

LA
VINOTECA
DE CAN CALOPA

LA CARTA

L'equip de LA VINOTECA us dona la benvinguda!

Formem part de l'empresa d'inserció del projecte social de Can Calopa, que té l'ànim de fomentar la inclusió laboral. Treballem cada dia per formar persones amb dificultats en l'ofici de l'hostaleria; així doncs, us recordem que estem aprenent i que les bones coses arriben a qui sap esperar... sobretot si venen acompanyades de bon vi!

Aprofitem per donar-vos les gràcies per acompanyar-nos en aquest viatge, on brindem per un futur més just i inclusiu per a totes!

¡El equipo de LA VINOTECA os da la bienvenida!

Formamos parte de la empresa de inserción del proyecto social de Can Calopa, que tiene el ánimo de fomentar la inclusión laboral. Trabajamos cada día para formar a personas con dificultades en el oficio de la hostelería; así pues, te recordamos que estamos aprendiendo y que las buenas cosas llegan a quien sabe esperar... ¡sobre todo si vienen acompañadas de buen vino!

¡Aprovechamos para daros las gracias por acompañarnos en este viaje, donde brindamos por un futuro más justo e inclusivo para todas!

LA VINOTECA team welcomes you!

We are part of the employment initiative of the Can Calopa social project, which is dedicated to promoting job inclusion. We work every day to train individuals facing challenges in the hospitality industry. Therefore, we remind you that we are still learning and that good things come to those who know how to wait—especially when paired with good wine!

Thank you for joining us on this journey, where we toast to a fairer and more inclusive future for everyone!

VINS BLANCS I ROSATS

VINOS BLANCOS Y ROSADOS
WHITE AND ROSE WINES

ELS VINS

Som intèrprets de la terra i treballem aplicant els criteris de l'agricultura ecològica. El nostre repte ha estat sempre fer productes que parteixin de l'herència agrària i que siguin el reflex de la seva terra i de la seva gent.

Amb el treball que fem a les vinyes periurbanes de Can Calopa, al Parc Natural de Collserola (Barcelona), i a Vallbona de les Monges (Lleida), volem expressar tot el potencial del raïm que durant un any cultivem al camp.

Fem processos suaus i respectuosos, buscant l'expressió més natural de cada varietat i del paisatge d'on provenen.

Esperem que us agradin, salut!

LOS VINOS

Somos intérpretes de la tierra y trabajamos aplicando los criterios de agricultura ecológica. Nuestro reto ha sido siempre realizar productos que nazcan de la tradición agraria y que sean reflejo de la tierra y de su gente.

Con el trabajo que hacemos en los viñedos periurbanos de Can Calopa, en el Parque Natural de Collserola (Barcelona), y en Vallbona de les Monges (Lleida), queremos expresar todo el potencial de la uva que durante un año cultivamos en el campo.

Hacemos procesos suaves y respetuosos, buscando la expresión más natural de cada variedad y del paisaje de donde proceden.

¡Esperamos que te gusten, salud!

THE WINES

We are interpreters of the land and apply organic farming principles to our work. Our enduring challenge has been to produce items that stem from agricultural traditions and reflect the essence of the land and its people.

In our peri-urban vineyards at Can Calopa, located in Collserola Natural Park (Barcelona), and in Vallbona de les Monges (Lleida), we strive to showcase the full potential of the grapes we cultivate over the year.

We employ gentle and respectful methods, aiming to capture the most natural expression of each variety and the landscapes they originate from.

We hope you enjoy them, cheers!

*Els preus dels vins inclouen un suplement de 4€ per ampolla respecte dels preus de la nostra botiga en concepte de despatament i de servei.

BLANCS BLANC DE SERÈ



3.50€
 13.95€

MACABEU, PARELLADA, GARNATXA BLANCA

El Serè és el vent que bufa a Vallbona de les Monges. Com el vent, el vi és fresc i sec. Hi destaquen les notes cítriques i la fruita blanca. Ideal per prendre a copes en qualsevol moment.

El Serè es el viento que sopla en Vallbona de les Monges. Como el viento, el vino es fresco y seco. Destacan las notas cítricas y la fruta blanca. Ideal para tomar a copas.

