

canQUET
DEIÀ

RESTAURANT

GRILL

TERRAZA

SELECCIÓN 2018

Convierte este momento en inolvidable, este almuerzo en perfecto o esta cena en especial con uno de los vinos de nuestra cuidada selección



*in vino
VERITAS*



LOS VINOS DE NUESTRA TIERRA

D.O.P. BINISSALEM

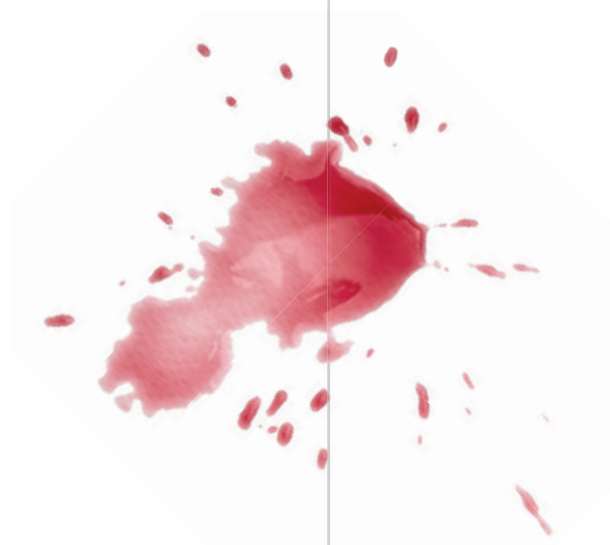
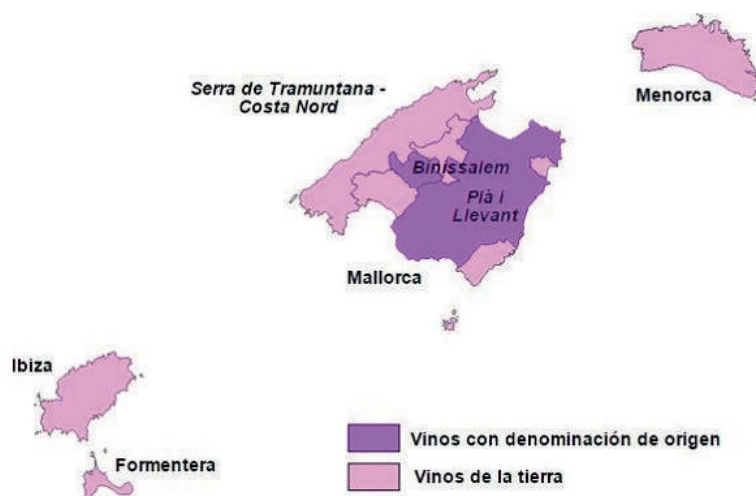
Ubicada en la parte central de la isla de Mallorca, a los pies de la Serra de Tramuntana, la cual protege la zona de los vientos fríos septentrionales, originando un microclima característico.

El terreno es calcáreo y origina vinos con una buena madurez, con cuerpo y aptos para el envejecimiento en barrica.

Las variedades autóctonas principales son el mantonegro y el premsal blanc, también conocido como moll.

Otras variedades autóctonas minoritarias de uva tinta aceptadas son la gorgollassa y el callet, y de uva blanca, el giró ros.

Los vinos tintos, obligatoriamente, deben estar elaborados por un 30% mínimo de mantonegro, y los vinos blancos, por un 50% mínimo de premsal blanc o moscatell.



D.O.P. PLA i LLEVANT

Los viñedos están situados prácticamente a nivel del mar, con una gran influencia de la brisa marina durante todo el ciclo vegetativo. Al mediodía, el viento sopla del mar hacia el interior de la tierra, refrescando los viñedos y además aportándoles humedad y sal marina, la cual estará organolépticamente presente en los vinos resultantes.

El suelo es calcáreo arcilloso y rico en minerales, de color rojo por su contenido en hierro, y conocido en Mallorca con el nombre de "Call vermell", aporta a los viñedos una buena madurez, y altos niveles de azúcar, y consecuentemente, da vinos con un buen grado alcohólico y aptos para la crianza.

