

# ES M O S

Wine, ham & cheese

CARTA DE  
BEGUDES



## VINS BLANCS

### DO EMPORDÀ



Celler Esclanyà – 2019

18,50 €

*Garnatxa, Merlot i Cabernet sauvignon.*

– Vi fresc, elegant i sec, de recorregut sedós. Caràcter marcat per la terra d'argilo-calcaris que l'ha vist néixer.

Món perdut – 2018

2,50 € 14 €

*Macabeu i Chardonnay.*

– Aroma franca, suau i delicat. Afruitat amb tocs florals. Fresc i elegant en boca. Lleuger al paladar. Final agradable.

Blanc de Gresa – 2018

26,50 €

*Garnatxa blanca, Garnatxa roja, Samsó blanc.*

– Aromes cítriques, herbes seques i flors blanques. D'entrada sedosa i untuosa.

### DOQ PRIORAT



Les Brugueres – 2017

22 €

*Garnatxa blanca.*

– Aroma a fruita blanca, cítrics, fragants notes florals i balsàmiques. Entrada àmplia en boca, amb volum i molt equilibrat. Llarg final afruitat.

### DO Penedès



Tayaimgut – 2017

17 €

*Sauvignon blanc.*

– Pulit, agradable, aromes de fruita cruixent. Amb nervi, bona textura, lleugerament amarg. Excel·lent per acompanyar formatges.

### DO RUEDA



El Gato Azul – 2017

3 €

16,50 €

*Verdejo.*

– Potència aromàtica elevada: aromes de fruita blanca i cítriques. Elegant, franc i característic. Equilibrat en boca, viu i fresc.

## DO RÍAS BAIXAS



---

La Ola – 2018

3,50 € 19 €

---

*Albariño.*

– Tocs de sal i afruitats molt ben integrats.  
Acidesa agradable en boca i un llarg final.

## DO VALDEORRAS



---

Avancia Godello – 2016

5 € 20 €

---

*Godello.*

– Destaquen les aromes de flors i fruites.  
Records de la bota de delicats torrats i mel.  
Notes minerals. Entrada fresca en boca,  
àmplia i saborosa. Records salins i minerals.  
Gran textura i cos. Bona acidesa, equilibrat.  
Final persistent salí.

## PETIT CHABLIS



---

Louis Moreau – 2016

22 €

---

*Chardonnay.*

– Fresc amb aromes afruitades, notes  
cítriques. Sec en boca. Fàcil de beure amb  
notes minerals i llarg final.

## POUILLY- FUMÉ



---

Gitton Clos Joanne d'Orion – 2017

21 €

---

*Sauvignon blanc.*

– Aroma intensa baixa. Records florals i  
records de fruita blanca i notes dolces. Volum  
en boca mig. Lleugerament estructurat.  
Acidesa justa i de recorregut mitjà.

## CÔTES CATALANES



---

Lafage Cadireta – 2018

4,50 € 18 €

---

*Chardonnay.*

– Notes de fruits tropicals, plàtan i lleugers  
records de vainilla. Fantàsticament versàtil.



# VINS NEGRES

## DO EMPORDÀ



Gresa Expressió – 2012

27,50 €

*Cabernet Sauvignon, Syrah, Carinyena, Mazuelo i Garnatxa.*

– Vi complex, aroma de fruits vermells, notes balsàmiques i de cacau. En boca, fi i sedós, llarg i persistent.

Celler Esclanyà – 2019

19 €

*Merlot, Garnatxa, Cabernet Sauvignon.*

– Aromes de fruita negra, romaní i farigola. Persistent d'aroma. Ben estructurat.

Veremat – 2015

2,50 € 14 €

*Carinyena, Garnatxa i Merlot.*

– Aromes a criaça, fusta, vegetals i lleugers balsàmics. Suau, equilibri entre fruita i fusta, de cos mitjà.

## DO MONTSANT



Gotes del Montsant – 2019

23 €

*Garnatxa i Carinyena.*

– Aroma intensa de fruita negra, records especiats. Fons minerals. Profund i intens.

## DOQ PRIORAT



Embruix – 2015

24 €

*Garnatxa, Merlot, Carinyena i Cabernet Sauvignon.*

– Aroma a fruita negra madura i especiats. Intens i concentrat en boca, rodó. Gust final de fruita licorosa i regalèssia.

