

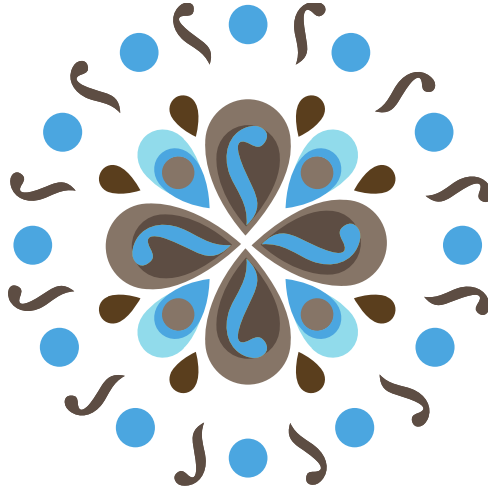


VIVERO

BEACH CLUB RESTAURANT

SITGES





“Nota del Sommelier”

Que hemos buscado en esta carta...

- Encontrar un equilibrio perfecto con el que maridar nuestros platos mediterráneos y marineros con guiños a la cocina moderna...
- Resaltar grandes vinos que nos da el potencial del terroir del Garraf, junto al Penedés influenciado por el Mediterráneo.
- Mostrar el esfuerzo y la honestidad de pequeños viticultores. Vinos Km0.
- Bodegas pequeñas y medianas en las que detrás se encuentran el espíritu de la Familia. Esa esencia transmitida generación tras generación.
- Vinos honestos en los que también incluimos nacionales y como no podría faltar algún buen vino francés e italiano

¡Felices de compartir una buena copa de vino!

Susana Parellada (@wine_susana_sommelier)

Sigue nuestras novedades en Instagram:

@vivero_beach_club_sitges

VINOS BLANCOS



Nuestra carta apuesta por una amplia selección de vinos blancos.

Blancos Km0 del “Massis del Garraf”; salinos, con una acidez interesante, frescos, con matices que resalta nuestro “terroir”. Nuestra *pedra calcàrea*, es la base de la mineralidad, elegancia y potencial de guarda. Nuestro clima templado, con poco contraste térmico día-noche, la baja pluviometría y la humedad que se posa sobre la uva durante la noche les confiere un toque especial. Así la Xarello, Macabeo, Parellada y Malvasía de Sitges están entre las uvas mejor adaptadas de la zona y que maridan con prácticamente todos nuestros platos.

También tenemos representación de los vinos de la D.O. Penedés, zona protegida del clima continental por el Macizo de Montserrat. Estos conservan esa salinidad, acidez y potencialidad, especialmente la Xarel.lo y la Chardonnay.

Puedes encontrar vinos ligeros, con paso sobre lías o una sutil barrica.

Hemos además intentado dar presencia a la mayoría de las Denominaciones de Origen Catalanas.

A nivel nacional no podían faltar en nuestra carta los verdejos de la D.O. Rueda y los albariños de la D.O. Rias Baixas de los que tenemos representación de diferentes subzonas.

El guiño internacional se lo damos a nuestros vecinos por la excelencia y la larga trayectoria en la elaboración de vinos: Francia e Italia

NACIONALES

Km 0 – D.O. Penedès – Subzona Massis del Garraf

BLANC SUBUR CIM - Hospital de San Joan Baptista 27,50€

100% Malvasía de Sitges (ecología sostenible) *Vino solidario*

Aroma intenso, perfumado y varietal, seco en boca. Es un vino sabroso con una ligera acidez que lo vuelve fresco, encontramos notas de salinidad. Trabajo sobre líneas.

XIC XAREL·LO -Puig Batet 21,50€

80% Xarel·lo, 20% Macabeu (Eco./ Bio & Vegano)

Vino frutal, untuoso y seco típico de la variedad de la zona. Vino con poca intervención.

