

BIENVENIDOS A

FAUNA

En el corazón de Barcelona, nuestro restaurante celebra la riqueza del recetario catalán, reinterpretado bajo una mirada contemporánea que respeta el origen y abraza la vanguardia.

Entendemos el vino como un elemento vivo, una extensión del paisaje que llega a la mesa para completar el ciclo de la tierra. Por ello, hemos diseñado Fauna 2026: una colección cuidada que viaja desde los viñedos locales de Alella y el Penedès hasta las expresiones más honestas de terruños lejanos.

Esta carta es una invitación a explorar el carácter mediterráneo a través de una selección pensada para resaltar sabores, maridar con elegancia y ofrecer una experiencia enológica con instinto propio.



EL AIRE

Burbujas y Blancos Etéreos:
Frutos de la altura y la brisa.

BURBUJAS



Parxet Cuvée 21 D.O. Cava <i>Pansa Blanca, Macabeo, Parellada.</i> Fruta blanca y burbuja integrada.	8	26
Ars Collecta Blanc D.O. Cava <i>Chardonnay, Parellada, Xarel·lo.</i> Burbuja fina y notas de crianza.	9	38
Ars Collecta Rosé D.O. Cava <i>Pinot Noir, Trepat, Xarel·lo.</i> Frutos rojos silvestres y perfil gastronómico.	40	
Taittinger Brut Prestige A.O.C. Champagne <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier.</i> Icono de finura; flores blancas y brioche.	18	94
Taittinger Brut Rosé A.O.C. Champagne <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier.</i> Frambuesas y boca aterciopelada.	98	

BLANCOS VIBRANTES



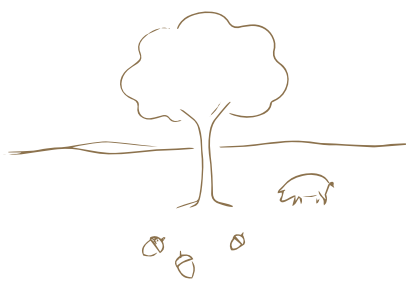
Perplejo | D.O. Rueda 6 24
Verdejo.
Cítrico, herbáceo y muy directo.

And the Winner is... | D.O. Penedès 7 25
Xarel·lo, Macabeo, Parellada...
Mezcla floral y frutal, muy fácil de beber.

Can Matons | D.O. Alella 9 34
Pansa Blanca.
Mineral y con recuerdo a brisa marina.

Pazo das Bruxas | D.O. Rias Baixas 38
Albariño
Manzana verde y alta acidez atlántica.

A Coroa | D.O. Valdeorras 42
Godello.
Fruta de hueso y acidez punzante.



LA DEHESA

Rosados, Tintos Jóvenes y Vanguardia:
La vida en la superficie.

ROSADOS Y ORANGE

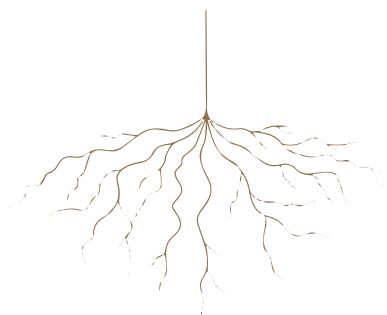


Legaris D.O. Ribera del Duero <i>Tinto Fino.</i> Moras, cerezas y paso amable.	6 25
Jean Leon 3055 Rosé D.O. Penedès <i>Pinot Noir.</i> Fresco y seductor; fresa y toque floral.	34
Chivite Las Fincas D.O. Navarra <i>Garnacha, Tempranillo</i> Fruta ácida y final persistente.	8 37
Skin or Queen Orange Wine D.O. Cebreros <i>Albillo Real.</i> Complejo, piel de naranja y frutos secos.	33

TINTOS VIBRANTES



Rebeldes D.O. Montsant <i>Garnacha, Syrah.</i> Fruta roja, toques especiados y paso ágil.	7 27
Rebels de Batea D.O. Terra Alta <i>Garnacha.</i> Pura fruta, fresco y con acidez marcada.	34
Brunus D.O. Montsant <i>Cariñena, Garnacha.</i> Expresivo y fresco; fruta roja madura.	35
Abadía de Poblet D.O. Conca de Barberà Garnatxa, Trepat. Delicadeza, frescura y notas silvestres.	40



LA RAÍZ

Tintos de Guarda y Blancos Complejos:
La memoria del suelo.

BLANCOS DE CARÁCTER



Viña Pomal Reserva D.O.C. Rioja <i>Viura, Garnacha Blanca.</i> Notas de panadería y estructura seria.	8 30
Jean Leon 3055 D.O. Penedès <i>Chardonnay.</i> Fruta tropical y elegancia sedosa.	35
El Niu D.O. Rueda <i>Albariño, Chardonnay, Xarel·lo.</i> Equilibrio perfecto entre fruta y acidez.	36
Casal de Armán D.O. Ribeiro <i>Tréixadura, Godello.</i> Elegante y equilibrado; complejidad gallega.	40
Turrons de la Pleta D.O. Costers del Segre <i>Chardonnay.</i> Acidez integrada y gran potencial de guarda.	44
Obsequi D.O. Empordà <i>Garnacha Blanca, Sauvignon.</i> Cuerpo, hierba blanca y final graso.	45
Abadía de Poblet D.O. Conca de Barberà <i>Macabeo, Parellada.</i> Serio, austero y profundamente gastronómico.	40

TINTOS DE LINAJE



Viña Pomal 500 D.O.C. Rioja <i>Témpranillo, Garnacha.</i> Equilibrado y tradicional; final ahumado.	7 28
Jean Leon 3055 D.O. Penedès <i>Merlot, Petit Verdot.</i> Intenso, voluptuoso y especiado.	8 30
Salvio D.O. Dominio de Elbio <i>Tinto Fino, Merlot, Cabernet.</i> Sofisticación y carácter de terruño.	9 34
Turons de Vallcorba D.O. Costers del Segre <i>Cabernet Sauvignon.</i> Con cuerpo, personalidad y fruta negra.	48
Anima del Priorat D.O.C. Priorat <i>Garnacha, Cariñena.</i> Potente, estructurado y notas minerales.	50
Scala Dei Prior D.O.C. Priorat <i>Garnacha.</i> Sofisticado y profundo; fruta negra y final largo.	52
Garrigal V. Velles D.O. Empordà <i>Cariñena Negra.</i> Carácter rústico, fruta oscura y sotobosque	55
Dehesa de los Canónigos D.O. Ribera del Duero <i>Témpranillo, Merlot, Cabernet.</i> Elegancia clásica, fruta sazónada y textura sedosa.	61