



Carta de Vinos

*“ Un gran vino requiere un loco para hacerlo crecer,
un hombre sabio para velar por él, un poeta lúcido para
elaborarlo, y un amante que lo entienda”*

Salvador Dalí

Nuestro cuerpo y alma, nuestro “secreto”, se esconde en la bodega. Secretos y joyas listos para que los disfrute.

Desde el Restaurante Acqua, con nuestro espíritu de mejora y el afán de trabajar por acercar a nuestros clientes la cultura del vino y la gastronomía local, hemos buscado los mejores productos de la zona, así como otros de fuera. El equipo de Acqua hemos seleccionado vinos con una excelente relación calidad-precio, originales y que transmitan su personalidad, la de su tierra, la de su origen y la de las personas que los hacen posible...

Asimismo, queremos entender nuestra carta como un medio para acercar el mundo del vino, su historia, sus características, sus regiones, sus variedades, sus viticultores y bodegueros, para que nuestros clientes puedan disfrutar de este placer y de nuestra gastronomía lo mejor posible y deleitarse con ellos...

Si lo desea, pida una bolsa para llevarse el vino que no se termine a casa.

*“Un gran vi requereix d’un boig per fer-lo créixer,
d’un home savi per vetllar per ell, d’un poeta esplendent per
el·laborar-lo, i d’un amant que l’entengui”*

Salvador Dalí

El nostre cos i ànima, el nostre “secret”, s’amaga al celler. Secrets i joies llestos per ser disfrutats.

Des de Restaurant Acqua, amb el nostre esperit de millora i l’afany de treballar per apropar als nostres clients la cultura de vi i la gastronomia local, hem buscat els millors productes de la zona, així com altres de fora. L’equip de l’Acqua hem seleccionat vins amb una excepcional relació qualitat-preu, originals, diferents i que transmetin la seva personalitat, la de la seva terra, la del seu origen i la de les persones que els fan possible...

Així mateix, volem entendre la nostra carta de vins com un mitjà per apropar el món del vi, la seva història, les seves característiques, les seves regions, les seves varietats, els seus viticultors i els cellers per a què els nostres clients puguin disfrutar d’aquest plaer i de la nostra gastronomia de la millor forma possible.

Si ho desitja, demani una bossa per emportar-se el vi que no s’acabi a casa.

Cavas y Espumosos

Capdevila Pujol Brut Nature

Macabeu, Xarel·lo y Parellada. Crianza 14 meses – Bodegas Blancher
Sant Sadurní d'Anoia

15,80€

Mistinguet Brut Reserva

Macabeu, Xarel·lo y Parellada. Crianza de 12 meses – Bodega Vallformosa
Vilobí del Penedès

20,50€

Castellroig Xarel·lo Vermell

Xarel·lo Vermell. Brut Corpinnat – Bodega Sabaté i Coca
Subirats

27,60€

Gran Fuchs de Vidal Brut Nature

Macabeu, Xarel·lo y Parellada. Crianza 36 meses – Bodega Capità Vidal
Pla del Penedès

28,20€



Avi Talino

Cava Brut Nature Reserva. Crianza de 36 meses

18,10€

Gran Reserva Especial Brut Nature

Xarel·lo y Chardonnay. Crianza 48 meses – Bodega Alsina i Sardà
Pla del Penedès

34,70€



Marta

Muscat de Frontignan espumoso. Crianza de 15 meses en rima – Celler Torre del Veguer –
Sant Pere de Ribes

30,70€

Flocs Reserva

Chardonnay, Macabeu, Parellada y Xarel·lo – Celler Clos Pons – Albages

19,30€

Vintage Blanc Gran Reserva

Xarel·lo y Chardonnay. Crianza 36 meses – Cavas Pere Ventura
Sant Sadurní d'Anoia

