

La comida de toda la vida
Comida para estar de buen humor

Para compartir

	½ Ración	Ración
Pan de coca de Folgueroles con tomate de colgar		3,50€
Bao de Merluza en tempura y mayonesa de tomillo limón (unidad)		8,00€
Mejillones a la marinera o a la plancha		15,50€
Pescadito frito "Morralla"	9,40€	15,90€
Filete de anchoas del Cantábrico (3 ó 6 unidades)	9,60€	16,50€
Croquetas caseras de jamón ibérico (4 ó 8 unidades)	9,60€	16,50€
Croquetas caseras de marisco (4 ó 8 unidades)	9,60€	16,50€
Croquetas de arroz negro con alioli de miel y velo de panceta ibérica (4 ó 8 unidades)	10,50€	17,50€
Buñuelos de bacalao	11,10€	18,50€
Calamares a la romana acompañados con salsa tártara	12,30€	20,50€
Jamón Ibérico de bellota gran Reserva cortado a cuchillo	12,90€	26,00€
Queso Payoyo artesano de oveja	7,50€	12,50€
Pulpo de las costas de Galicia con cachelos y pimentón de la Vera	16,50€	27,50€
Pulpo a la plancha con cremoso de parmesano y patatas chips	16,50€	27,50€

Para empezar a comer

Ensalada de la huerta; lechuga fresca, zanahoria, aceitunas, cebolla tierna, espárragos blancos y pepino		12,50€
Ensalada tibia de queso de cabra, cogollos, manzana asada y vinagreta de maíz frito		14,50€
Sopa de pescado de roca con tostas Rouille	9,60€	16,00€
Salmón marinado al eneldo con su propio caviar		18,50€
Tartar de salmón, mango y vinagreta de naranja a la mostaza		20,50€
Esqueixada de Bacalao, tomates Cherry asados y aceitunas de Kalamata		22,00€
Espaguetis con marisco		22,50€
Tartar de atún con cremoso de aguacate y huevos de arenque ahumado		24,50€

Los sabores de la Tierra

Cangreburger (hamburguesa de locura)		18,50€
Callos con chorizo y garbanzos		20,00€
Entrecot de ternera con patatas baby asadas		22,00€
Solomillo de ternera de Gerona, verduritas baby, patatas asadas y salsa de oporto		32,00€
Chuletón de buey a la brasa (mínimo 2 pers.)		76,00€/Kg

Pollo de corral empanado con patatas fritas (especial niños) 16,00€

Nuestros Arroces (mínimo 2 pers.)

½ Ración Ración

Paella de verduras de temporada	20,50€/per
Fideuà de la Barceloneta	22,50€/per
Paella de marisco del "Senyoret"	24,50€/per
Arroz negro con sepia y almejas	24,50€/per
Paella de pollo de corral y verduras	24,50€/per
Arroz Caldoso de Bacalao	25,50€/per
Arroz a la Catalana (pescado, marisco y pollo)	26,50€/per
Paella de Pescado y Mariscos	28,50€/per
Arroz caldoso de Bogavante (o paella)	38,00€/per

Solo cocinamos los arroces de la variedad Bomba, cultivados en el Parque natural del Delta del Ebro. Todos nuestros arroces son, como mínimo, para 2 personas. Precio por persona.

Nuestra pasión, el Mar

Calamares a la plancha con ajo y perejil	20,00€
Dorada de ración a la Sal o al Horno	22,40€
Salmon a la naranja, mango salteado y papaya	24,40€
Merluza del Norte a la plancha con refrito de ajos, guindilla y vinagre de jerez	15,80€ 25,80€
Filete de Atún de l'Ametlla de Mar, sanfaina tradicional catalana	26,40€
Lomo de bacalao en salsa de queso Idiazábal, espinacas frescas y reducción de Pedro Ximénez	27,40€
Lomo de bacalao a la llauna con judías de Santa Pau	27,40€
Rape a la marinera	28,50€
Suquet de Rape con patatas	28,50€
Suprema de Lubina salvaje al horno o plancha	38,00€
Zarzuela de la Barceloneta (Rape, Merluza, Cigala, Gamba, Almejas, Mejillones y Langostino) (para compartir)	48,00€
Parrillada de pescados y marisco (Rape, Merluza, Dorada, Cigala, Gamba, Calamar, Navaja y Mejillones) (para compartir)	48,00€

Pescado salvaje de Lonja

A la sal, al horno, estilo Orio o plancha	95,00€/Kg
Dorada, Lubina, Lenguado, Besugo y Rodaballo	

Pregunte por el pescado que nos ha llegado hoy a nuestro equipo de sala. Les recomendamos que se dejen asesorar a fin de escoger el tipo y tamaño que mejor se adapte a sus preferencias.

