



Restaurant el pedró Carta de vins

El Celler

És la nostra selecció, una tria d'estils de vins, "clàssics, com més moderns", de diferents zones vinícoles, elaboracions i temps d'envelliment, amb una personalitat de gustos i sabors diferents per satisfer la seva elecció.

El Vi recomanat de la Casa

BALETA – D.O. Empordà
(Vins joves, frescos i afruitats)

Blanc Macabeu, Garnatxa Blanca	10,00 €
Rosat Carinyena / Mazuelo, Garnatxa Negra	10,00 €
Negre Carinyena / Mazuelo, Garnatxa Negra	10,00 €

El preu dels vins són I.V.A. inclòs

ÍNDEX

Presentació del vi recomanat de la Casa	Pàg. 0
Índex.....	Pàg. 1

Vins Blancs / Vinos Blancos

D.O. Empordà	Pàg. 2
D.O. Penedès.....	Pàg. 2
D.O. Pla de Bages.....	Pàg. 3
D.O. Costers del Segre	Pàg. 3
D.O. Alella	Pàg. 3
D.O. Bierzo	Pàg. 3
D.O. Rueda.....	Pàg. 3
D.O. Rías Baixas	Pàg. 3

Vins Rosats / Vinos Rosados

D.O. Empordà.....	Pàg. 4
D.O. Penedès.....	Pàg. 4
D.O. Costers del Segre	Pàg. 4
D.O. Pla de Bages.....	Pàg. 4
D.O. Montsant.....	Pàg. 4
D.O. Navarra.....	Pàg. 4
Explicació història – Empordà, Denominació d’Origen.....	Pàg. 5

Vins Negres / Vinos Tintos


Vins de l’Empordà	Pàg. 6
D.O. Penedès.....	Pag. 7
D.O. Montsant.....	Pàg. 7
D.O. Costers del Segre	Pàg. 7
D.O. Pla de Bages.....	Pàg. 7
D.O. Terra Alta.....	Pàg. 7
D.O.Q. Priorat.....	Pàg. 7
D.O. Conca de Barberà.....	Pàg. 7
D.O.C. Rioja Criança.....	Pàg. 8
D.O. Ribera del Duero.....	Pàg. 8
V.T. Castilla-León.....	Pàg. 9
D.O. Toro.....	Pàg. 9
D.O. Bierzo	Pàg. 9
V.T. Tierra de Extremadura	Pàg. 9

<u>Format Especial: 0’50 cl.</u>	Pàg. 9
--	--------

<u>Caves Catalunya</u>	Pàg. 10
------------------------------	---------

Vins Blancs / Vinos Blancos

D.O. EMPORDÀ (Catalunya)



Murri	14,00€
<i>(Garnatxa blanca – Macabeu)</i>	
Mareny d’Espelt	14,00€
<i>(Muscat – Sauvignon blanc)</i>	
Coll de Roses	14,50€
<i>(Macabeu – Chardonnay)</i>	
Quinze Roures	19,50€
<i>(Garntaxa blanca – Garnatxa gris)</i>	
Blanc de Gerisena	17,50€
<i>(Garnatxa blanca)</i>	
Mas Oller “Mar Blanc”	19,00€
<i>(Picapoll – Malvasia)</i>	
Mas Llunes Auria	14,00€
<i>(Moscatell)</i>	
Mas Geli	18,00€
<i>(Subirat Parent – Garnatxa blanca)</i>	
Satirs	14,00€
<i>(Macabeu)</i>	
Flow	18,50€
<i>(Carinyena)</i>	

Vins Blancs / Vinos Blancos

D.O. PENEDES (Catalunya)

Gramona Gessamí 19,60€
(Muscat – Sauvignon blanc – Gewürztraminer)

Capricis de Vilarnau 22,50€
(Xarel·lo Castanyer)

Tayaimgut Frsssc 14,50€
(Sauvignon blanc)

D.O. PLA DE BAGES (Catalunya)

Abadal Picapoll 20,00€
(Picapoll)

D.O. COSTERS DEL SEGRE (Catalunya)

Ànima de Raimat 13,50€
(Albariño, Chardonnay, Xarel·lo)