MARICEL - Torre del Veguer 26,50€

100% Malvasía de Sitges (Eco./ Bio & Vegano)

Aroma intenso, perfumado notas afrutadas de melocotón de agua y frutas tropicales un fondo de hierbas mediterráneas como el hinojo y el romero. Vino seco

ABELLEROL - Torre del Veguer 25,50€

100% Muscat de grano pequeño (Eco./ Bio & Vegano)

Alta intensidad aromática con notas de flores de almendro. Combinado con notas afrutadas de naranja y melocotón de agua. Vino seco

D.O. Penedès

CAN FEIXES 19,90€

45% parellada 26% Macabeu, 13% Xarel·lo, 10% Chardonnay, 6% Malvasía de Sitges (Eco.)

Vino blanco seco joven.

MUSTILLANT GRAMONA 21,50€

80% Parellada i 20% Macabeu (Ecológico)

Carbónico finísimo, vino suave afrutado.

AUTORA (Cava Bertha) 24,50€

100% Xarel·lo Vermell (variedad recuperada - ecología sostenible)

Vino seco, color rosa pálido / anaranjado aromas de fruta roja, cítricos y herbáceo. *Solidario a favor investigación del cáncer de mama.*

TEMPS DE FLORS (Bod. Sumarroca) 24,90€

Muscat, Sauvignon Blanc y Xarel·lo

Vino afrutado. Con paso en boca seco.

MANUELA DE NAVERAN**26,00€**

100% Chardonnay fermentado en Barricada (Eco. % Vegano)

Seco, equilibrado, toques de vainilla.

GESSAMÍ (Gramona)**29,80€**

40% Muscat de Frontignan, 35% Sauvignon Blanc y 25% Gerwurztraminer (Eco. /Biodinámico).

Afrutado

D.O. Terra Alta**SECRETS DE MAR -Clos Galena****21,80€**

Garnatxa blanca y macabeo. Solidario Recaudación para la ELA (Clos Galena)

Blanco elegante, suave y fresco, el aroma es afrutado y floral. Boca seco

D.O. Costers del Segre**RAIMAT CHARDONNAY****Bot. 0,50cl****15,50€**

Chardonnay. Afrutado. Boca seco

D.O. Empordà**NOMÉS GARNATXA - Bodega Perelada****22,50€**

Garnatxa Blanca

Seco. Con uvas nacidas de viñedos de entre cincuenta y sesenta años de edad, lo que le permite ser un vino complejo, largo y agradable en su conjunto.

COLLECTION BLANC - Bodega Perelada**27,00€**

70% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc

Para su elaboración se realizó una fermentación del mosto flor a temperatura controlada de 16°C. Pese a ser un vino joven, un 8% de éste hizo una crianza en barricas.

D.O.Q Priorat**FORMIGA DE SEDA (Clos Galena)****32,95€**

80% Garnacha blanca, 20% Viognier

Posee unos aromas tropicales, predominando la piña y el melocotón, ligeros toques cítricos y ahumados. En boca es un vino sedoso, untuoso y graso, muy largo, sabroso, fresco y seco.

D.O. Rueda

ARIABAL (Bodega Lurton) 19,90€

100% Verdejo Aroma frutal – seco en boca

LURTON (Bodega Lurton) 25,50€

100% Verdejo (Vegano)

Afrutado, perfumando en nariz con aromas de cítricos, en boca manzana verde, flores blancas y notas minerales. Crianza en lías, cemento, ánfora, madera e inox.

D.O. Rías Baixas

FEIÑANES 35,00€

Albariño (Val do Salnés)

Alta intensidad de aromas de frutas frescas (manzana verde, melón) y cítricos (limón). Seco y de nervio atlántico gracias a su acidez marcada, es largo, sabroso, atractivo y cálido.

PAZO SAN MAURO 32,50€

Albariño (Rías Baixas)

En nariz aparecen notas a frutas blancas de alta intensidad aromática, notas salinas. en boca es fresco y sabroso,

D.O. Valdeorras

A COROA (Bod. A coroa) 27,50€

Godello

Complejo, elegante, intenso y seco. Agradables notas florales. Fondo vegetal de hinojo

INTERNACIONALES

FRANCIA A.O.C. Borgoña

CUVEE LATOUR - Maison Lous Latour 45,90€

Chardonnay

Amarillo pálido intenso, consistente. Aroma floral de madreselva. Notas de almendra. Seco y buena acidez, es largo, sabroso y cálido.