Las variedades autóctonas de uva tinta son el callet, el fogoneu, la gorgollassa y el mantonegro. Y las variedades autóctonas de uva blanca son el giró ros y el premsal blanc (o moll).

LOS VINOS DE NUESTRA TIERRA

I.G.P. SERRA DE TRAMUNTANA - COSTA NORD

Indicación geográfica protegida de la Costa Norte, abarca los municipios ubicados en la Sierra de Tramuntana, desde Alcúdia hasta Andratx. Se caracteriza por el contraste entre las montañas de más de 1000m de altitud y los suaves valles localizados en ellas. El viñedo, debido a la orografía del lugar, está condicionado a estar cultivado en terrazas, lo que implica un trabajo totalmente manual del viñedo, lo que atribuye una excelente calidad a los vinos resultantes.

En referencia a las variedades, se ha hecho un trabajo muy importante de recuperación de la variedad autóctona de Malvasía de Banyalbufar.

I.G.P. MALLORCA

Indicación geográfica protegida Mallorca, o lo que es lo mismo, vino de la tierra Mallorca. Incluye los vinos elaborados en toda la isla de Mallorca.

Las variedades autóctonas de uva tinta permitidas son el callet, mantonegro, fogoneu y gorgollassa. Y las variedades autóctonas de uva blanca permitidas son el premsal blanc o moll y el giró ros.





“El vino lava nuestras inquietudes, enjuaga el alma hasta el fondo y asegura la curación de la tristeza.” SÉNECA

“El vino es poesía embotellada.” ROBERT LOUIS STEVENSON

“El vino siembra poesía en los corazones.” DANTE ALIGHIERI

“España, el bello país del vino y de las canciones.”

GOETHE, FAUSTO

“In vino veritas (en el vino está la verdad).”

PLINIO “EL VIEJO”

“Un vaso de vino en el momento oportuno vale más que todas las riquezas de la tierra.” GUSTAV MAHLER

“La comida es la parte material de la alimentación, pero el vino es la parte espiritual de nuestro alimento.”

ALEJANDRO DUMAS

“El vino consuela a los tristes, rejuvenece a los viejos, inspira a los jóvenes y alivia a los deprimidos del peso de sus preocupaciones.” LORD BYRON

“Vieja madera para arder, viejo vino para beber, viejos amigos en quien confiar, y viejos autores para leer.”

FRANCIS BACON

“Donde no hay vino no hay amor.” EURÍPIDES

VINOS TINTOS

COPA VINO TINTO SELECCIÓN CAN QUET..... 6,00€

D.O.P. BINISSALEM

TIANNA BOCCHORIS..... 26,75€

- U** Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet y Merlot
- V** Tinto crianza
- N** *Rojo granate. Nariz intensa, notas florales, frutas negras y balsámicas sobre fondo de tostados. En boca tiene buena estructura, paso amplio, equilibrado y largo.*
- B** Celler Tianna Negre

VERITAS RESERVA 30,25€

- U** Mantonegro, Callet y Cabernet Sauvignon
- V** Tinto crianza
- N** *Color rubí. Aromas a fruta madura, vainilla, lácticos y notas especiadas. En boca, es estructurado, cálido, taninos dulces, aterciopelado y redondo.*
- B** José L. Ferrer

D.O.P. PLA I LLEVANT

PETIT TORRENT..... 25,00€

- U** Cabernet Sauvignon, Merlot, Callet
- V** Tinto crianza
- N** *Color rojo cereza intenso y brillante. Aromas de café torrefacto, maderas nobles tostadas y vainilla, con suaves recuerdos a frutas bien maduras. En boca es agradable, carnoso, sabroso, persistente y bien equilibrado.*
- B** Vins Miquel Gelabert

