

# VI NEGRE

## ARRAIANO

23€

**Zona:** Ribeiro (Galicia).

**Varietat:** Brancellao, Caiño Longo, Carabuñeira.

Fresc, lleuger i especiat. Magnífic per començar, per beure un vi negre amb baixa graduació o per triar si no us poseu d'acord per fer blanc o negre.

## CICLÓN

22€

**Zona:** Sierra de Francia (Castella i Lleó).

**Varietat:** Rufete.

En Miquel Udina es va enamorar del gran potencial de la Sierra de Francia i conjuntament amb tres amics van decidir crear aquest projecte. Encara que d'entrada sembli un vi bastant lleuger, té la seva estructura. Genial per plats de mig cos o hamburgueses gourmet.

## REMORDIMIENTO

22€

**Zona:** Jumilla.

**Varietat:** Monastrell.

La revolució de Jumilla està aquí amb Bodegas Cerrón. Un celler que busca vinyes amb alçada perquè els vins siguin madurs però frescos. Fruita vermella i negra amb certa estructura. Una aposta segura pels bevedors de vi negre.

## GOYO GARCÍA VIADERO FINCA LOS QUEMADOS

42€

**Zona:** Ribera del Duero.

**Varietat:** Tempranillo.

Si algú ha canviat el paradigma de la Ribera del Duero ha estat en Goyo. Buscant vins emocionants que transmetin de la parcel·la d'on venen i respectant-ho al màxim en el celler. Complicat de descriure'l però fàcil de gaudir.

*Leandre*  
*Gastro bar*

*col·laboració amb*

*Magnetic*  
*Foods*

# VI NEGRE

*Leandre*  
Gastro bar

## LA MUSA

21€

**Zona:** Conca de Barberà D.O.

**Varietat:** Cabernet Sauvignon, Merlot.

Equilibrat, fresc, sutil, elegant i llarg. De color vermell cirera, les seves aromes recorden a la fruita vermella madura, amb notes balsàmiques, torrades, especiades i un lleuger aroma a pebre negre.

## SOLPOST

24€

**Zona:** Montsant D.O.

**Varietat:** Garnatxa negra, Carinyena, Merlot.

Un vi suau, seductor i fresc, de color vermell cirera. Amb aromes a fruita vermella i amb lleugeres notes a aromes florals, recorda a pell de mandarina i herbes de la muntanya.

*Leandre*  
Gastro bar

## MARQUÈS DE BURGOS

22€

**Zona:** Ribera del Duero D.O.

**Varietat:** Crianza, Tempranillo.

Aromes afruitades, herbes aromàtiques, fruita vermella i negra, amb notes balsàmiques i torrades, recordant a la xocolata amb un color cirera fosc. És un vi amb un tast expressiu, amb tanins dolços i amb un final agradable.

## MARQUÈS DE RISCAL 2018

26€

**Zona:** Rioja D.O.

**Varietat:** Tempranillo, Graciano.

Fi, elegant, amb una acidesa ben equilibrada, un vi sedós amb notes balsàmiques i un final llarg. Les aromes d'aquest vi recorden a les espècies i al cacao, amb notes torrades i de color cirera granat.

*Leandre*  
Gastro bar

## GALENA 2018

30€

**Zona:** Priorat D.O.

**Varietat:** Garnatxa negra, Carinyena, Syrah.

Potent, sabrós, intens i amb un final llarg. Les aromes a fruita negra madurada i fruita vermelles recorden a tocs torrats, especiats i balsàmics. De color vermell intens amb reflexes granats.

## NURA

24€

**Zona:** Menorca i Alella.

**Varietat:** Syrah, Garnatxa negra.

Cultivat a Menorca i elaborat a Alella, ens brinda un color negre intens amb reflexes blaus, amb un sabor ampli, carnós i golós. Les aromes d'aquest vi són intenses, a fruita vermella i negra, recordant a herbes aromàtiques i a fumat.

*Leandre*  
Gastro bar



## 470 - XAVI BALAGUER

19€

**Zona:** Alella D.O.

**Varietat:** 50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Garnatxa Negre.

Fruit d'un projecte personal molt especial, aquest vi d'edició limitada no us deixarà indiferents. Un vi contundent, amb un gran potencial de guarda degut a la seva bona acidesa. Amb notes de fruita vermella i especiat, un vi jove, fresc i que ha crescut en un entorn idíl·lic a 200 metres d'alçada, amb una collita manual. Ideal per acompanyar carns vermelles, formatges i/o salses vermelles.