40,50€

Fuchs de Vidal

Extra Brut Pinot Noir. Crianza 15 meses – Bodega Capità Vidal
Pla del Penedès

21,40€

Tresor Rosé Brut

Trepat. Crianza 15 meses – Cavas Pere Ventura
Sant Sadurní d'Anoia

29,80€

Vintage Rosé Gran Reserva Brut

Pinot Noir. Crianza 36 meses – Cavas Pere Ventura
Sant Sadurní d'Anoia

40,50€

Todos los precios incluyen un 10% de IVA · Tots els preus inclouen un 10% d'IVA · All prices include 10% VAT

Blancos / Blancs / White Wine

D.O. PENEDÈS



Clos Vidal Blanc de Blancs Ecol·lògic <i>Xarel·lo, Macabeo, Muscat de Fortignan y Parellada – Bodega Capità Vidal – El Pla del Penedès</i>	14,50€	
Blanc Subur <i>Malvasia – Celler de l’Hospital – Sitges</i>	22,50€	
Can Bas <i>Xarel·lo – Bodega Can Bas – Vilafranca del Penedès</i>	20,60€	
X & XV <i>Xarel·lo y Xarel·lo Vermell. Crianza sobre lías y en ánfora – Celler Torre del Veguer Sant Pere de Ribes</i>	21,40€	
Eclosió <i>Viñas viejas de Subirat Parent y Xarel·lo Vermell. Crianza ánforas y lías. Alsina Sardà – Pla del Penedès</i>	20,90€	
So Seré <i>Viñas viejas de Xarel·lo. Crianza 5 meses en roble Francés – Finca Sabaté i Coca</i>	25,80€	
La Creu <i>Sauvignon Blanc. Crianza en roble Francés y depósito de acero – Can Bas – Vilafranca del Penedès</i>	35,80€	
La Llum del Cadí <i>Riesling. Crianza sobre lías y cepas de la Cerdanya – Celler Torre del Veguer Sant Pere de Ribes</i>	30,20€	
Cultivare <i>Xarel·lo. Crianza en huevo de cemento y roble Francés – Bodega Domenech y Vidal Vilobí del Penedès</i>	29,50€	
Fanio <i>Xarel·lo vinyes velles Crianza en huevo de cemento y barrica de acacia – Bodega Albet i Noya Sant Pau d’Ordal</i>	24,30€	
Onna <i>Xarel·lo i Gewürztraminer – Bodega Ramon Canals. Castellví de Rosanes</i>	19,70€	
Mas Escorpí <i>Chardonnay – Celler Gramona. Sant Sadurní d’Anoia</i>	24,80€	
Pino Te Amo <i>Homenaje a la uva Pinot. Pinot blanco, Pinot gris y Pinot noir – Celler Gramona. Sant Sadurní</i>	30,40€	

Todos los precios incluyen un 10% de IVA · Tots els preus inclouen un 10% d’IVA · All prices include 10% VAT

Blancos / *Blancs* / *White Wine*

D.O. CATALUNYA

Plana d'en Fonoll 16,20€
Sauvignon Blanc y Moscatel de Alejandría – Bodega Sant Josep Vins – Terres de l'Ebre

D.O. MONTSANT

DosTerras Blanc 29,40€
Garnacha blanca y Macabeo – Bodega DosTerras – Marçà

D.O.Q. PRIORAT

Formiga de Seda 28,80€
Garnacha blanca y Vognier. Crianza sobre lías y 5 meses en roble Francés – Bodega Clos Galena – El Molar

Licorella 30,20€
Pedro Ximenez. Crianza sobre lías en depósito de piedra – Cellers Unió – Poboleda

D.O. TERRA ALTA

Clot d'Encis Blanc de Noirs 16,70€
Garnacha tinta – Bodega Sant Josep Vins – Terra Alta

Destraler Blanc 16,20€
Garnacha blanca, Macabeo y Moscatel – Bodega Altiplà Wines – Gandesa

Secrets Del Mar 18,90€
Garnacha blanca y Macabeo – Bodega Clos Galena – El Molar

Ilercavònia 19,10€
Garnacha blanca – Bodega Altavins – Batea

Todos los precios incluyen un 10% de IVA · *Tots els preus inclouen un 10% d'IVA* · All prices include 10% VAT