## DOCa RIOJA



Azpilicueta – 2015

3 €

17 €

*Ull de Llebre, Graciano i Mazuelo.*

– Notes de fruita, sobre fons de fusta torrada, aromes de vainilla, coco i espècies. Suau, equilibrat, agradable.

**Lindes de Remelluri, Labastida – 2014 19 €**

---

*Tempranillo.*

– Aromes de fruita vermella madura amb elegants notes torrefactes, d'espècies i cafè. Pas per boca intens, rodó i amb un final molt llarg. Carnós, complex, equilibrat.

**Roda – 2013 38 €**

---

*Tempranillo i Graciano.*

– Aromes de fruites vermelles i espècies dolces. Llarg, fresc, sedós, notes de fruita vermella. Bon equilibri entre acidesa i maduració.

**DO RIBERA DEL DUERO**



**Figuro 4 – 2017**

---

4 €

17 €

*Tempranillo.*

– Notes torrades, mores madures, gerds i nabius. En boca; acidesa moderada, ben estructurat. Inici suau, final elegant i persistent.

**Abadía Retuerta – 2014**

---

27 €

*Tempranillo, Syrah i Cabernet Sauvignon.*

– La riquesa del Tempranillo, la intensitat del Syrah i l'elegància del Cabernet Sauvignon troben l'equilibri, l'harmonia, la riquesa aromàtica i la màxima expressió.

# | VINS ROSATS

## DO EMPORDÀ



---

Celler Esclanyà – 2020

3,50 € 19 €

---

*Garnatxa negra i Merlot.*

– Aromes de fruits vermells silvestres i notes de farigola i romaní. Entrada en boca persistent i intensa, fàcil de beure. Essència de l'Empordà i el mar mediterrani.

## IGP SABLE DE CAMARGUE



---

Rosé Camargue – 2017

22,50 €

---

*Garnatxa gris, Syrah, Cinsault i Vermentino.*

– Aromes de fruites exòtiques, tocs de flors blanques, finesa i elegància. Fresc, agradablement equilibrat. Final sorprenentment untuós.

## DOCa RIOJA



---

Ramón Bilbao

3 €

---

# | CAVA



---

Sogas Mascaró Brut Nature

15 €

---

*Macabeu, Parellada i Xarel·lo.*

– Jove, fresc. Aromes torrats. Molt amable en boca.

---

Gramona Imperial – 2013

24 €

---

*Chardonnay, Macabeu i Xarel·lo.*

– Bona intensitat, destaca la fruita blanca madura. Notes cítriques. Tons anisats. Bona entrada en boca, ampli al seu pau, viu i refrescant, de bombolles fines i cremoses.

# CORPINNAT



---

**Torelló Pà·lid Brut Reserva – 2017** 31,50 €

---

*ROSAT*

*Pinot noir i Macabeu.*

– D'entrada golosa, de pas sec i ferm. Amb records de maduixa.

---

**Finca Can Martí – 2014** 36 €

---

*Chardonnay, Xarel·lo, Macabeu i Parellada.*

– Subtil intensitat aromàtica. Fresc i llaminer. Records florals.

# CHAMPAGNE



---

**Pierre Mignon Brut Prestige** 32 €

---

*Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier.*

– Disposa d'una bona estructura aromàtica, amb tocs àcids però on predominen els aromes de flors blanques. Bona estructura i equilibrada vivacitat.

---

**Bollinger** 55 €

---

*Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier.*

– Aroma intensa de pastisseria, pa acabat de fer i fruits vermells. Glicèric en boca, untuós i potent.

## BEGUDES

Aigua 1l	2,50 €
Aigua 33 cl	1 €
Refrescos	2,50 €
Sucs	2 €

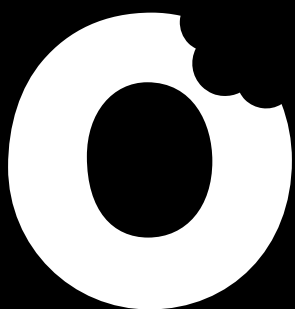
## CERVESA

Canya	2 €
Zurito	1 €
Estrella Damm 33 cl	2,50 €
Free Damm 33 cl	2,50 €
Voll Damm 33 cl	3 €
Daura	2,50 €

## CAFÈ

Cafè sol	1,20 €
Cafè descafeinat	1,30 €
Cafè amb gel	1,30 €
Tallat	1,40 €
Cafè amb llet	1,60 €
Te	2 €
Cigaló	2 €





**esmos.cat**

C. Bonaventura Carreras, 9  
17255 Begur · T. 638 619 247