# LES 7 DIFERÈNCIES ENTRE VI ORGÀNIC I VI TRADICIONAL

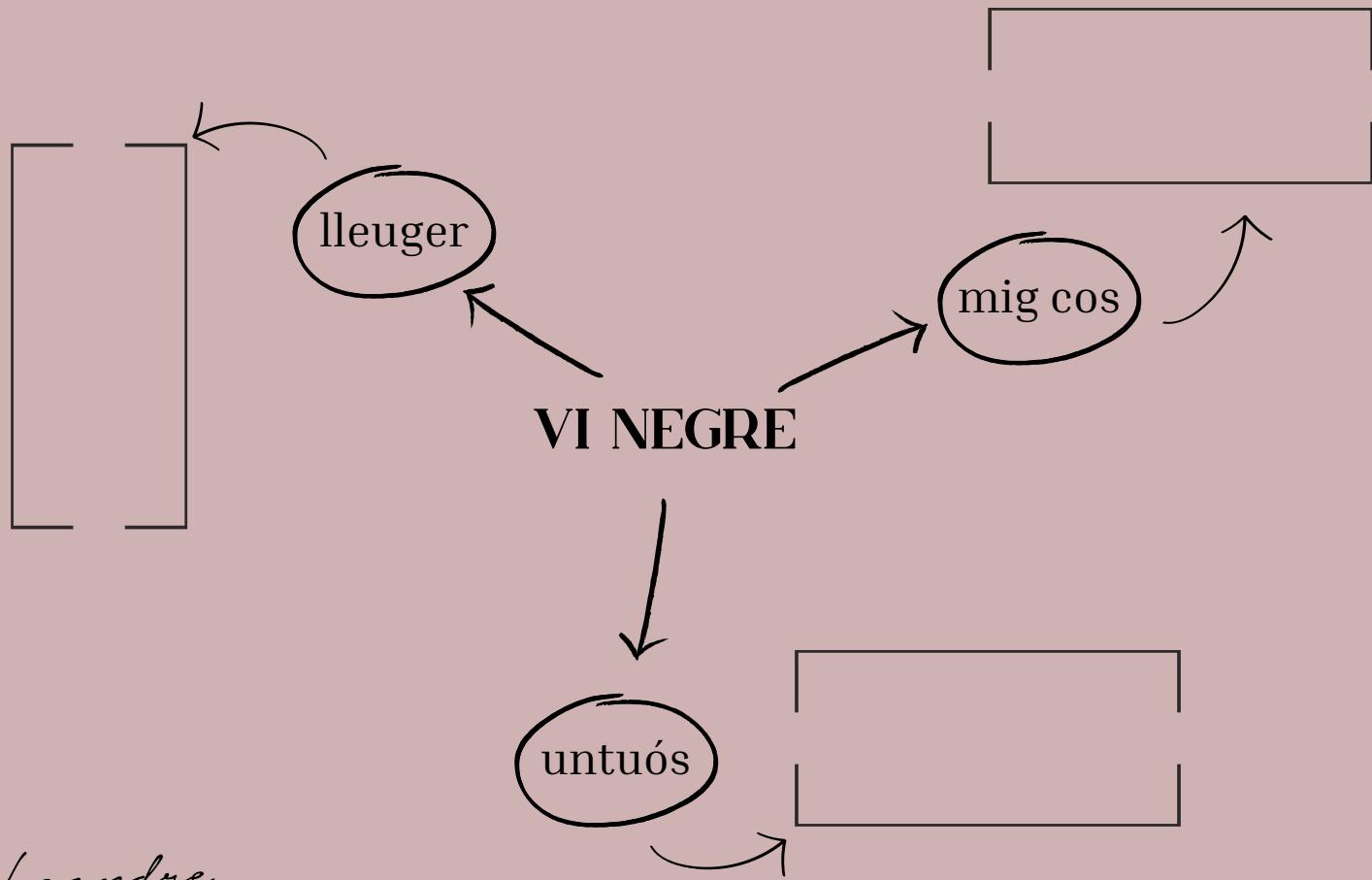
## ORGÀNICS

1. Químics: en el procés dels vins orgànics no hi han substàncies químiques.
2. Vinyes: són investigades durant 10 anys per constatar que no utilitzen pesticides que alterin la naturalesa del raïm.
3. Sabor intens: ja que no utilitzen productes químics, el sabor d'aquests vins és més exquisit.
4. Solen ser vins de més qualitat.
5. Reducció de plagues: mantenen una biodiversitat que impedeix el creixement de plagues.
6. Fertilització: les vinyes es fertilitzen amb estora i compost que no modifiquen la estructura mol·lecular del raïm.
7. Cost: El vi orgànic té un cost entre 15% i el 20% més elevat que els vins tradicionals.



## TRADICIONALS

1. Químics: El sol nutreix a la planta, i aquesta al raïm amb el que es produirà el vi, la suma d'aquests herbicides i pesticides al sol fan que no sigui un vi natural.
2. En el procés d'elaboració del vi tradicional s'utilitzen, llevats, enzims i bacteries per accelerar el procés de producció i tenir més quantitat.
3. Fermentació: Aquests vins reben una fermentació malolàctica agregant bacteries. Aquesta es realitza després de la fermentació del alcohol per transformar el àcid màlic en àcid làctic i així sigui més suau.
4. Es realitzen correccions d'acidesa, de tanins i dels nivells d'alcohol.
5. Agregació de sulfits.
6. Sabor: el sabor del vi variarà en funció de les correccions rebudes per a la producció del vi.
7. Cost: Són vins més econòmics que el vi



**VI BLANC**

*Magnetic  
Foods*

## RITZLING

25€

**Zona:** Alemanya (Württemberg).

**Varietat:** Riesling.

Jove i directe. La varietat més emblemàtica d'alemanya mostrant la seva vessant més fresca. Perfecte per acompanyar plats lleugers, com peix, ceviches o plats més contundents per refrescar el paladar.

## PEPE MENDOZA TINAJAS DE PADILLA

30€

**Zona:** Alacant.

**Varietat:** Macabeu, Muscat.

Un vi que ha fet la criança en àmfores, marcant la part aromàtica de la Muscat però amb un final sec. Ideal per buscar un vi blanc amb complexitat.

*Leandre*  
*Gastro bar*

col·laboració amb

*Magnetic*  
*Foods*

VI BLANC

*Leandre*  
*Quatro bar*

## RAVENTÓS PANSA BLANCA

21€

**Zona:** Alella D.O.

**Varietat:** Pansa Blanca.

Groc amb reflexes verdosos, un vi untuós. Alta intensitat, aromes a fruita i notes varietals. Un vi sec, amb volum i un post-gust llarg.

## CAN MATONS

21€

**Zona:** Alella D.O.

**Varietat:** Pansa Blanca.

Groc amb reflexes verdosos. Intens, afruitat i franc, reflexe propi de la varietat, on destaquen aromes de fruita blanca y os, amb lleugeres notes a fruita. Un vi amb volum y un post-gust llarg.

*Leandre*  
Quinto bar



## SOLPOST

24€

**Zona:** Montsant.

**Varietat:** Garnatxa Blanca.

És un vi molt fresc, elegant, amb volum i llarg.

Predominen les aromes afruitades, cítriques i tropicals, s'intueix un fons salí i mineral. Podem apreciar un color tènue i groc nítid.

## NURA

22€

**Zona:** Menorca i Alella.

**Varietat:** Macabeu, Malvasia.

Amb un color groc pàlid i una aroma floral, aquest vi és ampli, fresc i amb sabor.

*Leandre*  
Quinto bar

## LA CHARLA

20€

**Zona:** Rueda D.O.

**Varietat:** Verdejo.

Expressiu, entrada suau i fresca. Aromes a fruita blanca, pera o prèsec, acompanyats de caràcter tropical com maracuyà, mango i amb lleugers tocs de frescor anisat.

## MARTÍN CODAX

20€

**Zona:** Rías Baixas D.O.

**Varietat:** Albariño.

Intens, fresc i complexe, combinant tocs de fruita blanca i cítrics.

*Leandre*  
Quinto bar

## BOUQUET D'ALELLA

21€

**Zona:** Alella.

**Varietat:** Pansa blanca i Garnatxa blanca.

Fresc, jove i directe. Aromes frescos de flors, fruites blanques i amb una suau fragància cítrica. De color groc palla, és un vi amb una acidesa ben equilibrada i un final llarg i persistent. Ideal per aperitius, formatges suaus, peix, carn blanca (aus) i amanides.

