

## BLANCS

	0,75l	1,5l	3l
<b>Beso Beach</b>	45€	95€	240€
D.O. Penedés Xarel·lo, Macabeo & Garnacha Blanca			
<b>Pazo da Bruxas</b>	42€		
D.O. Rias Baixas Albariño			
<b>Jean Leon 3055</b>	38€		
D.O. Penedés Chardonnay			
<b>Paco y Lola</b>	45€	95€	195€
D.O. Rias Baixas Albariño			
<b>El Gordo del Circo</b>	40€	90€	
D.O. Rueda Verdejo			
<b>Robiza Sea</b>	55€		
D.O. Jumilla Sauvignon Blanc			
<b>The Orange republic</b>	55€		
D.O. Valdeorras Godello			
<b>Ossian</b>	95€		
V.T. Castilla y León Verdejo			
<b>Albert Bichot Chablis 1er Cru Les Lys</b>	135€		
Chablis 1er Cru Chardonnay			
<b>Valdesil Pezas da Portela</b>	110€	200€	
D.O. Valdeorras Godello			
<b>Saint Clair Wairau Reserve Sauvignon Blanc 2022</b>	125€		
D.O. Marlborough Sauvignon Blanc			
<b>St. Michael Eppan Pinot Bianco St. Valentin</b>	143€		
D.O. Alto Adige Pinot Bianco			
<b>Famille Picard Chassagne Montrachet Blanco</b>	210€		
D.O. Chassagne-Montrachet Chardonnay			
<b>Attis Mar</b>	250€		
D.O. Rias Baixas Albariño			
<b>De Ladoucette Baron de L</b>	268€	582€	
D.O. Pouilly-Fumé Sauvignon Blanc			
<b>Chateau de Beaucastell Roussanne Vieilles Vignes</b>	580€		
D.O. Chateaufeuf du Pape Roussanne			

## ROSATS

	0,75l	1,5l	3l	6l
<b>Beso Beach</b>	45€	95€	240€	
D.O. Penedés Garnacha Negra & Pinot Noir				
<b>Arzuaga Rosae</b>	42€			
D.O. Ribera del Duero Tempranillo				
<b>Robiza</b>	55€			
D.O. Jumilla Sauvignon Blanc , Tempranillo				
<b>Haru</b>	45€			
D.O. Jumilla Garnacha , Syrah , Monastrell				
<b>Born Rosé</b>	36€	78€		
D.O. Penedés Garnacha, Tempranillo				
<b>Jean Leon 3055 Rosé</b>	38€			
D.O. Penedés Pinot Noir				
<b>Mirabeau Pure Rose 2022</b>	52€	125€	345€	
D.O. Côtes de Provence Garnacha, Syrah, Cinsault				
<b>Miraval Rosé</b>	68€	152€	385€	900€
D.O. Côtes de Provence Syrah, Cinsault, Garnacha, Rolle				
<b>Domaines Ott Chateau de Selle</b>	110€			
D.O. Côtes de Provence Garnacha, Cinsault, Syrah				
<b>Château Saint Mau Clos de Capelune Rosé 2022</b>	165€			
D.O. Côtes de Provence Garnacha, Syrah, Cinsault, Rolle				
<b>Muse By Miraval</b>	850€			
D.O. Côtes de Provence Garnacha , Rolle				

