

TRANQUILOS

BLANC SUBUR Blanco joven **BOT COPA**
16,50€ 2,75€



Fresco y vivo con notas de frutas cítricas tropicales presentes y un buen punto de equilibrio entre alcohol y acidez varietal, dando paso a un final seco y ligeramente salino.

LLEGAT LLOPIS Blanco con crianza **BOT COPA**
19,95€ 3,50€



Vino blanco de crianza en roble francés, battonage, blanc de criança en roble francés, battonage. Untuoso y redondo en boca. La crianza en botella lo hace sedoso, gastronómico. Es uno de los vinos de Malvasia de Sitges más elegantes.

ESPUMOSOS

MONEMBASIA Método tradicional **BOT COPA**
23,50€ 4,50€



Nuestro espumoso tradicional. Con más de 40 meses de crianza, donde se desarrolla una burbuja esponjosa y bien integrada. Aromas tostados y de crianza muy sugerentes.

1324 Método ancestral **BOT COPA**
18,95€ 3,50€



Ancestral fresco y varietal. Hierbas de sotobosque marcadas, equilibrio entre salinidad y mineralidad. Burbuja fina y sutil. Ideal para tomar a copas.

TRADICIONALES

LA DULCE Mistela, larga crianza **BOT COPA**
20,95€ 3,50€



Malvasía dulce. Mistela. Elaborada de manera tradicional y envejecida un mínimo de 6 años en barricas de castaño. Una experiencia suave con recuerdos de vinos históricos de la época medieval.

LA SECA Rancio, larga crianza **BOT COPA**
30,50€ 5€



Malvasía seca. Un proceso de solera de diferentes cosechas, una de ellas de más de 30 años, con crianza oxidativa en bodega de castaño. Una joya exclusiva de 500 botellas.

Precio descorche botella **3,50 €**

Centre Interpretació Malvasia de Sitges

CELLER HOSPITAL DE SITGES

FUNDACIÓ HOSPITAL SANT JOAN BAPTISTA DE SITGES

...todo entra por los ojos
Escanéame y disfruta



@malvasia_sitges



NUESTRA CARTA

CATAS Y EXPERIENCIAS

CATA DEL CORRAL

Blanc Subur + Llegat Llopis + 1324 **3 DEGUSTACIONES 10,45€**

CATA TRADICIONAL

Malvasia Dolça + Malvasia Seca **2 DEGUSTACIONES 8,50€**

MALVASIA POWER

Blanc Subur + Llegat Llopis + 1324 + Monembasia + Malvasia Dolça + Malvasia Seca **6 DEGUSTACIONES 23,10€**

LA CARRETERA DEL VI

Proyecto enoturístico colectivo de 13 bodegas del Penedès y del Massís del Garraf

Puig Batet - Fer el trago (vi rosat - sumoll y merlot) **COPA 3€**
Puig Batet - Vibacu (vi negre - ull de llebre, samsó y merlot) **COPA 3€**

MOSTO **BOT COPA**
6,95€ 3,50€



Celler Can Suriol

AGUA 1,50€



LA MALVASERIA
bar de vins · botiga

PARA PICAR

MEJILLONES EN ESCABECHE
De la vermutería local Celler Díaz **3,95€**

OLIVAS CHUPADEDOS
Olivas maceradas con ajo, especias y pimiento rojo. **2,95€**

CHIPS DE SITGES
De la vermutería local Celler Díaz **1,95€**

FUET
Del productor local Embotits Mallart **4,95€**

POPURRÍ DE QUESO
Queso macerado en aceite de oliva con pepinillos, olivas y cebollitas, del productor local Xerigots. **7,10€**

PARA COMPARTIR

COMBINADOS

C1 Mejillones en escabeche + chips de Sitges **5,95€**

C2 Mejillones en escabeche + olivas chupadedos + chips de Sitges **7,95€**

C3 Chips de Sitges + popurrí de queso + fuet Mallart **12,95€**

PATÉ DE MALVASÍA DE SITGES
Elaborado con carquiñolis y piñones, del productor local Embotits Mallart **8,95€**

SHROPSHIRE MACERADO
Queso azul inglés de Xerigots, macerado con Malvasía de Sitges Dulce. **9,95€**

TABLA EMBUTIDOS MALLART
Chorizo + fuet + longaniza + jamón ibérico + palitos de pan + frutos secos + carquiñolis **17,95€**

TABLA QUESOS XERIGOTS
Blanc de Sora + Cendrat de la Clua + Lligat d'Ovella + Blau Ceretà + palitos de pan + frutos secos + carquiñolis **16,95€**

Contiene lactosa Contiene frutos secos Contiene gluten

Contiene huevo