

CARTA DE VINOS

WINE LIST

En el corazón de Concepció by Nobis, Xalest celebra una cocina mediterránea y contemporánea, inspirada en los sabores de Mallorca y en la riqueza de los productos locales y de temporada.

Ubicado en un histórico edificio del siglo XVI cuidadosamente restaurado, Xalest ofrece un espacio cálido y sofisticado donde tradición y modernidad conviven de forma natural. Su propuesta gastronómica combina técnicas actuales con el respeto por el producto, dando lugar a platos frescos, equilibrados y pensados para compartir y disfrutar sin prisa.

Nuestra selección de vinos ha sido creada para acompañar esta experiencia culinaria, reuniendo referencias locales e internacionales que reflejan carácter, origen y autenticidad. Un recorrido por diferentes regiones y estilos, concebido para armonizar con la cocina de Xalest y enriquecer cada momento en la mesa.

Bienvenidos a Xalest.

At the heart of Concepció by Nobis, Xalest celebrates honest, contemporary Mediterranean cuisine inspired by the flavours of Mallorca and the richness of seasonal local produce.

Set within a beautifully restored 16th-century building, Xalest offers a warm and sophisticated setting where tradition and modernity coexist effortlessly. Its culinary philosophy combines contemporary techniques with deep respect for ingredients, resulting in fresh, balanced dishes designed to be shared and enjoyed at a leisurely pace.

Our wine selection has been carefully curated to complement this dining experience, bringing together local and international labels that express character, origin, and authenticity. A journey through different regions and styles, created to pair harmoniously with Xalest's cuisine and enhance every moment at the table.

Welcome to Xalest.

Por Copas / By Glass

Espumosos / Sparklings

Rovellats Original Gran Reserva Brut Nature	8€
<i>Xarel·lo, Macabeo, Parellada</i>	
Juvé & Camps Millesimé,	11€
<i>Chardonnay</i>	
Juvé & Camps Essencial Purpura Rosé,	9€
<i>Pinot Noir</i>	
Veuve Clicqout Brut,	18€
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	
Veuve Clicquot Rosé,	20€
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	

Blancos / Whites

7103 Petit Celler Blanc de Negre. Mantonegro	7€
Ovum de Can Axartel, Giró Ros	8€
Carrasviñas, Verdejo	6€
Hermanos Lurton, Sauvignon	6,7€
Terra de Godos, Albariño	6,5€
Moulin de Gassac, Chardonnay	6,5€

Rosados / Rosé

Can Axartell,	7€
<i>Pinot Noir, Callet, Mantonegro y Merlot</i>	
OM Rosat, Gorgollosa	7,5€
El Rosado de Anguix, Tempranillo	7€
Le Bijou De Sophie, Cinsault, Grenache	6€

Tintos / Red

El Galgo, Callet	7,5€
Viña salceda, Rioja	6,5€
Sela de Roda, Tempranillo	8€
Corimbo de Roda, Tinto fino	8,5€
Moulin De Gassac, Pinot Noir	6,5€

Espumosos / Sparklings

Rovellats Original Gran Reserva Brut Nature 42€

Xarel·lo, Macabeo, Parellada

Juvé & Camps Millesimé, Corpinnat, Chardonnay 55€

Juvé & Camps Milsime, Corpinnat Blanc de Noir 75€

Pinot Noir

Rovellats Colleccion Extra Brut, 105€

Macabeo, Xarel·lo, Chardonnay

Veuve Clicqout Brut, 90€

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Ruinart Blanc de Blancs Brut, Chardonnay 170€

Dom Perignon, Chardonnay, Pinot Noir 350€

Juvé & Camps Rosé, Corpinnat, Pinot Noir 45€

Llopart Brut Rosé, Corpinnat, 48€

Monastrell, Garnacha, Pinot Noir

Veuve Clicqout Rosé Brut, 99€

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Pol Roger Rosé Vintage 170€

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Blancos / Whites

Mallorca

7103 Petit Celler Blanc de Negre. Mantonegro 33€

Llampuga Vinícola, Prensall Blanc, Malvasía 35€

Ovum, Giró Ros 40€

Son Vich, Viognier 49€

Miquel Gelabert Roure, Chardonnay 60€

Rueda

Carrasviñas, Verdejo 29€

Hermanos Lurton, Sauvignon Blanc 33€

Hermanos Lurton Cuesta de Oro, Verdejo 36€

José Pariente La Medina, Verdejo 60€

Belondrade y Lurton, Verdejo 90€

Rioja

Roda I, <i>Viura, Malvasía Riojana, Garnacha</i>	115€
Remelluri Blanco, <i>Garnacha blanca, Viognier, Sauvignon Blanc</i> <i>y Chardonnay</i>	125€

