

DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
BARCELONA RESORT



Carta de Vinos

Restaurante Origen

Una selección cuidadosamente elegida para acompañar cada momento.



TINTO

CLOT DEL OMS - D.O Penedés

17,50€

Elaborado con Carinyena y Samsó, este vino del Penedés combina tradición y estructura. Destaca por sus notas frutales maduras y un fondo especiado. Ideal para acompañar quesos muy curados y piezas de caza.

CA N'ESTRUC - D.O CATALUNYA

17,50€

Con una mezcla de Garnacha, Cariñena y Syrah, este vino presenta aromas de fruta roja y pimienta negra. Su paso por boca es fresco y equilibrado. perfecto para acompañar platos de pasta, embutidos, carnes a la brasa y quesos de vaca.

FINCA VILADELLOPS - D.O Penedés (Massís del Garraf)

28,00€

Garnatxa negra y Syrah se unen en este vino con carácter mediterráneo. Aromas a ciruela madura y hierbas aromáticas. Ideal para platos de caza menor.

GRAN CAUS - D.O Penedés (Massís del Garraf)

42,00€

Cabernet Franc, Merlot y Cabernet Sauvignon forman este vino complejo y elegante. Ofrece notas de fruta negra, especias y tostados. Excelente con carnes rojas y quesos curados.

MODERNISTA - D.O Terra Alta

20,00€

Ecológico y lleno de carácter, combina Garnatxa negra, Tempranillo y Syrah. Aromas florales y frutales con toques minerales. Acompaña bien platos vegetarianos, arroces o hamburguesas.

GOTES - D.O Priorat

32,00€

Garnacha, Cariñena y Syrah dan vida a este vino con fuerza y profundidad. Con aromas minerales, frutas negras y especias, es ideal para platos intensos como estofados o cordero.

LES COUSINES L'INCONSCIENT - D.O Priorat

26,70€

Un vino joven y expresivo del Priorat. Fresco y con buena estructura, ofrece notas de frutas del bosque y toques balsámicos. Marida bien con embutidos y pastas.

MAS COLLET - D.O Montsant

22,00€

Garnatxa negra, Samsó y Tempranillo ofrecen un vino redondo y accesible. Con aromas a fruta madura y notas tostadas. Ideal para carnes blancas y quesos semicurados.



TINTO

EL SINDICAT DE LA FIGUERA - D.O MONTSANT	35,00€
Un vino auténtico del Montsant, fresco y directo, con notas de fruta roja y hierbas del bosque. Ideal para acompañar tapas, quesos suaves y carnes ligeras.	
CASTELL GOTIM BRU - D.O COSTERS DEL SEGRE	21,00€
Cabernet Sauvignon como protagonista, ofrece cuerpo y estructura con aromas a frutos negros y notas de vainilla. Marida bien con carnes asadas y guisos.	
MUGA - D.O RIOJA	36,00€
Complejo y tradicional, combina Garnacha, Graciano, Malvasía, Tempranillo y Viura. Notas florales, frutales y un toque de roble. Excelente con asados y platos de cuchara.	
IZADI CRIANZA 2021 - D.O RIOJA	24,80€
Un Tempranillo elegante y sedoso. Con aromas a frutos rojos, especias dulces y notas tostadas, ofrece equilibrio y frescura. Perfecto para carnes a la parrilla y quesos semi curados.	
PÉTALOS - D.O BIERZO	26,00€
Mencía en su máxima expresión. Delicado, floral y con sutil mineralidad, este vino enamora con su frescura y elegancia. Ideal para platos ligeros, setas o cocina asiática.	
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA - D.O RIBERA DEL DUERO	39,00€
Tempranillo con toques de Graciano, Petit Verdot y Syrah. Intenso, con notas a fruta negra, café y especias. Perfecto para carnes rojas y platos de caza.	
PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA - D.O RIBERA DEL DUERO	54,00€
Tempranillo en su versión más noble. De gran estructura y profundidad, despliega aromas de fruta negra, especias y roble fino. Perfecto para ocasiones especiales y platos contundentes.	
VIZCARRA - D.O RIBERA DEL DUERO	24,70€
Tinta Fina en estado puro. Frutal, con notas de regaliz y torrefactos. Buena acidez y taninos pulidos. Perfecto para ibéricos y platos tradicionales.	



BLANCOS

CLOT DEL OMS - D.O Penedés	17,50€
Blanco refinado de Chardonnay y Malvasía, con delicados aromas frutales y florales, que aporta frescura y equilibrio. Ideal para mariscos y platos delicados.	
CA N'ESTRUC BLANC- D.O CATALUNYA	17,50€
Ensambla magistralmente Xarel·lo, Moscatel, Macabeo y Garnacha Blanca, mostrando elegancia y complejidad aromática. Perfecto para arroces y pescados finos.	
BLANC TRANQUILLE - D.O Penedés	19,50€
Vino ecológico que combina Muscat, Xarel·lo, Macabeo y Parellada, ofreciendo un perfil fresco y perfumado, con una estructura armoniosa. Acompaña con sutileza aperitivos y cocina mediterránea.	
HONEYMOON - D.O Penedés	23,00€
Monovarietal de Parellada, elaborado bajo criterios ecológicos y veganos. Exhibe una vibrante frescura y pureza, ideal para ensaladas y platos ligeros.	
GRAN CLOT DELS OMS CHARDONNAY - D.O Penedés	25,00€
Blanco estructurado y elegante, con una acidez impecable y notas maduras de fruta, ideal para pescados grasos y quesos suaves.	
GESSAMI - D.O Penedés	23,50€
Complejo y aromático ensamblaje ecológico de Muscat de Frontignan, Muscat Alexandria, Sauvignon Blanc y Gewürztraminer. Despliega finas notas florales y exóticas, perfecto para platos sofisticados y foie.	
GOTIM BLANC - D.O COSTERS DEL SEGRE	20,00€
Combina Macabeo y Sauvignon Blanc con frescura y un marcado carácter cítrico, delicado para acompañar mariscos y ensaladas ligeras.	
MODERNISTA - D.O TERRA ALTA	20,00€
Garnatxa Blanca de elegante mineralidad y frescura, con una textura suave y persistente. Excelente para arroces y verduras elaboradas.	