Por favor, Tengan presente que los pescados se sirven enteros.

Mariscos

	½ Ración	Ración
Ostra Guillaudeau nº3 al narutal (unidad)		5,50€/un.
Almeja gallega viva (unidad)		10,00€
Camarones cocidos (100 gr.)		18,00€
Berberechos de las Rías al vapor o a la plancha	11,90€	19,95€
Navajas a la plancha		19,95€
Cañailas (300 gr.)		22,20€
Cigalas al estilo Ferrol (350 gr.)		34,00€
Almejas de Galicia en salsa marinera		34,10€
“Closcada Loca” (almejas gallegas, berberechos de la Rías y mejillones)		34,10€
Percebes cocidos (200 gr.)		48,00€
Gamba Roja de Arenys a la plancha (200 gr.)		52,00€
“Espardeñes” a la plancha (200 gr.)		55,00€
Buey de mar (según peso)		36,00€/Kg
Bogavante del Cantábrico (cocido o plancha) (según peso)		114,00€/Kg
Langosta del Mediterráneo (cocido o plancha) (según peso)		180,00€/Kg

Fuente del Almirante (para compartir)

Mariscada a la plancha (1/2 bogavante, cigalas, langostinos, gambas, navajas, berberechos, almejas y mejillones)	98,00€/per
---	------------

Plateau Mediterráneo (para compartir)

Mariscada viva y hervida (1/2 bogavante, cigalas, langostinos, buey de mar, camarones, cañailas, ostra Guillaudeau y almejas vivas)	110,00€/pe r
--	-----------------

Mariscada Especial E.C.L. (para compartir)

Entrada: Mariscos vivos y hervidos (Ostras Guillaudeau, almejas, cañailas, langostinos, camarones y bocas)	120,00€/pe
Segundo: Mariscos a la plancha (1/2 bogavante, gambas, cigalas, navajas y berberechos)	r

Para los más dulces...

Ensalada de fruta de Temporada	6,50€
Crema Catalana bien quemadita con carquiñoli	6,50€
Granizado de fresa con Marc de cava (Waikiki)	6,50€
Helados Artesanos (chocolate negro con pistacho, vainilla, limón con lima y jengibre, turrón)	6,50€
Tarta de queso cocida al horno con frutas del bosque y su crujiente	7,50€
Hojaldre de crema caramelizado con helado de turrón	7,50€
Tiramisú artesano con crema de café	7,50€
Tatin de manzana con helado de leche ahumada	7,50€

CAFÉS E INFUSIONES

Café

Café 100% tostado natural. Arabiga. 1,40% de cafeína.
Composición del Blend: Brasil y Java . Gusto a la taza fino,
delicado y equilibrado. Perfil aromático complejo.

Café Solo	2,25 €
Café Cortado	2,25 €
Café Americano	2,25 €
Café con Leche	2,50 €
Capuchino	2,80 €
Irish Coffe	6,50 €
Té Verde China Mao Feng	2,50 €
Té verde de China. Antioxidante y aromático. Para tomar solo.	
Té Negro Earl Grey Luxus	2,50 €
Té negro de Ceilán y Darjeeling con aroma de bergamota. Té inglés por excelencia. Para cualquier momento y ocasión.	
Té Verde Tarhib	2,50 €
Té verde Gunpowder de China con menta rizada (Nanah). De cultivo orgánico. Antioxidante y muy refrescante.	
Infusión Equilibrio	2,50 €
Rooibos con Honeybush (arbusto de miel), toronjil, manzanilla, aroma de miel, hinojo, anís, hojas de zarzamora y raíz de ginseng. Relajante y digestivo.	
Infusión Jengibre Limón	2,50 €
Infusión de menta rizada, jengibre, lemon grass, piel de limón y raíz de regaliz. Tonicante, digestiva y antioxidante. De cultivo orgánico.	
Infusión Rooibos Manhattan	2,50 €
Rooibos, manzana, canela, piel de naranja, zanahoria, trozos de vainilla, hojas de zarzamora, pétalos de girasol, aromas de vainilla, naranja y manzana.	

