

Be  
Pink.

Be  
Bubble.



**DE CASTA** | D.O. Catalunya  
V: Cariñena y garnacha tinta  
G: 13,5° | Para aperitivos,  
pastas, risottos y embutidos.  
(12,80 €)



**RAMÓN BILBAO  
ROSADO** D.O. Rioja  
V: Garnacha | G: 13°  
Complementa con aperitivos,  
platos fríos, mariscos y  
carpaccios. (14 €)



**MOUSTILLANT ROSADO  
GRAMONA D.O.** Penedès  
V: Syrah y merlot | G: 13°  
Pescados, arroces y todo  
tipo de pastas. (15,30 €)



**PETAJEAS** | D.O. Penedès  
V: Merlot 100% | G: 13°  
Perfecto para pescados,  
pastas y mariscos  
(16,40 €)



**JEAN LEON ROSÉ**  
D.O. Penedès  
V: Pinot noir 100% | G: 12°  
Ideal para tapas de aperitivo,  
embutidos, quesos semicurados y  
carnes blancas. (19,50 €)



**MM BRUT VINTAGE** | D.O. Cava  
V: Chardonnay, macabeo,  
xarel·lo y parellada. | G: 12°  
Ideal para acompañar arroces,  
pastres y quesos. (15 €)



**JOAN SARDÀ BRUT** | D.O. Cava  
V: Macabeo, xarel·lo y parellada.  
G: 12° | Acompaña  
magníficamente todo tipo de  
carnes, aves, mariscos y  
pescados a la plancha.  
(17,00 €)



**TORELLÓ BRUT  
NATURE** D.O. Cava  
V: Macabeo, xarel·lo y parellado  
G: 12° | Combina con toda  
clase de platos y  
aperitivos. (20,50 €)



**GRAMONA BRUT  
IMPERIAL** D.O. Cava  
V: Xarel·lo, macabeu y chardonnay  
G: 11,5° | Cava muy versátil que se  
puede tomar durante toda la  
comida hasta los postres.  
(25,50 €)



**WINE OF FIRE  
SILVER SKY**  
G: 11° | V: Airén y tempranillo  
Espumoso elegante color azul plateado.  
Suave y agradable en boca.  
Combina con arroces, carnes  
blancas, pescado o sushi.  
(24 €)



**MOËT & CHANDON BRUT  
IMPERIAL** D.O. Champagne  
V: Pinot meunier, pinot noir y  
chardonnay | G: 12% vol.  
Foie mi-cuit, ostras, pastres de  
frutas, Huevos fritos  
con jamón.  
(56 €)

Be  
Water.  
- CLUB FUSIÓ -



LEYENDAS | D.O. Denominación de origen | V: Variedad de uva | G: Graduación alcohólica

# Be White.



**FINCA REAL** | D.O. Rueda  
V: Verdejo, macabeu | G: 12,5°  
Como aperitivo, ideal para pescados, mariscos y arroces. (11,70 €)



**MONTEBLANCO** | D.O. Rueda  
V: Verdejo 100% | G: 13,5°  
Indicado para cocina oriental, pescados en salsa y quesos de pasta blanda. (14 €)



**CIRCE** | D.O. Rueda  
V: Verdejo 100% | G: 12,5°  
Ideal para cualquier aperitivo y mariscos. Fantástico combinado con foie. (18,20 €)



**SANTIAGO RUIZ** | D.O. Rias Baixas  
V: Albariño, loureiro, caño bl. treixadura y godello | G: 13°  
Aroces, mariscos, pescados, carnes blancas y foie. (19,90 €)



**MAR DE FRADES** | D.O. Rias Baixas  
V: Albariño 100% | G: 12,5°  
Excelente en aperitivos. Sublime con la cocina oriental. (22,50 €)



**BELLA FERNANDA** | D.O. Rioja  
V: Tempranillo blanco | G: 13°  
Combina con aperitivos, Arroces, fideuá y marisco a la plancha. (17,30 €)



**MARQUÉS DE ALELLA** | D.O. Alella  
V: Pansa blanca | G: 12,5°  
Combina con platos de pescado blanco, azul, mariscos y foie. (18,20 €)



**BLANCTRANQUILLE** | D.O. Penedès  
V: Macabeu, parellada y xarel·la G: 11° | Perfecto como aperitivo, ensaladas, guisos de pescado, pasta, quesos curados y semis. (14,40 €) 37,5 cl. (7,50 €)



**GESSAMÍ** | D.O. Penedès  
V: Sauvignon blanc, Moscatel de Alejandría y de Frontignan, G: 11,2°  
Como aperitivo y para ensaladas, foie, pescado azul y Sushi. (17,50 €)



**JEAN LEON VINYA GIGI**  
D.O. Penedès  
V: Chardonnay 100% | G: 13,5°  
Perfecto con platos de pescado, carne blanca y arroces. (27,50 €)



**MOUSTILLANT BLANCO GRAMONA**  
D.O. Penedès V: Parellada | G: 10,5°  
Como aperitivo y para ensaladas, marisco o la plancha y pescado blanco a la plancha. (14,60 €)



**SAUVIGNON BLANC GRAMONA**  
D.O. Penedès  
V: Sauvignon blanc | G: 12,5°  
Perfecto para ensaladas complejas, Arroces, bacalao y calderetas. (26,20 €)



**JOAN SARDA CHARDONAY**  
D.O. Penedès  
V: Chardonnay 100% | G: 12°  
Ideal platos con bacalao, Camariscos, pescados al horno y hojvas. (17,90 €)

# Be Red.



**RAMÓN BILBAO CRIANZA** | D.O. Rioja  
V: Tempranillo | G: 13,5°  
Perfecto para embudidos y quesos suaves, para todo tipo de carnes e incluso pescos azules. (15,50 €) 37,5 cl. (8 €)



**FUENTESPINA RESERVA**  
D.O. Ribera del Duero  
V: Tempranillo 100% | G: 14°  
Completa con carnes rojas, asados y caza mayor. (19,50 €)



**CONDE DE SAN CRISTÓBAL**  
D.O. Ribera del Duero  
V: Tinto fino, cabernet sauvignon y merlot | G: 14° | Ideal para carnes rojas a la parrilla, civet, asados, caza de pluma. (23,50 €)



**MIRTO** | D.O. Rioja  
V: Tempranillo riojano | G: 14°  
Combina bien con platos y guisos sutilmente especiados, quesos curados, carnes rojas, setas y trufos. (46 €)



**HACIENDA ZORITA**  
D.O. Arribes del Duero  
V: Tempranillo | G: 14°  
Ideal para carnes rojas, ibéricos y quesos curados. (11,70 €)



**EL SENAT DEL MONTSANT**  
D.O. Montsant  
V: Garnacha tinta, somersó y syrah | G: 14,5° | Se recomienda para guisos de ave y asados suaves. (19,20 €)



**RAIMONDA DE TORELLO**  
D.O. Penedès  
V: Cabernet sauvignon, merlot y tempranillo | G: 13°  
Guisos de sepia, de ternera y platos especiados. (20,80 €)



**SENTIUS** | D.O. Priorat  
V: Garnacha, cariñena, cabernet sauvignon, syrah | G: 14°  
Combina con asados, carnes rojas y lomo de ibérico. (21,60 €)

**PROHOM** | D.O. Terra Alta  
V: Syrah, garnacha y cbernet sauvignon | G: 14°  
Perfecto para cocina mediterránea y carnes a la brasa. (22,50 €)