



Coma
GOURMET - MAGATZEMS
ANDORRA

★ EL ★
XITXAREL-LO



L'HÒSTIA

★ EL ★
CABRONET



Esteve Dolsa, 39. Andorra la Vella. AD500. Principat d'Andorra



+376 802 610

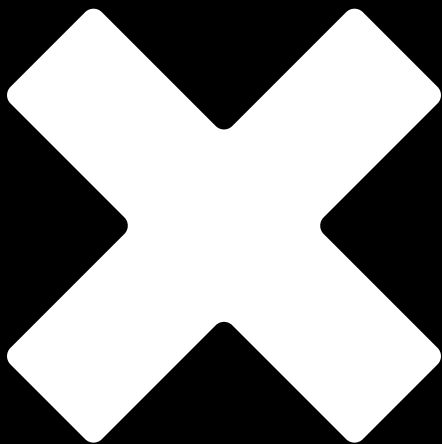


magatzemscoma@andorra.ad



magatzemscoma.com

L'HÒSTIA



RATAFIA
HARDCORE

RATAFIA HARDCORE

Per què li diem així? No només perquè és un licor extrem no apte per a botiflers (que també), sinó perquè el seu contingut alcohòlic està molt per sobre de la mitjana de les ratafies.

**LA NOSTRA RATAFIA CONTÉ
UN 35% D'ALCOHOL:
UNA AUTOPISTA DIRECTA
AL NIRVANA CATALÀ.**

Collons, si no... no li diríem L'Hòstia i li diríem carícia o moixaina. Però es diu L'Hòstia, oi? Doncs això, coi!
És que s'ha d'explicar tot...





ELABORACIÓ

1er XARRUP

Licor de nous verdes macerat amb més de vint extractes naturals d'herbes i botànics com el romaní, la canyella, la sàlvia, la taronja, l'anís sec o el fonoll, i fins aquí. Si continues llegint, vindrà el Mossèn Hilari i t'arrencarà els ulls.

Després d'una maceració de quatre mesos i un posterior envelliment, hi afegim el sucre, l'embotellem i ens asseiem en un divan francès neoclàssic per admirar com us la foteu.

2n XARRUP

Plors de la Moreneta destil·lats per frares experts custodiats per trabucaires centenaris i transportats des de Montserrat a través d'un túnel subterrani excavat amb les baquetes del Timbaler del Bruc a bord de l'únic tren de Rodalies que no és una puta merda, capitanejat per un exèrcit de pubilles-enxaneta amazones que escolten la Núria Feliu a tot drap.



L'HÒSTIA



FETA AMB
llàgrimes de la
MORENETA



FORMATS



5 cl. 1 XARRUP
50 cl. 13 XARRUPS
100 cl. 25 XARRUPS



D'UN SOL GLOP

La nostra ratafia no es beu vestint batí i sacsejant una copa de conyac al costat de la llar de foc. Es veu a sant Hilari, en got de xarrup, fotent glopada i avall que fa baixada.



FREDA DE PEBROTS

L'Hòstia és un licor celestial. I allà dalt hi carda més fred que a la puta Sibèria. Per tant, no és d'estranyar que es prengui així en la terra com es fa en el cel: a -18°C . Amén.



DE NIT

La nostra ratafia no és una sopeta per sucar carquinyolis a les calçotades dels *pijos* indepes de la Bonanova. L'Hòstia és un licor per animals nocturns. Ratafia a la discoteca? A on, si no?



EN CATALÀ

L'Hòstia és més catalana que Guifré el Pilós fent cagar el tió a Montserrat amb una branca de la fageda d'en Jordà. Deixa de fotre't xarrups de collonades estrangeres i fes país, collons!



SOM L'HÒSTIA.
LA RATAFIA Hardcore.

RATAFIA O MORT

L'AUTÈNTIC I GENUÍ ELIXIR QUE ENS
DESLLIURARÀ DE QUAalsevol MAL. AMÉN.

MOSSÈN HILARI

L'enviat diví encarregat de custodiar la fórmula secreta de la nostra ratafia així en la terra com es fa en el cel. La cremor que sents quan t'empasses l'Hòstia no és res més que el seu alè travessant-te la gola.

**EL MOSSÈN HILARI ÉS EL
PORTADOR A LA TERRA
DE LA VOLUNTAT DE
NOSTRO SENYOR.**

Diuen que no dorm mai. Diuen que ni tan sols parpelleja. Que pixa ratafia i que sota la barretina s'hi amaga l'esperit de Mossèn Cinto Verdaguer com si fos Voldemort. Al Mossèn Hilari no se'l crida, se l'invoca. Resa quatre parenostres i tres avemaries i potser, i només potser, apareixerà al teu bar.



FESTES



FESTES SALVATGES
CAPITANEJADES
PEL BO D'EN
MOSSÈN HILARI.



LES FESTES DE
L'HÒSTIA SÓN UNA
EPIFANIA. UNA
APARICIÓ DIVINA.



ESTIGUES ATENT A
@SOMLHOSTIA
PER SABER ON ES
REPARTIRAN HÒSTIES.





Farra nostra

Farra nostra, que esteu en el cel,
sigui santificada la vostra ratafia.
Vingui a nosaltres i al nostre fetge.

