

TRANQUIL

BLANC SUBUR

Blanc jove

BOT 17,50€
COPA 2,95€

Fresc i viu, amb notes de fruita cítrica tropical presents i un bon punt d'equilibri entre alcohol i acidesa varietal, donant pas a un final sec i lleugerament salí.

ESCUMOSOS

MONEMBASIA

Mètode tradicional

BOT 25,50€
COPA 4,95€

El nostre escumós tradicional. Amb més de 40 mesos de criança, on es desenvolupa una bombolla esponjosa i ben integrada. Torrats i aromes de criança molt suggerents.

1324

Mètode ancestral

BOT 22,75€
COPA 4,20€

Ancestral fresc i varietal. Herbes de sotabosc marcades, equilibri amb la salinitat i mineralitat. Bombolla fina i subtil. Ideal per prendre a copes.

TRADICIONALS

LA DOLÇA

Mistela, llarga criança

BOT 21,95€
COPA 4,25€

Malvasia dolça. Mistela. Elaborada de manera tradicional i envellida un mínim de 6 anys en botes de castanyer. Una experiència suau i dolça amb record de vins històrics de l'època medieval.

LA SECA

Ranci, llarga criança

BOT 31,50€
COPA 6,50€

Malvasia seca. Un procés de solera de diferents collites, una d'elles de més de 30 anys, amb criança oxidativa en bota de castanyer. Una joia exclusiva de 1000 ampolles.

* Preu desgoirg ampolla **3,50 €**



Centre Interpretació
Malvasia de Sitges



CELLER
HOSPITAL DE SITGES



FUNDACIÓ
HOSPITAL SANT JOAN BAPTISTA
DE SITGES

LA NOSTRA CARTA



LA MALVASERIA
bar de vins · botiga

@malvasia_sitges



...segueix-nos

TASTOS I EXPERIÈNCIES

TAST DEL CORRAL

Blanc Subur + 1324 + Malvasia Dolça

3 DEGUSTACIONS 10,20€

TAST TRADICIONAL

Malvasia Dolça + Malvasia Seca

2 DEGUSTACIONS 9,65€

TAST VEREMADORA

Monembasia + 1324

2 DEGUSTACIONS 8,20€

MALVASIA POWER

Blanc Subur + 1324 + Monembasia +
Malvasia Dolça + Malvasia Seca

5 DEGUSTACIONS 20,50€

PREGUNTA PER INCLOURE UN ALTRE VI ALS TASTOS



MOST DE MALVASIA DE SITGES

BOT 6,95€
COPA 3,50€

Celler Can Suriol

PER PICAR

MUSCLOS EN ESCABETX

De la vermuteria local Celler Díaz

3,95€

OLIVES CHUPADEDOS

Olives macerades amb all, espècies i pebrot vermell

2,95€

XIPS DE SITGES

De la vermuteria local Celler Díaz

1,95€

FUET



Del productor local Embotits Mallart

4,95€

POPURRI DE FORMATGE



Formatge macerat en oli d'oliva amb cogombrets, olives i cebetes, del productor local Xerigots.

7,10€

PER COMPARTIR

COMBINATS



C1 Musclos en escabetx + xips de Sitges **5,95€**

C2 Musclos en escabetx + olives chupadedos + xips de Sitges **7,95€**

C3 Xips de Sitges + popurri de formatge + fuet Mallart **12,95€**

PATÉ DE MALVASIA DE SITGES



Elaborat amb carquinyolis i pinyons, del productor local Embotits Mallart

8,95€

TAULA EMBOTITS MALLART



Xoriço + fuet + llonganissa + pernil ibèric + palets de pa + fruits secs + carquinyolis **17,95€**

TAULA FORMATGES XERIGOTS



Blanc de Sora + Cendrat de la Clua + Lligat d'Ovella + Blau Ceretà + palets de pa + fruits secs + carquinyolis

16,95€



TRANQUILO

BLANC SUBUR Blanco joven **BOT** 17,50€* **COPA** 2,95€

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.

ESPUMOSOS

MONEMBASIA Metodo tradicional **BOT** 25,50€* **COPA** 4,95€

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 Metodo ancestral **BOT** 22,75€* **COPA** 4,20€

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** 21,95€* **COPA** 4,25€

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** 31,50€* **COPA** 6,50€

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 1000 botellas.