## AUS TALLAROL - ALTA ALELLA

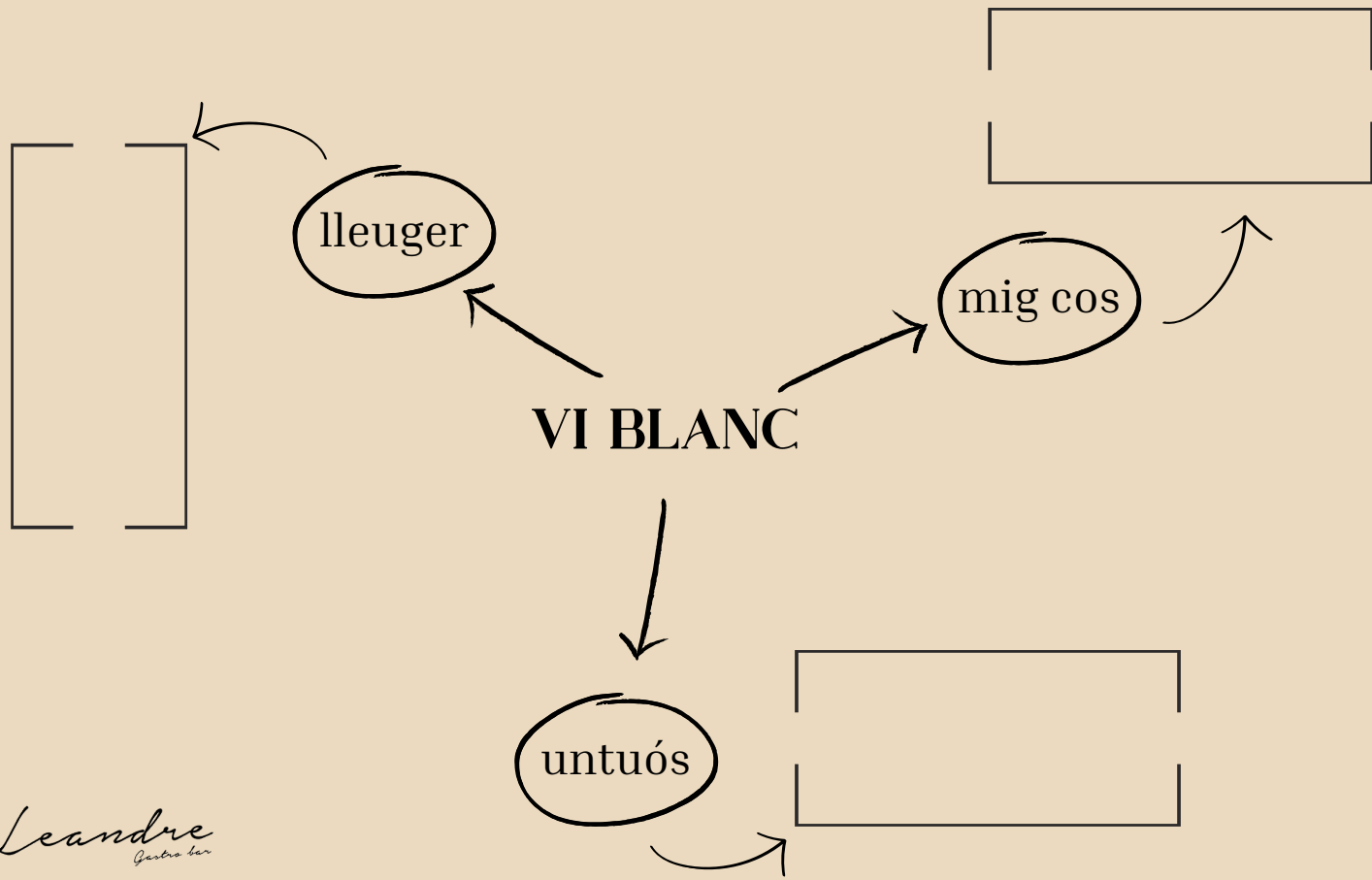
24€

**Zona:** Alella.

**Varietat:** Pansa Blanca (Xarel·lo).

Entrada voluminosa i gustosa, recordant a les aromes de fruita blanca madura amb tocs cítrics i a fonoll. Un vi untuós amb notes salines, amb una acidesa ben equilibrada, un post-gust llarg i molt fresc.

*Leandre*  
Quinto bar



*Leandre*  
Gastro bar

# VI ROSAT

*Leandre*  
Gastro bar

## ALTA ALELLA GX ROSÉ

20€

**Zona:** Alella D.O.

**Varietat:** Garnatxa Peluda.

Amb un color a fresa, aquest vi rosat ens ofereix una alta intensitat aromàtica, amb aromes de fulles de tomaquères, recordant a la fruita vermella i a tocs florals. És un vi per a qui busca una bona estructura i que mantengui la frescor i la lleugeresa. Molt equilibrat.

## PINK FLOW

22€

**Zona:** Empordà D.O. - Catalunya.

**Varietal:** 60% Merlot, 25% Cariñena, 15% altres varietats blanques.

Agradables aromes de fruita que ens recorden a les maduixes, a les pomes madures i als préssecs, amb notes a lavanda. Sabrós i amb una presència a fruita. Acidesa refrescant.

*Leandre*  
Quatre bar

# VI DE POSTRES

*Leandre*  
Gastro bar

## **DISZNOKO TOKAJI 1413 - 2018**

**Zona:** Hungría.

De color daurat preciós, és un vi ideal per a postres, amb una bona acidesa i molt ben equilibrat. Un vi elegant amb aromes a prèsec, fruita tropical i un toc a mel.

**35€**

8€/copa

## **SAUTERNES - 2020**

**Zona:** França.

Vi de postres francès, ben equilibrat i amb molt bona acidesa, de color groc brillant i amb aromes a fruita tropical i vainilla.

**24€**

7€/copa

## **DOLÇ MATARÓ**

**Zona:** Alta Alella D.O. - Catalunya.

Vi negre dolç ideal per a postres, amb molt sabor, que recorda a aromes de fruita negra confitada. Un vi amb un equilibri original.

**24€**

7€/copa

*Leandre*  
Gastro bar



# CAVA - ANCESTRALS

*Leandre*  
Gastro bar

## MARIA RIGOL I ORDÍ - MICROTIRATGE 6

30€

**Zona:** Sant Sadurní d'Anoia.

**Varietat:** 70% Parellada - 30% Xarel·lo.

Un vi de llarga criança amb caràcter intens i vibrant, marcat per una actitud indòmita que va sucumbint a l'equilibri, l'elegància i la complexitat. Pell de cítrics com la llimona i l'aranja madures.