AÍA..... 29,75€

- U** Merlot
- V** Tinto crianza
- N** *Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, hierbas silvestres, terroso, especiado, balsámico. Boca equilibrado, sabroso, largo y balsámico.*
- B** Bodegues Miquel Oliver

I.G.P. MALLORCA

OBAC BINIGRAU 25,50€

- U** Callet, Manto Negro, Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah
- V** Tinto crianza
- N** *Color cereza, borde granate. Aroma equilibrado, complejo fruta madura, especiado y violetas. En boca, estructurado, sabroso, taninos maduros y equilibrado.*
- B** Bodegues Binigrau

SIO NEGRE 30,25€

- U** Mantonegro, Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot
- V** Tinto crianza
- N** *Rojo brillante con ribete violeta. Nariz compleja, dominan las frutas rojas, con fondos minerales y especiados. Ataque fresco, equilibrado, tanino dulce y aterciopelado.*
- B** Bodegas Ribas



VINOS TINTOS

D.O.P.Ca. PRIORATO

GR-174.....24,75€

- U** Garnacha, Cabernet Sauvignon, Samsó, Syrah, Merlot, Cabernet Franc
- V** Tinto crianza
- N** *Color cereza. Aroma especias dulces, fruta roja, fruta madura. Boca elegante, buena acidez, retronasal afrutado, estructurado y largo.*
- B** Casa Gran del Siurana

D.O.P.Ca. RIOJA

VIÑA POMAL CRIANZA.....20,50€

- U** Tempranillo
- V** Tinto crianza
- N** *Rojo picota. Intensidad aromática alta, frutas negras, regaliz, vainilla y torrefactos. En boca es suave, equilibrado y fresco con buena estructura y taninos suaves.*
- B** Bodegas Bilbaínas

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA.....25,75€

- U** Tempranillo, Graciano y Mazuelo
- V** Tinto reserva
- N** *Color cereza. Aroma fruta madura y tabaco. En boca es suave, largo, sabroso y especiado.*
- B** Marques de Riscal

VIVANCO RESERVA.....26,00€

- U** Tempranillo y Graciano
- V** Tinto reserva
- N** *Color cereza, ribete granate. Aroma especiado, fruta madura, chocolate y ahumado. Boca sabroso y persistente.*
- B** Bodegas Vivanco

MUGA CRIANZA28,50€

- U** Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano
- V** Tinto crianza
- N** *Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, terroso, especiado, hierbas, cacao fino. En boca equilibrado, sabroso, largo y buena acidez.*
- B** Bodegas Muga

200 MONGES RESERVA42,00€

- U** Tempranillo, Graciano y Garnacha
- V** Tinto reserva
- N** *Color cereza con borde granate. Aroma a cuero mojado, fruta al licor, especiado y cera. En boca sabroso, taninos finos, amargoso y largo.*
- B** Bodegas Vinícola Real

VINOS TINTOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

VALDUBON 25,00€

- U** Tinta del País
- V** Tinto crianza
- N** *Color cereza, borde granate. Aroma a fruta madura, especiado, roble cremoso y complejo. En boca es sabroso, estructurado, taninos maduros y equilibrado.*
- B** Bodegas Valdubón

BALBAS CRIANZA 25,00€

- U** Tempranillo y Cabernet Sauvignon
- V** Tinto crianza
- N** *Rojo con ribete violáceo. Aromas a vainillas y a tostados. Vino suave, sabroso y agradable. Equilibrado con taninos suaves. Persistente.*
- B** Bodegas Balbás

VIÑA PEDROSA CRIANZA 28,25€

- U** Tinta del país
- V** Tinto crianza
- N** *Color cereza. Aromas a fruta madura, especias dulces, roble cremoso, expresivo. En boca sabroso, frutoso, especiado y largo.*
- B** Bodegas Hermanos Pérez Pascuas

PAGO DE CARRAOVEJAS CRIANZA.... 35,00€

- U** Tinto fino, Cabernet Sauvignon y Merlot
- V** Tinto crianza
- N** *Color cereza, borde granate. Aroma roble cremoso, equilibrado, fruta madura, expresión frutal. En boca es sabroso, especiado y elegante.*
- B** Pago de Carraovejas

