

Carta de Vins i Begudes





Aigües Park Piolets Mountain Hotel

Aigua “km zero”

Just abans que l'ampolla arribi a tu, sotmetem l'aigua provinent de la xarxa a un procés de filtració per desllirar-la de qualsevol olor i d'altres substàncies que puguin afectar-ne al gust. D'aquesta manera, se'n milloren les característiques organolèptiques i se'n conserven els minerals naturals en l'òptima mesura, aconseguint així una aigua de mineralització dèbil. Els nostres productes se sotmeten a controls i auditories per garantir que es compleixin en tot moment els criteris de qualitat, seguretat i higiene alimentària. Aquesta aigua de proximitat evita que s'hagin de fer llargs transports per portar-la a taula, amb la reducció de CO2 que això suposa. l'aigua s'envasa a l'instant quan la demanes, i sempre se serveix en recipients de vidre exclusius i reutilitzables que en respecten les propietats i no generen residus.

Agua “km cero”

Justo antes de que la botella llegue a ti, sometemos el agua proveniente de la red a un proceso de filtración para eliminar cualquier olor u otras sustancias que puedan afectar su sabor. De esta forma, se mejoran sus características organolépticas y se conservan sus minerales naturales en la medida óptima, lo que da lugar a un agua de mineralización débil. Nuestros productos se someten a controles y auditorías para garantizar que se cumplan en todo momento los criterios de calidad, seguridad e higiene alimentaria. Esta agua de proximidad evita que se deban realizar largos transportes para llevarla hasta la mesa, con la reducción de CO2 que ello supone. El agua se envasa al instante cuando la pides, y siempre se sirve en recipientes de vidrio exclusivos y reutilizables que respetan sus propiedades y no generan residuos.

Eau « km zero »

Avant de servir nos bouteilles un processus de filtration, qui permet d'obtenir une eau d'excellente qualité, sans aucune odeur ni autres substances qui pourraient altérer son goût, en améliorant ses qualités organoleptiques et en préservant ses minéraux naturels de manière optimale, d'où l'obtention d'une eau faiblement minéralisée. Durant tout le processus, nos produits sont soumis à des contrôles et audits qui garantissent, à tout moment, la conformité aux critères de qualité, de sécurité et d'hygiène alimentaire. une eau de proximité, qui limite les transports jusqu'à la table du consommateur et réduit d'autant les émissions de CO2. sans entreposage, l'eau est mise en bouteille au moment de servir, et toujours dans des récipients en verre exclusifs et réutilisables qui préservent le contenu sans générer de déchets.

Water « km zero »

It comes from the water grid, and right before the bottle gets to you, the water undergoes a filtration process in order to give you water of the highest quality —free of any odour and other substances that may affect the water's taste—, improving its organoleptic properties and maintaining the natural minerals at optimal levels, thus obtaining water with low mineral content. all of this is done under controls and audits of our products which ensure that quality, safety and food hygiene criteria are met at all times. Locally sourced water, which is not shipped over long distances to get to the table, with the consequent reduction in CO2 that this involves. packaged the moment you ask for it, without undergoing any storage, and always served in exclusive packaging made of reusable glass water bottles that keep contents intact and produce no waste.

Aigües

Aguas | Eaux | Water

<i>Vichy Catalán (amb gas)</i>	6,60 €
--------------------------------	--------

Refrescs

Refrescos | Rafrachissements | Soft drinks

<i>Coca-Cola 23,7 cl</i>	4,40 €
<i>Coca-Cola zero 23,7 cl</i>	4,40 €
<i>Fanta de llimona 23,7 cl</i>	4,40 €
<i>Fanta de taronja 23,7 cl</i>	4,40 €
<i>Tònica Premium 20 cl</i>	5,50 €
<i>Sprite 20 cl</i>	4,40 €
<i>Aquarius de llimona 30 cl</i>	5,00 €
<i>Aquarius de taronja 30 cl</i>	5,00 €
<i>Refresc de te amb llimona 30 cl</i>	5,00 €