Records a flors blanques, fonoll i tons molt fins d'atmelles torrades. Ideal per a tot tipus de marisc, formatges, embotits i foie. Aquest escumós farà gaudir dels menjars més exquisits.

## AUS PÈT-NAT - ALTA ALELLA

22€

**Zona:** Alella D.O.

**Varietat:** Pansa Blanca (Xarel·lo).

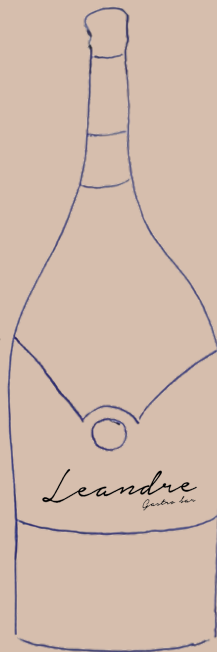
Escumós amb una bombolla cruixent. Vi sec lleuger, fresc i rústic a la vegada, amb sabors i aromes florals i a atmetlles verdes, aquest escumós presenta un color groc pàlid amb reflexes verdosos.

*Leandre*  
Gastro bar

# LES 7 DIFERÈNCIES ENTRE CAVA ANCESTRAL I TRADICIONAL

## ANCESTRALS

1. Té una sola fermentació (realitzada just quan fa la presa d'escuma).
2. Verema madura, es pot recollir a 11º - 12º.
3. No s'afegeixen sucres.
4. L'origen dels caves Ancestrals està datat a l'any 1531 a prop de Limoux, a les bodegues de Saint-Hilaire, un monjo va descobrir que el vi que havia embotellat formava bombolles i es va adonar que el vi estava començant una nova fermentació.
5. Bombolla fina, frescos, àgils i naturals.
6. No tenen desgorjament, per lo tant és normal trobar presència de llevat o terbolesa en el vi.
7. Molt més econòmic però difícil de trobar.



## TRADICIONALS

1. Doble fermentació. Comença el procés en dipòsits o bariques i abans de que acabi, s'embotella per que aquesta acabi i formi el gas.
2. Verema inmadura, és recollida a 9º.
3. S'afegeixen sucres, licors de tiratge o d'expedició.
4. L'origen dels caves tradicionals va començar a la meitat del segle XVII a la Champaña (França).
5. Les bombolles variaran en funció de la qualitat del escumós.
6. Vins amb desgorjament, nets i clars.
7. Més cars i fàcils de trobar.

# VINO BLANCO

*Magnetic  
Foods*

# VINO BLANCO

*Leandre*  
*Quatro lés*

## RITZLING

**Zona:** Alemania (Württemberg).

25€

**Variedad:** Riesling.

Joven y directo. La variedad más emblemática de Alemania mostrando su vertiente más fresca. Perfecto para acompañar plato ligeros, como pescado, ceviches o platos más contundentes para refrescar el paladar.

## PEPE MENDOZA TINAJAS DE PADILLA

30€

**Zona:** Alicante.

**Variedad:** Macabeu, Muscat.

Un vino que ha hecho la crianza en ánforas, marcando la parte más aromática de la Muscat pero con un final seco. Ideal para quién busca un vino blanco complejo.

## RAVENTÓS PANSA BLANCA

21€

**Zona:** Alella D.O.

**Variedad:** Pansa Blanca.

Amarillo con reflejos verdes, un vino untuoso. Alta intensidad, con aromas a fruta y notas varietales.

Vino con volumen, seco y largo post-gusto.

## CAN MATONS

21€

**Zona:** Alella D.O.

**Variedad:** Pansa Blanca.

Amarillo con reflejos verdes. Intenso, afrutado y franco, reflejo propio de la variedad dónde destacan aromas a fruta blanca y hueso con ligeras notas a fruta. Un vino con volumen y un largo post-gusto.

*Leandre*  
Quinto Bar

## SOLPOST

24€

**Zona:** Montsant.

**Variedad:** Garnatxa Blanca.

Vino muy fresco, elegante, con volumen y largo.

Predominan aromas frutales, cítricos y tropicales, se intuye un trasfondo salino y mineral. Podemos apreciar un color tenue y amarillo nítido.

## NURA

22€

**Zona:** Menorca y Alella.

**Variedad:** Macabeu, Malvasia.

Con un color amarillo pálido y con un aroma floral, este vino es ámplio, fresco y con sabor.

*Leandre*  
Quinto bar



## LA CHARLA

20€

**Zona:** Rueda D.O.

**Variedad:** Verdejo.

Expresivo, entrada suave y fresca. Aromas a fruta blanca, pera o melocotón, acompañados de carácter tropical como maracuyá, mango y con ligeras notas de frescor anisado.

## MARTÍN CODAX

20€

**Zona:** Rías Baixas D.O.

**Variedad:** Albariño

Intenso, fresco y complejo, combinando notas a fruta blanca y cítricos.

*Leandre*  
Quinto bar

## **BOUQUET D'ALELLA**

21€

**Zona:** Alella.

**Varietad:** Pansa blanca y Garnatxa blanca.

Fresco, joven y directo. Aromas frescos de flores y frutas blancas, con una suave fragancia cítrica. De color amarillo paja, es un vino con una aciez bien equilibrada, con un final largo y persistente.

Ideal para aperitivos, quesos suaves, pescado, carne blanca (aves) y ensaladas.

## **AUS TALLAROL - ALTA ALELLA**

24€

**Zona:** Alella.

**Varietad:** Pansa Blanca (Xarel·lo).

Entrada voluminosa y gustosa, recordando a las aromas de fruta blanca madura con toques cítricos y a hinojo. Un vino untuoso, con una acidez bien equilibrada, un largo post-gusto y muy fresco.

*Leandre*  
Gastrò bar

*Leandre*  
*Gastro bar*

*colaboración con*

*Magnetic*  
*Foods*

# VINO TINTO

## ARRAIANO

23€

**Zona:** Ribeiro (Galicia)

**Variedad:** Brancellao, Caiño Longo, Carabuñeira.

Fresco, ligero y especiado. Magnífico para empezar, para beber un vino tinto con baja graduación o para elegir si no os ponéis de acuerdo en hacer vino blanco o tinto.

## CICLÓN

22€

**Zona:** Sierra de Francia (Castilla y León).

**Variedad:** Rufete.

Miquel Undina se enamoró del gran potencial de la Sierra de Francia y juntamente con tres amigos, decidieron crear este proyecto. Aunque de buenas a primeras parezca un vino bastante ligero, tiene buena estructura. Genial para platos de medio cuerpo o hamburguesas gourmet.