Blancos / *Blancs* / *White Wine*

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Sisquella 21,80€
Garnacha blanca y Albariño. Colecta manual y crianza en Barrica – Clos Pons, Albagés

Roc de Foc 32,10€
Macabeo. Colecta manual y crianza de 12 meses en roble Francés – Clos Pons, Albagés

D.O. RUEDA

Palacio de Vivero 21,80€
Verdejo– Bodega Cuatro Rayas– La Seca, Valladolid

Mironia 21,80€
Verdejo. Crianza 3 meses en barrica de roble Francés – Bodegas Peñafiel – Valladolid

D.O. RÍAS BAIXAS

Mar de Frades 25,80€
Albariño – Bodega Mar de Frades – Meis, Pontevedra

La Casa de las Locas 27,90€
Albariño. Crianza sobre lías – Bodegas Peñafiel – Val do Salnés

Rosados / *Rosats* / *Rosé Wine*

Clos Vidal Rosat Ecol·lògic 14,50€
Syrah, Merlot y Garnacha – Bodega Capità Vidal – El Pla del Penedès

Freyé Rosat 15,80€
Syrah y Sumoll – Bodega Domenech y Vidal – Vilobí del Penedès

Merlot de Llàgrima 16,10€
Merlot – Bodega Alsina Sardà – Pla del Penedès

Fragància de Marta 20,90€
Sauvignon Blanc – Bodega Ramon Canals – Castellví de Rosanes

Tinto / Negre / Red Wine

D.O. PENEDÈS

Clos Vidal Merlot 17,90€
Merlot y tempranillo. Crianza 6 meses en barrica – Bodega Capità Vidal –El Pla del Penedès

Boires 23,80€
*Garnacha, Cariñena y Tempranillo. Crianza 12 meses en barrica de roble Francés
Bodega Alsina i Sardà – Pla del Penedès*

Mas Codina 24,90€
Syrah. Crianza 4 meses en barrica de roble. Bodega Mas Codina – Puigdalber



Jeronimus 29,70€
*Garnacha y Petit Syrah. Fermentación en lagar de piedra y en roble francés. Bodega Torre del Veguer –
Sant Pere de Ribes*

Bru Gramona 36,50€
*Pinot Noir. Crianza 8 meses en barrica de roble Francés y 1 año en botella
Bodega Gramona – Sant Sadurn d'Anoia*

La Milana 34,10€
*Caladoc, tempranillo y merlot. Vendimia manual y Crianza 18 meses en roble Francés
Bodega Albet i Noya – Sant Pau d'Ordal*

Cultivare Crianza 32,90€
*Mazuelo y Sumoll – Colecta manual y Crianza 12 meses en barrica de roble Francés
Bodega Domenech y Vidal – Vilobí del Penedès*

D.O. MONTSANT

Corbatera 24,50€
Garnacha y Cabernet Sauvignon – Crianza 12 meses en barrica de roble francés. Bodega Noguerals

Finca Aiguasals 35,60€
Cariñena– Crianza 16 meses en barrica de roble francés. Bodega Dosterras – Marcà

Clos d'Englora Av14 32,90€
*Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon , Syrah
Crianza 14 meses en barrica de roble Francés – Cellers Baronia del Montsant*

Todos los precios incluyen un 10% de IVA · Tots els preus inclouen un 10% d'IVA · All prices include 10%VAT

Tinto / Negre / Red Wine

D.O. TERRA ALTA

Llàgrimes de tardor 18,20€
Garnacha, Syrah y Mazuelo. Crianza 12 meses en barrica – Sant Josep Vins. Bot

Tempus 24,80€
Garnacha peluda, Syrah y Cariñena. Crianza 12 meses en barrica francés Bodega Altavins. Batea

D.O.Q. PRIORAT

Crossos 23,80€
Garnacha, Cabernet Sauvignon y Cariñena. Crianza de 6 meses en roble Francés y Americano Bodega La Galena – El Molar

Inici 20,60€
Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon. Crianza de 12 meses en roble Francés. Mervm Priorati Porrera

Licorella Classic 28,30€
Garnacha, Mazuelo y Merlot. Crianza 12 meses en roble – Celler Unió – Poboleda

