

BACUS AL SEU RECÓ

LA COVA DE DIONÍS



Un vi és un viatge: és l'essència d'un lloc, d'una terra, d'un clima, del treball de dones i homes, tot això concentrat i transportable en una ampolla. Fa 3000 anys, els fenicis exportaven els seus vins per tot el Mediterrani, fins a Cadis, en vaixells de cedre. Al Karakala hem volgut ser fidels a la nostra filosofia:

Kualitat i Kalidesa



BACUS AL SEU RECÓ

VINS DEL LÍBAN



La vall de la Bekaa és un altiplà (d'entre 800 i 1000 metres d'altitud) entre el Mont Líban y la serralada de l'Antilíban. Allà creix el millor raïm de tot l'Orient Mitjà, gràcies a l'altitud i al clima dels hiverns secs i les pluges de primavera. Es cultiven majoritàriament ceps d'origen francès des de fa un segle i mig. Els vins negres solen ser assemblatges.

BLANC

Héritage Blanc de Blancs

Un chardonnay equilibrat amb perfums de fruits secs, cítrics i mantega fresca.

17€

NEGRES

Héritage "Plaisir du vin"

Molt elegant assemblatge de cinsault, sirah i cabernet, aromes de fruites del bosc amb tocs de cedre i de tabac.

19€

Château Kefraya

De l'oest de la vall de la Bekaa, a les faldes del Xuf. Una de les vinyes històriques del Líban -amb notes d'evolució, tabac, nabiú blau i espècies; el cinsault hi és molt present. Un clàssic libanès.

27€



BACUS AL SEU RECÓ

VINS DEL LÍBAN



NEGRES

Ksara "Réserve du couvent"

El primer "château" libanès, Ksara fou fundat per jesuïtes francesos l'any 1857. Aquest Réserve destaca per la seva profunditat, els seus tanins agradables i les seves notes de fusta.

22€

Ixsir "Altitudes"

Un elixir amb perfums de terra calenta i de farigola salvatge, la poesia de la muntanya del Líban abans de la pluja.

25€

Château Musar

El rei dels vins libanesos. Agricultura ecològica, sense filtrar ni colar, criat en barriques franceses i ampolles durant set anys abans de ser comercialitzat. Assemblatge curós de vinyes velles, Château Musar és la conjunció ubèrrima de l'espai i el temps. Un vi excepcional.

49€



BACUS AL SEU RECÓ

VINS D'AQUÍ I D'ALLÀ



BLANCS

Dido

Fermentació en fusta per aquest blanc de garnatxa blanca i macabeu. Savoir-faire, viticultura ecològica, potència, profunditat, mineralitat, de la DO Montsant, signat per Sara Pérez i René Barbier.

26€

Cara Nord

Viticultura d'altitud de les muntanyes de Prades: a 800 metres creix aquest blanc afruitat i mineral.

DO Conca de Barbarà.

18€

Vailet

Davant del mar, al Cap de Creus. Un blanc per sortir a navegar. Ausiàs March hauria dit d'ell: "Pren-me així, com el petit vailet...".

DO Empordà.

14€

Libalis

Muscat sec molt afruitat –un vi fàcil i alegre.

VT Valles de Sadacia.

15€

Rovellats Blanc Primavera

Un assemblatge típic del Penedès (macabeu, parellada, xarel·lo i un toc de chardonnay), fresc en boca amb aromes elegants.

DO Penedès.

14€

Descomunal

Un verdejo fora de sèrie, refinat, rodó, amb aromes de poma.

DO Rueda.

16€



BACUS AL SEU RECÓ

VINS D'AQUÍ I D'ALLÀ



NEGRES

Sol i Vent

Vinyes d'agricultura ecològica enmig del parc natural del Cap de Creus. Mediterrani pur: espígo!, romaní, pins, mar i -és clar- sol i vent.

DO Empordà.

18€

Dido

Fruit de l'experiència i de la passió, amb vinyes cultivades amb agricultura ecològica: un vi amable, amorós, que està al nostre costat com un amic o un amant.

DO Montsant.

24€

Cara Nord

O un tractat d'alpinisme bàquic: enmig del parc natural de les Muntanyes de Prades, el Cara Nord, amb les seves pissarres calentes i boscos olorosos, fa venir vertigen.

DO Conca de Barberà.

21€

Mas Picosà

Agricultura ecològica, assemblatge de garnatxa i merlot, aromes de fruites del bosc i flors per aquest sumptuós negre de la cooperativa de Capçanes.

DO Montsant.

15€

L'Inconscient

S'anomena així perquè un cop tastat, sempre en volem veure més i més, fins al final de la nit.

DO Priorat.

21,50€

Drac Màgic

Drac màgic

Un drac dionisiac ple d'estrelles, amb un punt de màgia.

DO Costers del Segre.

16€

karakala
cuina fenícia



BACUS AL SEU RECÓ

VINS D'AQUÍ I D'ALLÀ



NEGRES

Solar del Líban

Un croat espanyol tornà del Líban al seu castell de la Rioja amb una set insaciable. Així va néixer aquest magnífic rioja, de tast llarg amb un toc modern.

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 miracle signat per Benjamín Romeo.

DO Rioja Crianza.

31,50€

Vega Real Roble

Tota la poesia de les mores, de la regalèssia, amb el color de la joventut i les empremtes de quatre mesos de barrica.

DO Ribera del Duero.

19€

ROSATS

Mas Donis

Per tirar-se flors. Com cantava Abu Nuwàs, el gran poeta àrab del vi:

“Pren, enmig de les flors, un vi com les roses”. BIO

DO Montsant.

15€

Gandesola

Rosat de la cooperativa de Gandesa, afruitat, fàcil de beure.

DO Terra Alta.

14€



BACUS AL SEU RECÓ

VINS D'AQUÍ I D'ALLÀ



BOMBOLLES

Cava Rovellats "Premier" Brut Nature

Sense sucre afegit, bombolla fina, pura expressió del macabeu i del xarel·lo en la millor tradició del Penedès.

CR Cava.

17€

Llopart Integral

Un Brut Nature clàssic, lleuger, suau i fresc amb tots els matisos aromàtics de Can Llopart.

CR Cava.

27€

Champagne d'Aiglemont Brut

Gran expressió del chardonnay, del pinot noir i del pinot meunier, amb aromes càlids de croissant, de rebosteria i bombolla fina típica del xampany.

AOC Champagne.

35€



BACUS AL SEU RECÓ

Descobriu els nostres
vins del Mediterrani
a la pissarra!



i També amb copes!

EL VIATJA DEL ANÍS

Cazalla a Espanya, pastis a França, mistra a Itàlia, mastika a Macedònia, ouzo a Grècia, raki a Turquia, arak a Orient Mitjà, anisette a Algèria o a Tunísia: les begudes d'anís (seques, per prendre amb o sense aigua, menjant o no) donen la volta al Mediterrani. Al Karakala en pots tastar algunes, amb gustos molt diferents: arak libanès de raïm obaidi (similar al chardonnay) i anís estrellat, pastis de Marsella amb regalèssia, varnelli italià d'alcohol de gra i anís destil·lat, o ouzo grec, més aromàtic.