## NEGRES

	0,75l	1,5l
<b>Beso Beach</b>	45€	
D.O. Penedés Tempranillo, garnacha negra, syrah		
<b>Malpastor Crianza</b>	40€	
D.O. Rioja Tempranillo		
<b>Robiza Moon</b>	55€	
D.O. Jumilla Monastrell, Syrah		
<b>Gallinas &amp; Focas</b>	68€	
V.T. de Mallorca Callet		
<b>Jean Leon 3055</b>	38€	
D.O. Penedés Merlot , Petit Verdot		
<b>Hito</b>	40€	
D.O. Ribera del Duero Tempranillo		
<b>Cepa 21</b>	58€	135€
D.O. Ribera del Duero Tempranillo		
<b>Malabrigo</b>	95€	
D.O. Ribera del Duero Tempranillo		
<b>Torres Purgatori</b>	90€	
D.O. Costers del Segre Syrah, Cariñena, Garnacha		
<b>Marqués de Cáceres Gaudium 2018</b>	130€	
D.O. Rioja Tempranillo, Graciano		
<b>Pago de Carraovejas</b>	130€	228€
D.O. Ribera del Duero Tempranillo, Cabernet Sauvignon , Merlot		
<b>PSI 2019</b>	140€	
D.O. Ribera del Duero Tempranillo		
<b>Albert Bichot Pommard Clos des Ursulines</b>	195€	
D.O. Pommard Pinot Noir		
<b>Flor de Pingus 2020</b>	450€	
D.O. Ribera del Duero Tempranillo		
<b>Vega Sicilia Valbuena 5º Año 2018</b>	520€	
D.O. Ribera del Duero Tempranillo		
<b>Vega Sicilia Único 2012</b>	1.200€	
D.O. Ribera del Duero Tempranillo		

## ESPUMOSOS · SPARKLING

	0,75l	1,5l
<b>Born Rosé Brut</b>	40€	
Penedés Pinot Noir		
<b>Raventós i Blanc De Nit Rosé</b>	50€	115€
Conca del Riu Anoia Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Monastrell		
<b>Raventós i Blanc Brut Blanc de Blancs</b>	45€	
Conca del Riu Anoia Macabeo, Xarel·lo, Parellada		
<b>Josep Coca Brut Nature</b>	55€	128€
Corpinnat Xarel·lo, Macabeo		
<b>Vardonn Kennett Esplendor</b>	90€	
Pinot Noir, Chardonnay		
<b>Laurent Perrier La Cuvée Brut</b>	190€	420€
Champagne Chardonnay, Pinot Noir, Meunier		
<b>Taittinger Brut Réserve</b>	195€	
Champagne Chardonnay, Pinot Noir, Meunier		
<b>Laurent Perrier Rosé</b>	280€	750€
Champagne Chardonnay, Pinot Noir		
<b>Taittinger Prestige Rose</b>	235€	
Champagne Chardonnay, Pinot Noir		
<b>Laurent Perrier Blanc de Blancs</b>	360€	
Champagne Chardonnay		
<b>Laurent Perrier Grand Siecle nº26</b>	600€	
Champagne Chardonnay, Pinot Noir		
<b>Cristal Louis Roederer Brut 2015</b>	680€	
Champagne Pinot Noir, Chardonnay		
<b>Fleur de Miraval Rose</b>	795€	
Champagne Chardonnay, Pinot Noir		
<b>Moet ICE Imperial</b>	250€	495€
Champagne Pinot Noir, Meunier , Chardonnay		
<b>Dom Perignon</b>	850€	
Champagne Chardonnay, Pinot Noir, Meunier		

Si necessiteu més informació sobre la presència d'al·lèrgens dirigiu-vos si us plau al nostre personal, que estarà encantat d'atendre'l.

Per oferir-vos un millor servei i evitar esperes en el moment de abonar els vostres comptes, permeteu-nos indicar-vos que únicament acceptarem un **MÀXIM DE TRES TARGETES DE CRÈDIT PER TAULA**.

Disposem de menú infantil (consulteu amb el nostre personal).

**20% DE RECÀRREC A PLATJA** no inclòs al PVP marcat.

Preus amb IVA inclòs.

Al compte de la seva taula ens hem pres la llibertat d'afegir 1,00€ destinat a "Dos petons per a dues causes", una iniciativa solidària de BesoBeach. La recaptació es destinarà íntegrament i conjuntament a una causa social i una ambiental de la zona. Si voleu més informació, que aquest euro no sigui afegit al vostre compte o que la vostra aportació sigui més gran, indiqueu-ho si us plau al vostre cambrer.

**SERVICE CHARGE OPCIONAL DE 10% INCLÒS EN COMPTE.**

Si voleu modificar l'import destinat al servei i treball del personal, aviseu el vostre cambrer.

Us recordem que el consum mínim per persona és de 75€.