MALLEOLUS 38,25€

- U** Tinto fino
- V** Tinto crianza
- N** *Color cereza. Aroma mineral, fruta roja, fruta madura, balsámico, complejo y especiado. En boca es elegante, retronasal afrutado, sabroso y redondo.*
- B** Bodegas Emilio Moro



VINOS BLANCOS

COPA VINO BLANCO SELECCIÓN CAN QUET..... 6,00€

D.O.P. BINISSALEM

MOLLET.....23,25€

U Moll

V Blanco joven

N *Pajizo brillante. Aroma flores blancas, fruta fresca, hierbas y expresivo. En boca es sabroso, frutoso, con buena acidez y equilibrado.*

B Vinyes i Vins Ca sa Padrina

VERITAS BLANC.....23,50€

U Premsal blanc y Chardonnay

V Blanco con crianza en bodega de roble

N *Amarillo con reflejos verdosos. Aromas a fruta tropical, plátano, melocotón y aromas a ligeros tostados y especiados. Suave, equilibrado, cremoso y fresco.*

B José L. Ferrer

I.G.P. MALLORCA

EL COLUMPIO.....23,75€

U Premsal blanc, Sauvignon blanc, Chardonnay

V Blanco joven

N *Amarillo pálido con destellos verdosos. En aroma, predominio de la fruta blanca fresca y notas florales. En boca es fresco, intenso, largo y sabroso.*

B Tianna Negre

SOMA.....27,75€

U Viognier

V Un porcentaje del vino fermentado y criado en barricas

N *Amarillo pajizo pálido. Muy aromático, con notas de fruta tropical, melón y flores blancas. En boca delicado, afrutado, muy fresco y aterciopelado.*

B Bodegues Ribas

JUXTA MARE.....31,75€

U Malvasía

V Blanco con crianza en bodega

N *Amarillo pajizo. Aromas elegantes a flores y especiados. Equilibrado, intenso, refrescante y persistente.*

B Celler Son Vives

VINOS BLANCOS

D.O.P. PLA I LLEVANT

PERE SEDA CHARDONNAY..... 22,25€

U Chardonnay

V Blanco joven

N *Color amarillo pajizo. Aromas francos y limpios, aromas varietales de fruta tropical con notas florales. En boca es equilibrado y agradable, ligeramente ácido y fresco.*

B Bodegas Pere Seda

GOLOS BLANC 24,50€

U Riesling, Moscatel, Giró y Viognier

V Blanco Joven

N *Color pajizo brillante. Aroma de flores blancas, hierbas secas, cítricos y especiados. Boca sabroso, frutoso y buena acidez.*

B Vins Miquel Gelabert

D.O.P. RÍAS BAIXAS

VIONTA..... 21,50€

U Albariño

V Blanco con crianza en sus lías

N *Pajizo brillante. Aroma flores blancas, lías finas, hierbas secas y mineral. En boca es sabroso, frutoso, buena acidez y redondo.*

B Bodegas Vionta

D.O.P. RUEDA

CASTELO DE MEDINA VERDEJO.... 19,75€

U Verdejo

V Blanco joven

N *Color pajizo brillante. Aroma lías finas, hierbas secas, fruta madura y cítricos. En boca es equilibrado, sabroso y con buena acidez.*

B Bodegas Castelo de Medina

D.O.P. PENEDÈS

JEAN LEON 3055 CHARDONNAY..... 23,25€

U Chardonnay

Agricultura ecológica

V Blanco joven con un porcentaje de blanco en barrica

N *Color pajizo. Aroma a flores blancas, lías finas y mineral. En boca sabroso, frutoso, buena acidez y redondo.*