The Serè is the wind that blows through Vallbona de les Monges. Like the wind, the wine is cool and dry. Citrus notes and white fruit stand out. Ideal for drinking at any time.

AGALIU



3.90€
 17.30€

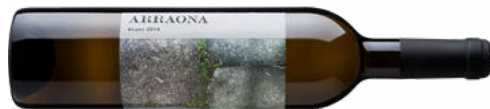
MACABEU

Delicat i amable, fresc i suau, amb el toc just de la fusta de la seva fermentació en botes de roure. Fruita blanca i brioiu.

Delicado y amable, fresco y suave, con el toque justo de la madera, fruto de su fermentación en barricas de roble. Fruta blanca y brioche.

Delicate and welcoming, fresh and smooth, with woody notes from fermentation in oak barrels. White fruit and brioche.

ARRAONA BLANC



3.65€
 16.95€

XAREL·LO, CHARDONNAY

De les vinyes de Can Gambús, al Parc Agrari de Sabadell, en surt aquest vi. Intens i fresc, amb aromes de fruita blanca i tropicals i notes torrades de la fermentació en bota.

De los viñedos de Can Gambús, en el Parque Agrario de Sabadell, nace este vino. Intenso y fresco, con aromas de fruta blanca y tropicales y notas tostadas de la fermentación en barrica.

Wine from the vineyards of Can Gambús, in the Sabadell Agricultural Park. Intense and fresh, with aromas of white and tropical fruit and toasted notes from fermentation in barrels.

MISSENYORA



4.25€
 18.95€

MACABEU

Vi que s'inspira en una recepta antiga del vi "bullit". Untuós i cremós, amb un punt dolçenc.

Vino que se inspira en una receta antigua del vino "hervido". Untuoso y cremoso, con un punto dulce.

Wine inspired by an old "boiled" wine recipe. Rich and creamy, with a hint of sweetness.

BLANC DE MARGES



4.00€
 18.75€

XAREL·LO, GARNATXA BLANCA, MALVASIA

Vi de mínima intervenció elaborat per fermentació espontània amb llevats salvatges. Aromes dolces, notes d'albercoc i un punt salí.

Vino de mínima intervención elaborado por fermentación espontánea con levaduras salvajes. Aromas dulces, notes de albaricoque y un punto salino.

Wine with minimal intervention made by spontaneous fermentation with wild yeasts. Sweet aromes, notes of apricot and a salty point.

V89



6.50€
 30.50€

MACABEU

Aquest vi sintetitza l'experiència de L'Olivera en l'elaboració de vins blancs. Macabeu sobremadurat i de verema manual i seleccionada. Fermentat en bota. Un vi complex i elegant, amb notes cremoses i torrats, anisats i fruita madura.

Este vino sintetiza la experiencia de L'Olivera en la elaboración de vinos blancos. Macabeo sobremadurado y de vendimia manual y seleccionada. Fermentado en barrica. Un vino complejo y elegante con notas cremosas y tostados, anisados y fruta madura.

This wine synthesises L'Olivera's experience in the production of white wines. The grapes are left to ripen and are manually harvested and selected. Barrel fermentation. A complex and elegant wine with creamy, toasted notes with aniseed and ripe fruit.

ÚNIC



6,55€ 31,75€

MALVASIA, XAREL·LO

Vi de mínima intervenció, aixafat amb els peus i amb fermentació espontània amb llevats salvatges a la pròpia vinya. Un experiment singular que posa en valor la feina per recuperar la Malvasia a Vallbona de les Monges. Intens, aromes florals i notes fresques de llimona i albercoc.

Vino de mínima intervención, prensado con los pies y fermentación espontánea con levaduras salvajes en la propia viña. Un experimento singular que pone en valor el trabajo para recuperar la Malvasia en Vallbona de les Monges. Intenso, aromas florales y notas frescas de limón y albaricoque.

Wine with minimal intervention, crushed by foot and spontaneously fermented with wild yeasts in the vineyard itself. A singular experiment that is the result of the work done in recovering the Malvasia grape in Vallbona de les Monges. Intense, floral aromas and fresh notes of lemon and apricot.