## REMORDIMIENTO

22€

**Zona:** Jumilla.

**Variedad:** Monastrell.

La revolución de Jumilla está aquí con Bodegas Cerrón. Una bodega que busca viñedos con altitud para que los vinos sean maduros pero frescos. Fruta roja y negra con cierta estructura. Una apuesta segura para los bebedores de vino tinto.

## GOYO GARCÍA VIADERO FINCA LOS QUEMADOS

42€

**Zona:** Ribera del Duero.

**Variedad:** Tempranillo.

Si alguien ha cambiado el paradigma de la Ribera del Duero ha sido Goyo. Buscando vinos emocionantes que transmitan la parcela de dónde vienen y respectándolo al máximo en la bodega. Complicado de describir pero fácil de disfrutar.

*Magnetic  
Foods*

*Leandre*  
*Gastro bar*

*colaboración con*

*Magnetic*  
*Foods*

# VINO TINTO

*Leandre*  
Gastro bar



## LA MUSA

21€

**Zona:** Conca de Barberà D.O.

**Varietad:** Cabernet Sauvignon, Merlot.

Equilibrado, fresco, sutil, elegante y largo. De color rojo cereza, sus aromas recuerdan a la fruta roja madura, notas balsámicas, tostadas, especiadas y con un ligero aroma a pimienta negra.

## SOLPOST

24€

**Zona:** Montsant D.O.

**Varietad:** Garnatxa negra, Cariñena, Merlot.

Un vino suave, seductor y fresco, de color rojo cereza. Con aromas a fruta roja y con ligeras notas florales, recuerda a la piel de mandarina y a hierbas del monte.

*Leandre*  
Gastro bar

## MARQUÈS DE BURGOS

22€

**Zona:** Ribera del Duero D.O.

**Variedad:** Crianza, Tempranillo.

Aromas frutales, hierbas aromáticas, fruta roja y negra, con notas balsámicas y tostadas, recordando al chocolate con un color cereza oscuro. Es un vino expresivo, con taninos dulces y con un final agradable.

## MARQUÈS DE RISCAL 2018

26€

**Zona:** Rioja D.O.

**Variedad:** Tempranillo, Graciano.

Fino, elegante y con una acidez bien equilibrada, un vino sedoso con notas balsámicas y un final largo. Los aromas de este vino nos recuerdan a las especias y al cacao, notas tostadas y de color cereza granate.

*Leandre*  
Gastro bar

## **GALENA 2018**

30€

**Zona:** Priorat D.O.

**Varietad:** Garnatxa negre, Carinyena, Syrah

Potente, sabroso, intenso y con un final largo. Aromas a fruta negra madurada y fruta roja, recordando a notas tostadas, especiadas y balsámicas. De color rojo intenso y con reflejo granates.

## **NURA**

24€

**Zona:** Menorca i Alella

**Varietad:** Syrah, Garnatxa negre.

Cultivado en Menorca y elaborado en Alella, nos brinda un color negro intenso con reflejos azules, con un sabor amplio, carnoso y goloso. Sus aromas son intensos a fruta roja y negra, recordando a hierbas aromáticas y a ahumado.

*Leandre*  
Gastro bar

## 470 - XAVI BALAGUER

19€

**Zona:** Alella D.O.

**Variedad:** 50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Garnatxa Negra. Fruto de un proyecto personal muy especial, este vino de edición limitada no os dejará indiferentes. Un vino contundente, con un gran potencial de guarda debido a su buena acidez. Con notas a fruta roja y especiado, un vino joven, fresco y que ha crecido en un entorno idílico a 200 metros de altitud, con una cosecha manual. Ideal para acompañar carnes rojas, quesos y/o salsas rojas.

