

# M OSS

Sushi - Palamós

## VINOS BLANCOS

Copa Botella

### Sommos (D.O Somontano)

3.50 € 14.90 €

Criado sobre sus lías durante 3 meses. Expresivo, con frutas tropicales como la piña, acompañadas de recuerdos a frutos secos. Redondo, llena el paladar de sabores frutales con un ligero fondo de barrica.



### Finca Montepedroso (D.O. Rueda)

4.50 € 18.90 €

Con 5 meses de crianza sobre lías, es un vino fresco e intenso, que reúne las mejores características de los vinos verdejos. De intensidad alta, destacan sus notas a albaricoque, melocotón e hinojo, que se mezclan con ligeros recuerdos de heno recién cortado y notas minerales.



### Jose Pariente (D.O. Rueda)

Es un Verdejo aromático con una compleja gama aromática de frutas blancas, frutas exóticas y cítricos. En boca es goloso, fresco y elegante. Un vino con una acidez marcada y una amargor final muy representativa de la variedad.

21.50€



### Manar dos Seixas (D.O. Ribeiro)

Elaborado por David Seijas con uva treixadura de viñedos situados en el valle del Miño, 6 a 8 meses de crianza sobre lías

23.50 €



### Mar de Frades (D.O. Rias Baixas)

Presenta color limón pálido, con irisaciones verde lima y reflejos acerados. En nariz se aprecian notas de uvas, manzana verde, aromas salinos y de flores blancas. Intenso y Persistente. En la boca tiene notas de frutas exóticas, y un final de paso marino y mineral.

28.50 €



### Pazo Señorans (D.O. Rias Baixas)

Un albariño de manual que pone en valor el carácter varietal de la uva y la elegancia de los suelos arenosos del Valle del Salnés. Un vino blanco cuyo aroma y frescor nos habla de su cercanía al mar, pero sobre todo, de los suelos de xabre de los que procede.

47.00 €



### El xitxarel-lo (D.O. Penedes)

Elaborado con la variedad autóctona del Penedés por excelencia: el xarel-lo. Una variedad muy querida, resistente a la sequera y la calor, que ha sabido vencer el paso del tiempo y convertirse en la esencia del territorio.

19.50 €



### Indispensable (D.O. Emporda)

Se elabora como vino joven a partir de una sabia mezcla de variedades medianamente aromáticas como macabeo o garnacha blanca y de uvas de gran perfume, como sauvignon blanc o moscatel. Su color es amarillo pálido con reflejos verdosos y su aroma intenso, de fruta dulce y de finas notas tropicales sobre un fondo floral.

3.50 € 16.90 €



### Nomes (D.O. Emporda)

Garnatxa Blanca es un blanco de color amarillo pálido con tonos verdosos. En nariz es muy aromático, con recuerdos a fruta fresca y finas notas especiadas. En boca es fresco y envolvente, complejo y largo, con un buen equilibrio. En boca es equilibrado, fresco, redondo y complejo.

18.00 €



### Terra Remota - Caminante (D.O. Emporda)

Es un vino blanco elaborado con uva de las variedades Garnacha Blanca 50%, Chardonnay 35% y Chenin Blanc 15%, que permanece entre 6 y 8 meses en barrica de roble junto con sus lías.

29.00 €



### 4D (D.O. Rioja)

Fermentado durante 4 meses en barrica francés, con aportes a fruta de la Viura, destacando los toques a fruta tropical, fruta de hueso, ayudado mucho por el trabajo de las lías. Bollería, ligeros tostados, lácticos, procedentes todos de la crianza. Fondo suave mineral. Ataque en boca fresco aunque complejo.

5.00 € 25.00 €



### Riesling Urban Hof (Alemania)

De color amarillo paja con reflejos verdosos, limpio, brillante y elegante. Aromas florales, cítricos, minerales y membrillo. De vibrante acidez, excelente mineralidad, suculenta complejidad frutal, de post-gusto medio, ligeramente dulce.

25.50 €



## VINOS ROSADOS

Copa Botella

### Sommos (D.O Somontano)

3.50 € 14.90 €

Notas cítricas como el pomelo, fruta roja fresca como fresas ácidas y flores blancas. Destaca su acidez y tensión en boca.



### Pinkgall (D.O. Navarra)

Vino que juega con tres tipos de Garnacha, con 3 meses de crianza sobre lías. Recuerda a frutos compresas, frambuesas, cítricos como el yuzu y aromas balsámicos.

