

DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
BARCELONA RESORT



Carta de vins

Restaurant Origen

Una selecció acuradament triada per acompanyar cada moment.



NEGRE

CLOT DEL OMS – D.O Penedés	17,50€
Elaborat amb Carinyena i Samsó, aquest vi del Penedés combina tradició i estructura. Destaca per les seves notes de fruita madura i un subtil fons especiat. Perfecte per acompanyar formatges molt curats i plats de caça.	
CA N'ESTRUC – D.O CATALUNYA	17,50€
Amb una barreja de Garnatxa, Carinyena i Syrah, aquest vi presenta aromes de fruita vermella i pebre negre. Al paladar és fresc i equilibrat. Ideal amb plats de pasta, embotits, carns a la brasa i formatges de llet de vaca.	
FINCA VILADELLOPS – D.O Penedés (Massís del Garraf)	28,00€
Garnatxa Negra i Syrah es combinen en aquest vi d'estil mediterrani. Aromes de pruna madura i herbes aromàtiques. Perfecte per a plats de caça menor.	
GRAN CAUS – D.O Penedés (Massís del Garraf)	42,00€
Cabernet Franc, Merlot i Cabernet Sauvignon formen un vi complex i elegant. Ofereix notes de fruita negra, espècies i tocs torrats. Excel·lent amb carns vermelles i formatges curats.	
MODERNISTA – D.O Terra Alta	20,00€
Ecològic i ple de caràcter, combina Garnatxa Negra, Tempranillo i Syrah. Aromes florals i fruitals amb tocs minerals. S'acompanya bé amb plats vegetarians, arrossos o hamburgueses gourmet.	
GOTES – D.O Priorat	32,00€
Garnatxa, Carinyena i Syrah donen vida a un vi amb força i profunditat. Amb notes minerals, fruita negra i espècies, és ideal per a plats intensos com estofats o xai.	
LES COUSINES L'INCONSCIENT – D.O Priorat	26,70€
Un vi jove i expressiu del Priorat. Fresc i amb bona estructura, ofereix notes de fruites del bosc i tocs balsàmics. Marida bé amb embotits i pasta.	
MAS COLLET – D.O Montsant	22,00€
Garnatxa Negra, Samsó i Tempranillo ofereixen un vi rodó i accessible. Amb aromes de fruita madura i notes torrades. Ideal per a carns blanques i formatges semicurats.	



NEGRE

EL SINDICAT DE LA FIGUERA – D.O MONTSANT	35,00€
Un vi autèntic del Montsant, fresc i directe, amb notes de fruita vermella i herbes del bosc. Ideal per acompanyar tapes, formatges suaus i carns lleugeres.	
CASTELL GOTIM BRU – D.O COSTERS DEL SEGRE	21,00€
Cabernet Sauvignon com a protagonista, ofereix cos i estructura amb aromes de fruita negra i tocs de vainilla. Marida bé amb carns rostides i guisats.	
MUGA – D.O RIOJA	36,00€
Complex i tradicional, combinant Garnatxa, Graciano, Malvasía, Tempranillo i Viura. Notes florals i fruitals amb un toc de roure. Excel·lent amb rostits i plats contundents.	
IZADI CRIANZA 2021 – D.O RIOJA	24,80€
Un Tempranillo elegant i sedós. Aromes de fruita vermella, espècies dolces i notes torrades, oferint equilibri i frescor. Perfecte amb carns a la brasa i formatges semicurats.	
PÉTALOS – D.O BIERZO	26,00€
Mencía en el seu màxim esplendor. Delicat, floral, amb una subtil mineralitat, aquest vi enamora per la seva frescor i elegància. Ideal per a plats lleugers, bolets o cuina asiàtica.	
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA – D.O RIBERA DEL DUERO	39,00€
Tempranillo amb tocs de Graciano, Petit Verdot i Syrah. Intens, amb notes de fruita negra, cafè i espècies. Perfecte per a carns vermelles i plats de caça.	
PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA – D.O RIBERA DEL DUERO	54,00€
L'expressió més noble del Tempranillo. Profund i estructurat, revela aromes de fruita negra, espècies i roure fi. Ideal per a ocasions especials i plats contundents.	
VIZCARRA – D.O RIBERA DEL DUERO	24,70€
Tinta Fina en estat pur. Fruitat, amb tocs de regalèssia i notes torrades. Bona acidesa i tanins polits. Perfecte amb ibèrics i plats tradicionals.	



BLANC

CLOT DEL OMS – D.O Penedés	17,50€
Blanc refinat elaborat amb Chardonnay i Malvasía, amb delicats aromes fruitals i florals, que aporta frescor i equilibri. Ideal amb marisc i plats delicats.	
CA N'ESTRUC BLANC – D.O CATALUNYA	17,50€
Una mescla magistral de Xarel·lo, Moscatell, Macabeu i Garnatxa Blanca, que mostra elegància i complexitat aromàtica. Perfecte amb arrossos i peixos de qualitat.	
BLANC TRANQUILLE – D.O Penedés	19,50€
Vi ecològic que combina Muscat, Xarel·lo, Macabeu i Parellada, oferint un perfil fresc i perfumat amb una estructura harmoniosa. Acompanya subtilment aperitius i cuina mediterrània.	
HONEYMOON – D.O Penedés	23,00€
Monovarietal de Parellada, elaborat segons criteris ecològics i vegans. Frescor vibrant i puresa, ideal per a amanides i plats lleugers.	
GRAN CLOT DELS OMS CHARDONNAY – D.O Penedés	25,00€
Blanc estructurat i elegant, amb acidesa impecable i notes de fruita madura. Ideal amb peixos grassos i formatges suaus.	
GESSAMI – D.O Penedés	23,50€
Complex i aromàtic, és un cupatge ecològic de Muscat de Frontignan, Muscat Alexandria, Sauvignon Blanc i Gewürztraminer. Aromes florals i exòtiques delicades, perfecte amb plats sofisticats i foie gras.	
GOTIM BLANC – D.O COSTERS DEL SEGRE	20,00€
Combina Macabeu i Sauvignon Blanc amb frescor i un marcat caràcter cítric. Lleuger i delicat, ideal amb marisc i amanides.	
MODERNISTA – D.O TERRA ALTA	20,00€
Garnatxa Blanca d'elegant mineralitat i frescor, textura suau i persistent. Excel·lent amb arrossos i verdures elaborades.	