Destí 36,50€
Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon. Crianza de 18 meses en roble Francés. Mervm Priorati Porrera

Clos Galena 49,10€
Garnacha, Cariñena, Syrah y Cabernet Sauvignon. Crianza de 12 meses en barrica de roble Francés y 24 meses en botella – Bodega Clos Galena – El Molar

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Algès 22,50€
Tempranillo, Garnacha negra y Syrah. Colecta manual y crianza de 9 meses en Barrica – Clos Pons Albagés – Lleida

D.O. EMPORDÀ

Surrealista 25,30€
Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah. Crianza de 6 meses en roble Francés – Bodega Vinos Sin Etiquetas – Garriguella

Todos los precios incluyen un 10% de IVA · Tots els preus inclouen un 10% d'IVA · All prices include 10% VAT

Tinto / *Negre* / *Red Wine*

D.O. Ca RIOJA

Ramón Bilbao Viñedos de Altura 23,50€
Tempranillo y Garnacha. Selección 240 Barricas. Crianza de 15 meses en roble francés
Ramón Bilbao-Haro

Ramón Bilbao Reserva 25,60€
Tempranillo riojano, mazuelo y graciano. Crianza en barrica americana de 20 meses y 20 en botella
Ramón Bilbao- Haro

Onomástica Reserva 33,10€
Tempranillo, graciano y mazuelo. Crianza 24 meses en roble francés y americano
Bodega Carlos Serres - Haro

D.O. RIBERA DEL DUERO

Mironia Crianza 29,80€
Tempranillo y Merlot. Crianza 14 meses en barrica de roble francés – Bodegas Peñafiel- Valladolid







AVAN Viñedos Viejos 35,90€
Tempranillo, selección de cepas viejas. crianza 18 meses en roble francés, Juan Manuel Burgos – Fuentecésped

Pago de los Capellanes Crianza 37,40€
Tempranillo, selección de cepas de 30 años. Crianza 12 meses en roble francés
Pago de los Capellanes – Pedrosa de Duero

VEGA SICILIA Valbuena 5º 135,80€
Tempranillo y merlot – Bodega Vega Sicilia – Valbuena de Duero

Todos los precios incluyen un 10% de IVA · *Tots els preus inclouen un 10% d'IVA* · All prices include 10% VAT

Cerveza Artesana/ Cerveses artesanes /Handmade Beer

Sitgetana Maricel – <i>American Pale Ale (Arómatica y equilibrada) 5,2%</i>	4,90€	
Sitgetana Weiss Subur – <i>Weissbier (Tradicional de trigo. Dulce, refrescante y afrutada) 5,2%</i>	4,90€	
Sitgetana Vinyet – <i>Robust Porter (Ale oscura y tostada. Amargor moderado-alto) 6,2%</i>	4,90€	
Sitgetana Trinitat – <i>Indian Pale Ale (Combinación de lúpulos, amarga y seca) 6,5%</i>	4,90€	
Sitgetana Platja d'Or – <i>Lager German Pils (De baja fermentación, refrescante) 4,7%</i>	4,90€	
Sitgetana Baluart – <i>London Brown Ale (Cerveza oscura con malta) 5,2%</i>	4,90€	

Sangría

Lolea N°2 – <i>Vino blanco/Vi blanc/ White wine</i> <i>Macabeo y Chardonnay con zumo de naranja y limón y un toque de vainilla</i>	14,80€
Lolea N°3 Brut – <i>Vino espumoso/Vi escumós/ Sparkling wine</i> <i>Vino blanco frizzante con flor de sauco y manzanas</i>	15,90€
Lolea N°4 Organic – <i>Vino tinto/Vi negre/ Red wine</i> <i>Garnacha 100% Orgánica con limón y Cardamomo</i>	15,90€
Lolea N°5 Rosé – <i>Vino rosado/Vi rosat/ Rosé wine</i> <i>Vino rosado con hibiscus y jengibre</i>	14,80€

Todos los precios incluyen un 10% de IVA · Tots els preus inclouen un 10% d'IVA · All prices include 10% VAT