VINOS ROSADOS



En vinos rosados hemos querido mostrar como la D.O. Penedés ha apostado por esta tendencia en alza, sumándose al modo de elaborar de grandes vinos internacionales, aunque con toques de nuestra zona.

Vinos ecológicos, veganos, con poca intervención y vinos de variedades recuperadas. Así tenemos la Tempranillo, la Garnacha, la Syrah, la Sumoll y la Pinot Noir, entre otras.

Además, hemos dado visibilidad a la clásica zona por excelencia de vinos rosados españoles como es Navarra. En este caso un vino fuera de D.O.

Finalmente, no podía faltar la Provenza francesa; gracias a ella, este vino denostado, irrumpió en el mercado como el imprescindible en las comidas, tardes y cenas de verano alargando actualmente la temporada a todo el año.

Con una amplia paleta de colores desde ese anaranjado peculiar similar al salmón, hasta tonos más violetas como el pétalo de una rosa o el gris; un rosado de tonalidades extremadamente pálidas. Vinos florales, afrutados, pero con paso en boca seco.

Ideales para acompañar nuestros arroces y pescados.

NACIONALES

Km 0 – D.O. Penedès

POSIDONIA -Sumarroca **16,90€**

Tempranillo (Eco) Seco. Aroma intenso y complejo con notas afrutadas de fresa ácida combinadas con notas florales de violeta y rosa. En boca es elegante, fresco y afrutado.

XV Xarello Vermell Bodega Kripta **15,80€**

Xarello Vermell (Eco) Seco. Color rosa pálido. Maceración de 8 horas. Fermentación y crianza en lías de 7 meses.

FLOR DE PINOT DE NAVERAN **26,50€**

95% Pinot Noir, 5% Viognier (Eco. & Vegano) Seco, fresco, en boca encontramos fruta roja, persistencia, untuosidad y posgusto largo.

INTERNACIONAL – FRANCIA

A.O.C Còtes De Provence

ROMANCE -Château de Berne **A.O.C Còtes De Provence** **29,50€**

Merlot, Grenache noir, Cinsault.

Seco. Es expresivo con aromas a cítricos, fresa y albaricoque. gran persistencia.

VINOS TINTOS

En los vinos tintos, también hemos apostado por el km 0, con vinos del “*Massís del Garraf*” y del Penedès. Se trata de la Denominación de Origen más grande de Catalunya. Tenemos vinos ecológicos y con la mínima intervención. En la línea de nuestro restaurante ya que poseemos el “Sello Biosphere”.

Los tintos locales cada vez cobran más presencia en nuestro mapa vinícola, aunque, ha sido siempre una zona conocida como tierra de blancos y espumosos. Las variedades tintas son por excelencia la Garnacha, seguida de la Merlot, la Sumoll o la Syrah entre otras. Encontramos desde tintos sedosos, intensos y de capa cubierta a vinos más suaves, frescos y ligeros.

Lo que nos encanta de esta denominación es que las bodegas siempre están experimentando con nuevas variedades y técnicas de elaboración para ofrecer vinos cada vez más innovadores y de mayor calidad.

Otras zonas catalanas que tienen presencia en nuestra carta, por su renombre internacional, son la D.O.Q Priorat y la Montsant, seguidas del Empordà.

No podemos olvidar en nuestra carta los vinos de Rioja y Ribera del Duero que le han dado un prestigio mundial a la marca España.

Y para terminar un guiño al panorama internacional con 2 vinos de prestigio universal. uno francés y otro italiano.

NACIONALES

Km 0 – D.O. Penedès – Subzona Massís del Garraf

VIVACU. -Bod Puig Batet- 21,50€

30%Tempranillo, 30% Samsó 40% Merlot (Eco. & Vegano. Mínima intervención. Merlot)

“Corral d'en Massó”, viñas con 100 años. En medio del Parque Natural del Garraf. Fruta fresca de bosque (moras, grosellas, ciruela) recuerdos hierbas de montaña y notas florales.

