

BACO EN SU RINCÓN

## LA CUEVA DE DIONISOS



Un vino es un viaje: es la esencia de un lugar, de una tierra, de un clima, del trabajo de mujeres y hombres, todo esto concentrado y transportable en una botella. Hace 3000 años los fenicios exportaban sus vinos en todo el Mediterráneo, hasta Cádiz, en barcos de cedro. En el Karakala hemos querido ser fieles a nuestra filosofía:

Kalidad y Kalidez



## BACO EN SU RINCÓN

# VINOS DEL LÍBANO



El valle de la Becá (o Bekaa) es un altiplano (entre 800 y 1000 metros de altura) entre el Monte Líbano y la cordillera del Antilíbano. Allí crecen las mejores uvas de Oriente Medio, gracias a la altura y al clima de inviernos secos y lluvias de primavera. Se cultivan mayoritariamente cepas de origen francés desde hace siglo y medio. Los tintos suelen ser ensamblajes.

## BLANCO

### Héritage Blanc de Blancs

Un chardonnay equilibrado con perfumes de frutos secos, cítricos y mantequilla fresca. 17€

## TINTOS

### Héritage "Plaisir du vin"

Muy elegante ensamblaje de cinsault, sirah y cabernet, aromas de frutas rojas con toques de cedro y de tabaco. 19€

### Château Kefraya

Del oeste del valle de la Becá/Bekaa, en las laderas del Chuf. Uno de los viñedos históricos del Líbano – con notas de evolución, tabaco, arándano y especias, el cinsault está muy presente. 27€  
Un clásico libanés.



# BACO EN SU RINCÓN

## VINOS DEL LÍBANO



### TINTOS

#### Ksara "Réserve du couvent"

El primer "château" libanés, Ksara fue fundado por jesuitas franceses en el 1857. Este Réserve destaca por su profundidad, sus taninos agradables y sus notas de madera.

22€

#### Ixsir "Altitudes"

Un elixir con perfumes de tierra caliente y de tomillo salvaje, la poesía de la montaña del Líbano antes de la lluvia.

25€

#### Château Musar

El rey de los vinos libaneses. Agricultura ecológica, sin filtrar ni colar, criado en barricas francesas y botellas durante siete años antes de ser comercializado. Ensamblaje cuidadoso de viñas viejas, Château Musar es el encuentro ubérrimo del lugar y del tiempo. Un vino excepcional.

49€



BACO EN SU RINCÓN

## VINOS DE AQUÍ Y DE ALLÁ



### BLANCOS

#### Dido

Fermentación en madera para este blanco de garnacha blanca y macabeo. Savoir-faire, viticultura ecológica, potencia, profundidad, mineralidad, de la DO Montsant, firmado por Sara Pérez y René Barbier.

26€

#### Cara Nord

Viticultura de altura de las montañas de Prades: a 800 metros crece este blanco afrutado y mineral. DO Conca de Barbarà.

18€

#### Vailet

Delante del mar, en el Cabo de Creus. Un blanco para salir a navegar. Ausiàs March habría dicho de él: "Pren-me així, com el petit bailet...".

DO Empordà.

14€

#### Libalis

Muscat seco muy afrutado – un vino fácil y alegre. VT Valles de Sadacia.

15€

#### Rovellats Blanc Primavera

Un ensamblaje típico del Penedés (macabeo, parellada, xarel·lo y un toque de chardonnay) fresco en boca con aromas elegantes.

DO Penedés.

14€

#### Descomunal

Un verdejo fuera de serie, refinado, redondo con aromas a manzana.

DO Rueda.

16€



BACO EN SU RINCÓN

## VINOS DE AQUÍ Y DE ALLÁ



### TINTOS

#### Sol i Vent

Viñas de agricultura ecológica en medio del parque natural del Cabo de Creus. Mediterráneo puro: lavanda, romero, pinos, mar, y – cierto es – sol y viento.

DO Empordà.

18€

#### Dido

Fruto de la experiencia i la pasión, con viñas cultivadas en agricultura ecológica: un vino amable, amoroso, que está a nuestro lado como un amigo o un amante.

DO Montsant.

24€

#### Cara Nord

O un tratado de alpinismo báquico : en medio del parque natural de las Montañas de Prades, el Cara Nord, con sus pizarras calientes y bosques olorosos, da vértigo.

DO Conca de Barberà.

21€

#### Mas Pcosa

Agricultura ecológica, ensamblaje de garnacha y merlot, aromas de frutas rojas y flores para este suntuoso tinto de la cooperativa de Capçanes.

DO Montsant.

15€

#### L'Inconscient

Se llama así porque una vez catado siempre queremos beber más y más, hasta el final de la noche.

DO Priorat.

21,50€

#### Drac Màgic

Un dragón dionisiaco lleno de estrellas, con un punto de magia.

DO Costers del Segre.

16€

BACO EN SU RINCÓN

## VINOS DE AQUÍ Y DE ALLÁ



### TINTOS

#### Solar del Líbano

Un cruzado español volvió del Líbano a su castillo de la Rioja con una sed inextinguible. Así nació este magnífico rioja, de trago largo con un toque moderno.

DO Rioja Crianza.

14€

#### Predicador

¡Vino que del cielo vino! ¡Vino con tanto vigor, que de un hombre sin saber letra, lo hizo predicador! Un milagro firmado Benjamín Romeo.

DO Rioja Crianza.

31,50€

#### Vega Real Roble

Toda la poesía de las moras, del regaliz, con el color de la juventud y las huellas de cuatro meses de bodega.

DO Ribera del Duero.

19€

### ROSADOS

#### Mas Donis

Para tirarse flores. Como cantaba Abu Nuwás, el gran poeta árabe del vino:

"Toma, en medio de las flores, un vino como las rosas". BIO

DO Montsant.

15€

#### Gandesola

Rosado de la cooperativa de Gandesa, afrutado, de fácil beber.

DO Terra Alta.

14€



BACO EN SU RINCÓN

## VINOS DE AQUÍ Y DE ALLÁ



### BURBUJAS

#### Cava Rovellats “Premier” Brut Nature

Sin azúcar añadido, burbuja fina, pura expresión del macabeo y del xarel·lo en la mejor tradición del Penedés.

CR Cava.

17€

#### Llopart Integral

Un Brut Nature clásico, ligero, suave y fresco con todos los matices aromáticos de Can Llopart.

CR Cava.

27€

#### Champagne d’Aiglemont Brut

Gran expresión del chardonnay, del pinot noir y del pinot meunier, con aromas cálidos de cruasán, de bollería y burbuja fina típica del champán.

AOC Champagne.

35€



## BACO EN SU RINCÓN

¡Descubra nuestros vinos  
del Mediterráneo  
en la pizarra!



¡También a copas!



## EL VIAJE DEL ANÍS

Cazalla a España, pastis en Francia, mistra en Italia, mastika en Macedonia, ouzo en Grecia, raki en Turquía, arak en Oriente Medio, anisette en Argelia o en Túnez: las bebidas de anís (secas, para tomar con o sin agua, comiendo o no) dan la vuelta al Mediterráneo. En el Karakala puedes probar algunas de ellas, con sabores muy diferentes: arak libanés de uva obaidi (próxima al chardonnay) y anís estrellado, pastis de Marsella con regaliz, varnelli italiano de alcohol de grano y anís destilado, o ouzo griego, más aromático.