BLANCOS

PANSA BLANCA - D.O ALELLA	22,00€
Tradicional monovarietal con una acidez vibrante y aromas florales sutiles, idóneo para pescados y mariscos delicados.	
MUGA - RIOJA	23,00€
Clásico ensamblaje de Viura, Garnacha Blanca y Malvasía, que ofrece complejidad, equilibrio y notas sutiles de madera. Excelente para pescados y carnes blancas.	
FENOMENAL VERDEJO ECOLÓGICO 2024 - RUEDA	22,50€
Verdejo ecológico de gran frescura, con intensos aromas cítricos y herbales, que aporta elegancia y viveza. Ideal para aperitivos y platos ligeros.	
PACO & LOLA - RÍAS BAIXAS	26,00€
Albariño fresco y vibrante, con delicados aromas a fruta blanca y flores, de gran elegancia y longitud. Perfecto para mariscos y gastronomía gallega.	

ROSADOS

CLOT DELS OMS - D.O Penedés	17,50€
Rosado ecológico de Merlot, fresco y afrutado con notas de frutos rojos y buena estructura. Ideal para tapas y platos ligeros.	
AURORA D'ESPIELLS - D.O Penedés	17,50€
Elegante mezcla de Xarel·lo y Pinot Noir, fresco y delicado, con aromas cítricos y de fruta roja. Perfecto para pescados y ensaladas.	
MIRAVAL ROSÉ - D.O Côtes de Provence	36,00€
Clásico rosado provenzal de Cinsault, Garnacha, Syrah y Rolle. Equilibrado y fresco, con notas florales y frutas del bosque. Excelente con cocina mediterránea y mariscos.	



CAVA

RABETLLAT I VIDAL BRUT - D.O CAVA	21,00€
Cava fresco y equilibrado, con burbuja fina y notas de fruta blanca y cítricos. Versátil y elegante, ideal para brindar o acompañar aperitivos.	
RABETLLAT I VIDAL BRUT NATURE - D.O CAVA	23,00€
Seco y delicado, con una expresión limpia y mineral. Sin adición de azúcares, refleja la pureza del terruño. Perfecto para maridar con mariscos y platos ligeros.	
RABETLLAT I VIDAL BRUT ROSÉ - D.O CAVA	23,00€
Cava rosado de gran frescura y sutiles notas de frutos rojos. Espuma elegante y final afrutado. Ideal para celebraciones y entrantes sofisticados.	
RABETLLAT I VIDAL GRAN RESERVA XAREL·LO - D.O CAVA	29,00€
Monovarietal de Xarel·lo con larga crianza. Complejo y estructurado, con notas de frutos secos, levaduras finas y un final persistente. A la altura de los momentos más especiales.	
ELYSSIA GRAN CUVÉE - D.O CAVA (FREIXENET)	27,00€
Cava moderno y refinado, con Chardonnay en su coupage. Cremoso, elegante y con notas tropicales y florales. Ideal para celebraciones distinguidas y alta cocina.	
MALVASÍA - D.O CAVA (FREIXENET)	26,00€
Excepcional cava dulce, elaborado con Malvasía. Aromático y seductor, con notas melosas y florales. Perfecto como aperitivo elegante o para acompañar postres delicados.	
JUVÉ & CAMPS BRUT ROSÉ - D.O CAVA	27,00€
Cava rosado de Pinot Noir, vibrante y sofisticado, con burbuja elegante y aromas a frutos del bosque. Ideal para maridar con cocina asiática o platos especiados.	
JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA BRUT NATURE - D.O CAVA	29,00€
Ícono del cava español, elaborado sin adición de azúcar. Fino, seco y complejo, con notas de pan tostado, fruta madura y excelente estructura.	



CORPINNAT

GRAMONA BRUT IMPERIAL – D.O CORPINNAT

35,00€

Un espumoso de gran finura, con burbuja delicada y notas de fruta blanca, flores secas y brioche. Equilibrado y cremoso, ideal para pescados, arroces o como aperitivo sofisticado.

TORELLÓ BRUT – D.O CORPINNAT

30,00€

Elegante y seco, con burbuja muy fina y aromas de manzana, almendra y pan tostado.

TORELLÓ BRUT NATURE – D.O CORPINNAT

34,00€

Espumoso ecológico elaborado con uvas autóctonas

CHAMPÁN

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL – D.O CHAMPAGNE

82,00€

Champagne emblemático, fresco y armonioso, con notas de cítricos, pera y un toque de mantequilla. Burbuja elegante y final persistente. Ideal para celebraciones o acompañar cocina gourmet.