€
<b>R.B Sauvignon Blanc, D.O. Rueda</b> (Sauvignon Blanc)	5,5€ 24€
<b>Loess, D.O. Rueda</b> (Verdejo)	26€
<b>Lagar de Cachada , D.O. Rias Baixas</b> (Albariño)	6€ 26€



**Les Brugueres, D.O Priorat**  
(Garnacha blanca) 33€

**Taleia (ECO), D.O. Costes del Segre**  
(Sauvignon Blanc, Semillón) 39€

**Belondrade y Lurton (ECO), D.O. Rueda**  
(Verdejo) 49€

**ROSADO - ROSEÉ**

**Coralí (ECO), D.O. Empordà**  
(Garnacha Negra) 4€ 22€

**Lalomba, D.O Rioja**  
(Garnacha, Viura) 29€

**TINTO - RED**

**Castillo Monjardin, D.O. Navarra**  
(Tempranillo) 3,5€ 18€

**Finca Constancia, V.T. Castilla**  
(Cabernet Sauvignon, Tempranillo) 23€

**Regalim, D.O. Monsant**  
(Garnacha tinta, Cariñena, Syrah) 4,5€ 23€

**Sierra Cantabria, D.O.Ca. Rioja**  
(Tempranillo) 5,5€ 25€

**Viñedos de Altura, D.O Rioja**  
(Tempranillo, Garnacha) 26€

**Cruz de Alba Crianza (ECO), D.O. Ribera del Duero**  
(Tempranillo) 6,5€ 29€

**Bòria (ECO), D.O. Penedès**  
(Syrah) 37€

**Les Terrasses (ECO), D.O.Q. Priorat**  
(Cabernet Sauvignon,Garnacha,Syrah, Samsó) 45€

**Muga Seleccion Especial, D.O.Ca. Rioja**  
(Garnacha Tinta, Tempranillo, Mazuela, Graciano) 48€

**Psi (ECO), D.O. Ribera del Duero**  
(Tinto Fino) 13€ 55€

**Mirto, D.O.Ca. Rioja**  
(Tempranillo) 46€

**Numanthia, D.O. Toro**  
(Tinta de Toro) 58€

**Dofi (ECO), D.O. Priorat**  
(Garnacha y Cariñena) 115€

**Vega Sicila Valbuena N5 (ECO), D.O. Ribera del Duero**  
(Cabernet Sauvignon,Merlot,Tempranillo) 145€

**Flor de Pingus (ECO), D.O. Ribera del Duero**  
(Tempranillo) 170€