*Leandre*  
Gastro bar

# LAS 7 DIFERENCIAS ENTRE VINO ORGÁNICO Y VINO TRADICIONAL

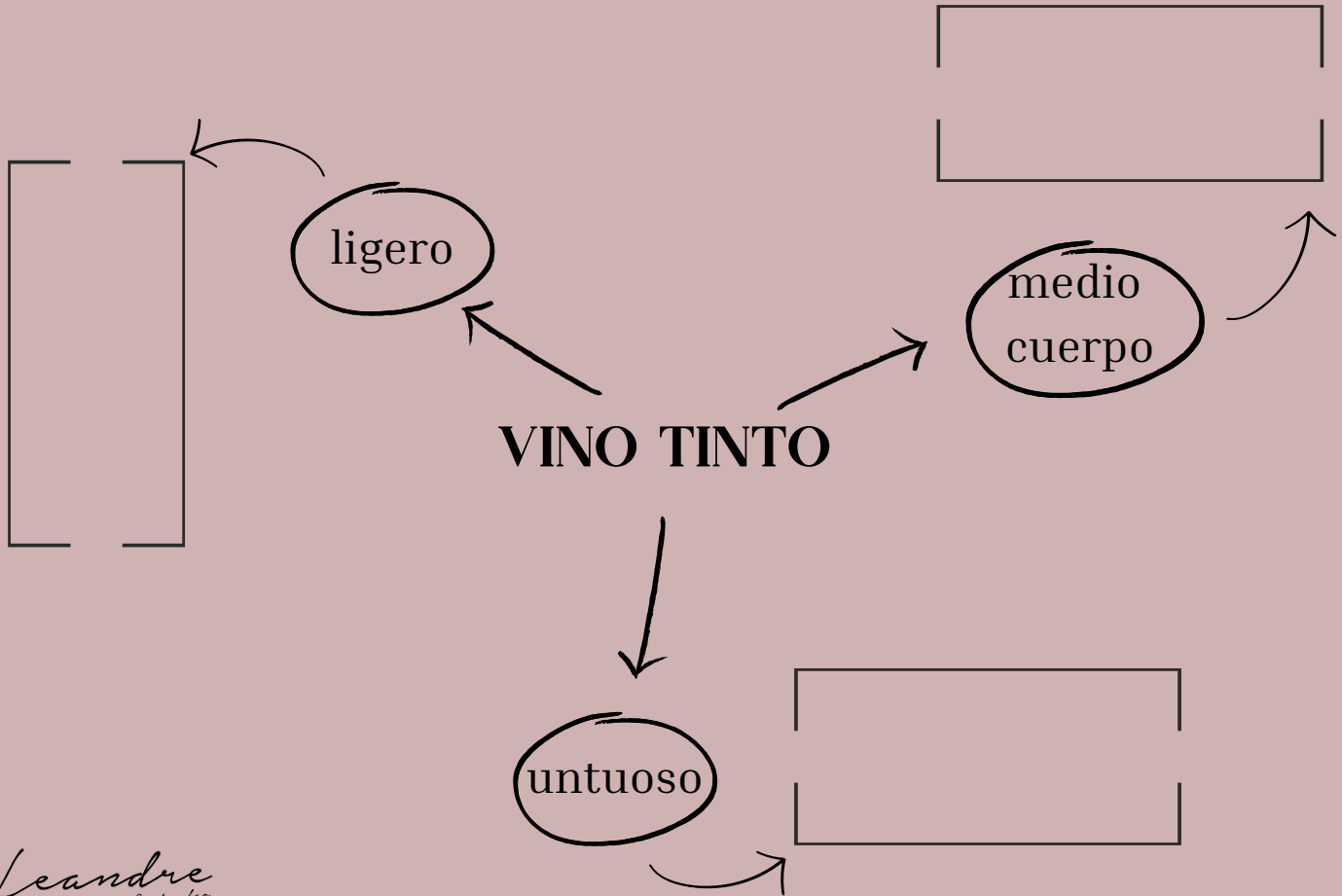
## ORGÁNICOS

1. Químicos: en el proceso de los vinos orgánicos no hay sustancias químicas.
2. Viñedos: son investigados durante 10 años para constatar que no utilizan pesticidas que alteren la naturaleza de la uva con la que se hará el vino.
3. Sabor intenso: ya que no utilizan productos químicos el sabor de dichos vinos es más exquisito.
4. Suelen ser vinos de más calidad.
5. Reducción de plagas: mantienen una biodiversidad que impide el crecimiento de plagas.
6. Fertilización: los viñedos se fertilizan con estiércol y compost, de tal forma que no modifican la estructura molecular de la uva.
7. Coste: El vino orgánico tiene un coste entre el 15% y el 20% más elevado que los vinos tradicionales.



## TRADICIONALES

1. Químicos: El suelo nutre a la planta y ésta, a la uva con la que producirá el vino, la suma de pesticidas y herbicidas puestos en el suelo hacen que no sea un vino natural.
2. En el proceso de elaboración del vino tradicional se usan levaduras, encimas y bacterias para acelerar el proceso de producción y tener más cantidad.
3. Estos vinos reciben una fermentación maloláctica agregando bacterias. Esta se realiza después de la fermentación del alcohol para transformar el ácido málico en ácido láctico, para que así sea más suave.
4. Se realizan correcciones de acidez, taninos y niveles de alcohol.
5. Agregación de sulfatos.
6. Sabor: el sabor del vino variará en función de las correcciones recibidas para la producción del vino.
7. Coste: Son vinos más económicos ya que son más fáciles de producir.



# VINO ROSADO

*Leandre*  
Gastro bar

## ALTA ALELLA GX ROSÉ

20€

**Zona:** Alella D.O.

**Varietad:** Garnatxa Peluda.

Con un color a fresa, este vino rosado nos ofrece una alta intensidad aromática, con aromas a hojas de tomateras, recordando a la fruta roja y con toques florales. Es un vino para quién busca una buena estructura y que mantenga el frescor y la ligereza. Muy equilibrado.

## PINK FLOW

22€

**Zona:** Empordà D.O. - Cataluña.

**Varietad:** 60% Merlot, 25% Cariñena, 15% otras variedades blancas.

Agradables aromas frutales que nos recuerdan a las fresas, manzanas maduras y al melocotón, con notas de lavanda. Sabroso y con una presencia a fruta. Acidez refrescante.

*Leandre*  
Gastro bar



# VINO PARA POSTRES

*Leandre*  
Gastro bar

## DISZNOKO TOKAJI 1413 - 2018

**Zona:** Hungría.

De color dorado precioso, este vino es ideal para postres, con una buena acidez y muy bien equilibrado. Un vino elegante con aromas a melocotón, fruta tropical y con un toque a miel.

35€

8€/copa

## SAUTERNES - 2020

**Zona:** Francia.

Vino de postres francés, bien equilibrado y con muy buena acidez, de color amarillo brillante y con aromas a fruta tropical y vainilla.

24€

7€/copa

## DOLÇ MATARÓ

**Zona:** Alta Alella D.O. - Cataluña.

Vino negro dulce ideal para postres, con mucho sabor, que recuerda a aromas de fruta negra confitada. Un vino con un equilibrio original.

24€

7€/copa

# CAVA - ANCESTRALES

*Leandre*  
Gastro bar

## MARIA RIGOL I ORDÍ - MICROTIRATGE 6

30€

**Zona:** Sant Sadurní d'Anoia.

**Varietad:** 70% Parellada - 30% Xarel·lo.

Un vino de larga crianza, con carácter intenso y vibrante, marcado por una actitud que va sucumbiendo al equilibrio, la elegancia y la complejidad. Piel de cítricos como el limón y el pomelo. Recuerdos a flores blancas, hinojo y tonos muy finos a almendras tostadas. Ideal para todo tipo de marisco, quesos, embutidos y foie. Este espumoso os hará disfrutar de las comidas más exquisitas.

## AUS PÈT-NAT - ALTA ALELLA

22€

**Zona:** Alella D.O.

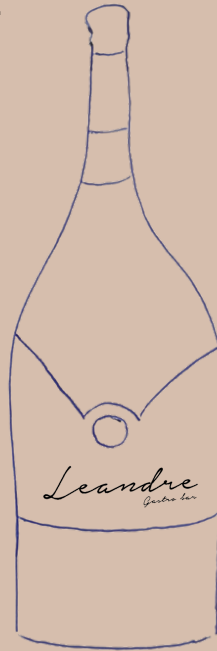
**Varietad:** Pansa Blanca (Xarel·lo).

Espumoso con una burbuja crujiente. Seco, ligero, fresco y rústico a la vez, con sabores florales y a almendras verdes, este espumoso presenta un color amarillo pálido con reflejos verdes.

# LAS 7 DIFERENCIAS ENTRE CAVA ANCESTRAL Y TRADICIONAL

## ANCESTRALES

1. Tiene una sola fermentación (realizada justo cuando hace la toma de espuma).
2. Vendimia madura, se puede recoger a 11° - 12°.
3. No se añaden azúcares.
4. El origen del cava Ancestral esta datado del año 1531 cerca de Limoux, en las bodegas de Saint-Hilaire, un monje descubrió que el vino que había embotellado formaba burbujas y se dió cuenta que estaba empezando una nueva fermentación.
5. Burbuja fina, frescos, ágiles y naturales.
6. No tienen degüelle, por lo que es normal encontrar presencias de levaduras o que el vino este turbio.
7. Mucho más económico pero mucho más difícil de encontrar.