Disponemos de leche de soja y avena

IVA INCLUIDO

VINOS POR COPAS

VINS PER COPES

WINE'S GLASSES

BLANCO / BLANC / WHITE

	PASEANTE LA CHARLA D.O. RUEDA Verdejo	4,95 €
	JUVE Y CAMPS ERMITA D'ESPIELLS D.O. PENEDES Xarel·lo, Macabeo	5,25 €
	PAZO PEGULLAL D.O. RÍAS BAIXAS Albariño	6,25 €
	MANUELA DE NAVERAN D.O. PENEDES Chardonnay	6,25 €
	LOUIS LATOUR, CHABLIS A.O.C. CHABLIS, BOURGOGNE, Chardonnay	9,50 €

TINTO / NEGRE / RED

	BERONIA D.O. Ca RIOJA Tempranillo	5,25 €
	SANTES DEL MONTSANT D.O. MONTSANT Garnatxa, Cariñena	5,50 €
	ALTUN COLECCIÓN DE PARCELAS D.O. Ca RIOJA Tempranillo	5,75 €
	RAIMAT CABERNET EL MOLI D.O. COSTERS DEL SEGRE Cabernet Sauvignon	6,00 €
	PAGOS DE ANGUIX, COSTALARA D.O. RIBERA DEL DUERO Tinto fino	7,85 €

ROSADO / ROSAT / ROSÉ

	AURORA ROSE D.O. PENEDES Pinot Noir	5,25 €
---	---	--------

IVA INCLUIDO

BLANCO / BLANC / WHITE

D.O. ALELLA

	MATONS PANSA BLANCA Pansa Blanca	24,50 €
---	-------------------------------------	---------

D.O. CONCA DE BARBERA

	ABADIA DE POBLET Macabeu	30,50 €
---	-----------------------------	---------

	TORRES MILMANDA Chardonnay	99,50 €
---	-------------------------------	---------

D.O. COSTERS DEL SEGRE

	CLOS PONS CISQUELLA Albariño, Garnatxa	26,20 €
---	---	---------

D.O. EMPORDA COSTA BRAVA


	GERISENA BLANC Garnatxa blanca	23,10 €
---	-----------------------------------	---------

D.O. PENEDES

	MOUSTILLANT BLANC Parellada, Macabeo, Xarel·lo	20,50 €
---	---	---------

	ERMITA D'ESPIELLS Xarel·lo, Macabeo, Parellada	22,50 €
---	---	---------

	GREGAL Muscat D'Alexandria, Gewürztraminer	22,50 €
---	--	---------

	TERRA PRIMA BLANC Chenin Blanc, Xarel·lo, Chardonnay	24,50 €
---	---	---------

	NADAL XAREL·LO VERMELL ECOLOGICO Xarel·lo Vermell	24,50 €
---	---	---------

	MANUELA DE NAVERAN Chardonnay	28,25 €
---	----------------------------------	---------

	FRANSOLA Sauvignon Blanc	47,05 €
---	-----------------------------	---------

D.O. PLA DEL BAGES

	BERNAT OLLER PICAPOLL Picapoll Blanc	24,50 €
---	---	---------

D.O. MONTSANT

	FUGITIVO BLANCO Garnatxa blanca	26,40 €
---	------------------------------------	---------

D.O. PRIORAT

	FORMIGA DE SEDA Garnatxa Blanca, Viognier	31,00 €
---	--	---------

IVA INCLUIDO

TEQUILA Y MEZCAL

El tequila es una bebida alcohólica destilada mexicana elaborada a partir de plantas de agave. Tiene un sabor dulce y terroso con notas de ahumadas y cítricas. El tipo de agave marca su sabor y se diferencian en su proceso de elaboración y tiempo de envejecimiento.

<u>Tequila</u>	Copa	Chupito
Mala vida Reposado	21,00 €	10,50 €

<u>Mezcal</u>	Copa	Chupito
Grulani Lumbre	21,00 €	10,50 €

AGUARDIENTES

De sidra (Manzana)

Se elabora a partir de la fermentación y destilación de sidra de manzana. Se envejece en barricas de roble durante al menos dos años, lo que le otorga un sabor suave y afrutado con notas de manzana y vainilla.