VINYES DE BARCELONA



4,95€ 23,10€

XAREL·LO

L'únic vi que es produeix a la ciutat de Barcelona, amb la voluntat de preservar el mosaic agrícola de la Serra de Collserola. Parcialment fermentat en bota i en dipòsit, amb criança en gerres de gres i damajoanes. Subtil i elegant, amb notes de brioxeria, fruita blanca i cítrics.

El único vino que se produce en la ciudad de Barcelona, con la voluntad de preservar el mosaico agrícola de la Sierra de Collserola. Sutil y elegante, con notas de brioche, fruta blanca y cítricos.

The only wine that is actually produced in the city of Barcelona, with the aim of preserving the agricultural mosaic of the Sierra de Collesrola. Subtle and elegant, with notes of pastries, white fruit and citrus.

ROSATS ROSADOS / ROSE WINES

AIRÓS



3,30€ 14,95€



GARNATXA NEGRA

Airós com les tardes de marinada a Vallbona de les Monges. Fresc i àgil, subtil i elegant, amb notes de maduixes silvestres, cirera vermella i punts anisats.

Airoso como las tardes de verano en Vallbona de les Monges. Fresco y ágil, sutil y elegante, con notas de fresas silvestres, cereza roja y puntos anisados.

Airy like the summer afternoons in Vallbona de les Monges. Fresh and bright, subtle and elegant, with notes of wild strawberries, red cherry and aniseed.

*Els preus dels vins inclouen un suplement de 4€ per ampolla respecte dels preus de la nostra botiga en concepte de despatament i de servei.

VINS NEGRES

VINOS TINTOS
RED WINES

*Els preus dels vins inclouen un suplement de 4€ per ampolla respecte dels preys de la nostra botiga en concepte de destapament i de servei.

ARRAONA NEGRE



3,65€



16,95€

GARNATXA, MERLOT

De les vinyes de Can Gambús, al Parc Agrari de Sabadell, en surt aquest vi. Fruita vermella i aromes de sotabosc. Amable i vellutat.

De los viñedos de Can Gambús, en el Parque Agrario de Sabadell, nace este vino. Fruta roja y aromas de sotobosque. Amable y aterciopelado.

Wine from the vineyards of Can Gambús, in the Sabadell Agricultural Park. Red fruit and earthy aromas. Welcoming and velvety.

NEGRE DE CAN CALOPA



3,90€



18,50€

SANGIOVESE, ULL DE LLEBRE

El primer vi de mínima intervenció elaborat a Can Calopa. Intens, amb notes de fruites del bosc, especiats i herbes aromàtiques. Lleuger i àgil, ideal per prendre a copes.

El primer vino de mínima intervención elaborado en Can Calopa. Intenso, con notas de frutos del bosque, especiados y hierbas aromáticas. Ligero y ágil, ideal para tomar a copas.

The first wine without intervention produced in Can Calopa. Intense, with notes of fruits of the forest, spices and aromatic herbs. Light and fresh, ideal for drinking with friends.

TOSSUDES



3,60€



15,50€

GARNATXA NEGRA, SYRAH, SAMSÓ

Vi jove i àgil, lleuger i fresc, amb aromes de fruita negra i notes balsàmiques, de sotabosc i especiades. Ideal per fer a copes.

Vino joven y ágil, ligero y fresco, con aromas de fruta negra y notas balsámicas, de sotobosque y especiadas. Ideal para tomar a copas.

A young, fresh, light wine, with aromas of black fruit with balsamic notes. Earthy and lightly spiced. Ideal for drinking with friends.

VINYES DE BARCELONA



5,90€



27,90€

GARNATXA

L'únic vi que es produeix a la ciutat de Barcelona, amb la voluntat de preservar el mosaic agrícola de la Serra de Collserola. Intens i golós, amb notes de fruita negra madura, balsàmiques i especiades.

El único vino que se produce en la ciudad de Barcelona, con la voluntad de preservar el mosaico agrícola de la Sierra de Collserola. Intenso y goloso, con notas de fruta negra madura, balsámicas y especiadas.

The only wine that is actually produced in the city of Barcelona, with the aim of preserving the agricultural mosaic of the Sierra de Collserola. Intense and sweet, with notes of ripe black fruit, with balsamic and spiced aromas.

