



# OLENIA

RESTAURANT  
& COCKTAIL BAR

## ESPUMOSOS

Signat Brut: d.o. Cava. 5.00 | 20.00  
Macabeu, xarel·lo.

Signat Rose: d.o. Cava. Pinot noir. 5.00 | 20.00

Parxet MC Gran Reserva Extra Brut: 40.00  
D.O. Cava. Macabeu, Pansa Blanca, Parellada.

G.H Mumm, Cordon Rouge: 55.00  
D.O. Champagne. Pinot Noir, Pinot Meunier,  
Chardonnay.

G.H Mumm Rosé: D.O. Champagne. 65.00  
Chardonnay, Pinot Noir.

Ruinart Blanc de Blancs: 100.00  
D.O. Champagne. Chardonnay

## ROSADOS

Petit Caus Rosat: D.O. Penedès. 5.00 | 20.00  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc.

Raventós d'Àlella Pansa Rosada: 22.00  
D.O. Àlella. Pansa Rosada.

Brunus Rosé: D.O. Montsant. 25.00  
Garnatxa tinta.

## BLANCOS

CA N'Estruc: D.O. Catalunya 5.00 | 20.00  
Xarel·lo

Raventós d'Àlella Tina 9: D.O. Àlella. 5.00 | 26.00  
Pansa Blanca

Bruberry blanc: D.O. Montsant. 24.50  
Garnatxa Blanca

Terras Gauda: D.O. Rias Baixas. Albariño. 28.00

## TINTOS

Basagoiti Crianza: D.O. Rioja. 5.00 | 26.00  
Tempranillo

Camins del priorat: D.O. Priorat. 33.00  
Garnatxa, Carinyena, Syrah, Cabernet Sauvignon,  
Merlot.

Tionio Crianza: D.O. Ribera del Duero. 36.00  
Tinto Fino.

Pas Curtei: D.O. Penedès. 30.00  
Cabernet Sauvignon, Carinyena, Merlot

R. Raventós: D.O. Costers del Segre. 23.50  
Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnatxa.

Santes: D.O. Montsant. Tempranillo 5.00 | 20.00