Sucs Ecològics

Zumos | Jus | Juices

<i>Taronja nat. / Pinya / Albercoc / Poma / Tomàquet / Nabius</i>	5,50 €
---	--------

Cervesa

Cervezas | Bières | Beer

<i>San Miguel</i>	5,50 €
<i>San Miguel Radler Panaché Shandy</i>	5,50 €
<i>San Miguel Selecta</i>	6,00 €
<i>San Miguel Gluten Free</i>	6,00 €
<i>San Miguel 00</i>	6,00 €
<i>San Miguel 00 Torrada</i>	6,00 €
<i>Alhambra Reserva 1925</i>	7,20 €
<i>And Beer Estrella Andorra</i>	7,20 €
<i>And Beer Amber Ale</i>	7,20 €

Vins Blancs

Vino blanco / Vins blancs / White wines

D.O. BIERZO

Escol Borda Sabaté

65,00 €

Riesling

D.O. RIBEIRO

Coto de Gomariz

30,00 €

Treixadura, Godello, Albariño i Loureira

D.O. RIAS BAIXAS

Pazo das Bruixas

28,00 €

Albariño

D.O. PLA DE BAGES

Abadal Picapoll

30,00 €

Picapoll

D.O. PRIORAT

Usatges Clos del Ubac

48,00 €

Macabeo, Xarel·lo, Moscatel i Garnatxa Blanca

D.O. RUEDA

Hermanos Fernández

29,00 €

Verdejo

D.O. EMPORDA

Blanc de Gresa

30,00 €

Garnacha blanca, Garnacha rosada i Cariñena blanca

D.O. EMPORDA

Cap de Creus Nacre

26,00 €

Macabeo, Lledoner Blanc i Lledoner Roig

Vins Blancs

Vino blanco / Vins blancs / White wines

D.O. CONCA DE BARBERÀ

Castillo de Milmanda

70.00 €

Chardonnay

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Taleia-Castell de Encus

55.00 €

Sauvignon Blanc

D.O. PENEDÉS

Clos Ancestral

32.00 €

Forcada, Xarel·lo

D.O CASTELLA I LLEÖ

Ossian

55.00 €

Verdejo

D.O NOVA ZELANDA

Orchard Lane

34.00 €

Sauvignon Blanc

D.O ITALIA

Cortegiara Soave

25.00 €

Garganega

D.O FRANÇA

Domain Guillaman-Côtes de Gascogne

26.00 €

Colombard i Sauvignon

Domaine Marius Tabordet

Les petites aubues-Pouilly-Fumé

50.00 €

Sauvignon Blanc

Hugel Estate-Alsace

45.00 €

Pinot Gris

Vins Blancs

Vino blanco / Vins blancs / White wines

Chablis-1er Cru Fourchaumes- La Chablissienne 61.00 €

Chardonnay

Chablis William Fevre 53.00 €

Chardonnay

Vins rosats

Vino rosado / Vins rosés / Rosé wines

D.O. PLA DE BAGES

Nurva Abadal 28.00 €

Mandó, Sumoll i Picapoll Negre

D.O. Penedés

Radix 40.00 €

Syrah

D.O. RIOJA

Sierra Cantabria XF 33.00 €

Garnacha Tinta, Sauvignon Blanc, Viura i Tempranillo

D.O. CÔTES DE PROVENCE, FRANÇA

Grand Boise 38.00 €

Garnatxa, Syrah i Cinsault

Vins negres
Vino tinto / Vins rouges / Red Wine

D.O. MONTSANT

Set de tota la vida (Estones de Mishima) 28.00 €

Garnatxa, samsó i Syrah

D.O. PENEDÉS

Mas la Plana 110.00 €

Cabernet Sauvignon

Finca Viladellops 31.00 €

Garnatxa, i Syrah

D.O. ANDORRA

Torb 70.00 €

Cornalin, Merlot i Syrah

D.O. MONTSANT

Costers de Cornudella 38.00 €