B Jean Leon



VINOS ROSADOS

COPA VINO ROSADO SELECCIÓN CAN QUET.....6,00€

D.O.P. PLA I LLEVANT

DAIMA.....23,00€

U Giró Ros y Syrah

V Rosado pálido

N *Color rosa pálido. Aromas a grosellas, frutas rojas.
Suave, con acidez marcada, elegante y persistente.*

B Butxet Viticultors

I.G.P. MALLORCA

ROSAT ECO DE BINIGRAU.....24,75€

U Mantonegro y Merlot

V Rosado intenso

N *Color frambuesa. Aroma potente, hierbas silvestres y fruta madura.
En boca es potente, sabroso, redondo y balsámico.*

B Bodegues Binigrau

MORTITX ROSAT.....22,25€

U Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon y Monastrel

V Rosado intenso

N *Color cereza claro. Aroma fruta roja, floral, expresivo.
En boca potente, frutoso y fresco.*

B Vinyes Mortitx

D.O.P. PENEDÈS

JEAN LEON 3055 ROSÉ.....23,25€

U Pinot Noir

V Rosado pálido

Agricultura ecológica

N *Color rosa pálido. Aromas intensos a frambuesa y melocotón, fondo floral.
En boca, destaca por su acidez y equilibrio.*

B Jean Leon

CAVAS Y ESPUMOSOS

COPA CAVA SELECCIÓN CAN QUET..... 7,00€

D.O.P. BINISSALEM

VERITAS BRUT..... 26,00€

U Moll

V Brut nature. Método tradicional

N *Amarillo pajizo con burbuja fina. Aromas a fruta blanca y hierbas aromáticas como el hinojo, y a lías finas. En boca es seco, fresco y suave.*

B José L. Ferrer

VERITAS BRUT ROSÉ 26,00€

U Mantonegro, Tempranillo y Cabernet Sauvignon

V Brut Nature. Método tradicional

N *Color rosa brillante con burbuja fina. Complejo aromáticamente, y con aromas a frutos rojos, pétalos y lías finas. En boca es fresco, divertido, punzante y muy vivo.*

B José L. Ferrer

D.O.P. CAVA

ELYSIA PINOT NOIR FREIXENET..... 26,00€

U Pinot Noir

V Método tradicional. Brut Reserva

N *Color pajizo brillante. Aromas a lías finas, floral. Boca potente, sabroso, buena acidez y burbuja fina.*

B Freixenet

BRUT NATURE RESERVA..... 26,00€

U Macabeo, Xarel·lo, Parellada

V Método tradicional

N *Color amarillo brillante. En nariz es complejo, con matices afrutados, en especial la manzana. En boca es rico en sabores, amplio, largo y con un fondo elegante de media intensidad.*

B Freixenet

GRAN CODORNIU ROSÉ 26,00€

U Pinot Noir

V Brut. Método tradicional

N *Color rosado salmón. Burbuja fina y delicada corona. Aromas intensos de frambuesa y fresa. Aromas a cítricos. En boca es fresco, equilibrado y cremoso.*

B Codorníu

CODORNIU REINA M^a CRISTINA BLANC DE NOIRS..... 29,00€

U Pinot Noir

V Brut reserva. Método tradicional

N *Amarillo brillante. Aroma a fruta madura, lías finas y equilibrado. En boca, fresco, con cuerpo, cremoso, delicado y largo.*

B Codorníu



CHAMPAGNE

A.O.C. CHAMPAGNE

MOËT-CHANDON BRUT60,00€

U Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

V Método tradicional. Brut

N *Amarillo pajizo dorado. Aromas afrutados a manzana verde y cítricos, a flores blancas y minerales y aromas a brioche y nueces. En boca, es untuoso, sutil, cremoso, equilibrado y largo.*

B Moët & Chandon

VEUVE CLICQUOT BRUT65,00€

U Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

V Método tradicional. Brut

N *Amarillo oro y burbujas finas. Aromas afrutados, a melocotón y pera. A vainilla y tostados. En boca presenta una acidez marcada y con cuerpo. Es cremoso y elegante.*

B Veuve Clicquot

