

En Pachamama Wines & Bar, cada copa es el comienzo de una historia. Creemos que el vino es la memoria líquida de la tierra, un puente sensorial que conecta el terruño con la curiosidad de cada paladar.

Por ello, hemos creado una carta que es un viaje. Un homenaje a los vinos del Nuevo Mundo, elegidos por la autenticidad de su terroir y la fuerza de su carácter, junto a las cepas catalanas recuperadas, que nos recuerdan la grandeza de una tradición vinícola ancestral que sigue latiendo.

Esta selección es nuestra forma de honrar a la “Pachamama” la madre tierra. Una invitación a beber con conciencia, a saborear con respeto y a celebrar la diversidad cultural que nace del suelo.

Con la convicción de que detrás de cada vino hay manos, historias y un paisaje, los invitamos a compartir esta pasión con nosotros.

At Pachamama Wines & Bar, every glass is the beginning of a story. We believe wine is the land's liquid memory a sensory bridge that connects the terroir to the curiosity of every palate.

This is why we have crafted a wine list that is a journey: a tribute to New World wines, chosen for the authenticity of their terroir and the strength of their character, alongside rediscovered Catalan varieties that remind us of the grandeur of an ancestral winemaking tradition that still beats strong.

This selection is our way of honoring Pachamama “Mother Earth”. It is an invitation to drink mindfully, to savor with respect, and to celebrate the cultural diversity born from the soil.

With the conviction that behind every wine lie hands, stories, and a landscape, we invite you to share this passion with us.

Carlos Gonzalo Huasbuayo Alvarez

Sommelier – Brand Ambassador Manager



PACHAMAMA
WINES & BAR

Carta de Vinos – Pachamama

Wines & Bar

"Kamsay Upyay — Bebida que da la vida"

VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES



CLOS LA SOLEYA – BRUT NATURE NV D.O. Cava / 11, 5° - Xarel-lo, Parellada, Macabeo.	25€	5€
SANTIAGO QUEIROLO – INTIPALKA EXTRA BRUT NV Perú – Vallé de Ica / 12, 5° - ExtChardonnay, Pinot Noir.	32€	6€
L'ANCESTRAL 1902 ROSAT 2022 Catalunya – Montrubí / 12, 5° - Sumoll.	29€	
CASA VALDUGA – 130 BRUT ROSE NV Brasil - Vale dos Vinhedos / 12° Brut, Pinot Noir y Chardonnay.	55€	

VINOS BLANCOS / WHITE WINES



OZO BLANC 2024 D.O. Terra Alta / 13° - Garnatxa Blanca.	22€	- 4,5€
MASIA CAN CAYOL - CORA LOXAREL 2024 D.O. Penedés/ 12° - Muscat de Alejandría, Muscat de Frontignan, Xarel-lo.	25€	5€
MES QUE PARAULES BLANC 2024 D.O. Pla de Bages / 12,5° - Picapoll, Mandó y Sauvignon Blanc.	27€	5,5€
SANTIAGO QUEIROLO – INTIPALKA CHARDONNAY 2025 Perú – Vallé de Ica / 12, 5° - Chardonnay.	29€	6€
HUNTER'S – SAUVIGNON BLANC 2023 Nueva Zelanda -Marlborough / 13° - Sauvignon Blanc.	39€	6,5€

RICHARD KERSHAW – THE SMUGGLER’S BOOT CHARDONNAY 2023 Sudafrica – W.O. Elgin / 13° - Chardonnay.	39€
CAMPOS DE SOLANA TRIVARIETAL RESERVA 2021 Bolivia - Valle de Santa Ana, Tarija/13° - Viogner, Riesling, Sauvignon Blanc.	45€
CHALK HILL EUROPA CHARDONNAY 2021 Australia – Mc Laren Vale/ 13° - Chardonnay.	55€
CASA YAGUE CHARDONNAY OAK 2021 Argentina - Patagonia/ 13° - Chardonnay.	69€

VINOS ORANGES /ORANGE WINES



TESTUAN - BRIZAT 2022 D.O. Alella / 12, 5°- Pansa Blanca.	29€ 6€
TORREDEMER MANGIN ORANGE – ORAGE 2024 Cataluña Nord - Perpignan / 14° Bio- Moscatell de Alejandría.	39€