## TRADICIONALES

1. Doble fermentación. Empieza el proceso en depósitos o barricas y antes de que termine se embotella para que termine la fermentación y forme el gas.
2. Vendimia inmadura, recogida a 9°.
3. Se añaden azúcares, licores de tiraje o de expedición.
4. El origen del cava tradicional empezó a mediados del siglo XVII en la Champaña (Francia).
5. Las burbujas variarán en función de la calidad del espumoso.
6. Vinos con degüelle, limpios y claros.
7. Más caros y fáciles de encontrar.

# RED WINE

*Leandre*  
Gastro bar

## LA MUSA

21€

**Zone:** Conca de Barberà D.O.

**Variety grape:** Cabernet Sauvignon, Merlot.

Fresh, balanced, elegant wine with a long aftertaste.

Cherry red, the aromas of this wine are reminiscent of red fruits, black pepper and balsamic notes.

## SOLPOST

24€

**Zone:** Montsant D.O.

**Variety grape:** Garnatxa negra, Cariñena, Merlot.

A soft, seductive and fresh wine, cherry-red wine. With aromas of red fruit and light floral notes, reminiscent of tangerine skin and wild herbs.

*Leandre*  
Gastro bar

## MARQUÈS DE BURGOS

22€

**Zone:** Ribera del Duero D.O.

**Variety grape:** Crianza, Tempranillo.

Fruity aromas, aromatic herbs, red and black fruit, with balsamic notes, reminiscent of chocolate, with a dark cherry color. It is an expressive wine, with sweet tannins and with pleasant finish.

## MARQUÈS DE RISCAL 2018

26€

**Zone:** Rioja D.O.

**Variety grape:** Tempranillo, Graciano.

Fine, elegant and with a well-balanced acidity, a silky wine with balsamic notes and long finish. The aromas of this wine remind us of species and cocoa, toasted and granet cherry-colored notes.

*Leandre*  
Gastro bar



## GALENA 2018

30€

**Zone:** Priorat D.O.

**Variety grape:** Garnatxa negra, Cariñena, Syrah.

Powerful, tasty, intense and with a long finish. Aromas of ripened black fruit and red fruit, reminiscent of toasted, spicy and balsamic notes. Intense red and with granet reflections.

## NURA

24€

**Zone:** Menorca and Alella

**Variety grape:** Syrah, Garnatxa negra.

Grown in Menorca and made in Alella, this wine gives us an intense black color with blue reflections, with a wide, fleshy and sweet taste. The aromas of this wine are intense of red and black fruit, reminiscent of aromatic herbs and smoky.

*Leandre*  
Gastro bar

## 470 - XAVI BALAGUER

19€

**Zone:** Alella D.O.

**Variety grape:** 50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah,  
20% Garnatxa Negra.

Born from a very special personal project, this limited edition wine will not leave you indifferent. A forceful wine, with great potential due to its good acidity. With notes of red and spicy fruit, a young, fresh wine has grown in an idyllic environment at 200 meters of altitude, with a manual harvest. Ideal to accompany red meats, cheeses and red sauces.

# THE 7 DIFFERENCES BETWEEN ORGANIC AND TRADITIONAL WINE

## ORGANIC

1. Chemicals: in the process of organic wines there are no chemical substances.
2. Vineyards: they are investigated for 10 years to verify that do not use pesticides that alter the nature of the grape with which wine will be made.
3. Intense flavor: since no chemical are used, the taste of these wines is more exquisite.
4. They are usually higher quality wines.
5. Pest reduction: they maintain a biodiversity that prevents the growth of pests.
6. Fertilization: vineyards are fertilized with manure and compost, in such a way that they do not modify the molecular structure of the grape.
7. Cost: organic wine has cost between 15% and 20% higher than traditional wines.



## TRADITIONAL

1. Chemicals: The soil nourishes the plant and this, the grape with which the wine will be produced, the sum of pesticides and herbicides put in the soil make it not a natural wine.
2. In the traditional winemaking process, yeasts, enzymes and bacteria are used to speed up the production process and have more quantity.
3. These wines receive malolactic fermentation by adding bacteria. This is done after the fermentation of alcohol to transform malic acid into lactic acid, so that it is softer.
4. Corrections of acidity, tannins and alcohol levels are made.
5. Sulfate aggregation.
6. Taste: the taste of the wine will vary depending on the corrections received for the production of the wine.
7. Cost: They are cheaper wines since they are easier to produce.

# RED WINE

## ARRAIANO

23€

**Zone:** Ribeiro - Galicia.

**Variety grape:** Brancellao, Caiño Longo, Carabuñeira.

Fresh, light and spicy wine. Perfect to start, to drink a red wine with low graduation or to choose if you don't agree to make white or red wine.

## CICLÓN

22€

**Zone:** Sierra de Francia - Castilla y León.

**Variety grape:** Rufete.

Miquel Ondina fell in love with the great potential of Sierra de Francia, and with other three friends, they create this project. Although at the beginning it looks a very light and soft wine, this wine has very good structure. Perfect to light meals or gourmet burgers.

## REMORDIMIENTO

22€

**Zone:** Jumilla - Murcia.

**Variety grape:** Monastrell.

The Jumilla's revolution is here in Cerrón wineries. A winery that is looking for vineyards with altitude so that the wines are ripe but fresh. Red and black fruit with good structure. Good option for a red wine drinkers.

## GOYO GARCÍA VIADERO FINCA LOS QUEMADOS

42€

**Zone:** Ribera del Duero.

**Variety grape:** Tempranillo.

If someone had changed the paradigm of Ribera del Duero it is Goyo, who, looking for exiting wines that give aromas and flavors from the land they come from. Complex to describe but easy to enjoy.

*Leandre*  
*Gastro bar*

*in collaboration with*

*Magnetic*  
*Foods*

# WHITE WINE

*Leandre*  
Gastro bar



## RAVENTÓS PANSA BLANCA

21€

**Zone:** Alella D.O.

**Variety grape:** Pansa Blanca.

Yellow with green reflections, it's an unctuous wine. High intensity, with fruit aromas and varietal notes. Wine with volume and long after-taste.

## CAN MATONS

21€

**Zone:** Alella D.O.

**Variety grape:** Pansa Blanca.

Yellow with green reflections. Intense, fruity and frank, reflection of the variety, where aromas of white and stone fruit stand out, with slight notes of fruit. Wine with volume and long after-taste.