Calvados Pere Magliore	9,00 €	4,50 €
------------------------	--------	--------

Orujo y grapa

Es la bebida alcohólica destilada procedente del hollejo de uva. En España se llama orujo y en Italia grapa. Caracteriza su sabor el tipo de uva a partir del cual se ha elaborado. También se puede macerar hierbas y frutas en el.

Orujo Pousa Blanco		4,00 €
--------------------	--	--------

Orujo Pousa Hierbas		4,00 €
---------------------	--	--------

Grappa Nonino		5,00 €
---------------	--	--------

LICORES Y CREMAS

ANISADOS

Es una bebida popular en países como España, Francia, Italia y Grecia, donde se consume como aperitivo o como digestivo después de las comidas. Se elabora a partir de la destilación de una mezcla de alcohol, agua y semillas de anís.

Anís del Mono Dulce		4,00 €
---------------------	--	--------

Ratafia Russet		4,00 €
----------------	--	--------

Pacharán Etxeco	5,50 €	4,00 €
-----------------	--------	--------

Licores

El licor es una bebida alcohólica obtenida por maceración en aguardiente de hierbas o frutos y posteriormente endulzado.

Khuri Liqueur Peche de Vigne		4,00 €
------------------------------	--	--------

Khuri Liqueur Pomme verte		4,00 €
---------------------------	--	--------

Limoncino Liberty		4,00 €
-------------------	--	--------

Cremas

Son aguardientes que contienen un alto contenido en azúcares. Más dulces que los licores.

Melody Crema Catalana	5,50 €	4,00 €
-----------------------	--------	--------

Bailey's	5,50 €	4,00 €
----------	--------	--------

Los combinados son de 5cl + refresco.
Las copas son de 7cl.
Los chupitos son de 3,5cl.

IVA INCLUIDO

VODKA

La vodka es una bebida destilada incolora y sin sabor, originaria de Europa del Este, que se elabora a partir de granos como trigo, centeno, cebada, maíz, patata, entre otros.

	Copa	Chupito
Stolichnaya (Rusia)	6,00€	3,00€
Zubrowka (Polonia)	6,00€	3,00€
Absolut (Suecia)	7,00€	3,50€
Beluga (Rusia)	14,00€	7,00€
Grey Goose (Francia)	15,00€	7,50€

RON

Bebida alcohólica elaborada a partir de la fermentación y destilación de melaza o el jugo de la caña de azúcar. La mayoría de su producción se encuentra en las Américas, y concretamente el Caribe, aunque también se da en otros países.

Estilo Español

Se elabora en el Caribe. Se parte de la melaza, que después de destilada se añeja en barricas de roble, normalmente utilizando el sistema de soleras. Se caracterizan por sus notas de crianza: vainilla, notas de caramelo, frutos secos, hoja de tabaco y suelen ser un poco abocados. Los Cubanos algo más secos.

Barceló Imperial (R. Dominicana)	9,00€	4,50€
Zacapa 23 Años (Guatemala)	18,00€	9,00€

Estilo Inglés

Se elabora en el Caribe en las que fueron sus colonias. Se parte de la melaza, que después de destilada en alambiques de cobre se envejece en estático en roble usado, normalmente de Bourbon. Son rones secos, metálicos, especiados con notas de tostados. Hay varios estilos: Espacy, macerados con especias; Navy, de gran concentración alcohólica: Oscuros (Dark), envejecidos en barricas muy tostadas.

Capitán Morgan (Jamaica)	7,00€	3,50€
Hampden Estate 8 años (Jamaica)	9,00€	4,50€

Estilo Francés

De estilo francés o agrícola, se producen en las Antillas francesas y se elaboran a partir de jugo fresco de la caña de azúcar. Suelen ser más ligeros y frescos que los tradicionales, con notas herbáceas y afrutadas que se asemejan a un brandy o un cognac. Se envejecen en barricas de roble francés.

Clairin Vaval Blanco (Haití)	12,00€	6,00€
J.M. VSOP (Martinica)	13,00€	6,50€

GINEBRA

La ginebra es una bebida alcohólica destilada que se elabora a partir de una mezcla de granos neutros y enebro, y que se aromatiza con una variedad de hierbas y especias, conocidas como "botánicos".