FINCA VILADELLOPS 24,90€

Garnacha / Syrah (Bio) Con aromas minerales, florales y de cerezas y ciruelas negras. En boca es sabroso, con cuerpo, pero nada agresivo: fresco, gracias a la buena acidez. Encontramos torrefactos y regaliz.

D.O. Penedès

TERRAL - Bodega Sumarroca 29,80€

60% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon Seco. En boca es estructurado y equilibrado, con sabores concentrados de fruta madurada y notas de especias, redondo. Final largo. 12 meses en barrica.

D.O Empordà

NOMÉS GARNATXA - Bodega Perelada 18,50€

Garnacha negra. Afrutado. Viñedos de entre cincuenta y sesenta años de edad, complejo, largo y agradable en su conjunto marcado por las notas mediterráneas.

D.O. Montsant

BANCAL DEL BOSC -Vinyes Domenech 23,50€

Garnatxa, Cariñena Peluda y Cariñena (Eco. / Bio.)

Afrutado. Entrada en boca golosa te deja el paladar lleno de frutos rojos y toques de resina y fantástico regaliz para terminar con un toque salino que te hace salivar.

CAP DE PERA TINTO - Vallformosa 18,50€

garnatxa , samsó, tempranillo, syrah, melot, cabernet, sauvignon (Eco/Bio/ Vegan)

Afrutado. En boca es untuoso carnosos con notas frescas ligeramente especiadas.

D.O.Ca. Rioja

VIÑA SALCEDA 2020 (Crianza) 20,50€

78% Tempranillo y 22% Garnacha (agricultura sostenible) –

Equilibrado, vino complejo con un intenso retrogusto y larga persistencia de fruta confitada. 12 meses en barrica. 12 botella.

VIÑA ALBERDI (Crianza) - Bodega Rioja Alta 39,50€ Bot.0,37,5cl 23,50€

100% Tempranillo, (Rioja Alta) Crianza de 2 años en barrica de roble. Cuerpo medio, equilibrado con taninos suaves y redondos.

PREDICADOR -Bodega Contador **57,00€**

tinto fino (tempranillo)(100%) En boca es aterciopelado, untuoso y muy elegante. Un vino equilibrado que destaca por sus taninos maduros, frescura y mineralidad.

VIÑA TONDONIA (Reserva) - Bod. Lopez de Heredia **63,90€**

75% Tempranillo, 15% Garnacha 10% Graciano y Mazuelo. (Rioja Alta)

6 años, sometido a 2 trasiegos por a. Un gusto muy seco, suave, redondo y desarrollado. Con notas especiadas y a vainilla de la crianza en barrica.

D.O Ribera del Duero

BALUARTE (Roble) 2022 Bodegas Baluarte **21,00€**

(Uva Tinta fino /Tempranillo) Sabor intenso, afrutado, tostado, con taninos redondos.

PAGO DE LOS CAPELLANES (Crianza) **41,00€**

100% Tempranillo. 12 meses en barrica. Su paso por boca es suave, llenando el paladar de exquisitos sabores a ciruela y arándano, con un final largo y elegante.

PAGO DE CARRAOVEJAS **45,00€**

tinto fino (tempranillo)(92%), cabernet sauvignon (5%) y merlot (3%)

Rotundo y vibrante. Los matices florales acompañan a la fruta en una elaboración marcada por su elegancia, intensidad y estructura.

D.O.Q Priorat

FORMIGA DE VELLUT -Clos Galena **30,00€**

Garnacha, Syrah, Cariñena (Eco.)

En boca es un vino pleno y potente, con un final carnosos y aterciopelado, donde se hacen presentes unos taninos maduros y frescos. Crianza de 8 meses en barricas. 2017,

CAMINS DEL PRIORAT - Álvaro Palacios **40,50€**

Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah

En boca buen equilibrio, la madera bien ensamblada y un final frutal. Mineral

INTERNACIONALES

FRANCIA A.O.C. Borgoña

CUVEE LATOUR "Côte d'Or" **45,00€**

Pinot Noir. Se trata de un vino suave, armonioso y bien equilibrado. Un bouquet intenso, amplio en boca y notas de madera.