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES



VALLDOLINA ROSAT 2022 D.O. Penedés/ 12,5°, Merlot.	25€ 5€
DELAIRE GRAFF – CABERNET FRANC ROSÉ 2022 Sudáfrica – W.O.Stellenbosch/ 13,4°, Cabernet Franc.	32€

VINOS TINTOS / RED WINES



PICAPEDRA NEGRE 2024 D.O. Conca de Barberà / 11,5° - Trepat.	27€ 5€
OTERO RAMOS – GRITOS DE MALBEC 2017 Argentina – Mendoza / 13,5° - Malbec.	27€ - 5,5€
MES QUE PARAULES NEGRE 2023 D.O. Pla de Bages/ 14,5° Mandó, Cabernet Sauvignon, Merlot.	29€ 5,5€

VINOS TINTOS / RED WINES



SANTIAGO QUEIROLO – INTIPALKA SYRAH 2024

Perú – Vallé de Ica / 12, 5° Syrah.

30€ 6€

CLOS GALENA - CROSSOS 2022

D.O.Q Priorat / 13,5° Garnacha negra , Cariñena, Cabernet Sauvignon.

32€
- 6,5€

SANTIAGO QUEIROLO – INTIPALKA RESERVA 2022

Perú - Valle de Ica / 13, 5° - Cabernet Sauvignon, Petit Verdot.

35€

QUEULAT GRAN RESERVA CARMENERE 2020

Chile – Valle de Maipo, 13,5° - Carmenere, Syrah, Petit Verdot.

37€

ANDELUNA – ALTITUD MALBEC 2021

Argentina – Mendoza / 14,5° - Malbec.

45€

CASTA DE VINOS - FLOR DE ROCA 2022

México – Valle de Guadalupe, Sur de California /13° - Ruby Cabernet.

45€

SAINT CLAIR PIONNER BLOCK 10 – PINOT NOIR 2020

Nueva Zelanda – Marlborough/13° - Pinot Noir.

49€

JOHN DUVAL ENTITY 2021

Australia – Barossa Valley/14,5° - Shiraz.

55€

SANTIAGO QUEIROLO – INTIPALKA Nº1 GRAN RESERVA 2021

Perú - Valle de Ica /13,5° - Malbec, Tannat, Cabernet Sauvignon.

59€

SPIOENKOP 1900 PINOTAGE 2020

Sudáfrica – W.O. Stellenbosch/13° - Pinotage.

65€

BOUZA TANNAT PARCELA UNICA 2019

Uruguay - Montevideo / 14,8° - Tannat.

75€

VINOS DULCES / SWEET WINES



VINYES DEL TERRER – TERRENAL D'AUBERT DOLÇ 2020

D.O. Tarragona / 15° Garnatxa, Cabernet Sauvignon.

29€

LA VINYETA SOLS 2006

D.O. Empordà / 16° Garnacha gris, Garnacha blanca.

39€ 7€

PAUL CLUVER – NOBLE LATE HARVEST 2021

Sudáfrica - WO Elgin/ 10° Riesling.

55€

VINOS SIN ALCOHOL / NON ALCOHOLIC WINES



RAIMAT ZERO BLANCO	20€
Lleida/ 0º, Chardonnay, Xarel·lo.	- 4,5€
MONASTERIO DE LAS VIÑAS - TINTO 0,0	19€
Aragón/ 0º, Garnacha.	- 4,5€

AGUAS / WATER

SANT ANIOL 1/2 LT SIN GAS	3,00€
SANT ANIOL 1/2 LT CON GAS	3,00€
VICHY CATALAN 1/3 LT CON GAS	2,50€

CERVEZAS Y REFRESCOS / SOFT DRINKS & BEERS

CERVEZA MORITZ 33CL	2,80€
CERVEZA AMBAR IPA 33CL	3,90€
AQUARIUS	2,90€
COCA-COLA	3,00€

**Todos nuestros precios incluyen el IVA correspondiente / All our prices include the applicable VAT*