* Precio descorche botella **3,50 €**



Centre Interpretatió Malvasia de Sitges



CELLER HOSPITAL DE SITGES



FUNDACIÓ HOSPITAL SANT JOAN BAPTISTA DE SITGES

@malvasia_sitges



...siguenos

NUESTRA CARTA



LA MALVASERIA
bar de vins · botiga

CATAS Y EXPERIENCIAS

CATA DEL CORRAL

Blanc Subur + 1324 + Malvasía Dolça **3 DEGUSTACIONES** 10,20€

CATA TRADICIONAL

Malvasía Dulce + Malvasía Seca **2 DEGUSTACIONES** 9,65€

CATA VENDIMIADORA

Monembasia + 1324 **2 DEGUSTACIONES** 8,20€

MALVASIA POWER

Blanc Subur + 1324 + Monembasia + Malvasía Dulce + Malvasía Seca **5 DEGUSTACIONES** 20,50€

PREGUNTA PARA INCLUIR OTRO VINO EN LAS CATAS



MOSTO DE MALVASIA DE SITGES **BOT** 6,95€ **COPA** 3,50€

Celler Can Suriol

PARA PICAR

MEJILLONES EN ESCABECHE

De la vermuteria local Celler Díaz **3,95€**

OLIVAS CHUPADEDOS

Olivas maceradas con ajo, especias y pimienta roja. **2,95€**

CHIPS DE SITGES

De la vermuteria local Celler Díaz **1,95€**

FUET

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

POPURRÍ DE QUESO

Queso macerado en aceite de oliva con pepinillos, olivas y cebollitas, del productor 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

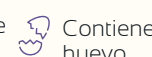
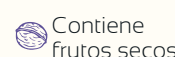
Elaborado con carquiñolis, piñones y Malvasía de Stges del productor Embotits Mallart **8,95€**

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€**



STILL WINE

BLANC SUBUR Young white **BOT** 17,50€* **GLASS** 2,95€



Fresh and vibrant with notes of tropical citrus and a present balance between alcohol and varietal acidity, giving way to a dry and slightly salty finish.

SPARKLING

MONEMBASIA Méthode champenoise **BOT** 25,50€* **GLASS** 4,95€



Our traditional sparkling wine. More than 40 months of ageing, when it develops a spongy and well integrated bubble. Toasty and suggestent aromas.

1324 Pétillant naturel **BOT** 22,75€* **GLASS** 4,20€



Fresh and varietal. Marked aromas of undergrowth, balance between salinity and minerality. Fine and subtle bubble. Ideal to have by itself.

TRADITIONAL

THE SWEET ONE Mistela, larga crianza **BOT** 21,95€* **GLASS** 4,25€



Sweet malvasia. Mistelle. Traditional winemaking process, long-term ageing for a minimum of 6 years in chestnut wood barrels. A soft and pleasant experience giving way to remembrance of historic wines during the medieval ages.

THE DRY ONE Rancio, larga criança **BOT** 31,50€* **GLASS** 6,50€



Dry malvasia. A solera process of several harvests, one of them more than 30 years old, with oxidative ageing in chestnut wood barrels. An exclusive production of 1000 bottles.

* Corkage fee **3,50 €**



Centre Interpretació Malvasia de Sitges



CELLER HOSPITAL DE SITGES



FUNDACIÓ HOSPITAL SANT JOAN BAPTISTA DE SITGES

@malvasia_sitges



...follow us

OUR MENU



LA MALVASERIA
bar de vins · botiga

TASTINGS AND EXPERIENCES

DEL CORRAL TASTING

Blanc Subur + 1324 + The Sweet One

3 TASTING 10,20€

TRADITIONAL TASTING

The Sweet One + The Dry One

2 TASTING 9,65€

VENDIMIADORA TASTING

Monembasia + 1324

2 TASTING 8,20€

MALVASIA POWER

Blanc Subur + 1324 + Monembasia + The Sweet One + The Dry One

5 TASTING 20,50€

QUESTION TO INCLUDE ANOTHER WINE IN THE TASTINGS



SITGES MALVASIA MUST

Celler Can Suriol

BOT 6,95€ GLASS 3,50€

SIDES

MUSSELS IN PICKLED SAUCE

From local producer Celler Díaz

3,95€

CHUPADEDOS OLIVES

Pickled olives, garlic, spices and red bell pepper.

2,95€

SITGES CHIPS

From local producer Celler Díaz

1,95€

FUET

From producer Embotits Mallart

4,95€

CHEESE POTPOURRI

Cheese, pickles, olives and onions pickled in olive oil, from local producer Xerigots.

7,10€

DISHES TO SHARE

COMBOS

C1 Mussels in pickled sauce + Sitges chips **5,95€**

C2 Mussels in pickled sauce + chupadedos olives + Sitges chips **7,95€**

C3 Sitges chips + cheese potpourri + fuet Mallart **12,95€**

MALVASIA DE SITGES PÂTÉ

Made with carquinyolis and pinions, from producer Embotits Mallart

8,95€

COLD MEAT ASSORTMENT

Chorizo + fuet + longaniza + jamón ibérico + bread sticks + nuts + carquinyolis

17,95€

CHEESE ASSORTMENT

Blanc de Sora + Cendrat de la Clua + Lligat d'Ovella + Blau Ceretà + bread sticks + nuts + carquinyolis

16,95€