NALTRES



4,00€



18,30€

GARNATXA NEGRA, CABERNET S., SAMSÓ

Intens, amb notes de raim madur i un toc càlid. En boca és golós i rodó, amb una presència marcada del toc llaminer de la Garnatxa.

Intenso, con notas de uva madura y un toque cálido. En boca es redondo, con una presencia marcada del toque goloso de la Garnacha.

Intense, with warm notes of ripe grapes. Full in the mouth, with a marked presence of the sweet touch of Grenache.

VINS DOLÇOS I ESCUMOSOS

VINOS DULCES Y ESPUMOSOS
SWEET AND SPARKLING WINES

*Els preus dels vins inclouen un suplement de 4€ per ampolla respecte dels preus de la nostra botiga en concepte de destapament i de servei.

DOLÇOS

RASIM VIPANSIT BLANC



6,50€



31,95€

GARNATXA BLANCA, XAREL·LO

Vi naturalment dolç elaborat a partir de raïm pansificat a l'ombra sobre un llit de palla. Confitura de codony i pansa, aranja i mel.

Vino naturalmente dulce elaborado a partir de uva pasificada en la sombra sobre un lecho de paja. Mermelada de membrillo y pasa, pomelo y miel.

A naturally sweet wine made from grapes left to dry out in the shade on straw mats. Quince and raisins, grapefruit and honey.

RASIM VIMADUR NEGRE



6,50€



31,95€

GARNATXA NEGRA

Vi naturalment dolç elaborat per sobremaduració al cep i pansificació a la vinya. Fruita madura confitada, pruna negra i flor dolça.

Vino naturalmente dulce elaborado por sobremaduración en la cepa y pasificación en la viña. Fruta madura confitada, ciruela negra y flor dulce.

A naturally sweet wine made by over-ripening and drying the grape on the vine. Ripe candied fruit, red plum.

ESCUMOSOS

L'OLIVERA RESERVA



3,90€



17,50€

MACABEU, PARELLADA

Tiratge i repòs en cava, mínim, de 15 mesos. Herba fresca, fruita blanca i brioix.

Tiraje y reposo en cava durante un mínimo de 15 meses. Hierba fresca, fruta blanca y brioche.

Tiraged and rested in the cellar for a minimum of 15 months. Fresh grass, white fruit and brioche.

L'OLIVERA RESERVA SUPERIOR



4,90€



25,50€

MACABEU

Tiratge i repòs en cava, mínim, de 24 mesos. Criança, taronja amarga sobre un fons de codony, albercoc i brioix.

Tiraje y reposo en cava durante un mínimo de 24 meses. Crianza, naranja amarga sobre un fondo de membrillo, albaricoque y brioche.

Tiraged and rested in the cellar for a minimum of 24 months. Oak aged, bitter orange on a background of quince, apricot and brioche.

TAPES

TAPAS
TAPAS

 VEGETARIÀ // VEGETARIANO // VEGETARIAN

 VEGÀ // VEGANO // VEGAN

 CONTÉ GLUTEN // CONTIENE GLUTEN // CONTAINS GLUTEN

 CONTÉ LÀCTICS // CONTIENE LÀCTICOS // CONTAINS LACTIC

 CONTÉ FRUITS SECS //CONTIENE FRUTOS SECOS // CONTAINS DRIED FRUITS

LES TAPES

Benvinguts a la cuina de La Vinoteca, aquí cada tapa s'entrelliga amb una història de compromís social i sostenibilitat. Barregem la passió per la gastronomia amb un enfocament humà i responsable.

La nostra carta de tapes combina tradició i creativitat, utilitzant aliments frescos, ecològics i de temporada, cultivats als vostres peus i d'agricultors locals, promovent així la cuina de proximitat, el respecte pel planeta i el suport a la comunitat.

Des de les tapes clàssiques fins a opcions més innovadores, cada plat està pensat per gaudir en bona companyia, amb el sabor autèntic i calidesa que caracteritzen el nostre projecte.

Preparats per gaudir? Benvinguts a la cuina de La Vinoteca.

LAS TAPAS

Bienvenidos a la cocina de La Vinoteca, aquí cada tapa se entrelaza con una historia de compromiso social y sostenibilidad. Mezclamos la pasión por la gastronomía con un enfoque humano y responsable.