*Leandre*  
Gastro bar

## SOLPOST

24€

**Zone:** Montsant.

**Variety of grape:** Garnatxa Blanca.

A very fresh and elegant wine, with volume and long taste. It predominates fruity, citric and tropical aromas, and a saline and mineral background is intuited. We can appreciate soft color and clear yellow.

## NURA

22€

**Zone:** Menorca and Alella.

**Variety grape:** Macabeu, Malvasia.

With a pale yellow color and fruity aroma, this wine it's wide, fresh and flavored.

## LA CHARLA

20€

**Zone:** Rueda D.O.

**Variety grape:** Verdejo.

Expressive wine, soft and fresh entrance. Aromas of white fruit, pear and peach, accompanied by a tropical character such as passion fruit, mango and with light notes of aniseed freshness.

## MARTÍN CODAX

20€

**Zone:** Rías Baixas D.O.

**Variety grape:** Albariño.

Intense, fresh and complex wine, combining notes of white fruit and citrus.

## **BOUQUET D'ALELLA**

21€

**Zone:** Alella.

**Variety grape:** Pansa blanca and Garnatxa blanca.

Fresh, young and direct. Fresh aromas and white fruit aromas with a soft citrus fragrance. Straw yellow color, it is a wine well balanced acidity and long after-taste. Perfect to appetizer, soft cheeses, fish, white meat and salads.

## **AUS TALLAROL - ALTA ALELLA**

24€

**Zone:** Alella.

**Variety grape:** Pansa Blanca (Xarel·lo).

Voluminous and tasty entrance, reminiscent of the aromas of ripe white fruit with hints of citrus and fennel. A unctuous wine, with a well-balanced acidity, a long after-taste and very fresh.

*Leandre*  
Gastro bar

# WHITE WINE

## RITZLING

**Zone:** Germany (Württemberg).

**Variety grape:** Riesling.

Young and direct. The most emblematic variety in Germany, showing its freshest side. Perfect for light meals, such as fish, ceviches... or stronger meals to refresh your palate.

25€

## PEPE MENDOZA TINAJAS DE PADILLA

**Zone:** Alicante.

**Variety grape:** Macabeu, Muscat.

A wine that has aged in amphorae, marking the most aromatic part of Muscat, but with dry finish. Ideal for those looking for a complex white wine.

30€

*Leandre*  
*Gastro bar*

*in collaboration with*

*Magnetic*  
*Foods*

# ROSÉ WINE

*Leandre*  
Gastro bar



## ALTA ALELLA GX ROSÉ

20€

**Zone:** Alella D.O.

**Variety grape:** Garnatxa Peluda.

With a strawberry color, this rosé wine give us a high aromatic intensity, with aromas of tomato leaves, reminiscent to the red fruit, with floral notes. It is a wine for those who are looking for a good structure wine, and maintains freshness and lightness. Very balanced wine.

## PINK FLOW

22€

**Zone:** Empordà D.O. - Catalonia.

**Variety grape:** 60% Merlot, 25% Cariñena, 15% other variations of white grapes.

Pleasant fruity aromas that remind us of strawberries, ripe apples and peach, with notes of lavender. Tasty and with a fruity presence. Refreshing acidity.

*Leandre*  
Gastrò bar

# WINE FOR DESSERTS

*Leandre*  
Gastro bar

## **DISZNOKO TOKAJI 1413 - 2018**

**Zone:** Hungary

With a beautiful gold color, this wine it's perfect for desserts. Very balanced wine and good acidity. An elegant wine with peach and tropical fruit aromas, and some taste of honey.

**35€**  
8€/glass

## **SAUTERNES - 2020**

**Zone:** France

French dessert wine, very balanced, with a very good acidity. Shiny yellow color and tropical fruit and vanilla aromas.

**24€**  
7€/glass

## **DOLÇ MATARÓ**

**Zone:** Alta Alella D.O. - Catalonia

Sweet black wine perfect for desserts, with long taste, reminiscent to candied black fruit aromas. It came with a original balanced.

**24€**  
7€/glass

# CAVA - ANCESTRAL

*Leandre*  
Gastro bar

## MARIA RIGOL I ORDÍ - MICROTIRATGE 6

30€

**Zone:** Sant Sadurní d'Anoia - Catalonia.

**Variety grape:** 70% Parellada - 30% Xarel·lo.

A long-aged sparkling wine with an intense and vibrant character, good balance, this sparkling wine is elegant and complex. Citrus peel such as ripe lemon and grapefruit. Remembering white flowers, fennel and very fine tones of toasted almonds. Ideal for all types of seafood, cheeses, sausages and foie gras. This sparkling wine will make you enjoy the most delicious meals.

## AUS PÈT-NAT - ALTA ALELLA

22€

**Zone:** Alella D.O. - Catalonia

**Variety grape:** Pansa Blanca (Xarel·lo).

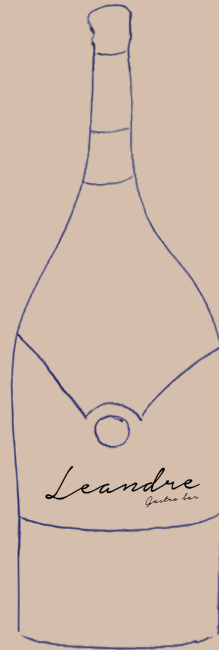
Sparkling wine with a crunchy bubble. Light dry and rustic wine, and at the same time with flavors to floral and green almonds aromas. This sparkling wine has a pale yellow color with green reflections.

*Leandre*  
Quatre bar

# THE 7 DIFFERENCES BETWEEN ANCESTRAL AND TRADITIONAL CAVA

## ANCESTRALS

1. It has a single fermentation (made it just when it makes the foam).
2. Mature harvest, it can be picked up at 11° - 12°.
3. No sugar added.
4. The origin of Ancestral Cava it is dated on 1531 around Limoux, on the wineries of Saint-Hilaire. A monk discovered that the wine he had bottled it formed bubbles and he realized that the wine was starting a new process of fermentation.
5. Thin bubble and fresh and natural wines.
6. It is normal to find presences of yeasts or that the wine is blurred.
7. More much cheaper but more difficult to find.



## TRADITIONAL

1. Double fermentation. It starts the process in barrels or deposits and before it finishes the fermentation it's bottled, and it forms the gas.
2. Immature harvest, it is picked up at 9°.
3. Sugar, yeasts and expedition liquors are added.
4. The origin of Tradicional Cava it starts at mid-seventeenth century in the Champaña (France).
5. The bubbles will vary depending on the quality of the foam wine.
6. Clear and clean wines.
7. More expensive and easy to find.