D.O. ALELLA (Catalunya)

Raventós d'Alella Tina 20 19,00€
(Pansa blanca)

D.O. BIERZO

La Sonrisa de Tares 14,50€
(Godello)

D.O. RUEDA

Palomo Cojo 13,00€
(Verdejo)

D.O. RÍAS BAIXAS

Paco & Lola 20,50€
(Albarinyo)

D.O. RIBEIRO

Casanova 17,50€
(Treixadura)

Vins Rosats / Vinos Rosados

D.O. EMPORDÀ

Coralí d'Espelt 14,50€
(Merlot – Garnatxa negra)

Trapella 15,00€
(Syrah 100%)

Martí Fabra LLadoner 12,00€
(Garnatxa negra)

Vinyes dels Aspres Oriol 13,00€
(Garnatxa negra - Syrah)

Anhel 13,00€
(Garnatxa)

D.O. PENEDÈS

Avgvstvs 15,50€
(Cabernet sauvignon)

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Vol d'Ànima de Raimat 13,50€
(Pinot Noir, Chardonnay)

D.O. PLA DE BAGES

Abadal 15,50€
(Cabernet sauvignon – Sumoll)

D.O. MONTSANT

Brunus 19,50€
(Garnatxa negra)

D.O. NAVARRA

Castillo Monjardín “de Lágrima” 12,00€
(Tempranillo – Cabernet Sauvignon)

EMPORDÀ

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Una petita història

Per les restes històriques que s'han trobat, es pensa que les vinyes van ser introduïdes per els fenicis en el segle V a.C. Posteriorment, els romans i després els monjos van continuar el seu cultiu.

El primer tractat sobre el vi català fou escrit en la regió en 1130 per el Pare Ramón Pere de Novàs, en el monestir de Sant Pere de Roda.


En la actualitat, en la D.O. s'ha produït un gran canvi gràcies a cellers que han invertit en noves tecnologies i nous mètodes d'elaboració.

Aquesta D.O. situada en la part més nord-oriental de la Península, es troba limitada per el mar mediterrani a l'est i per els Pirineus al nord. La seva àrea de producció és de 35 pobles de l'Alt Empordà i 13 del Baix Empordà.

La proximitat del Mediterrani i del Pirineu origina una climatologia amb contrastos molt acusats, es caracteritza per una alta insolació, baixa pluviometria i freqüència de fort vent del nord (la tramuntana). Els hiverns son suaus i els estius calorosos, moderats per l'acció de la brisa del mar.

Vins Negres Catalunya / Vinos Tintos

VINS DE L'EMPORDÀ



Sauló Negre Jove	14,00€
<i>(Garnatxa – Carinyena)</i>	
Notenom	14,00€
<i>(Garnatxa negra)</i>	
Sol i Vent Ecològic	17,00€
<i>(Lledoner, Monastrell, Syrah)</i>	
Coll de Roses	16,50€
<i>(Garnatxa – Tempranillo)</i>	
Mas Oller “Pur”	20,00€
<i>(Syrah – Garnatxa – Cabernet Sauvignon)</i>	
Terra de Vents	21,50€
<i>(Samsó – Cabernet Sauvignon)</i>	
“99 Punts”	16,50€
<i>(Garnatxa – Syrah)</i>	
El Nen	20,00€
<i>(Malbec)</i>	
Gerisena Selecció	27,00€
<i>(Cabernet Sauvignon – Garnatxa negra)</i>	
Terres Negres	25,50€
<i>(Carinyena)</i>	

VINS DE L'EMPORDÀ

Oliver Conti	26,00€
<i>(Pinot Noir)</i>	
Terra Remota Tan Natural	23,50€
<i>(Tempranillo)</i>	
Llavors Negre	15,00€
<i>(Carinyena – Cabernet sauvignon – Merlot – Cabernet Franc)</i>	
Tocat de L'Ala	19,00€
<i>(Garnatxa negra - Carinyena)</i>	
Martí Fabra Vinyes Velles	21,50€
<i>(Cabernet sauvignon – Carinyena – Garnatxa negra- Syrah - Tempranillo)</i>	
Rhodes	21,50€
<i>(Samsó – Sirah - Merlot)</i>	
Roig Parals Camí de Cormes	37,50€
<i>(Carinyena)</i>	
Gresa Expressió	34,50€
<i>(Carinyena)</i>	
Perelada 5 Finques	18,50€
<i>(Cabernet sauvignon – Garnatxa negra – Merlot – Sirah – Tempranillo- Cabernet Franc)</i>	
S'Alou	43,50€
<i>(Garnatxa negra - Carinyena – Cabernet sauvignon - Sirah)</i>	