ESPUMOSOS



Estamos en tierra por excelencia de Espumosos y cada vez más toman un mayor protagonismo en la gastronomía por tratarse, seguramente, del mejor maridaje.

En la actualidad Catalunya cuenta con la **D.O. Cava** que desde 2020 ha realizado un gran esfuerzo por dar territorialidad a sus espumosos y así lo demuestran las 4 zonas que determinan con exactitud la procedencia y más concretamente las diferentes subzonas.

La cuna del cava es sin duda El Penedés donde se sitúa la Zona “Comptats de Barcelona” y más concretamente la subzona “Valls d’Anoia Foix” (situada entre Barcelona y Tarragona) Los vinos de nuestra carta son todos ecológicos.

Como marca de excelencia nace en 2014 **Clàssic Penedès** amparados por la D.O. Penedés. Reivindicando espumosos, 100% ecológicos, 100% penedés, 100% reserva (mínimo de 15 meses en la bodega).

La última incorporación al mundo de los espumosos catalanes es la Marca Colectiva **Corpinnat** nacida con la voluntad de distinguir los grandes vinos espumosos del corazón del Penedés, a partir de una uva ecológica recolectada a mano y vinificada íntegramente en la propiedad.

El espumoso de prestigio mundial por excelencia es el **Champagne** al que hemos dedicado un apartado en nuestra carta.



D.O.CAVA

CAVA VIVERO Brut **16,90€**

90% Macabeo, 5% Xarel·lo, 5% Parellada

De color amarillo pálido con tonalidades verdosas, buen desprendimiento de gas carbónico con ligera formación de corona de espuma, aromas agradables a fruta blanca (manzana y pera), cítricos (limón), así como alguna nota de frutos secos y pan tostado, propios de su crianza en cava, fresco y equilibrado en boca con ligera acidez.

Zona Comtats de Barcelona – Subzona Valls D’Anoia-Foix

ESSENTIAL Rva. Brut - Juvé & Camps **25,50€**

100% Xarel·lo

Burbuja es fina y persistente. Su aroma sutil, con notas ansiadas (hinojo), de fruta blanca (pera) y de hierbas mediterráneas (romero, tomillo). En boca es un cava amable, cremoso y fresco.

LOUNGE Bertha **29,50€**

50% Xarel·lo 50% Parellada (Eco.)

Cava joven de 12 a 15 meses de crianza, con aromas afrutados a manzana, pera y piña. En boca tiene una entrada muy agradable. El carbónico es suave, perfectamente integrado.

CAVA KRIPTA(AGUSTÍ TORELLÓ MATA) B.Nature Gran Rva **39,90€**

45% Macabeo, 25% Xarel·lo, 30% Parellada (Eco.&Vegan)

Cava de larga crianza con notas de tostados y fruta blanca madurada que mantiene su carácter fresco. Burbuja integrada. Seco

D.O.CAVA /ROSADO

START TOUCH OF ROSE Bodega Perelada Rosé Brut **21.15€**

Garnacha, Pinot Noir, (Eco & Vegano)

Buen desprendimiento de gas carbónico, aromas agradables a fruta roja grosellas, flores y brioche complejo, suave, fresco y equilibrado en boca suave y sedoso con ligera acidez.

PERLES ROSES DE NAVERAN

32,90€

100% Pinot Noir Cava Rosado (Eco. & Vegano)

En boca es agradable, lleno y untuoso, con un posgusto elegante y muy largo. Para tomar a cualquier hora, con un posgusto elegante.

D.O. CLASSIC PENEDES

A.T. ROCA Reserva Brut Nature. (Costers d'Ordal)

32,80€

Macabeo, Xarel·lo, Perellada (Eco. & Vegano)

Burbuja fina y persistente. Afrutado con fondo de pastelería. El carbónico bien integrado. Viñedos de más de 30 años. Crianza mínima 20 meses en botella.