Faci's la vostra voluntat etílica,
així a la barra com es fa en la rave.

Al nostre bar de cada dia,
doneu-nos Senyor, un litre per avui.

Perdoneu les nostres turques,
així com nosaltres pagarem
les vostres rondes.

I no permeteu que caiguem en la
deshidratació, ans deslliureu-nos
de qualsevol ressaca.

Mamem.



CASA BERGER

DES DE 1878

Menjar i beure, posar i treure. Aquesta és la filosofia de Casa Berger®. Una gamma bandarra, divertida i despreocupada que intenta apropar a tothom el meravellós món del vi de la millor manera possible: rient, bevent i compartint. El món del vi necessita més rauxa i menys parafernàlies!



   @elxitxarelo


COVARD


GUIRI


NOTES


FILIBUSTER


IN
ÚTIL


1/2


GALIFARDEU

Modern


BALIGA-
BALAGA 


CARRINCLÓ


DROPO


TABALOT
PLORA MIQUES
SAPASTRE!

 MA 
CA  CU


ZE


XULO


FIGA


CAP de FAVA


PENJAT


GARRÍ


♥

DESVIRGA
GALLINES


JUDES!


DESTRALER

TRO  NAT


MALA
PEÇA


I

PIXA
PINS 



BUSCA-
RA  NS



XERRA-
MECA!!

— TROS DE —
QUÒNIAM


CAGA
DUBTES


empipador



ESCALFABRAGUETES

BLEDA 


NYICRIS



BORD
TO BE WILD


MASTEGAPARENSES
RUG


BAL
DUFA

PEN  DÓ

VENUT

FLIPAMANDONGUILLES

★ EL ★ XITXAREL·LO

Un vi insultantment deliciós!

L'insult català té el seu fonament en la pagesia. La nostra llengua, òrfena de protecció política i cultural durant segles, deu la seva continuïtat al poble, i el tarannà dels seus renecs a la mala llet del pagès català. No és d'estranyar que la vinya sigui la font més inesgotable d'improperis catalans. Per això hem volgut retre un sentit homenatge al renec català tornant al seu origen: la vinya. Aquest vi és per aquells que pensen que la millor forma de mantenir vives les tradicions, és practicant-les. Salut!





~~NOTA DE CATA~~

De color groc pàl·lid, lleugerament gamarús i galifardeu. Aroma d'intensitat mitja amb notes de fatxenda, taram-bana i un lleu record d'esquilatontos. En boca és força malparlat. Gaudeix d'una estructura suau i ben equilibrada, que ens recorda a la mare que el va matricular. Ideal per acompanyar amb tot tipus de flipamandonguilles i botiflers. Elaborat on Jesucrist va perdre l'espardenya, és un vi d'allò més indicat per agafar una borratxera com un piano, com una casa, i si s'escau, com un temple.



El Xitxarel·lo és un vi blanc elaborat amb la varietat autòctona del Penedès per excel·lència: el xarel·lo. Una varietat molt estimada, resistent a la sequera i la calor, que ha sabut vèncer el pas del temps i esdevenir l'essència del nostre territori. A nosaltres, el xarel·lo ens recorda una mica al renec català, pel simple fet que, per fer-lo perdurar, l'hem de fer passar per la nostra boca.

Un vi malparlat, però ben parit.





ENTABA
NADOR



PAMPLINES!



BRÈTOL



PETULANT



TITA ❄️ FREDA X🎲 RIÇO!



XAFARDER! Ridícul



⚠️ | TREPITJAFARIGOLES!



PESAT



P E D A N T



M♦R♦B♦S



ESCALFA
CADIRES



π RAT!



BORDEGÀS



★ EL ★ ***CABRONET***



100% Cabernet, 200% Cabronet.

El Cabronet és un vi negre elaborat 100% amb la varietat Cabernet Sauvignon de vinyes plantades l'any 1982 a Sant Miquel d'Olèrdola. Tot i ser d'origen francès, aquest raïm ha demostrat tenir una adaptació fantàstica al Penedès. El molt malparit no hi ha qui el tregui d'allà. De fet, amb els anys s'ha adaptat tant bé que nosaltres, els catalans, no ens hem pogut estar de rebatejar-lo. Pels pobles del Penedès, no és pas estrany sentir als pagesos referir-se al Cabernet com a Cabronet, possiblement perquè és una de les varietats més tardanes que fan allargar el temps de verema i per tant, és una mica tocapebrots. Nosaltres ens l'estimem, tant que li n'hem fet aquest vi monovarietal ple de fruita i intensitat.





~~NOTA DE CATA~~

De color rubí intens, un pèl malparit i toca pebrots. Aroma de pelacanyes amb records de cantamanyanes. En boca és força malparlat, amb una entrada boca-molla i una persistència en boca suau i més lenta que “el cavall del dolent”. Un vi que casa molt bé amb tot: tant si t’agrada la carn com si t’agrada el peix te’l fotràs d’un glop, que ens coneixem. El Cabronet és un vi d’allò més indicat per engatar-se, embriagar-se i gaudir, que la vida són dos dies i un has d’anar a l’Ikea a comprar calaixeres. Salut!

• 100% •
**CABERNET
SAUVIGNON**

1 ★
ONET

DÈS
D'ORANGE



BRETOL



PI RAT