Nuestra carta de tapas combina tradición y creatividad, utilizando alimentos frescos, ecológicos y de temporada, cultivados a sus pies y de agricultores locales, promoviendo así la cocina de proximidad, el respeto por el planeta y el apoyo a la comunidad.

Desde las tapas clásicas hasta opciones más innovadoras, cada plato está pensado para gozar en buena compañía, con el sabor auténtico y la calidez que caracterizan nuestro proyecto.

¿Preparados para disfrutar? Bienvenidos a la cocina de La Vinoteca.

TAPAS

Welcome to the kitchen of La Vinoteca, where each tapa is intertwined with a story of social commitment and sustainability. Our passion for gastronomy blends with a humane and responsible approach.

Our tapas menu marries tradition and creativity, featuring fresh, organic, and seasonal ingredients grown right here and sourced from local farmers. This promotes a farm-to-table philosophy, respect for the planet, and support for the community.

From classic tapas to more innovative options, each dish is crafted to be enjoyed in good company, offering the authentic flavors and warmth that define our project. Ready to enjoy? Welcome to La Vinoteca's kitchen.

OLIVES DE LA CASA
ACEITUNAS DE LA CASA // OLIVES

3,00€

PATATES XIPS
PATATAS XIPS // POTATO CHIPS

2,50€

GILDA BRASEJADA
GILDA BRASEADA // BRAZED 'GILDA'

3,75€

SEITONS EN VINAGRE, ALL I JULIVERT
BOQUERÓN EN VINAGRE, AJO Y PEREJIL //
ANCHOVIES IN VINEGAR, GARLIC AND PARSLEY

6,90€

CROQUETES/CROQUETAS/CROQUETTES  2,50€
ROSTIT/CEPS/TEMPORADA
ASADO/SETAS/TEMPORADA // MEAT/MUSHROOMS/
SEASONAL

BOMBA AMB UN TOC DE MOSTASSA  4,90€
BOMBA CON UN TOQUE DE MOSTAZA // "BOMBA" WITH A
TOUCH OF MUSTARD

LES BRAVES DE CAN CALOPA
LAS BRAVAS DE CAN CALOPA // CAN CALOPA'S
'PATATAS BRAVAS'

6,90€

ENSALADILLA "ROSA" DE CAN CALOPA  7,25€
LA ROSA DE CAN CALOPA // CAN CALOPA'S
'ENSALADILLA ROSA'

ASSORTIT D'HUMMUS AMB CRUDITÉS  7,25€
SURTIDO DE HUMMUS CON CRUDITÉS // SELECTION OF
HUMMUS WITH CRUDITES

TAULA D'EMBOTITS KM0
SURTIDO DE EMBUTIDOS KM0 // SELECTION OF KM0
COLD CUTS

19,50€

TAULA DE FORMATGES   22,90€
SURTIDO DE QUESOS // SELECTION OF CHEESES

AMANIDA DE TEMPORADA  10,90€
ENSALADA DE TEMPORADA // SEASONAL SALAD

ALBERGÍNIA AL FORN AMB SAL FUMADA I GELAT DE FORMATGE   9,00€
BERENJENA ASADA CON SAL AHUMADA Y HELADO
DE QUESO // ROAST AUBERGINE WITH SMOKED SALT
AND CHEESE ICE CREAM

TORRADA DE SARDINA FUMADA 8,90€
AMB PEBROT ESCALIVAT, COGOMBRETS I CIVOLET 
TOSTADA DE SARDINA AHUMADA CON PIMIENTO
ASADO, PEPINOS Y CEBOLLINO // SMOKED SARDINE
TOAST WITH ROASTED PEPPER, PICKLE AND CHIVES

TORRADA DE SOBRASSADA VEGA-NA AMB CEBA CARAMEL.LITZADA, MOZZARELLA VEGANA, RUCA I VINAGRETA D'ALFÀBREGA  8,90€
TOSTADA DE SOBRASADA VEGANA CON CEBOLLA
CARAMELIZADA, MOZZARELLA VEGANA, RÚCULA
Y VINAGRETA DE ALBAHACA // VEGAN 'SOBRASADA'
TOAST WITH CARAMELIZED ONION, VEGAN MOZZA-
RELLA, ARUGULA AND BASIL VINAIGRETTE