ROSADO

A.T. ROCA Rosado Reserva Brut Nature. (Costers d'Ordal)

32,80€

50% Macabeo, 50% Garnacha negra (Eco. & Vegano)

Color rosado salmón. Burbuja fina y persistente. En boca es muy afrutado con buena acidez y un elegante carbónico. Viñedos de más de 30 años. Crianza mínima 20 meses en botella.

CORPINNAT

GRAMONA IMPERIAL

Gran Rva.

43,00€

50% Xarel·lo, 30% Macabeu 15% Chardonnay, 5% Parellada (Vinicultura Eco.)

Notas cítricas de piel de limón. Tonos anisados, hinojo. Recuerdos de trigo. Mantequilla, brioche. Burbujas finas y cremosas. Notas de compota de la fruta madura y panadería.

LLOPART LEOPARDI Brut Nature

Gran Rva.

43,90€

50% Xarel·lo, 30% Macabeu 15% Chardonnay, 5% Parellada (Vinicultura Eco.)

De burbuja fina y alegre. Seco. En boca es ligero y suave, muy fresco y de buen nervio.



MOËT BRUT RESERVA **A.O.C Champagne** **115,00€**

40% Pinot Noir 40% Pinot Menier 20% Chardonnay

Se distingue por su brillante frutuosidad, su paladar seductor y su elegante madurez. Está creado a partir de más de 100 vinos diferentes, de los cuales entre un 20% y un 30% son vinos reserva especialmente seleccionados para potenciar su madurez, complejidad y constancia.

MOËT BRUT RESERVA ROSÉ **A.O.C Champagne** **105,00€**

Pinot Noir, Chardonnay

Expresivo, abierto, con gran equilibrio entre frutuosidad y notas de brioche. Destacan los aromas de melocotón y flores blancas y las notas de vainilla. Este brut Reserve se elabora con uvas seleccionadas con los viñedos propios de la familia.

DOM PERIGNON **A.O.C Champagne** **380,00€**

Pinot noir y Chardonnays

Armonía en el ensamblaje de las uvas, armonía entre la acidez y la corpulencia.

COMTES DE CHAMPAGNE **A.O.C Champagne** **425,00€**

Pinot Noir, Chardonnay (Maison Taittinger)

Blanc de Blancs, de los mismos años de excepción, Se trata de un cuvée millésimée, elaborado con un 100% de uvas blancas de las viñas de los 5 viñedos de Grands Crus de Chardonnay (Avize, Chouilly, Cramat, Oger, Mesnill-sur-Oger).

Este cuvée se elabora únicamente con el vino del primer prensado. Una pequeña aportación del ensamblaje (5%) añeja en barrica de roble nueva. matizado así la armonía del conjunto de notas tostadas tan delicadas.



ARIABAL (Blanco) **D.O Rueda** **3,90€**

100% Verdejo

TEMPS DE FLORS (Blanco) **D.O Penedés** **4,40€**

Muscat, Sauvignon y Xarel·lo

CAN FEIXES (Blanco) **D.O Penedés** **4,40€**

70% Ull de Llebre ,30% Merlot (Eco.)

ROSADO POSIDONIA - Sumarroca **D.O Penedés** **4,00€**

100% Tempranillo

XV (Celler Kripta) Rosado **D.O Penedés** **4,00€**

100% Tempranillo

ROMANCE (Rosado) **A.O.C Côtes De Provence (Francia)** **6,50€**

Grenache noir, Cinsault, Merlot

VIÑA SALCEDA Cza. (Tinto) **D.O.Ca Rioja** **4,50€**

Tempranillo

Baluarto Roble (Tinto) **D.O Ribera del Duero** **4,60€**

100% Tempranillo

TERRAL (Tinto) **D.O Penedés** **7,90€**

60% Syrah 40% Cabernet Sauvignon

Copa CAVA VIVERO BN **D.O Cava** **4,00€**

Macabeo, Xarel·lo, Parellada

Copa CAVA ROSÉ BN **D.O Cava** **4,50€**

Garnacha, Pinot Noir, Trepat



BIOSPHERE
committed entity



Paseo Balmins s/n 08870 Sitges (Barcelona)

Tel: +34 93 894 21 49

elvivero@elviverositges.com

www.elviverositges.com