Garnatxa Negra i Carinyena

D.O. RIBERA DEL DUERO

Dehesa de los Canonigos 37.00 €

Tempranillo i Merlot

Pícaro del Aguila 60.00 €

Tempranillo, Garnacha i Bobal

Alion 120.00 €

Tempranillo

Vega Sicilia Valbuena 5º 212.00 €

Tinta Fina

Vins negres
Vino tinto / Vins rouges / Red Wine

D.O. RIOJA

Macan

105.00 €

Tempranillo i Graciano

Sierra Cantabria Cuvee

50.00 €

Tempranillo

Malpastor

25.00 €

Tempranillo

El puntido - Viñedos Paganos

85.00 €

Tempranillo

D.O. RIOJA ALABESA

El Pacto

30.00 €

Tempranillo

D.O. SARDON DEL DUERO

Abadia Retuerta Selección Especial

54.00 €

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot i Verdot

D.O. VINO DE PAGO

Pago Otazu

40.00 €

Merlot i Cabernet Sauvignon

D.O. FRANÇA

Bourgogne Dom. Faiveley

50.00 €

Pinot Noir

Volnay-Olivier Leflaive

100.00 €

Pinot Noir

Vins negres

Vino tinto / Vins rouges / Red Wine

<i>Beaune Bastion 1 cru Domaine Chanson</i>	55.00 €
Pinot Noir	
<i>Chassagne Montrachet-Olivier Leflaive</i>	83.00 €
Pinot Noir	
<i>Château Trianon</i>	50.00 €
Merlot i Carménère	
<i>Château Simard Grand Cru</i>	60.00 €
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Merlot	
<i>Nuits-Saint Georges Les Montroziers</i>	110.00 €
Pinot Noir	

Escumosos

Espumosos / Mousseux / Sparkling wine

CORPINNAT	
<i>Julia Bernet Brut Nature</i>	28,00 €
<i>AT Roca Finca Els Gorgs</i>	60.00 €
CAVA	
<i>Llopart Leopardi Brut Nature Gran Reserva</i>	45,00 €
CAVA	
<i>Llopart Microcosmos Rosé</i>	40,00 €

Champany

Champán / Champagne / Champagne

Bollinger Special Cuvve	80,00 €
Bollinger P.N.	160.00 €
Bollinger N.V. Rosé	107,00 €
Dom Perignon Vintage	300,00 €

Moscato d'Asti

Spinetta Moscato d'Asti	33,00 €
--------------------------------	---------

A copes

A copas / Au verre / By the glass

Espumosos / Mousseux / Sparkling wine

Julia Bernet (Corpinat)	9.00 €
Bollinger Special Cuvee (Champagne)	20.00 €

Vi Blanc / Vino blanco / Vins blancs / White wines

Pazos das bruixas (Rias Baixas/Alvarinyo)	7.50 €
Domain Guilleman	
(Côtes de Gascon/sauvignon blanc-colombard)	7.00 €
Abadall Picapoll (Pla de Bages/Picapoll)	8.00 €
Chablis William Fevre (Chardonay)	13.50 €

Vi Rosat / Vino rosado / Vins rosés / Rosé wines

Nurva (Pla de Bages)	7.50 €
Grand Boise (Côtes de Provence)	10.00 €

Vi Negre / Vino tinto / Vins rouges / Red Wine

Malpastor (Rioja/Tempranillo)	6.50 €
Dehesa de los Canonigos	
(Ribera del Duero/Tempranillo-Merlot)	9.50 €
Faiveley Bourgogne (Françal/Pinot Noir)	12.50 €
Nuna Chakana (Argentina/Malbec eco.)	8.50 €



PARK
PIOLETS

★★★★★

*Mountain Hotel
& Spa*