BIQUINI DE SOBRASSADA I FORMATGE TOU   8,90€
BIQUINI DE SOBRASADA Y QUESO BLANDO //
'SOBRASSADA' AND SOFT CHEESE "BIKINI"

BRIOIX DE PULLED XAI AMB REDUCCIÓ DE VI DE NOUS, CEBA CRUIXENT I ALLIOLI DE CODONY    12,90€
BRIÔCHE DE PULLED CORDERO CON REDUCCIÓN DE
VINO DE NUECES, CEBOLLA CRUJIENTE Y
MAYONESA DE MEMBRILLO // PULLED LAMB BRIÔCHE
WITH WALNUT WINE REDUCTION, CRISPY ONION AND
QUINCE MAYONNAISE

RAVIOLI DE BRESAOLA FARCIT DE RICOTTA  13,90€
RAVIOLI DE BRESAOLA RELLENO DE RICOTTA // BRE-
SAOLA RAVIOLI FILLED WITH RICOTTA

LLAGOSTÍ EN TEMPURA I MAIONESA DE CURRY  7,90€
LANGOSTINO EN TEMPURA Y MAYONESA DE CURRY //
PRAWN IN TEMPURA AND CURRY MAYONNAISE

PA DE COCA AMB TOMÀQUET / TENIM PA SENSE GLUTEN 3,75€
PAN DE COCA CON TOMATE // "COCA" BREAD WITH
TOMATO

DOLÇOS / DULCES / DESSERTS

TOTES LES NOSTRES POSTRES SÓN
CASOLANES I SENSE GLUTEN

TODOS NUESTROS POSTRES SON
CASEROS Y SIN GLUTEN

ALL OUR DESSERTS ARE HOMEMADE
AND GLUTEN-FREE

6,50€

PASTÍS DE PASTANAGA CASOLÀ

PASTEL DE ZANAHORIA CASERO // HOMEMADE
CARROT CAKE

6,50€

PASTÍS DE FORMATGE CASOLÀ

PASTEL DE QUESO CASERO // HOMEMADE CHEESECAKE

6,50€

COULANT CASOLÀ DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA

COULANT CASERO DE CHOCOLATE CON HELADO DE
VAINILLA //
HOMEMADE CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA
ICE CREAM

6,90€

TRUFES VEGANES AMB OLI DE CAN CALOPA

TRUFAS VEGANAS CON ACEITE DE CAN CALOPA //
VEGAN TRUFFLES WITH CAN CALOPA OIL

ALTRES BEGUDES

OTRAS BEBIDAS
OTHER DRINKS

**CERVESA ARTESANA DE CASA
DALMASES**
CERVEZA ARTESANA // CRAFT BEER

AIGUA 1L
AGUA // WATER

AIGUA AMB GAS
AGUA CON GAS // SPARKLING WATER

**LINDA BEGUDA REFRESCANT
LLIMONA/MANDARINA**
LIMÓN/MANDARINA // LEMON/MANDARIN

SUC DE MOST
ZUMO DE MOSTO // MUST JUICE

CAFÈ
CAFÈ // ESPRESSO

TALLAT
CORTADO // ESPRESSO WITH A DASH OF MILK

CAFÈ AMB LLET
CAFÈ CON LECHE // COFFEE WITH MILK

INFUSIONS I TÈS ECOLÒGICS
INFUSIONES Y TÉS ECOLÓGICOS // INFUSIONS
AND ORGANIC TEAS

**3,50€ VERMUT ARTESÀ FLORS DE
COLLSEROLA**
VERMUT ARTESANO // CRAFTED VERMOUTH

 
4,50€ 23,45€

2,00€
LICOR VI DE NOUS TRES CADIRES
LICOR VINO DE NUECES // WALNUT WINE
2,50€ LIQUOR

 
4,50€ 23,50€

2,50€ RATAFIA NVA TRES CADIRES
RATAFIA NVA TRES CADIRES/ RATAFIA NVA
TRES CADIRES

 
4,50€ 23,50€

1,60€

1,85€

1,95€

2,05€

1,85€