Vins Negres Catalunya / Vinos Tintos

D.O. PENEDES

Avgstvs 16,50€
(Merlot – Syrah)

D.O. MONTSANT

Brunus 23,00€
(Carinyena – Syrah – Garnatxa)

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Ànima de Raimat Criança 13,50€
(Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo)

D.O. PLA DE BAGES

Abadal 15,00€
(Cabernet Franc – Tempranillo)

D.O. TERRA ALTA

Lafou “El Sender” 19,00€
(Garnatxa Negra – Syrah – Morenillo)

D.O.Q. PRIORAT

Embruix de Vall·Llach 32,00€
(Garnatxa – Cabernet – Carinyena – Merlot – Syrah)

Mas Deu Scala Dei – 800 m d'alçada. Vi de Vila 87,50€
(Garnatxa negra) “12 mesos en fudres. 1.400 lt.”

D.O. CONCA DE BARBERÀ

Clos Montblanc Unic 21,00€
(100% Trepat)

Vins Negres Rioja / Vinos Tintos

D.O.C. RIOJA

Viña Pomal Crianza “Selección Centenario” 14,00€
(Tempranillo)

D.O.C. RIOJA

Basagoiti Crianza 18,50€
(Tempranillo – Garnatxa)

Marqués de Vargas Reserva 28,50€
(Tempranillo)

San Vicente – Vi de Finca 49,00€
(Tempranillo peludo)

Faustino I Gran Reserva 32,50€
(Tempranillo)

Vins Negres *Altres zones* / Vinos Tintos

D.O. RIBERA DEL DUERO

Legaris Roble 14,00€
(Tempranillo)

Figuro “Viñas Viejas” 38,50€
(Tinta país)

Conde de San Cristóbal 26,50€
(Tinta país – Merlot – Cabernet)

V.T. CASTILLA – LEÓN

Abadia Retuerta Rívola 20,50€
(Tempranillo – Cabernet sauvignon)

D.O. TORO (Zamora)

Bigardo 25,00€
(Tinta de toro)

D.O. BIERZO (León)

Dominio de Tares “Cepas Viejas” 25,00€
(Mencia)

V.T. TIERRA DE EXTREMADURA

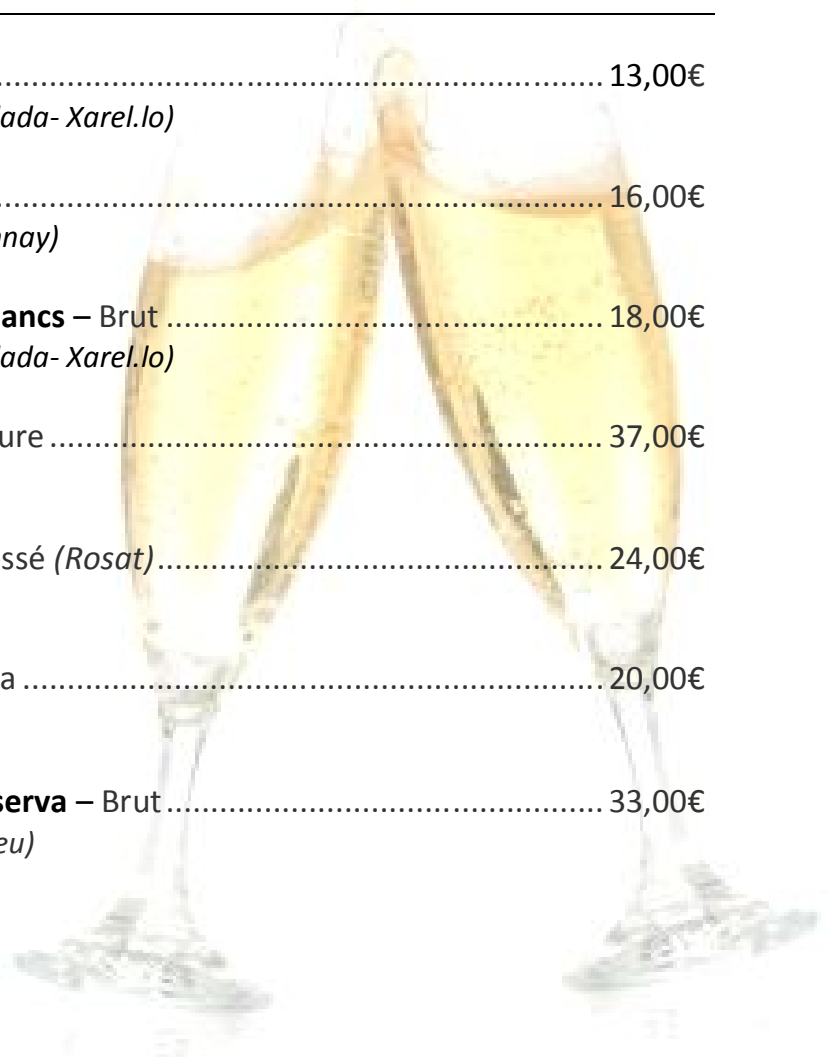
Habla del Silencio Trujillo 20,50€
(Syrah – Cabernet Sauvignon – Tempranillo)