	Combinados
Puerto de Indias Strawberry (Andalucía)	10,00€
Seagram's (Inglaterra)	10,00€
Bombay Sapphire (Inglaterra)	11,50€
Tanqueray Ten (Inglaterra)	12,50€
Hendrick's (Inglaterra)	14,50€
Citadelle (Francia)	12,50€
Gin Mare (Cataluña)	14,50€
Bloom (Inglaterra)	14,50€
Monkey 47 (Alemania)	15,00€

NO INCLUIDO

D.O. BIERZO

	LA ESCUCHA Mea	23,60€
---	----------------	--------

D.O. Ca. RIOJA

	BERONIA CRIANZA Tempranillo	20,50€
---	-----------------------------	--------

	FINCA SAN MARTIN Tempranillo	22,50€
---	------------------------------	--------

	ALTUN COLECCION DE PARCELAS Tempranillo	23,60€
---	---	--------

	RAMON BILBAO RESERVA Tempranillo	27,50€
--	----------------------------------	--------

	ALTUN FINCA LA CIGATERA Garnacha	36,55€
---	----------------------------------	--------

	LA VICALANDA RESERVA Tempranillo	46,50€
---	----------------------------------	--------

	VINA TONDONIA RESERVA, LOPEZ DE HEREDIA Tempranillo	56,50€
---	---	--------

	REMIREZ DE GANZA RESERVA Tempranillo	99,50€
---	--------------------------------------	--------

D.O. RIBERA DEL DUERO

	FINCA RESALSO Tinto Fino	23,20€
---	--------------------------	--------

	MARTIN BERDUGO RESERVA Tinto Fino	28,50€
---	-----------------------------------	--------

	PAGOS DE ANGUIX, COSTALARA Tinto Fino	36,20€
---	---------------------------------------	--------

	PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA Tinto Fino	38,50€
---	---	--------

	BOSQUE DE MATASNOS Tinto Fino	46,50€
---	-------------------------------	--------

	PESQUERA RESERVA Tinto Fino, Merlot	55,50€
---	-------------------------------------	--------

NO INCLUIDO

DO. CAVA

	CASTELL DE VILARNAU Macabeo, Xarel·lo, Parellada	21,50€
	ANNA DE CODORNIU, BRUT NATURE Chardonnay	24,80€
	JUME Y CAMPS RESERVA DE FAMILIA Macabeo, Xarel·lo, Parellada	31,50€
	ARS COLLECTA BLANC DE NOIRS, GRAN RVA, BRUT Pinot Noir, Trepat, Xarel·lo	35,20€

DO. CAVA DE PARAGE QUALIFICAT

	CANSALA VINI ESCANSALA Macabeo, Parellada	57,20€
---	--	--------






DO. CLASSIC PENEDES

	A.T. ROCA BRUT Macabeo, Xarel·lo, Perellada	26,20€
---	--	--------

CORPINAT

	TORELLO, BRUT NATURE, GRAN RESERVA Macabeo, Xarel·lo, Perellada	30,50€
	NADAL SALVATGE, MILLESIME, GRAN RVA, BRUT NATURE Macabeo, Xarel·lo, Perellada	35,80€
	RECAREDO TERRERS Macabeo, Xarel·lo, Perellada	43,50€

AOC. CHAMPAGNE

	BERNARD ROBERT Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	44,95€
	MOËT CHANDON BRUT Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	82,10€
	LOUIS ROEDERER COLLECTION Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	96,50€
	BOLLINGER SPECIAL CUMEE BRUT Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	92,00€
	DOM PERIGNON, MILLESIME, BRUT Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	345,05€

NO INCLUIDO

CERVEZA

La cerveza se obtiene a partir de cereales fermentados, fundamentalmente a partir de cebada malteada. El secreto principal son las levaduras, las cuales marcan su estilo. La cerveza ha marcado historia a lo largo de la vida: se asegura que hacia el 4000 a. de C. los propios babilonios (que heredaron de los sumerios las artes de elaboración de las cervezas) ya conocían casi dos decenas de tipos de cervezas distintas. Los egipcios popularizaron la cerveza o "vino de cebada" mezclando este cereal con el agua del Nilo.