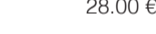
19.50 €



### Mip Classic (AOC - Francia)

Rosé hecho de la cepas típicas de Provence que son : Cinsault, Syrah y Garnacha. En boca: Es un vino gourmet con una ligera sensación de dulzura en la final. Un montón de melocotón y albaricoque, guayaba. Fresas del bosque, melón dulce pero todavía de buen gusto y refinado.

28.00 €



## VINOS TINTOS

Copa Botella

### Sommos (D.O Somontano)

3.50 € 14.90 €

Violeta muy intenso, con ribete azulado. Mix de frutas rojas y negras con suaves torrefactos finales. Jugoso vivo y potente. Vino de gran recorrido.



### Terra Remota - Camino (D.O. Emporda)

Limpio y brillante, muestra un bonito color cereza picota con ribete cardenalicio y capa media-alta. Glicérico en copa, este vino tinto ecológico con crianza forma una bonita lágrima coloreada. Aromas complejos y seductores, con muy buen equilibrio entre la fruta y la crianza.

28.00 €



### Ladrón de Guevara (D.O. Rioja)

Está elaborado 95% con uva Tempranillo y un 5% Graciano. El tipo de roble que se ha empleado en los 12 meses de crianza, ha sido francés y ruso, ambos al 50%. Las barricas son de 3 años. Ha madurado en botella durante otros 12 meses.

4.50 € 20.90 €



### Finca Valpiedra (D.O. Rioja)

Lágrima abundante, densa y teñida. En nariz destacan las notas minerales y de frutos rojos y negros, recuerdos de incienso. Todo ello unido a la vainilla, el cedro, el tabaco rubio y especias de la madera del roble francés. En boca es un vino sabroso y rápido.

34.50 €



### Lambuena (D.O. Ribero del Duero)

Color rojo picota, con ribetes rubí, de capa alta limpio y brillante. En nariz es complejo, con buena intensidad, aromas de frutos negros maduros, regaliz, toffe especias y motas minerales. En boca tiene buena estructura, complejo, carnoso y equilibrado con taninos dulces y tostados de la madera bien ensamblados.

3.50 € 18.50 €



### Matarromera (D.O. Ribero del Duero)

Color rojo picota muy subido con abundantes tonos violáceos de recorrido y abundantes ribetes amarotados. Intenso y de gran complejidad, en el que conviven potentes aromas de frutas negras muy maduras en armonía con tonos y aromas especiados de madera nueva y noble.

38.90 €



## CAVA

Copa Botella

### Descregut (Brut nature)

Un brut sin adición de azúcares ni de sulfitos, elaborado con las variedades tradicionales del Penedés: Xarel-lo, Macabeo y Parellada. Este espumoso que pertenece a Corpinnat, desprende notas complejas de fruta madura y de brioche.

3.50 € 18.00 €



### Gramona

Un brut sin adición de azúcares ni de sulfitos, elaborado con las variedades tradicionales del Penedés: Xarel-lo, Macabeo y Parellada. Este espumoso que pertenece a Corpinnat, desprende notas complejas de fruta madura y de brioche.

28.50 €



### Naval Salvatge (Brut Nature)

Corpinnat Vintage es un vino espumoso con carácter, estructura y fuerza. Macabeo, xarel-lo y peraltada, variedades procedentes de viñedos propios sostenibles de mas de 50 años.

29.90 €



## CHAMPAGNE

Botella

### Moët (Brut Imperial)

Moët Impérial es el champagne más emblemático de la Maison. Fue creado en 1869 y personifica el estilo único de Moët & Chandon, que se distingue por una fruta viva, un paladar seductor y una madurez elegante.

62.00 €



### Moët Rosé

Moët Rosé Impérial es una expresión espontánea, radiante y romántica del estilo Moët & Chandon, que se distingue por una fruta viva, un paladar seductor y una madurez elegante. Rosa con toques ámbar. bouquet vivo e intenso de frutos rojos (fresa silvestre, frambuesa, cereza). Matiz floral de rosa.

68.90 €



### Veuve Clicquot

Veuve Clicquot Brut Yellow Label es un vino espumoso perflado con una burbuja pequeña y unos aromas de vino espumoso perflado, notas de frutos secos y toques de vainilla. En boca es equilibrado, intenso y preciso. La acidez se entrelaza perfectamente con las notas frutales otorgando frescura y viveza hasta el final.

68.90 €