Formats Especials 0'50 cl.

Raimat Chardonnay – 50 cl. D.O. Costers del Segre (Blanc)	10,00€
Vidiví Criança – 50 cl. D.O. Empordà	12,50€
Raimat Abadia – 50 cl. D.O. Costers del Segre	10,00€
Viña Pomal “Selección Centenario” Criança – 50 cl. D.O.C, Rioja	10,00€

Caves Catalunya

Gran Bach – Brut Reserva	13,00€
<i>(Chardonnay – Macabeu – Parellada- Xarel.lo)</i>	
Vilarnau – Brut Nature	16,00€
<i>(Parellada – Macabeu – Chardonnay)</i>	
Anna de Codorníu Blanc de Blancs – Brut	18,00€
<i>(Chardonnay – Macabeu – Parellada- Xarel.lo)</i>	
Titiana Montalegre - Brut Nature	37,00€
<i>(Chardonnay – Pinot Noir)</i>	
Codorníu Pinot Noir – Brut Rossé (<i>Rosat</i>)	24,00€
<i>(Chardonnay – Pinot Noir)</i>	
Bertha – Brut Natural– Reserva	20,00€
<i>(Macabeu – Parellada- Xarel.lo)</i>	
Gramona “Imperial” Gran Reserva – Brut	33,00€
<i>(Xarel.lo – Chardonnay – Macabeu)</i>	



Vins a Copes / Vinos a Copas

Vins Blancs / Vinos Blancos

D.O. EMPORDÀ

Baleta Blanc 2,50 €
(Macabeu, Garnatxa Blanca)

Murri Blanc 3,50 €
(Garnatxa blanca – Macabeu)

D.O. COSTERS DEL SEGRE (Catalunya)

Ànima de Raimat 3,40 €
(Albariño, Chardonnay, Xarel·lo)

D.O. RUEDA

Legaris “Verdejo” 3,20 €
(Verdejo)

Vins Rosats / Vinos Rosados

D.O. EMPORDÀ

Baleta Rosat 2,50 €
(Carinyena / Mazuelo, Garnatxa Negra)

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Vol d'Ànima de Raimat 3,40 €
(Pinot Noir, Chardonnay)

Vins Negres / Vinos Tintos

D.O. EMPORDÀ

Baleta Negra 2,50 €
(Carinyena / Mazuelo, Garnatxa Negra)

“99 Punts” amb Barrica 4,00 €
(Garnatxa – Syrah)

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Ànima de Raimat Criança 3,40 €
(Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo)

D.O. RIBERA DEL DUERO

Legaris Roble 3,40 €
(Tempranillo)

D.O.C. RIOJA

Viña Pomal Criança 3,40 €
(Tempranillo)