Galicia

Terra de Godos, <i>Albariño</i>	32€
Leirana, <i>Albariño</i>	37€
Pazo Barrantes, <i>Albariño</i>	88€
Vendetta, <i>Albariño</i>	99€
O Luar Do Sil, <i>Godello</i>	33€
Manar Dos Seixas, <i>Treixadura, Godello</i>	42€
Mauro, <i>Godello</i>	79€

Internacionales

Jermann, <i>Pinot Grigio</i>	60€
Gaja Vistamare, <i>Vermentino, Viogner, Fiano</i>	130€
Moulin de Gassac, <i>Chardonnay</i>	32€
V. Shophie Schaal, <i>Riesling</i>	45€
Hubert Brochard Pouilly-Fumé, <i>Sauvignon Blanc</i>	60€
La Chablisienne La Sereinne, <i>Chardonnay</i>	65€
Olivier Leflaive Mersault, <i>Chardonnay</i>	190€
Maison Meyer Bourgogne, <i>Chardonnay</i>	205€

Rosados / Rosé

Can Axartell, <i>Pinot Noir, Callet, Mantonegro, Merlot</i>	33€
OM Rosat de Oliver Moragez, <i>Gorgollosa</i>	38€
El Rosado de Anguix, <i>Tempranillo</i>	35€
Flor de Muga, <i>Garnacha</i>	48€
Le Bijou De Sophie, <i>Cinsault, Garnacha</i>	30€
Whispering Angel, <i>Cinsault, Garnacha, Syrah</i>	50€

Tintos / Red

Mallorca

El Galgo, Callet	37€
12 Volts, Callet, Fogoneu, Syrah	45€
Torrent Negre Miquel Gelabert	55€
Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon	
Desconfío de la Gente que no Bebe, Mantonegro	95€
Na Pujola, Merlot, Syrah, Cabernet, Mantonegro	125€

Ribera del Duero

Corimbo de Roda, Tinto Fino	42€
Pagos de Los Capellanes, Tinto Fino	49€
Aalto, Tinto Fino	79€
Corimbo I, Tinto Fino	99€
Pago de los Capellanes, EL Nogal, Tinto Fino	115€
Aalto PS, Tinto Fino	169€
Vega Sicilia Valbuena, Tinto Fino, Merlot	259€
Flor De Pingus, Tinto Fino, Garnacha	289€
Vega Sicilia Único, Tinto Fino	550€

Rioja

Viña Salceda crianza, Tempranillo	32€
Sela De Roda, Tempranillo	40€
Remelluri Reserva,	60€
Tempranillo, Garnacha, Graciano	
Cdvin De Cuentaviñas, Garnacha	89€
Roda I, Tempranillo	105€
Macán Tempranillo y Graciano	125€
La Nieta, Tempranillo	250€

Toro

Quinta Quietud Reserva, Tinta de Toro	49€
Termes de Numanthia, Tinta de Toro	59€
Pintia de Vega Sicilia, Tinta de Toro	99€
Pintia de Vega Sicilia, 37,5cl Tinta de Toro	55€

Otras Denominaciones de Origen

Michelini i Mufatto – la petra, <i>Mencía</i>	58€
Desc. j. palacios Corullón, <i>Mencía</i>	105€
Clio, <i>Monastrell, Cabernet Sauvignon</i>	85€
Dofi,	250€
<i>Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot</i>	

Internacionales

Moulin de Gassac, <i>Pinot Noir</i>	32€
Château Croix-Mouton, <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	40€
Connetable Tablot, <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	75€
Olivier Leflaive Cuvée Margot, <i>Pinot Noir</i>	80€
Château Pape Clément,	189€
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	
Maison Meyer Côte De Nuits, <i>Pinot Noir</i>	260€
Zuccardi Q, <i>Malbec</i>	48€
Ornellaia Le Serre Nuove Bolgheri,	140€
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot</i>	
Gaja Dargomis, <i>Nebbiolo, Barolo</i>	180€

Vinos Dulces / Sweet Wines

Caramel·let, <i>Mantonegro</i>	6€
Mortitx Dolç de Gel <i>Riesling y Muscat</i>	7€
Chateaux Souterne La fontaine	8€
<i>Sémillon, Sauvignon Blanc</i>	

Para conocer las añadas o recibir recomendaciones personalizadas, no dude en preguntar a nuestro personal

For information about available vintages or to receive personalized recommendations, please do not hesitate to ask our staff.

