

CANPEP

PORT D'ANDRATX



CARTA DE VINOS



ESPUMOSOS

Refrescantes y elegantes, perfectos para abrir el apetito o brindar junto al mar. Acompañante ideal para mariscos o frituras ligeras como el calamar a la andaluza.

CAVAS

RAOR RESERVA BRUT NATURE

35



Parellada, Chardonnay
D.O. PLA I LLEVANT

EVOLUCIÓ BRUT NATURE

6 25



Macabeu, Xarel.lo, Parellada
D.O. CAVA · ECO

MIRGIN ROSÉ RVA. BRUT NATURE

8 31



Macabeu, Xarel.lo, Parellada
D.O. CAVA · ECO

LAIETÀ GRAN RVA. BRUT NATURE

8 48



Pansa Blanca, Chardonnay,
Pinot Noir, Macabeu
D.O. CAVA · ECO

CHAMPAGNE PETIT VIGNERONS

ERIC TAILLET LUMINOSIT

98



Brut Rose· Meunier
VALLÉE DE LA MARNE

PAUL DETHUNE GRAND CRU

98



Pinot Noir, Chardonnay
M.REIMS G.CRU AMBONNAY

CORBON BLANC DE BLANCS

110



Grand Cru · Chardonnay
CÔTE DE BLANCS

CHAMPAGNES GRANDES MAISONS

LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT

120



Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

MOËT ICE IMPERIAL

155



Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ

190



Pinot Noir

DOM PÉRIGNON VINTAGE

460



Chardonnay, Pinot Noir

VINOS BLANCOS

Frescos, aromáticos y versátiles, armonizan a la perfección con nuestra cocina de inspiración marina. Disfrútalos con la merluza, la lubina, las almejas o el arroz meloso de gamba roja. También realzan platos como el carpaccio de ternera o las ensaladas con burrata o queso de cabra.

DE MALLORCA

FERRER BLANC DE BLANCS

6 25



Moll, Chardonnay, Muscat
D.O. BINISSALEM

15 MIL GOTES PRENSAL BLANC

28



Prensal Blanc
D.O. PLA I LLEVANT

VERITAS BLANC

31



Moll, Chardonnay
V.T. BINISSALEM

STAIRWAY TO HEAVEN

33



Chardonnay
V.T. MALLORCA · ECO

SON RAVELL VI DE FINCA BLANC

46



Viognier · Lías, Inox y cemento
D.O. PLA I LLEVANT

NACIONALES

MARTIVILLI SAUVIGNON

6 25



Sauvignon Blanc
D.O. RUEDA

ENRIQUE MENDOZA

6 25



Chardonnay
D.O. ALICANTE

CUCU CANTABA LA RANA

6 25



Verdejo
V.T. CASTILLA Y LEÓN

VALDAMOR

7 27



Albarino
D.O. CAVA · ECO

NACIONALES

FRAGA DO CORVO

28



Godello · Lías
MONTERREI

TRICÓ

58



Albariño · 12m lías
D.O. RÍAS BAIXAS

INTERNACIONALES

JEAN COLLET

59



Chardonnay
A.O.C. CHABLIS

MAISON BLONDELET THAUVENAY

63



Sauvignon Blanc
A.O.C. SANCERRE

VINOS ROSADOS

Equilibran fruta y fresca con un punto de ligereza.

Ideales para acompañar paellas, pescados a la plancha, tartares y platos que combinan mar y huerta.

DE MALLORCA

A&A DÓNDE ROSAT

6 25



Cabernet, Callet, Syrah
D.O. PLA I LLEVANT

NGUANY ROSAT

31



Syrah, Manto Negro, Callet
V.T. MALLORCA

VERITAS ROIG ROSAT

31



Manto Negro, Callet, Syrah
D.O. BINISSALEM

STAIRWAY TO HEAVEN

33



Cabernet Sauvignon, Tempranillo
V.T. MALLORCA · ECO

NACIONALES

SOLARCE ROSADO

6 25



Garnacha
D.O.Ca. RIOJA

CHARLATAN

25



Garnacha negra
D.O. CIGALES

INTERNACIONALES

LA DÉLICATE ROSÉ

6 26



Garnacha, Syrah
D.O.C. LANGUEDOC · FRANCIA

AIX ROSÉ

34



Garnacha, Syrah, Cinsalut
A.O.C. COTES DE PROVENCE

VINOS TINTOS

Vinos con alma, ideales para acompañar los sabores más intensos de nuestra carta. Desde tintos jóvenes y afrutados hasta crianzas y reservas más complejos, un maridaje perfecto.

DE MALLORCA

JOSE LUIS FERRER CR.

6 25



Mantonegro, Cabernet, Syrah, Callet
D.O. BINISSALEM

SUPERNOVA

33



Mantonegro
D.O. BINISSALEM

EL GALGO

35



Callet
V.T. MALLORCA · ECO

8 VENTS

39



Merlot, Cabernet, Mantonegro, Callet
V.T. MALLORCA

AN2

52



Callet, Mantonegro, Fogoneu
V.T. MALLORCA

ILLENC TONI GELABERT

59



Callet, Cabernet · 12m barrica
D.O. PLA I LLEVANT · ECO

NACIONALES - D.O. CA. RIOJA

SOLARCE TINTO

6 25



Tempranillo, Garnacha, Maturana,
Mazuelo, Graciano

PIES NEGROS

31



Tempranillo, Graciano
12m barrica

GABAXO

39



Tempranillo, Garnacha
14m barrica

ALMA LA RAD

61



Tempranillo, Garnacha
18m barrica

NACIONALES - D.O. RIBERA DEL DUERO

VIZCARRA SENDA DEL ORO

6 25



Tinto Fino
7m barrica

SEMELE

29



Tempranillo, Merlot
12m barrica

DEHESA DE LOS CANÓNICOS CR.

48



Tempranillo, Cabernet Sauvignon
15m barrica - ECO

TORRALVO VIZCARRA

72



Tinto fino
18 meses Barrica

VEGA SICILIA VALBUENA 5º

370



Tinto Fino, Merlot

FLOR DE PINGUS

330



Tinto Fino



Can Pep Restaurant

CAN PEP

t. 971671648

c. info@restaurantcanpep.com

instagram: [@canpeprestaurant](https://www.instagram.com/canpeprestaurant)

VINĀMICA
•VINAGEMENT•