BLANC

PANSA BLANCA – D.O ALELLA	22,00€
Monovarietal tradicional amb acidesa vibrant i subtils aromes florals. Ideal amb peixos i marisc delicats.	
MUGA – D.O RIOJA	23,00€
Clàssic cupatge de Viura, Garnatxa Blanca i Malvasía, que ofereix complexitat, equilibri i subtils tocs de roure. Excel·lent amb peixos i carns blanques.	
FENOMENAL VERDEJO ECOLÒGIC 2024 – RUEDA	22,50€
Verdejo ecològic de gran frescor, amb aromes intensos de cítrics i herbes, aportant elegància i vivacitat. Perfecte per a aperitius i plats lleugers.	
PACO & LOLA – RÍAS BAIXAS	26,00€
Albariño fresc i vibrant, amb delicats aromes de fruita blanca i flors, elegant i de gran persistència. Ideal amb marisc i cuina gallega.	

ROSATS

CLOT DELS OMS – D.O Penedés	17,50€
Rosat ecològic de Merlot, fresc i afruitat, amb notes de fruita vermella i bona estructura. Ideal per acompanyar tapes i plats lleugers.	
AURORA D'ESPIELLS – D.O Penedés	17,50€
Elegant barreja de Xarel·lo i Pinot Noir, fresc i delicat, amb aromes cítrics i de fruita vermella. Perfecte amb peix i amanides.	
MIRAVAL ROSÉ – D.O Côtes de Provence	36,00€
Clàssic rosat provençal de Cinsault, Garnatxa, Syrah i Rolle. Equilibrat i fresc, amb notes florals i de fruits del bosc. Excel·lent amb cuina mediterrània i marisc.	



CAVA

RABETLLAT I VIDAL BRUT – D.O CAVA	21,00€
Cava fresc i equilibrat, amb bombolla fina i notes de fruita blanca i cítrics. Versàtil i elegant, perfecte per brindar o acompanyar aperitius.	
RABETLLAT I VIDAL BRUT NATURE – D.O CAVA	23,00€
Sec i delicat, amb una expressió neta i mineral. Sense sucre afegit, reflecteix la puresa del terrer. Ideal per maridar amb marisc i plats lleugers.	
RABETLLAT I VIDAL BRUT ROSÉ – D.O CAVA	23,00€
Cava rosat amb gran frescor i subtils notes de fruita vermella. Escuma elegant i final afruitat. Ideal per a celebracions i entrants sofisticats.	
RABETLLAT I VIDAL GRAN RESERVA XAREL·LO – D.O CAVA	29,00€
Monovarietal de Xarel·lo amb criança llarga. Complex i estructurat, amb notes de fruits secs, llevats fins i un final persistent. A l'altura dels moments més especials.	
ELYSSIA GRAN CUVÉE – D.O CAVA (FREIXENET)	27,00€
Cava modern i refinat, amb Chardonnay en el cupatge. Cremós, elegant, amb notes tropicals i florals. Ideal per a celebracions distingides i alta cuina.	
MALVASÍA – D.O CAVA (FREIXENET)	26,00€
Cava dolç excepcional, elaborat amb Malvasía. Aromàtic i seductor, amb notes meloses i florals. Perfecte com a aperitiu elegant o per acompanyar postres delicats.	
JUVÉ & CAMPS BRUT ROSÉ – D.O CAVA	27,00€
Cava rosat de Pinot Noir, vibrant i sofisticat, amb bombolla elegant i aromes de fruits del bosc. Ideal per maridar amb cuina asiàtica o plats especiats.	
JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA BRUT NATURE – D.O CAVA	29,00€
Ícon del Cava espanyol, elaborat sense sucre afegit. Fi, sec i complex, amb notes de pa torrat, fruita madura i excel·lent estructura.	



CORPINNAT

GRAMONA BRUT IMPERIAL – D.O CORPINNAT

35,00€

Un escumós de gran finor, amb bombolla delicada i notes de fruita blanca, flors seques i brioix. Equilibrat i cremós, ideal per a peix, arrossos o com a aperitiu sofisticat.

TORELLÓ BRUT – D.O CORPINNAT

30,00€

Elegant i sec, amb bombolla molt fina i aromes de poma, ametlla i pa torrat.

TORELLÓ BRUT NATURE – D.O CORPINNAT

Escumós ecològic elaborat amb raïms autòctons.

34,00€

XAMPANY

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL – D.O CHAMPAGNE

82,00€

Champagne emblemàtic, fresc i harmoniós, amb notes de cítrics, pera i un toc de mantega. Bombolla elegant i final persistent. Ideal per a celebracions o per acompanyar cuina gourmet.