Cerveza König Pilsener Copa 0,2 lts.	3,00€
Cerveza König Pilsener Jarra 0,4 lts.	5,50€
Cerveza Bittburger 0,0 Sin Alcohol Copa 0,2 lts.	3,00€
Cerveza Bittburger 0,0 Sin Alcohol Jarra 0,4 lts.	5,50€
Botella König Pilsener 0.33 lts.	3,60€

VERMUTS

Son vinos macerados con hierbas aromáticas y ajeno, a los que se añade alcohol vínico (encabezado) y azúcar. Según un relato, estas bebidas fueron inventadas por Hipócrates y durante la edad media se la llamó "vino hipocrático".

Martini Rosso	5,00€
Martini Bianco	5,00€
Yzaguirre reserva	5,50€
Gerisena Obrecoques	4,50€

APERITIVOS

Son bebidas espirituosas con principios amargos obtenidas por destilación o por maceración de hierbas en alcohol. Tienen como máximo un 25% en volumen de alcohol. La palabra aperitivo proviene de "aperire" en latín, que significa abrir.

Bitter Kas (Sin alcohol)	3,00€
Aperol	5,50€
Campari	5,50€

SANGRIA. Signature de.....

Brandy, Licor de naranja, Sirope de flor de sauco y refresco de limón.

...de Vino - Copa	8,00€
...de Vino - Jarra 1 l.	24,00€
...de Cava - Copa	9,00€
...de Cava - Jarra 1 l.	26,50€

VINOS GENEROSOS

Un vino generoso es aquel vino que su grado alcohólico adquirido se consigue con la adición de alcohol vínico. También llamados vinos fortificados. Pueden ser dulces o no.

Fino Tío Pepe	3,50€
Pedro Ximénez Alvear 1927	4,50€
Mbscatel Torres	3,50€
Qporto Noval Tawny Port 3 años	4,50€

NO INCLUIDO

AGUAS MINERALES

Agua Mineral Font d'Or sin gas 1/2 l. Sant Hilari Sacalm (Girona)	2,40 €
Agua Mineral Vichy Catalán con gas 1/2 l. Caldes de Malavella (Girona)	3,10 €
Agua Mineral Font d'Or sin gas 1 l. Sant Hilari Sacalm (Girona)	4,80 €

REFRESCOS Y ZUMOS

Zumo de Naranja Natural	5,00 €
Zumo de Melocotón Granini	3,50 €
Zumo de Piña Granini	3,50 €
Zumo de Tomate Granini	3,50 €
Coca-Cola	3,50 €
Coca-Cola Zero	3,50 €
Sprite	3,50 €
Nestea	3,50 €
Fanta Limón / Naranja	3,50 €
Aquarius	3,50 €
Tónica Schweppes	3,50 €

IVA INCLUIDO

D.O. CAVA ROSADO



JUVE Y CAMPS ESSENTIAL ROSAT Pinot Noir	29,40 €
---	---------



PERLES ROSES Pinot Noir	32,20 €
----------------------------	---------

D.O. CLASSIC PENEDES ROSADO



A.T. ROCA BRUT ROSE Garnatxa, Monastrell, Macabeo	28,40 €
--	---------

D.O. CHAMPAGNE ROSADO



FREREJEAN FRERES PREMIER CRU ROSE Chardonnay, Pinot Noir	115,05 €
--	----------

IVA INCLUIDO

FRANCIA

BORDEAUX

Château Lynch Bages 2001	190,00 €
Château Gazin 2001	190,00 €
Chateau Magdelaine 2001	250,00 €
Château L'Evangile 2001	395,00 €
Ch. Cos d'Estournel 2001 Grand Cru Classé	420,00 €
Ch. Pichon Longueville Comtesse Lalande 1994	470,00 €
Château Palmer 2001	495,00 €
Château Trotanoy 2001	590,00 €
Ch. Cheval Blanc 2001 Pr. Grand Cru Classé	950,00 €
Ch. Margaux 2001 Premier Grand Cru Classé	1.600,00 €
Château Lafite-Rosthschild 2001 Pr.G.Cru Cl.	1.900,00 €
Château Lafite-Rosthschild 1995 Pr.G.Cru Cl.	2.300,00 €

VALLÉE DU RHÔNE

L'Ermite 2000	480,00 €
---------------	----------